

産直365

2022年
7月3回号
(A週)
大暑

もっといい明日へ
超えてく

特集

作り手もフレッシュ!

山梨のエコ・桃

有機玉ねぎ、コア・フード地鶏しゃも
トキ・マガノ・コウノトリが舞うお米
コア・フード牛

鈴木 雅人さん(30歳)
就農して5年目。ラジオを作業のお供に、桃とぶどうの栽培に励む。

鈴木 純一さん(28歳)
就農して6年目。姉ふたりの3人姉弟。父とともに桃とぶどうを手掛ける。

福島の一部産地での雹害によりスレ、キズ果を含めてお届けする場合があります。

コトコト 259 きなり 195 きなりセレクト 341797

桃

2玉 580円(税込626円)

果肉がやわらかめの品種です。甘くてジューシー。
400g以上。



商品
ポイント
+10

コトコト
258



商品
ポイント
+10

きなり
194

きなりセレクト
136450

山梨のエコ・桃

2玉 658円(税込711円)

化学合成農薬・化学肥料を県基準の半分以下に抑えて栽培された桃です。400g以上。

「5月の連休明けから桃とぶどうの作業が重なって、そこから収穫が終わるまでずっとドタバタ。忙しいのは慣れたけど、早起きが苦手なので、朝早いのだけはいまだに慣れないと違います」(雅人さん)

一方の鈴木純一さんは、大学卒業後すぐに実家で就農。末っ子長男で、「幼いころから亡き祖父に『後継ぎ』として畑に連れてこられて。いやいや

の作業が重なって、そこから収穫が終わるまでずっとドタバタ。忙しいのは慣れたけど、早起きが苦手なので、朝早いのだけはいまだに慣れないと違います」(雅人さん)

4月初旬、桃の開花真っ盛りの山梨県笛吹市。産直初代の父親のもとで切磋琢磨する若手生産者がいると聞き、産直産地「ももっこファーム山梨」を訪ねました。

「収穫季は毎朝、畑で味見をするんです。今日はいい出来だな『これは酸味が強いな』って。同じ早生種でも品種で甘みと酸味のバランスが微妙に違ったり、雨が多いと甘みが薄かつたり。毎日食べていると違いがわかりますね」。おだやかな口調でそう話すのは、鈴木雅人さん。5年前の農繁期、父親が作業中にけがをしたことをきっかけに家に戻り、後継者として果樹栽培に携わることを決めたそうです。

「ごちそうさま」の声が
背中を押す

やながらに手伝いもしていました」と少年時代を振り返って、思わず苦笑い。

ふたりは、親たちが始めた「エコ・チャレンジ」栽培での桃作りが「当たり前」の世代。ともに「自分の代でも続けていきたい」と話しますが、

この数年、山梨の桃栽培を取り巻く状況が変わってきているそうです。「数年前から、『せん孔細菌病』が県内で急増しています。農薬の種類や使用回数を制限しているなかで、以前は必要なかった防除をせざるを得ないというのは、正直きつい。よい桃を届けるためには仕方ないですが……」(純一さん)

さらには暑さが増したり雨が多くなつたりと、気候変動の影響も無視できない状況とのこと。父親や先輩たちの知見に学びつつ、新たな技術や品種の導入にも目を向けています。

苦労が多いからこそ「自分の名前で出荷した果物の『産地カード』にコメントが書かれて戻ってきたときは、すごくうれしい」と話すた

り。その笑顔に、ひとつでも多くの「ごちそうさま」が届くことを願わずにはいられませんでした。

(写真／豊島正直、文／西谷真実)



トキが野生復帰できる環境を取
れる。片野尾は、野生のトキの最後
の生息地として知られる場所。

佐渡市内の兼業農家に生まれ
育った神蔵さんは、10年前、結婚を
機に妻の故郷・片野尾地区に移り住
みました。当初、田んぼ仕事を義実
家の手伝いなど限定期的なものでし
たが、地域の米農家が年々減ってい
く状況に「田んぼを守つていかなければ」と3年前から本格的に取り組
み始めたそうです。

ただ、「山の田んぼは平野部とまつ
たく別の顔をしている」と神蔵さん。
片野尾は海を望む棚田の美しさで有
名ですが、逆に言えば、それだけの
傾斜地に大小さまざまな田んぼがあ
るということ。一枚一枚の田んぼに
合わせた管理が求められるほか、棚
田を形作っている「斜面の草刈り」も
欠かせません。田んぼというよりも
山を管理している感じ」という言
葉に、その大変さ
が窺えます。

はちろ たけと
鉢呂 健人さん (40歳)

