

JAそらち南「由仁まごころ玉葱部会」



会長の黒田さん

生産者（団体）

札幌市から東南東へ、車で1時間ほどの所にある由仁町は、冬は積雪が1m以上になることもあります。由仁まごころ玉葱部会は農薬を多用する栽培に疑問を感じていた生産者が集まり結成。現在は5名で構成されており、試行錯誤しながら、なるべく農薬を使わない、健康なたまねぎ作りを目指しています。

2012年8月、「産直事業協定」調印。

生産管理／肥培管理

えん麦や海の堆肥などを使い、そのほとんどを有機肥料で土作りをしています。海の堆肥は微生物を増殖させて土壌を軟らかくし、根はりを良くしたり有害菌の繁殖を抑えてくれます。

健康に育てて農薬の使用も減らすことを目指し、酢・アミノ酸・漢方系植物・カルシウム・クロレラ等を散布して自然防御体機能を高めています。その結果、慣行栽培（北海道で行われている一般的な栽培）に対して農薬の使用は4分の1に、化学合成肥料の使用を2分の1に抑えています。

北海道のほ場は非常に広く、農薬を使わない栽培は大変です。また、化学合成肥料の使用を控えて堆肥等を使った有機質肥料中心の土づくりも圧倒的寒さから微生物の活性が低くなり、九州や山口県と比べて難しい管理が必要となります。広大な大地で大量生産を目指す北海道の農業の中で、「由仁まごころ玉葱部会」の目指すこだわりは生産者の努力の積み重ねです。

生産者との交流

距離が遠いため組合員の産地見学等は実施できていませんが、JAそらち南（旧JA由仁町）から毎年生協まつりへの参加をいただき、米、じゃがいも、玉ねぎの普及に取り組まれています。また、2018年の産地視察では組合員と役職員が訪問して、学びながら交流を行いました。

（参加者の声）

「たまねぎの減農薬に挑戦されてきた黒田さん。『減農薬にしてやりがい生まれた』というお話が印象に残っています。」

「交流会の中で、『生協の皆さんが喜んでくださる商品を大切にお届けしたいので、一生懸命がんばります』と笑顔で語っていただきました。一人でも多くの組合員に思いを伝えていきたいです。」

由仁まごころ部会さんの玉ねぎは、辛味が少なく甘いのが特徴です♪



2018年に組合員と役職員が視察訪問。



2019年3月生協まつりの様子。