



▶余分なエネルギー

4月上旬に種をまいて8月上旬に収穫するネットメロンは、本来のメロンの作り方なので、余分なエネルギーを使っていません。しかし、「冬にもメロンが食べたい」といった消費者の声に合わせて、夏の収穫が自然なメロンを冬に収穫しようとすると、重油など多くのエネルギーを使ってしまうことになります。

▶収穫の時期

大嶋農園の夏の主役、とうもろこしは、糖度18度とかなり甘い。4月上旬に種まきをして7月上旬に収穫する自然のままの収穫方法です。しかし、この収穫時期を2週間早い6月下旬にするだけで（先行して販売したほうが高値がつく）、多くのエネルギーを使うことになるのです。大嶋さん「一番美味しいのは7月上旬じゃなくて、7月20日くらいなんだけどな。梅雨が明けて太陽が照ると、さらに甘味が出る。」



▶イチゴ1シーズンの収穫量

ほとんどエネルギーを使わずに露地でイチゴを作ると1.5トン。ビニールハウスで室内を暖めながら作ると6トンまで作ることができます。実に、4倍の収穫量。でもその分、生産投入エネルギーも何倍にもなっています。本来イチゴは、初夏が旬の果物ですが、冬のイメージが強いですよね。クリスマス、お雛様、イチゴフェアなど、イチゴが大量に消費されるのは冬なんです。

▶本物の旬を味わってほしい

大嶋さん「ドレッシングをかけて食べる野菜も美味しいけど、ひとつの季節に一度でいいから、野菜そのものの味を味わってほしい。野菜は食べて覚える。目で見て耳で聞くのも大切だけど、体験することが一番大切だと思う。畑で収穫したばかりのとうもろこしは、むいたままで、そのまま美味しいんだな、これが。」

環境負荷を減らすために私たちにできる事は？

「みえの安心食材認定制度」のシールがついている地元の野菜を選んだり、旬の食材を選ぶ等、毎日の生活に取り入れてみてはいかがでしょうか？そういった野菜を選ぶ事が地元農家を応援することになります。商品を買うということは、一票を入れることと同じ。環境を考えて野菜を作る地元農家の野菜を食べることが、環境を守ることに繋がります。



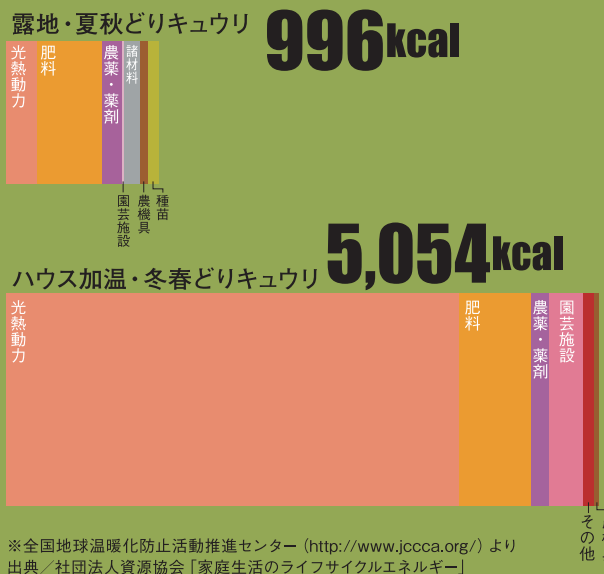
Point

2

旬の食材を食べることのメリット

四季を感じることができるし、昔から初物を食べると長生きすると言われるように、身体にもいいんです。トマト、キュウリはいつでもスーパーに売っているし、コンビニのお弁当にはいつもノンジンが入っています。まずは、これが「少し変かも？」と思うことが大切かもしれません。

キュウリ1kgあたりの生産投入エネルギー量の内訳



みえの安心食材認定制度とは？



地産地消ネットワークみえと三重県が協働し、三重県産の農産物が消費者の安全安心志向に応えるための仕組みとして、平成14年11月に構築しました。この制度は、三重県内の生産者が環境に配慮した生産方法や食の安全・安心を確保する生産管理の実施にとりくみ、その生産履歴を積極的に公開することにより消費者が安心して購入できるようにするものです。現在、米、野菜、果物、きのこ、鶏卵が認定対象品目となっています。

詳細は、みえの安心食材表示制度 (<http://www.mie-ansinsyokuzai.org/about.html>)