2000頭規模の肉用牛牧場で研修の後、24歳で実家に戻る。約10年前からアンガス種の飼育を開始。4人きょうだいの長男で、現在は一番下の弟とともに仕事に励んでいる。

鉢呂牧場
北海道
牛本来の性質を尊重しながら、国産飼料だけで育てる「コア・フード牛」。産地のひとつ「鉢呂牧場」の鉢呂健人は、18歳から肉用牛の飼育に携わり、24歳で家業に入りました。日々の牛の管理はもちろん、地域の休耕田などを活用して、牧草やデントコーンなど自給飼料の生産・販売も手掛けています。

「自家生産の飼料でやっているといふのは、ほかではあまり考えられないような取り組み。今、輸入飼料価格が高騰するなかで、そこまで影響を受けないというのも僕らの強みかなと思っています」

鉢呂牧場では飼料に町内産のお米のサイレージ、ビールかす、おからなどを採用しています。これらの飼料を1頭ごとの成長段階や健康、食いつきを観察しながら、調整するそうです。ときには『コア・フード牛』の生産者仲間と情報交換することも。

「たとえば宮北さん（産地のひとつ『宮北牧場』）のところでは、同じ月齢でも、うちよりからだが大きいんですよ。どんな飼料をあげているか、勉強になります」『コア・フード牛』の「アンガス種」は道内で1%にも満たない希少な牛。事例や情報が少ないなかで、生産者たちは牧場の垣根を超えて協力し合っています。

牛本来の性質を尊重しながら、国産飼料だけで育てる「コア・フード牛」。産地のひとつ「鉢呂牧場」の鉢呂健人は、18歳から肉用牛の飼育に携わり、24歳で家業に入りました。日々の牛の管理はもちろん、地域の休耕田などを活用して、牧草やデントコーンなど自給飼料の生産・販売も手掛けています。

**健やかに育てる
国産の飼料だけで
健やかに育てる**

episode 5. ノーザンび～ふ 産直協議会 コア・フード部会 (北海道)

北海道内にある6つの産直産地「宮北牧場」「内藤牧場」「鉢呂牧場」「榎本農場」「榛澤牧場」「雄武肉用牛振興協議会(4戸)」で構成。いずれの産地も飼料は国産100%、広い牧草地で放牧するなど牛の生理に合った飼育方法で、味わい深い肉質に育て上げています。

より安定した生産のために

- 1. 親子でのんびり放牧
- 2. 国産飼料100%で育てます
- 3. 飼料に抗生物質は使いません
- 4. 味わい深い、赤身肉
- 5. 予約登録で1頭丸ごと買い支え

(写真) 豊島正直、文) 西谷真実

予約登録で
1頭丸ごと買い支え!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



産直

コア・フード牛とは

「安心できる良質な牛肉を食べたい」食べる人と、「国産飼料だけで、牛本来の生理に合った育て方をしたい」生産者の思いがひとつになった『コア・フード牛』。予約登録制で、長期的にさまざまな部位をバランスよくお届けすることで、「1頭丸ごと」買い支えの仕組みを実現しています。継続的な利用が、産地の挑戦を支えています。

192244

A週お届け

※初回のお届けは10月2回

192252

C週お届け

※初回のお届けは9月4回

コア・フード 牛肉セット(秋・冬)

各セット 2,380円(税込2,570円) 冷蔵

左記の「注文番号」と「数量」を注文用紙にご記入ください。

4週に1度、約半年間で
計7回お届けします

申し込み締め切り
8月4回まで

※インターネット注文の場合、注文番号記入の方法でお申し込みください。
※今回登録された方には、お届け開始のお知らせを、お届け情報に記載いたします(9月2回を予定)。
※応募が多い場合は、抽選などによりお届けできない場合があります。あらかじめご了承ください。

Q. 何が届くか選べる?

A. さまざまな部位をバランスよくお届けするため、セット内容を選ぶことはできません。下記a~gのいずれかからスタートし、約半年間すべてが届きます。(秋・冬)と(春・夏)の半期単位でお届け内容が変わります。

Q. 途中で解約はできる?

A. やむを得ない場合を除き、ご利用中の途中解約は受け付けていません。どうしても商品の受け取りができない場合は、お届け日の10日前までに所属センターへご連絡ください。

Q. すでに登録している場合は?

A. 登録は自動更新されるため、新たな申し込みは不要です。数量やお届け週の変更、解約については半期ごとにお受けします。詳しくは、毎年1~2月と7~8月にお届けする商品に同封する『牛肉通信』をご覧ください。

セット内容 下記のa~gのセットいずれかよりスタートし、アルファベット順に約半年間で全セットが届きます。

a
セット



b
セット



c
セット



d
セット



e
セット



f
セット



g
セット



420g
460g
440g
450g
380g
390g
440g