

「キヤラバン隊を編成してのPR活動も」

ねばり強く 産直販売

この「しろね餅」は、根岸、小林地区の数十戸の農家が、農協から材料の「こがねもち」を買って製造し、農協を通じて東京都内や周辺都市の自治会、市民生活協同組合などへ卸しているもの。四十六年ころ「産地直結」ということばをよく耳にしました。流通経路を合理化し、中間手数料を省き、安くて新鮮な生鮮食品を手に入れようという運動で、各

地できんに行われ、物価高にあえく消費者の間では大モテでした。さっそく市内の農協でも、こうした販売形態を取り入れたところも――

野菜や餅、つけ物などをトラックに積み東京周辺の団地やデパートへ……「ふるりの味覚」を、都会の消費者に届けてきました。しかしながら、野菜類などは干菜類や茨城県産のものに比べると、どうしても距離的關係から鮮度が落ち、販売面では不利で「新しい農家の収入源」と期待されてスタートした産地直結も、今では

農家の副業として軌道に 都会の消費者の評判も上々

自治会や生協と提携

現在、取り引き先は三多摩市民生活協同組合や東京都消費者連盟など十二、三か所。とくに三多摩生協は二万五千人以上の組合員をもつ大きな組織で農協も生産農家もそこへは毎年、全力投球。

十月にはキヤラバン隊を編成し現地で餅をついてのPR活動を展

消費地拡大

しかしここまで定着するまでには生産農家の苦勞と努力が続けられました。

産地直結を歓迎しない既存の流通形態のなかにあって、消費地の拡大は一朝一夕にはいかず悩んだことも――。

最初から参加している北田中の高橋 亘さんは「とにかく売れなければ困るので、何回も東京に足を運び、あちらこちらの団地や自治会に頼んで歩きました。都庁が引き受けてくれたときは助かりました」と、苦しんだ当時をふり返ります。

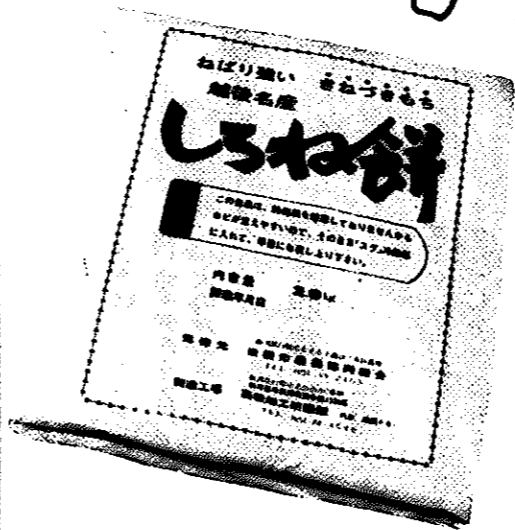
足で――

餅だけがねばり強く残った形となりました。

ひと味違うしろね餅

「生産農家から消費者へ」「いなかの餅で正月を……」のキャッチフレーズで毎年、関東方面の消費地へ送られている

「しろね餅」。いつでもその時期を迎え白根市農協や生産農家では、注文に応じるため準備を進めています。



「毎年、おいしい餅が食べられて喜んでいる」「また来年も来てほしい」と評判も上々で、その成果に期待が寄せられています。

「品質と味」で勝負

これからの抱負について、高橋さんは「業者と競争することが多くなってくると思う。ただ、これらの製品とちがい「こがねもち」を使っているため価格が少し高い。このへんをよく消費者に理解してもらおうよう、取り組んで行かなければならない」。

こうした問題も、食べ比べをしてもらえば、おのずと「しろね餅」のよさがわかるはずで、農家の新しい副業として注目されています

定着させたい……

白根市農協

今道 茂 生活課長



ことしの売り上げは、小正月用もふくめて十五トンを目標にがんばっています。余り米問題、生産調整などで農家はきびしい環境のなかにお

かれています。こうしたときこそこのような副業を定着させ生産農家を育成しなければならぬと思っています。消費をより伸ばすために「手づくりのきねつき餅の特色を出す」ということで、生産農家とも検討しています。たとえば厚身にするとか、色の上など――これから研究することもまだあります。

三辞典

「貞丈雑記」という古い

本に、雑煮のほんとうの名は「ほうぞう」。気を益し中を温め、小便を締め、大便を固める……と記され、「本草綱目」には、臍腑を保護するので「保臍」の名に核当す……とあります。

近畿で、「かん」と呼ぶのは「羹」のこと。つまり「あつもの」の意で、雑煮

煮 (ぞう)



をかんと呼び、雑煮はしをおかんばしと呼んでいたようです。

雑煮には、とり合わせの材料と調理法により、各地方によって違い、また同じ地方でも、各家庭によってそれぞれの風習があって、一概にいえませんが、いろいろ趣向をこらした地方色が現れるところに、おいしさが生まれてくるようです。さて、あなたの家庭の味はどうでしょう。