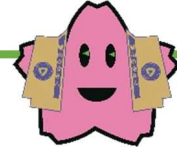


## 涌谷町の生産者さんの紹介

「くがね産直の会」に所属している3名の生産者さんにインタビュー



### 練生川敬子（ねりうかわけいこ）さん

#### Q. 主に何を生産していますか？

「ナス、ピーマン、ねぎ、かぼちゃ…など（各500本くらい）  
冬はお休みして、夏はたくさんの野菜を作っています」



#### Q. 野菜を作っていて大変なことは何ですか？

「野菜を食べにくるアブラムシや青虫などの虫との戦いが大変です。でも青虫がつく葉物野菜は、甘くておいしい証です。」

野菜作りは50歳の時からはじめましたが、身になるまで大変でした。  
農協のプロに最初は教わりましたが、土地や気候、その畑にあったものは、  
個々で全然違うので、友達に教わり形にするまでは10年近くかかりました」

#### Q. 一番うれしかったことは何ですか？

「お客さんから「美味しかった」と言われることが一番うれしいです！！  
仙台や東京の方など涌谷町内外の方と産直センターで野菜についてお話しなが  
ら関わることができます。その後、お客さんから電話があり「美味しかった  
よ」「どうやって美味しい野菜の育てるのか教えて欲しい」と野菜友達の輪は  
どんどん広がっています。」

#### Q. おたよりを見ているお子さんへメッセージ

「お家のご飯は、家族のみんなが食材を選び、好き嫌いや栄養を一生懸命考えて  
作っています。同じように野菜も美味しく食べてもらえるように頑張っ  
てつくっています。好き嫌いなく食べられるといいですね。」



## 平智恵（たいらちえ）さん

### Q. 主に何を生産していますか？

「果物中心で、梅、ブルーベリー、イチジク、栗、キウイフルーツを作っています。野菜もキャベツや大根など作っていますね。梅は梅干しにしますよ。」



### Q. 一番大変なことは何ですか？

「夏は暑い中、草刈りや収穫時期が重なり一番大変ですね。いつもはおじいさんと一緒に作っていますが、収穫時期は家族全員で取り組みます！冬は美味しい実がなるように枝を切り落として手入れをします。その仕事は、とても重労働です…など一年中やることはありますね」

### Q. 一番うれしかったことは何ですか？

「やっぱりお客さんから反応を頂けることですかね。「梅干しを作るときは平さんの梅がいいので、1年分の梅を予約したいです！」など指名で注文が入ると嬉しいです。」

### Q. おたよりを見ているお子さんへメッセージ

「給食や食事ができるまでは、生産者さん、八百屋さん、給食に関わっている方々、食事を作ってくれる家族などたくさんの人々が一生懸命働いて食事できています。それを知ってもらえればと思います。また、涌谷の産直センターはスーパーとは一味違います。実際に作っている生産者さんに会って、美味しい野菜の料理の方法なども教えてください。ぜひ見に来るだけでも楽しいのでくがね産直センターに遊びに来てください。」



練生川さんのかぼちゃ

平さんの梅干し☆



たくさんの野菜や惣菜を扱っています

## 佐々木弘美（ささきひろみ）さん



### Q. 主に何を生産していますか？

「野菜の加工、主に漬物を作っています。漬物に使う野菜は自分で育てたものです。きゅうりからし漬け、ミックス漬け（年中）、オイキムチ…などたくさん作っています」

### Q. 一番大変なことは何ですか？

「夏場や加工前の収穫から始まり、野菜の病気との戦い、水やりなど苦労しますね。また漬物石は 20kg の重しなのでそれを上下運ぶのはとても力がいらいます！」

### Q. 一番うれしかったことは何ですか？

「やっぱり食べて「美味しい」とお話が聞けることです。産直センターを飛び出して販売イベントなど行っていますが、毎月 1 回東北大震災で被災した女川の離島で野菜を販売するイベントは、震災後からずっと続けています。一回コロナの状況もあり、半年お休みした時もありましたが、久しぶりに女川に行くと、何十人もの方々が列を作って涌谷町の野菜を楽しみに待っていて、とても嬉しかったです。

### Q. おたよりを見ているお子さんへメッセージ

「大きな畑じゃなくていい、お家のプランターでいいのでぜひ野菜を作ってみる体験を家族でしてみてください。種から育つ植物の成長段階を見てください。虫がついたり、立派に実がなくても大丈夫！まずは体験してみてくださいね。」

佐々木さんのオイキムチ



季節の野菜がたくさん！

産直センターは天平の湯の隣の施設です。ぜひ見に来てね～！

