

コープの
なかま

子どもたちが 誇れるふるさとに

秋の名産品を伝える機会に

長女を妊娠中の14年前に、山口市から

萩市に引っ越してきた鈴木さん。コープとの出会いもその頃でした。「初めての土地で、周りのお店などが分からなくて、とりあえずコープの宅配なら家まで食材を届けてくれるだろうと始めました」。コープ委員会に初めて参加したのは、それから3年後のこと。「元々料理は好きな方でしたが、コープ委員会で試食の料理を作るうちに、レポートリーが増えたと思います」。うまいルのリポーターへの挑戦は、緊張もありながら引き受けたといいます。「テレビに映る緊張感から、あまり乗り気ではなかったのです」が(笑)。それでも秋の名産品を紹介できる機会なのでがんばってみようという引き受けました。



▲撮影中の鈴木さん

秋たまげなすを生で食べてびっくッ!!



5月19日、鈴木さんがリポートしたのは萩市椿地域で秋たまげなすを栽培している農家の吉村さん。かつて、長門市で栽培されていた「田屋ナス」という品種のうち、重さが500グラム以上のものが、「秋たまげなす」として出荷されます。「子どもが通う小学校のすぐ近くにビニールハウスがあつたことにとっても驚きました。まさかこんなに近くで栽培されているとは思って

もみなかったです」と鈴木さん。「しかも生産者さんは30代。萩市で秋たまげなすを栽培している農家さんは3軒しかないそうです。が、若い生産者さんが苦労して育てられていることを知り、より秋たまげ

まげなすを栽培している農家さんは3軒しかないそうです。が、若い生産者さんが苦労して育てられていることを知り、より秋たまげ



▲甘みが強く、果肉が柔らかいのが特徴

山口県産商品の魅力や笑顔をお届けする、JAGグループ山口の自主制作番組「うまいルみくつけた!」。番組では、コープやまぐちの組合員さんがリポーターとして出演しています。今回は、「うまいル」リポーターにチャレンジした鈴木奈緒子さんにお話を伺いました。

なすの価値を感じることができました。

収録では、秋たまげなすを生でかじる場面

も。「生で食べる

のは初めてでし

たが、秋たまげ

なすは皮が薄い

ので、食感がよ

く、甘くて、フ

ルーツのような

味でとても美味

しかったです。



▲秋たまげなすのビニールハウス

地域の誇りを

子どもたちにも伝えたい

地域では、学校の畑や田んぼで学年ごとに作物を育て、農業の苦労を子ども達の頃から学んでいるそうです。「生産者さんから、秋たまげなすとして出荷されるのは栽培したうち25%ほどと聞き、ありがたみを実感しました。農家さんのおかげで美味しい野菜が食べられることに感謝して、そのことを子どもたちにも伝えたいですね」。

秋の特産品
秋たまげなす!

▶鈴木 奈緒子さん



生産者さんへのインタビューを通して、

農業の苦労を知った鈴木さん。「地域の名

産品で誇れる

ものがあるとい

う貴重さを子

どもたちにも

知ってほしい

し、私も伝えて

いきたいとい

う思いがより強

まりました。



▲生産者さんへのインタビューにも挑戦。

ぜひご覧ください!

うまいル
み~つけた!

Tysにて
毎週土曜日
17時24分~
好評放送中!!

放送時間は、番組編成の都合により変更になる場合がございますので、ホームページでご確認ください。

うまいル
公式HPは
こちら▶



うまいル
Twitterは
こちら▶



コープやまぐちの
組合員さんが
リポーターとして登場



みんなのよい食プロジェクト