

産直365

さんろくご

2022年
7月3回号
(A週)
大暑

pal*system

もっといい明日へ
超えてく

特集

Contents.

山梨のエコ・桃
有機玉ねぎ、コア・フード地鶏しゃも
トキ・マガシ・コウノトリが舞うお米
コア・フード牛

作り手もフレッシュ！

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
雪害によりズシ、キ
ズ果を含めてお届け
する場合があります。

うもれ木の会・ふくしま
未来・御坂・やはた金
ふえふき・フルーツ山
梨・ももっこ・グリーン
長野・中野・大紀

エコ
チャレンジ

商品
ポイント
+10

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。

コトコト 258
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に抑えて
栽培された桃です。400g以上。

ふたりの“後継ぎ”が
今、一番うれしいこと。



「うちそうさま」の声が
背中を押す

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。

「収穫時は毎朝、畑で味見をす
るんです。『今日はいいい出来だな』
『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
甘みが薄かったり。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。

「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、朝早いのははいまだに慣れな
いです」(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
かったりと、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」と話すふた
り。その笑顔に、ひとつでも多くの
「うちそうさま」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)

episode 1.

ももっこファーム山梨 (山梨県)

山梨県笛吹市で桃、ぶどう、すもも
などを手掛ける果実生産者の会。
今年新たに、県の「4パーミル・イ
ンシアティブ(※)農産物等認証」を会と
して取得。畑にあえて草を生やして
おく「草生栽培」や、剪定枝を炭に
して炭素を土壌中に貯留させるなど、
果樹産地ならではの脱炭素の
取り組みを実践しています。

※土壌中に炭素を貯留することにより
大気中の二酸化炭素濃度を低減
し、地球温暖化を抑制する国際的
な取り組み。

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら！

パルシステム 産直

検索

※カタログにより注文番号が
異なりますのでご注意ください。



山を管理している感じが、この言葉に表れている。山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

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、田んぼ仕事は義実家の手伝いなど限定的なものでしたが、地域の米農家が年々減っていく状況に「田んぼを守っていかなければ」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っ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が、この言葉に表れている。」

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山を管理している感じが、この言葉に表れている。

山の田んぼは一枚一枚、表情が違う

episode 2-1

JA佐渡
(新潟県)

『トキを育むお米(エコ・佐渡こしひかり)』の産地。2008年のトキの放鳥をきっかけに「生きものを育む農法」を独自に定め、トキのエサとなる多様な生きものを育む農法を実践。農業削減のほか、休耕田を活用した「ピオトープ」も生態系の維持に大きな役割を担っています。



かんざつともねる 神蔵 智行さん(45歳)
公共工事の測量を務めながら米作りに励む兼業農家。義実家と合わせて計約3haの田んぼを手掛ける。3姉妹の父で、趣味は海釣り。

3つのお米を楽しめる
約3合ずつの
お試しセット



コトコト

376

きなり

305

きなりセレクト

136468

トキ・マガン・コウノトリが舞うお米(無洗米)セット

450g×3 880円(税込950円)

JA佐渡(トキ・こしひかり)、JA新みやぎ(マガン・ひとめぼれ)、JAたじま(コウノトリ・こしひかり)のお米をお届け。



植田 博成さん(42歳)

高校卒業後、1年間野菜作りの研修をした後、19歳で家業へ。5人息子のうち20歳の長男が昨年就農し、農園の野菜部門を率いている。

episode 2-2

JAたじま
(兵庫県)

『コウノトリ育むお米(有機兵庫こしひかり)』の産地。拠点となる豊岡市は、国内で絶滅した野生のコウノトリの、最後の1羽が生息していた場所。現在は220羽を超えるコウノトリが野生復帰。行政・市民とともに、鳥と共生できる環境づくりに取り組んでいます。



子どもが育てば何でも育つ

10代のころの夢は、農業とは別の道で生きていくこと。植田さんは「家業からは逃げようと思ってました」と快活に笑います。「転機は21歳のときですね。長男が産まれるときにいろいろあって、「子どものいのちが大事だ」と。子どもに元気に生きてほしい、そのために安全・安心な食べものを作ろうという気持ち芽生えたんです」。その想いが、コウノトリ

episode 2-3

JA新みやぎ
(宮城県)

『マガン育むお米(有機宮城ひとめぼれ)』の産地。パルシステムには、大崎市などを管内とする「みどりの地区」から出荷。大崎市の無栗沼(かぶくりぬま)と周辺の田んぼは「ラムサール条約」に登録されており、毎年福刈りが終わるころにマガンのほか多数の渡り鳥が訪れます。



農家になって変化した、
地域の見え方

鈴木さんは2年前に就農した、まさしくフレッシュな生産者。「父をラクスさせたいな」と思っ「就農を決めたものの、「仕事」としての農業の大変さは想像を超えるものだったそうです。「家族経営なので農繁期は何日も休みがないし、体も痛い。これは農業を好きにならないとやっていけないな」と。父は昔から好きでやっているの

素直にすごいと思います。自分はまだ半々くらいかな」一方で、鈴木さんは就農によってよい変化も感じているといいます。同じ地域に暮らしているとも関わるものなかつた年配の人たちや、JAの青年部で知り合つた同世代の仲間たち「農業」という共通点が、人とのつながりを築いてくれました。「地域での「居心地がよくなった」感じ。困ったときに話せる、助けを請える人がいるというだけで、何となく気持ち良くなるんです」。まだまだ農家としての挑戦は始まったばかり。「じつはパルシステム向けの栽培は、基準が厳しいぶん難しくて、まだ父任せなんです」とひかえめに話す鈴木さん。マガン以外にも多くの鳥や生きものが訪れる田んぼを、自分の代で途絶えさせないよう、父史人さんの知識を受け継ぎたいと意欲を見せています。

