



現代を生きる

消費者の視点に立った 野菜作り

農業

石田 清一 さん
まさ子 さん (高岡)

北海道フードマイスター、日本ベジタブル&フルーツマイスターの資格を夫婦で取得し、消費者のことを考えた農業を心がけている石田さん。

自然のものを使った体にやさしい農業に挑戦しています。

北海道フードマイスター

札幌商工会議所が主催して、北海道で収穫される食材について正しい知識を身につけ、健康や食文化への理解を深め、北海道の食材を広く伝えていく資格。

日本ベジタブル&フルーツマイスター

通称野菜ソムリエと呼ばれ、野菜と果物の魅力をわかりやすく伝え、生活の中で野菜と果物をもっと美味しく、もっと楽しんでもらい、豊かな食シーンの実現に貢献していくための認定制度。

野菜作りは無農薬に こだわっているのですね

少しでも安全安心な野菜を消費者へ届けたいと思い、特別栽培で栽培したものを直売所に並べています。

暖かくなると、虫や雑草、動物の被害を受け、手入れが大変なのですが、自家製のもみがらくん炭で作った木酢液など、植物性のものを使用して病害虫などを撃退しています。

木酢は、蒸留すると飲むことができるので体にも優しいです。

土作りでも、もみがらくん炭をすきこんだ畑でトマトを栽培すると、畑の水はけもよくなり、おい

しくできます。自然にあるものを上手に使うことで、安全でおいしい作物を栽培できます。

年配の夫婦が「自分たちの子供が小さいときに無農薬の野菜を食べさせれば良かった」と話していました。消費者の食の安全に対する意識が少しずつ変わってきているのだと感じます。できる限りの方法で農薬を減らしていきたいと思っています。

お客さんと交流しながら 販売しているのですね

お客さんがどのような食材を欲しがっているのかを考えながら野菜作りをすることが、自分の目指

す消費者の視点に立った農業です。

販売するときに野菜の栄養価や適した料理方法をしっかり説明できるようにしたいと思い、夫婦で北海道フードマイスター、日本ベジタブル&フルーツマイスターの資格を取得しました。

トレビス・エンダイブなどの珍しい野菜を栽培するようになってからは、レストランを経営する方がコックさんを連れて野菜を買っていくようになったので、とても嬉しく思っています。

これからも、多くの方々に野菜の美味しさが伝わるように味のある野菜を作っていきたいと思っています。