



会報

だいでん 大山恵みの里

daisen-megumi-no-sato



第5号



みくりや市で秋の 感謝祭を開催

10月18日(土)には、秋晴れの爽やかな天気にも恵まれ、みくりや市感謝祭が行われました。

ほとんどが常連のお客様ですが、中には県外の方が偶然通りかかって立ち寄り、新鮮な朝どれ野菜を買い求め、無料で振る舞われた豚汁や地元野菜を使ったジュースに舌鼓を打っていました。

この感謝祭は、日頃からみくりや市に野菜や加工品等を出荷している会員が、ボランティアでお客様に対応しています。生産者と消費者の笑顔での会話や心のふれあいが、みくりや市の持ち味です。関係者の皆様、お疲れ様でした。

【部会活動状況】

◆野菜部会

10月14日の部会では、公社主導での計画栽培、計画出荷の提案がありました。来シーズンに向け、早生と中生の玉ねぎを8トン夏場の葉物不足を解消するため金寺草（水前寺菜）を1ヶ月に100kg程度、公社が仕入れたいとの提案がありました。

これから植える玉ねぎ苗は、J A鳥取中央に手配が可能です。



金時草の単価は市場ベースを参考にすると1kgあたり400円程度です。マルイの販売データを参考に、通常より1〜2週間早めの出荷ができるよう、栽培計画を立ててほしいとのことでした。

生産者から、公社主導にしては提案内容が具体性に欠けるとの指摘もあり、その対応が急がれます。

* * *

野菜部会終了後、白ネギ生産者のメンバー7名が、町内産白ネギのブランド化について協議しました。ねらいは、大山町のクロボクという特有の土壌で育った白ねぎを、大山町の独自ブランドとして市場流通させる事です。

商品の流れとしては、生産者→公社→市場→小売店舗または仲卸 です。

町内産のクロボク白ネギをブランド化し、有利販売することに異論はないものの、白ネギがJA西部の系統出荷商品であり、これとの明確な棲み分けができるのか、生産者にとって新たなブランド化が、今以上にメリットがあるのかといった疑問の声もだされましたが、これらの課題を乗り越える方向で、引き続き話を進めていくことになりました。【担当：高根】

玉ねぎ苗のあっせんです

品種：もみじ3号

特徴：ナンプ病、根腐れ、葉枯れ症に強く、長期吊り貯蔵及び冷蔵貯蔵に適した品種です。

11月18日（火）に名和集荷所（みくりや市東隣）でお渡しいたします。

予約の〆切は11月7日（金）ですが、数量に限りがあります。詳しくは公社：高根まで。TEL0859-54-6600

◆加工品部会

安全・安心な加工品づくり

食品加工安全講習会を開催しました

10月2日の午後、鳥取県西部総合事務所生活環境局生活安全課の岩本氏を招き、主に加工品部会員を対象に食中毒発生防止と衛生管理についての研修を行いました。鳥取県内の食中毒の発生状況や発生原因、食中毒予防



の3原則（1. 清潔な調理器具や手指で、食品に食中毒菌を付けない。2. 消費までの期間が短く、低温で貯蔵することで食中毒菌に増殖する時間を与えない。3. 十分な加熱処理等で食中毒菌を殺す。）といったことを学びました。

公社では、この講習を年1回受講していただくことを条件に、加工品を商品として出荷していただけることといたします。

なお、同様の内容で講習会を開催いたします。まだの方は、是非、受講して下さい。

詳しくは、4ページの【お知らせ】をご覧ください。

◆穀物部会

特別栽培米グループの
取り組み



『大山ブランド米』
づくりを目指して

平成26年産特裁米こしひかりは、5名の会員で特裁米グループを立ち上げ、公社を通じて約20トン出荷することが10月6日の会合で決定になりました。

現在、専用の米袋を作成中であり、11月下旬には出来上がる予定です。また、ブランド米として有利販売するため、来年1月には食味検査、食べ比べを行います。新商品はポスターを作成してPRを行います。

平成27年産米については、栽培責任者、確認責任者、精米責任者を農林水産省の新しいガイドライン表示に基づき統一します。

その他、販売代金の支払い方法、米の保管方法、発注ローテーション等平等性を保つるルールづくりを次回の会合で検討します。【担当：高根】

【会員の横顔】

No.4

野間幸子さん(殿河内)

「農業は楽しいですね」

親の姿を見て育ったこともあり、昭和42年に結婚してすぐに就農し、50年近く農業一筋で夫と頑張ってきました。結婚当時は、乳牛3頭、米70アール、梨15アールほどの小規模経営でした。

今から40年ほど前の話ですが、梨が幼木だったので、樹間にスイカを植えました。そのスイカが予想以上に儲かり、夫と大喜びしました。とにかく農業が好きで、楽しく仕事を



きましたし、自然には逆らえないものの、自分の信念で一生懸命頑張れば結果がついてくるのが農業なのだと思ってきました。夫も農業が大好きで、本当にまじめに仕事に取り組む人でした。「人柄はお金では買えない」という言葉を信じて結婚しましたが、そのとおりでした。

その後、梨の面積も増やしていきましました。また、剪定・誘引といった栽培技術のレベルもあがり、平成20年には皇室にわが家の梨を献上することもできました。

現在は、20世紀、新甘泉、夏姫、幸水、ラフランス、秋月、新興、王秋といった梨と桃、ブドウ、レモン、ライム、イチジク、柿といった果樹を中心にスイートコーン、玉ねぎ、ブロッコリー、落花生、大豆、葉牡丹など多種多様な農産物を生産し、道の駅やみくりや市、マルイ、マルナカ、学校給食等に出荷しています。

