

これぞプロのこだわり

匠の現場に消費者触れる

豊橋百農人が 体験ツアー―紅茶作り伝授

豊橋市を中心に活動する農業の匠グループ「豊橋百農(のこ)人」は28日、「まるごと体験ツアー」と題し、県内の消費者に紅茶作りを体験してもらいながら、東三河の農業者のこだわりと実力をPRした。

同グループは東三河の農業者のレベルアップを目的として昨年6月に発足。現在、無農薬レモンの栽培で知られる豊橋市中原町の河合浩樹

者「サポーターズ倶楽部」との交流などを行ってきたが、今回初めて一般消費者への生産現場を紹介しながらの直接PRに乗り出した。

さんを会長に、次郎柿や青ジソ、養豚など6人の「農人」がメンバーだ。

この日は、メンバーで07年から無農薬紅茶作りに挑戦する「まごころ製茶」豊橋市小島町①の後藤元則代表が尾張旭市

ウェブサイトで消費

元則代表が尾張旭市



紅茶作りを指導する後藤代表①

観光協会の10人に紅茶作りを伝授。参加者は約40分かけて、生の茶葉を手もみし

て発酵させる作業を体験した。「自分で作ると手間はかかるが楽しい」ということ

を感じてもらえれば」と後藤代表。参加者は「こんなに大変だと思わなかった」と口にしながらも、作業に励んでいた。メンバーと消費者とのつなぎ役を果たす豊橋市の「都アザイン」社長、清水貴裕事務局長は「6人全員のメンバーが2カ月に1度くらい発信できれば」と今後の展望を語る。

(松井俊満)