

消費者と生産者をつなぐ 「野菜の味」

■ 折ってもつながるキュウリ、水に沈むトマト

パリッと歯切れがよくて甘い和田健一さんのキュウリを、二つに折ってからくっつけてみると、見事にしっかりとつながって、振っても落ちません（下の写真）。品質や鮮度を保つアスコルビン酸（ビタミンC）などの成分が多いからです。

和田さんは、キュウリが甘いうえに鮮度が落ちにくくなったといいます。消費者にとっては、堆肥活用がもたらしてくれる大きなプレゼントですね。

次頁上のトマトは、栃木県芳賀町で生ゴミ堆肥を使って健全な野菜をつくり、地域で直売し学校給食にも提供している栃木県芳賀町の循環システム研究会（8、18頁）の会員が生産したもの。このように、水（5%の食塩水）に入れるとガクを上にして沈むのが、糖度が高く酸も適度にあって、味が濃いトマトです。また、輪切りにしてみると、部屋（子室）がきれいに放射状に並び、その中にはタネがたくさんでき、タネのまわりがゼリーで満たされています。すき間のない、よくしまったトマトです。

おいしいキュウリは



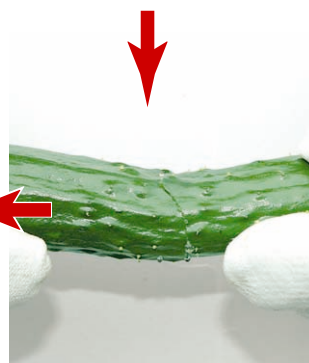
収穫してすぐ



二つに折って



つながって振っても
離れない



くっつけてやると

■ 消費者は敏感

堆肥で育てた野菜の味は

堆肥で育てた野菜を消費者はどう受け止めるか、神奈川県横須賀市の長井有機農法研究会と、その野菜を食べているマリーゴールドの会が、野菜の食味アンケートを行ないました。その結果、次頁の図のように、多くの人がキュウリでは「歯切れがよい」「みずみずしい」、トマトでは「味が



おいしいキュウリになる元気な花と幼果には
まっすぐな毛がいっぱい