

J A相模原市
「ベジたべーな」

イチゴ廃棄ストップ ソフトクリームに加工

【相模原】J A相模原市は、農家所得向上や相模原農業のPRなどを目指し、相模原市中央区の同J A農産物直売所「ベジたべーな」で、市内産イチゴのソフトクリームを提供している。

管内のイチゴ観光農園では、5月のゴールデンウィークを過ぎると摘み取り客が少なくなる傾向にあるが、暖かい気候でイチゴの生育速度は上がっている。

次の摘み取りまでに過熟になってしまおう実を無駄にせず、農家所得を向上させようという提案から、この取り組みが始まった。

原料となるイチゴは相模原市園芸連絡協議会いちご部会員宅で収穫。J Aと連携を取り、タイミングを計って収穫・計量。全農へ出荷し、加工する。

昨年は5月下旬から6月中旬までに、3軒

から約650kgを摘み取り、約6200個のソフトクリームを提供。多くの同直売所利用者からフレッシュなイチゴ味を楽しんだ。今年も同程度の収穫を予定している。

同市緑区大島で苺園を営む中里昭司さん(74)は「過熟になった実は廃棄するしかない。この取り組みはとてもありがたい。人手が足りない中、J A職員の協力により、まとまった量を出荷できるのも大きなメリットだ」と評価する。

同J A営農経済部農業振興課の位下豊課長は「農家所得の向上や

省力化、フードロスの削減に寄与しながら、直売所活性化にもつながっている。ソフトクリーム以外にも、相模原イチゴのおいしさを伝えられる加工品のバリエーションを増やしていきたい」と意気込んでいる。



ソフトクリーム用イチゴを摘み取るJ A職員ら