

2022年
8月3回号
(A週)
立秋

産直365

真夏のピーマンで たくましく育て!

特集

夏と向き合って

Contents.

- ピーマン
- 玉ねぎ(真白)
- 礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ
- コア・フード牛



沃土会のベテラン生産者・坂田文男さん(右)の話聞く小野塚さん。先輩の話は貴重なアドバイスになっている

取材した人

小野塚陽輝さん

「農業はカッコいい」「おいしい野菜を毎日食べられる」と農業愛にあふれた30歳。出荷する野菜は約10品目。就農前に勤めた広告業界の視点を農業に生かしたいと考えている。

episode 1.

沃土会(埼玉県)

埼玉県深谷市を中心とする野菜の産直産地。1980年代から、化学肥料を使わず、微生物の力を活用した土づくりに取り組んでいます。化学合成農薬は可能な限り削減し、除草剤は使わないのが会の方針。季節に応じて多くの種類の野菜を栽培しています。メンバーは約30人。

厳しい暑さにも、異常な天候にも負けず

沃土会(埼玉県)の生産者、小野塚陽輝さんの夏の一日は、まだ暗い未明から始まります。小松菜、モロヘイヤなどの葉物野菜を鮮度のいい元気な状態で出荷できるよう、午前3時頃から収穫を始めるのです。葉物が終わったらピーマンの畑に移り、午前中いっぱい収穫作業を続けます。

小野塚さんが就農したのは3年前の7月。広告関係の仕事から転職し、父・信市さんが参加している沃土会に入りました。「最初の夏は、やけどみたいな日焼けに苦しんで本当に大変でした。炎天下でも午後は草とりをしないといけないんです」

小野塚さんが作るピーマンは「ちぐさ」という品種。「甘みがあって生でも食べられます。ピーマンが苦手な子どもにも食べてほしいですね。沃土会では10年ほど前から生産するピーマンをすべて『ちぐさ』に切り替えています」

農家として経験を積むことにやりがいを感じている小野塚さんですが、自分の力ではどうしようもない試練に直面することもあります。地球温暖化や異常な天候による影響です。

小野塚さんがピーマンの出荷を始めた矢先の今年6月2日も、突如の自然現象が猛威を振るいました。沃土会の拠点・深谷市などに激しい勢いで大粒の「ひょう」が降り、小野塚さんの畑のピーマンも大打撃を受けたのです。

「葉っぱも実もすべて地面に落ちて、傷だらけの枝だけが残っている状況でした。本当にショックが大きかったです」

被害を受けたピーマンですが、梅雨から夏へと季節が変わるなかで再び葉を上げらせ、次第に実をつけていきました。

「ピーマンの生命力を信じて、夏になれば復活してくれると思っていました」

つやつやと緑色に実ったピーマン。夏の盛りはそのピーマンをおいしく食べられるのは、異常な天候に戸惑いながらも夏に立ち向かう生産者がいるからこそ、でした。

(写真/深澤慎平、文/里内隆)



特別価格

北海道有機農協・あいづ・谷部・有機農法芋(10kg)・八千代・野菜くらぶ・草の会・沃土・村橋空・佐原・八街・和郷・氷の里センター・グッドフレーム・肥後やまと・NST

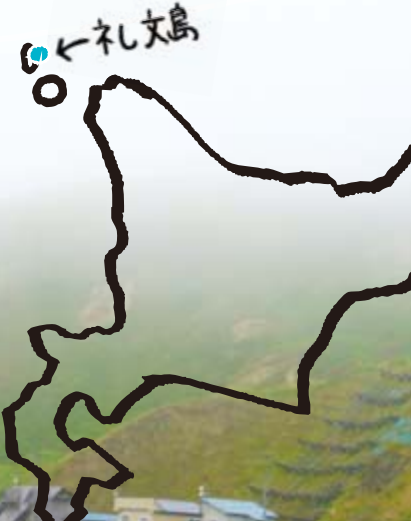
コトコト 300
きなり 250
きなりセレクト 341991

ピーマン 200g 148円(税込160円)

油との相性がよく、天ぷらや炒め物、肉詰めや鉄板焼きなどいろいろな料理に。



食べごろ、見ごろ
礼文の夏



episode 3.

