

# 地産知湘 だより

▼74▲

農畜産物を食卓に届けるまでの間には、たくさん  
のロスが出る。

天候不順や病害虫などの  
せいで出荷できなくなる  
ものもある。出荷しても  
形や大きさが合わずに  
規格外になってしまうも  
のがある。規格外の野菜  
を何とかしたいというの  
は誰しも思うことだ。JA  
にも「規格外品でいい

## 規格外トマトを活用

から…」という話がしばしば舞い込む。  
しかし規格外でも規格品でも、出荷の手間や輸送コストは同じだ。同じ手間を掛けるなら、少しでも品質のよいものを届けて喜ばれたい。規格外品の活用は、そう簡単にはいかない。

その中で、いくつもの課題を乗り越えて実現したプロジェクトがある。平塚市にある社会福祉法人進和学園との連携だ。同学園の就労支援施設「しんわルネッサンス」では、去年の夏から地元産の規格外トマトをジュースなどに加工していた。茅ヶ崎市のNPO法人「湘南スタイル」が尽

ピュールに加工されたさがみ産のトマト  
|| 平塚市上吉沢の「しんわルネッサンス」



力して企画を進め、製品ピュールやピュールに生まの評判はよかったが、原れ変わった。

料のトマトの入荷量が安定せずに困っていた。野菜が役立ったことはも農家も始めから規格外とより、社会福祉法人とを狙って出荷するわけに連携できたこともうれしはいかない。そこで隣町い。「福祉貢献」などにある「JAさがみ」に大仰な言葉ではなく、協も声がかかった。集荷方同組合が目指す助け合い法などを協議し、今年の心が形になったのだから。5月から茅ヶ崎や藤沢、ら。

### 社会福祉法人と連携

綾瀬、大和、海老名で取れた規格外トマトが、シ (JAさがみ広報課) || 隔週金曜日掲載