



輝く！ 女性のチカラ

農の現場からまきこのレポート

前向きで笑顔が絶えない
元気な女性部

JA綾町女性部 部長
ありき さちこ
有木 幸子さん

JA綾町女性部ではイベント出展や環境への取り組みも

ところで、幸子さんはJA綾町女性部（94名）の部長を務め2期4年目を迎えました。「女性部のみなさんは前向きで、忙しいのに夜でも勉強して仲がいいんですよ」とのこと。同JA管内11支部では、各支部で陶芸や染め物、料理教室など種々の講座を開講。さらに女性部全体での活動では、毎年2月下旬から3月3日まで綾町で開催される「綾雛山まつり」でJA綾町女性部が生産物を出店し、PRを兼ねて地域の方と楽しく交流を行うといっています。

また、町内の8団体からなる「綾女性の会」にJA女性部も所属し、環境問題にも取り組んでいます。「昨年度まではエコ石鹸を、昨年度はエコたわし（アクリルたわし）を作って敬老会でささやかなプレゼントをしたんですよ」と幸子さん。エコたわし作りでは、各支部の部員の協力を得て予想以上の1200枚も集まったそうです。

最後に、「綾町に住み、水、太陽に感謝し、作物の成長を見守り、日々の暮らしを実感しています」と語る有木さんご夫婦。おふたりの笑顔が印象的でした。そして、幸子さんにおすすめの日向夏レシピをご紹介頂きました！



「綾雛山まつり」では消費者交流も行っている女性部のみなさん。



昨年はJA綾町女性部で手作りのエコたわしを敬老会へプレゼント。



収穫が終わると日向夏の白い花が咲き受粉作業が始まる。

緑豊かな綾町に移り住み、日向夏を栽培する有木さん

今回訪ねたのはJA綾町管内で露地日向夏を栽培している有木幸子さんです。幸子さんは夫の重昭さん（68歳）とともに50歳代から就農して15年目、宮崎市から綾町に移り住んで4年目になるとのことです、まず就農のきっかけを伺いました。

重昭さんが50歳を迎えた頃、「定年後は田舎に引っ込んで孫たちを自然の中で遊ばせたい」との思いを伝えられた際に最初は反対していたという幸子さん。それでも熱心に話す重昭さんを傍らで見ていた息子さんの後押しを受けたこともあり、数件の農地を見学したところ現在の土地に出会えたといいます。

「見学のため綾町を訪ねた際に日向夏が実っていて、綾の空気が気持ちよくて感動し、就農を決心しました」とほぼ笑む幸子さん。重昭さんは、「地主さんに3年間土地を借りた後に購入しました。最初の1年間は地主さんに手取り足取り栽培指導を受けましたが、いい人に出会えたから素人でもできました」と語ります。就農当時、重昭さんはお勤めをしていたため、平日は幸子さんのみが宮崎市から綾町に通い、重昭さんは土日の就農でした。その後、重昭さんが定年を迎えて綾町に自宅を構え有木果樹園を営まれています。

収穫体験ツアーの受け入れなど消費者との交流も

有木さんご夫婦は約70aの園地で露地日向夏を栽培しており、3月から始めた収穫は4月下旬までにほぼ収穫を終えました。その後すぐに剪定作業に入り、開花後は受粉作業が始まります。日向夏は自家受粉できないため、ひとつひとつ人の手で受粉作業をしなければいけないのです。「今年は桜の開花も早かったように、日向夏も例年より10日ほど早く花が咲きました」と幸子さん。

その後の管理作業は消毒や草刈り、施肥に加え、8月のお盆の前後に摘果作業、果実の袋掛けは9月中旬まで約2ヶ月かけて行います。こうして多くの作業を経て、おいしい日向夏ができるのです。

また、幸子さんは県外からの農業体験ツアーをはじめ子育て支援団体や転勤族の方々、さらに県内の中学生を対象にした収穫体験など消費者との交流にも力を入れています。「今では私よりも熱心です」と笑顔の重昭さん。おふたりの農業への思いが伝わってきます。

ちなみにJA綾町の日向夏は青果だけでなく、4月28日には日向夏ジュース「綾夏ちゃん」が発売されました。綾町の特産品として首都圏でも人気の商品で、ぜひみなさんに飲んでほしいとのこと。

幸子さんの「日向夏のサラダ」

日向夏の果肉と果汁が爽やかな風味のサラダです！

【材料】

- きゅうり……………1本
- 大根……………1／8本
- ミニトマト……………8個
- レタス……………1／5個
- 日向夏……………2個

- エーコープ らっきょう酢(A)
- オリーブ油(B)
- ※(A)と(B)は1：2の割合の分量で準備する。

【作り方】

- ①きゅうりは薄切り、大根は千切り、ミニトマトは半分に切り、レタス、日向夏1個は小口切りにする。
- ②エーコープらっきょう酢とオリーブ油を1：2の割合で混ぜてドレッシングを作る。
- ③①の野菜と日向夏を混ぜて、②のドレッシングをかけ、最後に日向夏1個分の絞り汁を回しかけてできあがり。



取材・文／湯浅まき子

食と農をテーマにライター、コーディネーター、食育・地産地消講座等の講師として活動中。宮崎県初の野菜ソムリエ上級プロ。



地域自慢の旬の食材で 生産者おすすめの一品



日向夏のサラダとスイーツ2種

有木さんのおすすめは、日向夏のサラダと2種のスイーツ（日向夏のババロア、日向夏のゼリー）です。爽やかな風味が特徴の日向夏は宮崎県の特産果樹で、りんごのように皮を剥き白皮をつけたままカットして食べるという柑橘としても個性的な果物ですね！

今回は有木さんに、身近な野菜をたっぷり使用した「日向夏のサラダ」のレシピをご紹介頂きました。野菜はこのほかセロリなども合うので、お好みでアレンジしてみてくださいとのこと。



綾での日々の暮らしを実感するという重昭さんと幸子さん。



綾の空気と日向夏の魅力に感動し、就農を決意。



有木幸子さん(65歳)