船泊漁業協同組合(北海道)

拠点となる礼文島は、人が定住する日本最北端の離島。ほっけ、たら、うになど水産資源に恵まれるほか、約300種もの高山植物が咲く「花の島」としても知られています。パルシステムとは2019年に産直提携を締結。



取材した人
大石康雄さん

利尻島生まれ、礼文島育ち。漁協組合長であり、自身も漁に出る。狩猟免許をもち、たらの漁獲期には害獣であるトド退治も。

大切な資源を守って、獲る

稚内(わかしほ)のフェリーターミナルで船に乗り込み、波に揺られること約2時間。降り立ったのは、人が定住する日本最北端の島・礼文島の、ほぼ南端に位置する香深港。そこから東海岸をぐるりと車で半周し、ようやく今回の目的地、船泊に到着しました。

翌朝6時、合図のサイレンとともに、漁場に集まったうに漁師たちがいっせいに箱メガネで水中をのぞき込みます。慣れた手つきで次々にうにを獲り、きっかり1時間後、船は各々の港へ引き上げていきました。

このように船泊漁協では、水産物の漁期、漁場、時間、獲る大きさなどを自主管理しています。「資源保護を始めて、もう14〜15年たつかな」と話すのは、漁協組合長の大石康雄さん。漁獲量減少が深刻化するなか、漁師たちは自ら考え、当時としては画期的な「持続可能な漁業」に乗り出したのです。

主要魚種であるほっけの漁では、網目を大きくして小さな魚を獲らないように工夫。網を刺す時間も、ひと

晩中ではなく午前3時から2〜3時間ほどの「日網漁」に変更しました。「いちばん獲れなかったときは、年間1700トンくらい。今年は1カ月で1000トンを超えるほっけが獲れています」

海の恵みを守ることで魚の数が増え、魚体もぐんと立派になりました。さらに日網漁のおかげで魚が傷つかず、生きのよいうちに水揚げされるようになったのです。大石さんいわく、今季のほっけはとくに豊漁で魚体も大きいとのこと。この原料が商品となるのは来年になりますが、今から期待がふくらみます。

漁業も観光も、夏こそ本番

そんな船泊がもつともぎわうのが7〜8月。ほっけ、うに、昆布漁が最盛期を迎えます。

「夏はすべてのものが本番。魚は何でもそうですが、産卵前がいちばん栄養を蓄えていて、脂がのり、おいしいんですよ」

とくに脂のつたほっけは、エサであるオキアミをたっぷり食べたぶん、皮が赤茶色になっているのだとか。素人目にはなかなか判別が難しいですが、漁師からすると一目瞭然なのだそうです。

また、礼文の夏は観光業にとっても最盛期。連日多くの人が海岸沿いを歩く姿に、大石さんも心なしか誇らしげな表情です。

「隣の利尻島は山が有名ですが、海岸から見える景色は礼文のほうがよいのかなと、私は思っています」

船泊漁協がパルシステムと産直提携を結んだのは、コロナ禍直前のこと。ようやくこの島の美しさを組合員にも直接伝えられることに、産地では期待が高まっているそうです。

(写真・文)西谷真実

episode 2.

JAきたみらい(北海道)

北海道東部・オホーツク管内の中央に位置。北見、訓子府(くんねっふ)、置戸(おけと)で多くの農畜産物を手掛けています。玉ねぎの生産量は全国一を誇り、長年にわたる品質向上の取り組みなどが評価され、昨年「第60回農林水産祭 天皇杯」を受賞。



取材した人
田中茂樹さん

1977年北海道生まれ。道内外で土木関係などに従事し、29歳でUターン就農。現在は小麦と玉ねぎで計約24haを栽培。真白の面積は70〜80a。

出合いは「畑で丸かじり」

6月初旬、「夏」を探して訪れた北海道北見市は、厚手の上着が手放せないほど冷え込んでいました。出迎えてくれたのは、JAきたみらいの生産者・田中茂樹さん。案内された広大な畑では、生長途上の玉ねぎ「真白」が風に揺れていました。

