



12月17日に開催した「父と子の料理教室」で講師もしました

“本物”を食べて大きくなって

JAあいち中央碧南人参部会長 ^{すぎうらちあき} 杉浦千秋さん

問 農業水産課農政振興係
☎95-9896



杉浦千秋さん
前浜町在住。19歳のとき就農し、ニンジンとタマネギを中心に生産している。

「碧南といえば？」と聞くと、ほとんどの人は「ニンジン」と答えるのではないだろうか。そう答えるのは、「へきなんどんぶり」などのニンジンを使った給食や、「へきなん美人」の栽培体験など、子どもたちへの「食育活動」が大きな理由です。

令和3年7月にJAあいち中央碧南人参部会長に女性で初めて就任した杉浦千秋さん(63)は、部会員みんながPRや品質チェックに携われるように部会改革を進めている一方で、20年ほど前から食育活動に取り組んでいます。

「生産して売ることでも大事だけど、食育が一番大事。まずはみんなに食べてもらってなんぼの世界だから、食べ方を推奨して、色々なところで試飲したり食べてもらったりして、本物の旬のおいしさを知ってもらうことが重要。」と語る杉浦さん。碧南のニンジンを知ってもらいたいと精力的に続けている食育活動について伺いました。



1 小学校での食育の授業の様子

旬のものを食べてほしい

食育活動のきっかけは、地元で食農教育を実践するグループ「農村輝きネット・あいち 前浜ひまわり」に所属したこと。農業で培われた技術を次世代に伝えていくことが目的で、仲間とともに食育活動を始めた。そして、「あいちの技人」として認定され、今は主に、市内の小学校で毎年1回ずつ食育の講師をしています。

授業では、ニンジンゼリーやニンジンの生搾りジュースを作って、碧南にはおいしいニンジンがあることを伝えていきます。子どもたちに旬のおいしいものを食べてほしいという思いは始めたときから、今も変わることなく続いています。

レシピは常に改良しています

ニンジンゼリーは昔から家でも作っていたのですが、子どもたちでも作れるように、どうしたらもっと簡単においしく作れるか研究しました。

また、昔はニンジンが苦手な子でも食べやすくするために、ニンジンゼリーにオレンジジュースを混ぜて甘みを足していました。だんだんニンジンの品質が良くなって、おいしくなったので、今ではニンジンとレモン汁を少しだけにしていきます。特に「へきなん美人」ならニンジンが苦手な子でも「おいしい」と言ってくれます。



2 ニンジンの色そのままのニンジンゼリー
3 一本一本手作業でニンジンを抜いています

続けてきたことが喜びに

食育活動をしていて良かったと思っただのは、何年も前に食育の授業をした子が大人になって、「ニンジンゼリー教えてもらいました」と声をかけてくれた時です。覚えていてくれる人がいたことがうれしかったです。やり続けたことが自分に返ってくるのはかなり後、すぐに見返りを求めちゃだめですね。一回の授業でも参加したら楽しんでもらいたいという気持ちで長い間続けていたから、「食育活動していて良かった」と思える出来事に出会えたと思います。

手作業だから自信がある

機械に頼らず、ニンジンを収穫する時も手作業です。一日3時間かけて一本一本抜き、包丁で葉を切り落としていきます。手作業だからこそ育てたニンジンは我が子のように感じます。そして、おいしいニンジンだという自信があります。

育てたもののおいしさを、自信を持って伝えられることが、生産者が食育活動することの強みかなと思います。

それに、ニンジンができるまでの工程も手作業でやっているからこそ、種から大きく育つための苦労が伝わりやすいと思います。

日本一のへきなん美人を目指す

部長長としては、あと少しで任期が終わりですが、食育活動はこれからも続けていきたいです。今年は初めて、「父と子の料理教室」で講師もしましたが、参加者の方が「こうすれば子どもも食べるんだ」と言ってみえて、新しいニンジンの食べ方を伝えられました。

また、部長長をしたことで、今までやってなかった場所でへきなん美人のPRができるようになり、東京でもPRする機会をいただいています。

いつか「日本一のへきなん美人」と言われるようになるために、日本全国に「本物」のおいしさを伝える努力をしていきたいです。



4 一緒にPR活動するJAあいち中央碧南人参部会広報部門の皆さん