

★9月に新企画「梅干し作業」あります！参加しませんか

◆「奈良 西吉野で梅干し&野菜づくり」(西日本ファーマーズユニオン関西;王隠堂農園(奈良県))

♥昔ながらの美味しさを守るために共に汗を流しましょう

日時;9月2日(土)~9月3日(日)

集合;近鉄 福神駅

募集人数;4人。生活クラブ組合員とその家族限定、68歳までの方

作業内容;梅の天日干し、梅出し(梅干を漬け込んだタンクから手作業でセイロを使って梅を取り出す(重さは4~5kgほど)、野菜の定植又は収穫作業



昔ながらの天日干し

★夏の企画、参加者募集中

◆「加夢onくらぶ農園」5期 (JA加美よつば;宮城県)

日時;7月27日(木)~7月28日(金)

作業内容;6月に収穫したサラダ玉ネギを生活クラブの組合員へ出荷  
滞在費用;宿泊費(農家民宿)  
秋に出荷代金から資材費を引いて参加者で分けます。



1つずつ検品して出荷

★援農に行き、食べ物を大事にしたいと思いました!

「へた取りの速さにびっくり」(New加工用いちごの収穫といちごのへた取り) (日本果実工業(株))

・いちご畑で畝ごとに、手で収穫をし、台車の上の、浅めのカゴに入れていきます。午後は、ランナー(わき芽)を、ハサミで切り取り、除去。最終日は、工場、スプーンを使い、いちごのへた取り作業をしました。手作業で、いちごを一つずつ、選り分けているのを拝見し、大事にジャムを食べねばと感じました。従業員さんの、へた取りの速さにもびっくりしました。

いちごの植え付け、手入れ、摘み取りの農作業から、工場でのジャム作りまで、手作業による製品化は、多くが機械化した今の時代には、貴重なものだと思います。(東京、50代女性)

○加工用いちごの収穫時はいちごのへたをつけたまま工場へ向け出荷しますが、工場へ到着したいちごのへたを自ら取ることとなりましたので、畑でへたをとるか工場へへたをとるか、どちらにしても大変な作業です。また、自然の中で育った農産物をジャムという加工品にするまでは洗浄・選別等の工程を繰り返し行うことも見てもらいました。(日本果実工業(株) 中野 豪さん)



へた取り作業



●「庄内柿が特別な消費材となった!」(庄内柿の摘花作業;JA庄内みどり)

・生産者の皆さんの人柄の良さが大変印象に残りました。黙々とやると疲れるからね~と気遣って下さって。方言がまた実に心地よかったです。美味しい柿にするために大変手間を掛けてくださっていることを知りました。作業は少しきつい面も

ありますが会話が楽しく時間があっという間でした。この企画から庄内柿が特別な消費材となりました。日程も丁度良いと思いました。(東京、50代女性)

◆加工用トマトの収穫&ジュース加工 (西日本ファーマーズエゴ中国(やさか共同農場;島根県))

日時;8月1日(火)~8月4日(金)

作業内容;加工用トマトの収穫作業、収穫後のトマトシュール加工(洗浄、搾汁、充填など)  
滞在費用;無料(自炊)

◆北海道沼田町で加工トマトの収穫 (沼田町(北海道)・コーミ(株))

日時;9月5日(火)~9月8日(金)

作業内容;主にトマトの収穫作業  
滞在費用;無料

◆水源地「たのめの里」秋の森づくり (塩尻市(長野県))

日時;9月23日(土)~9月24日(日)

作業内容;伐開、下草刈り、黒文字の伐採作業、栽培苺収穫作業等  
滞在費用;3,000円