夫は昨年他界しましたが、今でも一緒に二人三脚で楽しく農業をしているような気分です。これからの、皆さんに喜んでいただける農産物を楽しく作り続けます。

■流通部門から……

お願いです！

栽培履歴表は事前に提出してください。

現在は栽培履歴表が未提出の場合は、提出されるまで、出荷を止めています。

また、栽培履歴表の提出と出荷日が同時の場合で農薬が不使用の場合は、出荷前提出を促しつつ、出荷を認めています。

ただし、12月1日より、出荷3日前(土日祝を除く)までに栽培履歴表が提出されていない場合、該当商品の販売はいたしません。【ご注意下さい】

安心と安全を消費者に届けるためには、ルールを守っていただくかなければなりません。ご理解とご協力をお願いいたします。(担当：高根)

平成26年 大山町農産物栽培履歴表	
品名	栽培履歴表提出日
ハウス	2014年 1月 1日
2. その他	2014年 1月 1日
3. 出荷予定日	2014年 1月 1日
4. 出荷量	152 kg
5. 出荷日	2014年 1月 1日
6. 出荷先	1. 2. 3.
7. 出荷量	1. 2. 3.
8. 出荷日	1. 2. 3.
9. 出荷先	1. 2. 3.
10. 出荷量	1. 2. 3.
11. 出荷日	1. 2. 3.
12. 出荷先	1. 2. 3.

■ 公社本部から

『大山の恵み』
『大山恵みの里』

商標使用について

大山町が標準文字商標として、平成20年に登録し、その権利を保有しているのが「大山の恵み」と「大山恵みの里」です。

このたび、商標の適切な使用及び大山町産品のブランド保護等を目的として、商品パッケージやPRチラシ等はこの言葉を使用する場合は、大山恵みの里公社 理事長の使用許諾を得ていただくことといたしました。営利目的で使用する場合は、販売額等の1%を手数料として公社に納付してもらおうこととなりますが、公益目的での利用であれば、減免の対象になります。

詳しいことをお知りになりたい方、現在、商品パッケージやPRチラシ・看板等に『大山恵みの里』『大山の恵み』を使用しておられる個人・団体、また、これから使用を考慮しておられる方は、左記までお問合せください。

【問合せ先】 大山恵みの里公社（担当：金田） 0859-546600

◆ 商標とは・・・

商標は産業財産権として、特許や実用新案と共に特許庁で扱われている知的財産権です。

私たちが商品やサービスを購入する際、自由選択する権利があります。誰にだってお気に入りのお店や、髪に合ったシャンプーがあるはず。それらの商品やサービスを選ぶときの手助けになるのが商標なのです。「テレビや雑誌の広告で見かけた新製品が欲しい！」となったら、私たちは何を真っ先に覚えるのでしょうか？それはもちろん商品名です。

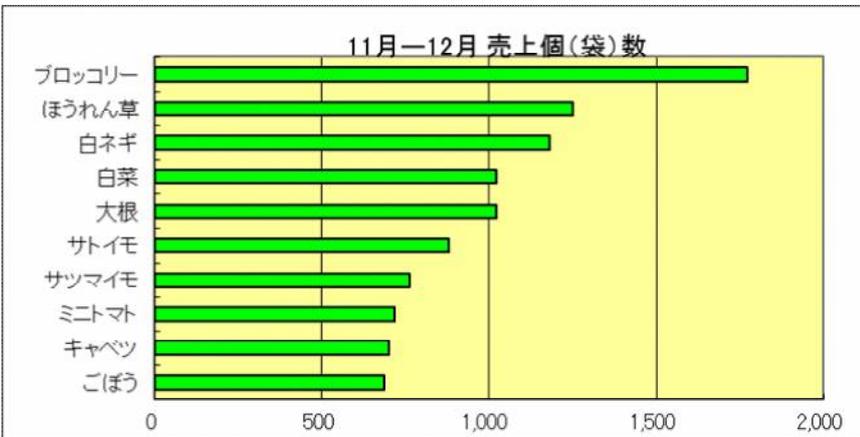
商標は、消費者が錯誤によって需要品を間違えて買わないためのものでもあるのです。



■ 売れ筋野菜ランキング

11・12月（2ヶ月分）の道の駅とみくりや市の売れ筋商品（単位は数量）のトップテンです。

この時期は、大山町特産のブロッコリーがトップで、ほうれん草や白ネギも主力商品です。鍋料理の定番である白菜もよく売れています。大根やサトイモといった根菜類も健闘しています。ハウス物では、ミニトマトがランク入りしています。



【お知らせ】

加工食品安全講習会

（2回目）を開催します

対象者は、町内で加工食品を製造・販売されているか、今後予定している個人・グループ・事業者の方で、10月2日の講習に参加されなかった方です。

◆日時 11月13日（木）

① 昼の部 13:30～

② 夜の部 19:00～

◆会場 名和公民館

◆内容 食中毒・異物混入防止の留意点について他

参加費は無料ですが、事前申込みが必要です。

【申込み・問合せ先】

【担当：金田】 0859-546600

編集後記

先日、大山町エコ農業野菜周年栽培研究会の皆さんと鳥取県東部に視察研修に出かけた。無農薬で化学肥料もほとんど使わずに品質の良い農産物を作ることは至難の業のようだが、視察先の小規模な個人農家、大規模な法人農家どちらも、有機肥料での土づくり粘り強く取り組んできている。信念を曲げないことが消費者に認知されたようだ。（さ）