



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

### 気ごころや

蓄はもちろん、軸までおいしい

# 産直 気ごころやのブロッコリー

## 鮮度が命のブロッコリー 氷詰めで新鮮さをキープ

いつも食べている蓄の部分<sup>つぼみ</sup>が固くしまつて、歯ごたえも良い、秋のブロッコリー。「11〜12月が旬で、寒くなるほど甘味も増す。この頃には成長がゆつくりになって軸が太くなるので、軸も美味しく食べられるよう長めに収穫しています」と語る気ごころやの秋月さん。水質ランキングで近畿1位を誇る若狭町北川の水を引き込み、甲子園球場約7個分にあたる26haの広い畑で、ブロッコリーを安全性に配慮しながら育てています。



### Profile

有限会社気ごころや  
(若狭町)  
専務取締役  
秋月 靖之さん

「組合員のみなさんに、できるだけ鮮度の良いものを食べていただきたい」そんな思いから、気ごころやではブロッコリーを氷詰めにして出荷。これは、0℃に

福井県認定エコファーマー第4号、農産物検査登録機関。ブロッコリーを中心に、白菜、大根などの野菜や水稲を栽培する。



保つと鮮度が変わらなくなるブロッコリーの特性を生かしたものです。朝に収穫したブロッコリーは3時間以内に専用の冷蔵庫に入れて粗熱をと

り、出荷時にシャーベットの氷を詰めて鮮度を保ちます。「収穫した瞬間から劣化が始まる。野菜の中でも、特にブロッコリーは呼吸量の多い作物なんです」と教えてくれた秋月さん。ぎつりり白い氷に覆われて、フレッシュな状態で生協に届けられています。



## 組合員の声に耳を傾け 求められるものをつくる

今年創業10年目を迎える、気ごころや。秋月さんは大阪府の出身で、都市からの就農・定住を促進する若狭町の認定農家さんのもとで農業研修を受けて独立したそうです。

「お客さまから求められるものをつくること」が、気ごころやのスタンス」と語る秋月さん。安全性へのニーズが高まるなか、農業については

スタッフは、生協組合員でもある20〜30代の主婦が中心。消費者目線で、収穫や品質のチェックをしている。

的確な時期に使うことで全体の使用量を減らす、合成された性フェロモンを誘引源に害虫を捕獲するフェロモントラップの装置を利用するなど、様々な取り組みを続けています。

生協とは、2010年から取引を開始。「安全・安心への意識が高いお客さまとおつきあいできると思った」と振り返る秋月さん。たんぼぼツアーを通して、組合員と交流も深めています。「どんどん意見・要望を言ってくれたいです。見つけた改善点が品質改善や効率化につながり、お客さまにさらに良いものをお届けできるようになります」。

「自立した農業」をめざし、近年は米粉パンを原材料から一貫生産するなど、作りの顔が見える加工品の製造にも着手しています。



### オススメの食べ方



気ごころやのブロッコリーは、軸まで美味しいのが特徴。軸は皮をむいてスライスし、生のまま塩昆布に一晩漬ければ簡単お漬けものに。小房に切り分け茹でたものをツナとマヨネーズで和えて、チーズをのせて焼き上げれば、メインのおかずにも。



### 上手な保存方法



ブロッコリーが傷みやすいのは、呼吸量が多いから。保存はポリ袋に入れて空気を抜き、口をしっかり締めましょう。「野菜室よりチルド室(0℃)の方が長持ちします」と秋月さんからアドバイス。

ハ (10月中旬〜)  
宅 (次回10月3回〜11月は毎週予定(ふくい〜な))