有機が
当たり前
の未来に。

福島県



episode 3

旬彩ファーム
(福島県)

福島県白河市で2005年に創業。有機JAS認証を取得した翌々年、東日本大震災が発生。風評被害を乗り越え、20〜30代のスタッフと現在は栃木県那須塩原市にも畑を広げています。ふたりの叔父・寺島敏さんは、千葉県旭市にある産直産地「寺島農場」の代表です。

寺島 由姫さん(28歳)
寺島 由佳さん(26歳)

姉・由姫さん(写真左)：今年1月に長男・旬真くんを出産し、春から職場復帰。販売担当としてオンラインショップの運営などを行う。妹・由佳さん(写真右)：建築系の大学を卒業。将来は農家レストランも視野。出荷担当で、作業体系の整理やスタッフ育成も担当。

episode 4

北浦しゃも農場
(茨城県)

『コア・フード地鶏しゃも』を生産する唯一の産地。鶏舎は行方市と鉾田市の2拠点で、年間約1万8000羽を出荷。1羽あたりの面積を広めに確保し、75日以上かけてゆっくり育てています。産地交流や学習会に積極的に参加し、組合員とのつながりを大切にする産地のひとつです。

しもこうべ 下河辺 貴博さん(32歳)

大学卒業後に就農。父・昭二さんとそれぞれ別の鶏舎を管理する。趣味は読書で、好きな作家は湊かなえ。



特別価格

346円/100g

コトコト

446

きなり

440

きなりセレクト

136476

コア・フード地鶏しゃもムネ親子并用

150g 480円(税込518円)

ひと口大にカット。親子丼約2人前。産直肉。



鶏飼いの愛で
健やかに育つ。茨城県

「おいしい有機野菜を、もっとたくさんの人へ」という目標に向かって走り出している産直産地「旬彩ファーム」。姉・寺島由姫さんと妹・由佳さんは、スタッフ10人と年間約1000品種の野菜を育てています。スタッフの育成指導を担う由佳さんは「いかに早く、正確に作業できるかを柱としています。その背景には、就農時のふたりの気づきがあったそうです。私たちは幼いころから畑仕事を手伝っていたので、大学卒業後、迷うことなく就農しました。でもいざ就農すると、有機農業って労力と収益が全然見合っていないことに気付いたんです。家族でやるから



人にもやさしいこのやり方を、私たちもじっくり受け継いでいきます」そう穏やかに話すふたりの表情に迷いはありません。有機農業にかけける想いと技術は親から子へ、子から仲間へと広がっています。(写真／山本尚明、文／小方恵美)





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。

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られています。

コア・フード牛の5つの魅力

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

国産の飼料だけで 健やかに育てる

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」の鉢呂健人さんは、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うのは、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、おからなども採用しています。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をすることも。

「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。

より安定した生産のために

鉢呂牧場では3年前から、牛を大きく育てる「肥育」だけではなく、母牛に子牛を産ませ・育てる「繁殖」にも取り組み始めました。

アンガス種は和牛などと違い、国内での子牛の一回りはごくわずか。外的要因に左右されない、より安定した生産体制を築くには、繁殖から一貫して担えるのが理想的です。

「長年この仕事に携わっています。が、繁殖を始めるまで、子牛が産まれる瞬間を見たことがなかったんです」と話す鉢呂さん。思わず驚いてしまいました。確かに肉牛は繁殖と肥育で分業するのが一般的。出産はおろか、産まれたての子牛も見ることがなかったというのもうなずけます。

「肉牛がお金になるのは出荷のときだけ。繁殖は『お金にならない期間』が長くなり、病気やケガのリスクも高くなる。現実的には大変ですが、安定して生産し続けていくためには必要なチャレンジだと考えています」

鉢呂さんは「簡単にはいかないですが」と複雑な心境をのぞかせながらも、「産まれた子牛がすくすく大きくなっていくのを見ると、やりがいを感じますね」と笑みを見せます。

より多くの人に『コア・フード牛』を届けることをめざし、産地の挑戦は今日も続きます。

(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

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、約半年間ですべてが届きます。(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。

※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。

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。

<p>a セット</p> <p>ロースステーキ(牛脂付)2枚 180g ※お届け日含む4日間</p> <p>ひき肉 240g ※お届け日含む4日間</p> <p>420g</p>	<p>b セット</p> <p>バラすきやき用 230g ※お届け日含む4日間</p> <p>切落し 230g ※お届け日含む3日間</p> <p>460g</p>	<p>c セット</p> <p>モモブロック 200g ※お届け日含む4日間</p> <p>ひき肉 240g ※お届け日含む4日間</p> <p>440g</p>	<p>d セット</p> <p>すきやき用(牛脂付) 220g ※お届け日含む4日間</p> <p>切落し 230g ※お届け日含む3日間</p> <p>450g</p>	<p>e セット</p> <p>ひとくちステーキ(牛脂付) 140g ※お届け日含む4日間</p> <p>ひき肉 240g ※お届け日含む4日間</p> <p>380g</p>	<p>f セット</p> <p>手切り焼肉用 160g ※お届け日含む4日間</p> <p>切落し 230g ※お届け日含む3日間</p> <p>390g</p>	<p>g セット</p> <p>すきやき用切落し(牛脂付) 220g ※お届け日含む3日間</p> <p>カレーシチュー用 220g ※お届け日含む3日間</p> <p>440g</p>
---	--	---	---	--	---	---