



「ロゴを作るのとき長すぎますと業者に言われたけど、『松永うの花』はどうしても名前に入れたかった。」
松永うの花農園の始まりは昭和61年に松永の農家17軒が集り、営農組合として始まった。みんな機械を購入し、月曜日

小矢部市松永は、木曾義仲ゆかりの源平古戦場の麓に位置し、小耳入(こみみいり)という、こそこそ話をして情報を入れる場所の跡など、たくさん歴史の残る長い歴史のある場所。
有名な俱利伽羅合戦の火牛の計のときの牛も松永の農家の牛を借りたという話もある。
またこの松永では昔「うの花(ウツギ)が群生しており、うの花の関所」という石碑も残る。



今回ご紹介する松永うの花農園の名前は、地元歴史と風土を大切にしながら、こだわりをもって生産しているという強い気持ちで込められた名前だ。

地産地消

松永うの花農園
中山 柴田 初美
三枝

No.47

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人とのつながり」で紹介していきます。



よこやま編集長

平成元年に、米作りだけでは将来どうなんだろうという不安もあり、転作として田んぼにりんごを植え始めた。
田んぼの農閑期の女性の仕事づくりとしての考えもあった。
農作業に関しても、田んぼの押しえをやめるな

はA家、火曜日B家と順番に機械を利用して行く。その方法だと、機械を借りる日が雨だったりすると、後回しになってしまう。
松永営農組合では、家ごとではなく、地図上で東から西といった感じで機械を利用した。この方法論が画期的でNHKでも紹介された。



「りんごの産地だからりんごの規格外の有効利用として、まずはジャムを作りました。」
「それから、りんごケーキ、りんごパイ。今話題の米粉入りりんごケーキ。」
「地産地消でがんばっています！」
りんごジャムは、富山県ふるさと認証食品にもなっている。
「地元のりんごのお菓子だから、地元の人に食べたい。欲しい。保存料は一切使っていない。それがこだわりです。」
「向上心は沢山ある。いろいろチャレンジしたい。」

ど、女性の手間をなくす工夫も行った。
りんごの加工品を作られている中山さんと柴田さんにお話を伺った。



こだわりファーム
松永うの花農園
〒932-0846 富山県小矢部市松永634
TEL 0766-68-1753 (農園)
FAX 0766-68-2820 (農園)
TEL 0766-68-1754 (販売所)
<http://www.matsunaga-unohana.net/>

現在、りんご入りクッキーを試作中だとか。
「しゃれた洋菓子屋さんを目指すんじゃなくて、地元のを安心安全に食べていただきたいと思っています。」
あくまで手作り。量産はできない。
りんごを利用したオースメレシモも伺った。
「B級のりんごを皮むいて煮て、砂糖を加えてジャム状にして冷凍して保存する。これをカレーに入れるとおいしいよ！」
「生のりんごとゴーヤと人参でジュースにしたりこれらも美味しい。」
加工食品を作りはじめるということは、いろんな創意工夫が生まれる。
「地元のものだから、ここにあるから、やらないとあかん！」
「もう10年若かったら何でもできる！そう感じます。」
取材を通じて沢山の元気を頂いた。

プレゼント



素材の味がぎっしり詰まった
富山県ふるさと認証食品

りんごジャム2個セット 3名様

募集期間：平成22年11月29日(月)まで
PC・携帯からのご応募：<http://www.startaro.com/shop/OYABE>
SNS会員様はキャンペーンに自動応募されます
Oyabe Local SNS：<http://www.sns.startaro.com/>

地産地消こそ
元気と創造力の源だ！



店長からの一言