

## ● 町議定数 2人減の12人に

現在14人の町議会議員の定数が2人削減され12人になることが決まった。来年10月に予定されている町議選で適用される。6月定例会で全議員が賛成者となって定数改定の条例案を発議、議決した。前回選挙が無投票となったことを受け、議会内で議論が重ねられてきた。

1

# 増やしたい 地場産品の流通

## 旬の夏野菜 JA女性部が直販

夏野菜のシーズン。畑にはトマト、キュウリ、ナス、ピーマン、枝豆などが葉を広げ、実をつける。暑さとともに主役となるネリも、その背をすくすくと伸ばしてきた。島の野菜をより多くの家庭の食卓に——と、JA八丈島女性部では6月から野菜の直売を開始した。地元の野菜の生産・流通、消費量が増えれば、おのずと島経済の好循環が生まれ、雇用機会の創出にもつながる。他の分野と同じように、農業でも女性の活躍が期待される。

家庭菜園がさかんな島では、販売農家顔負けの量の野菜をつくる人は少なくない。できた野菜は島外の親戚や知人に送るだけではなく、旬の時期にもなれば、近所や知り合いに大量におすそ分けされることも。もらった人はお返しを

しながら付き合うのが島流だが、おすそ分けは当然ながら範囲が限定され、誰もが恩恵に預かれるわけではない。新鮮な地元野菜を買って食べたというニーズは少なからずある。

特産品のアシタバはもちろんのこと、トマトやサトイモ、ネリなど旬の野菜を使った島料理は観光客にも好評だ。飲食店や宿泊業者も、農家から直接野菜を仕入れるなどして、島産品にこだわった料理やメニューを提案する。「島で採れた野菜が、内地から移入される野菜と差別化され、プ

ランド価値を持つようになってきた。こうした需要の増加にこたえる動きも広がっている。農協公設市場での仕入れや生産者が直接卸してスーパーや商店の店頭にも並ぶ野菜も増えてきた。スーパーの軒を借りて生産者自ら野菜を売って「島市」も珍しくなくなった。自宅や温室などで、直接消費者に販売する「直売スタイル」も見られるなど、ここへきて流通形態が多様化してきた。

JA八丈島女性部(菊池みゆき部長、部員21人)は、6月21日から三根・富士見のJA女性部加工場の一画で夏野菜の直売を始めた。写真:月、木曜の週2回(午前10時~12時30分)、メンバーが当番制で接客し、持ち寄った野菜を販売している。

地元の野菜の生産・流通向上に女性がかかると関わりたいたいという思いから、八丈フルーツレモンの加工品生産、島内外での普及活動に加えて、野菜の生産に力を入れ始めたのは5年ほど前から。普及指導センターの協力を得て、種まき、苗づくり、施肥や病害虫対策などを勉

め、底土船客待合所で八

強し、部員同士で互いの畑をまわり、積極的に情報交換もしている。

は、6月21日から三根・富士見のJA女性部加工場の一画で夏野菜の直売を始めた。写真:月、木曜の週2回(午前10時~12時30分)、メンバーが当番制で接客し、持ち寄った野菜を販売している。



直販初日の6月21日、店頭には新鮮なキュウリ、トマト、カブ、ショウガ、ニンニク、パッションフルーツなどが並んだ。野菜の袋には、生産者の名前と自分でつけた値段を記したシールが貼られている。値段は安めに設定しているが、単に市場動向に合わせるのではなく、手間と苦勞が報われる価格を維持したいという。マスク着用や手指消毒など感染防止策をとっての対面販売だが、女性同士とあってマスク越しの会話がはずむ。「このあいだ買った野菜が美味しかったと言われると本当にうれしい」と笑顔のスタッフ。

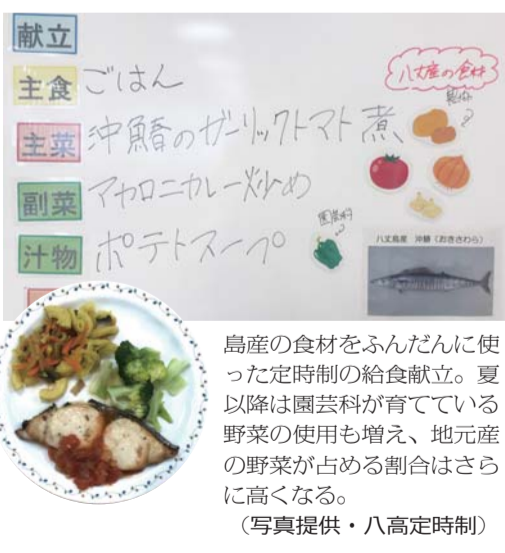
**献立**

**主食** ごはん

**主菜** 沖魚香のガリトマト煮

**副菜** マカロニカレー炒め

**汁物** ポテトスープ



島産の食材をふんだんに使った定時制の給食献立。夏以降は園芸科が育てている野菜の使用も増え、地元産の野菜が占める割合はさらに高くなる。(写真提供・八高定時制)

## 八高定時制の給食に

地元の野菜の需要を増やすには、1日当たり約600食を供給する小中学校の給食での活用が大きい。町教育委員会による

と令和2年度の食材購入額ベースで八丈産の占める割合は12%程度。多くは下処理をした生魚などで、農産物はアシタバやサトイモに限られる。野菜は生育が天候に左右され、指定日に数百人分の食材を安定して確保・供給するのは難しいためだ。女性部も当初はそれを目標にしてきたが、ハードルは高かった。

そうした中、新たな販路となったのが八丈高校定時制の給食。1日当たり平均36~37食の規模だが、ロットが小さい分、調理での柔軟な対応も可能で、その時期に供給できる野菜を女性部から提案し、献立に合うものを納品する仕組み。出荷したい思いと、使う側のニーズがかみ合った。

7月はゴーヤー、オクラ、ナス、キュウリ、ピーマンなど、さらに多くの地元の野菜が食材として加わる。

八高定時制には島外から入学した生徒も多く通う。同校栄養士の河口真子さんは、できるだけ多くの島の野菜類を献立に取り入れたかった理由について「八丈島は山にも海にも恵まれ、魚介類も農産物も地元のものを使用できます。給食を通して、このような豊かな土地に住んでいることを生徒たちに伝えたい」と話す。



毎年、害虫や病気に悩まされる露地のトマト栽培。今年はすっぽりとネットのトンネルをかぶせ、雨が当たらないように屋根の部分にビニールを覆った。「野菜づくりは失敗も多いが、その分は来年こそという励みになる」。末吉・村山眞理子さんの畑で。

は評価が低いので、直販できるのはうれしい。野菜づくりのモチベーションはさまざまだ。日々の命をつなぐ食料生産に携わる農業という仕事は、苦勞も多い反面、やりがいを実感できる。公設市場を支えてきた主力農家も高齢化して、以前ほどの量の野菜が出せなくなってきた分、私たちががんばらなくてはという責任もある。このところ島外から就農を目的に島へ移住する若い女性も増えてきた。一緒に協力してやっていけるといい。さらなる女性進出を期待する。

島産の野菜が食材として加わる。



nankaitimes.com



[enu]

八丈島の記憶を、  
未来につづる。