真白とはJAきたみらいが手掛ける、ブランド玉ねぎのこと。その名のとおり白くみずみずしく、辛みが少ないのが特徴で、出まわるのは7月〜9月上旬だけです。田中さんがその生産に加わったのは12年前。きっかけは「ずばり「味」でした」。

「真白を作っている人のところに収穫の手伝いに行ったら、畑で皮をむいて「食べてみて」って差し出されて。試しにかじってみたら全然辛くなくて、驚きました。「これはいいな」ともろろん普通の玉ねぎで同じことをすれば、辛くて食べられたものはありません。「それくらい辛みが少ないという自信があったんだと思います」と田中さんは振り返ります。

農家としての好奇心が原動力

意外にも真白の歴史は浅く、JA

きたみらいで取り組み始めて14年ほど。普通の玉ねぎよりも生長がそらいにくく、栽培の難易度は高め。そのうえ水分が多いぶん腐敗しやすくキズがつきやすいので、品質管理にも試行錯誤を重ねているといいます。

たとえば収穫するときに使う機械は通常よりも速度を落とし、普通の玉ねぎなら1トン以上入るコンテナを使うところ、真白は半量サイズのものを使用。収穫後はなるべく畑に置いておかず、すぐに選果場に運んで除湿します。

「あと、シーズン一発目は「手収穫」ですね。一つひとつ手で抜いて、根と葉をはさみで切り、土をはらって」。苦笑いする田中さんに、思わず広大な畑を二度見してしまいました。聞けば、シーズン最初は葉が枯れきる前に収穫しなければいけないため、機械を使うと汁で汚れたり品質劣化の原因になったりするそう。解決を探り、行き着いた最善策が「手収穫」だったのです。

大変な手間と気遣いが求められても「やっぱり、自分がおいしいと思つたものを作りたいですよ」と話す田中さん。その表情には、少年のような好奇心がうかがえました。

(写真)坂本博和文/西谷真実



上/ 収穫時季の畑のようす。名前に違わぬ真っ白な見た目です(写真/産地提供)
下/ 田中さんの畑の周辺。建物がミニチュアに見える広大さ!

特別価格

みずみずしさと
甘い白玉!

きたみらい(北海道)

コトコト	きなり	きなりセレクト
291	220	342203

玉ねぎ(真白)

500g 178円(税込192円)

北海道の一般の玉ねぎに比べ、辛みが少ない品種。サラダはもちろん、加熱調理してもおいしい玉ねぎです。

pal 産直

特別価格

ほっけ/北海道産礼文島船泊産(どよれん漁業食品)※北海道産

コトコト	きなり	きなりセレクト
504	381	342912

礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ切身干し

3切210g 380円(税込410円)

産直産地「北海道礼文島船泊」産の6〜9月の脂のつた真ほっけを厳選し切り身で干しうまみ凝縮。176kcal◎1.8g/100g 価額180日

pal 産直

pal 産直

ほっけ/北海道産礼文島船泊産(どよれん漁業食品)※北海道産

コトコト	きなり	きなりセレクト
136085	382	136085

礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ開き

1枚350g 498円(税込538円)

産直産地「北海道礼文島船泊」産の6〜9月の脂のつた真ほっけを厳選し開き干しうまみを凝縮。176kcal◎1.8g/100g 価額180日

産直

ほっけ/北海道産礼文島船泊産(どよれん漁業食品)※北海道産

コトコト	きなり	きなりセレクト
136263	398	136263

礼文島船泊の産直・にしん煮付け

230g(にしん200g+たれ30g) 398円(税込430円)

産直産地礼文島船泊産の脂のつたにしんをしょうゆベースのたれで煮付けにしました。◎小麦・大豆 197kcal◎1.1g/100g 価額180日

船泊のにしんは
脂のりが違う!



episode 4.

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つの産直産地で構成。いずれの産地も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。

コア・フード牛の育て方

1. 国産飼料100%
2. 子牛の時期に放牧期間を設けて飼育
3. 飼料に抗生物質は不使用

放っておくだけでは育たない

6月初旬、宮北牧場の生産者・宮北輝さんに案内されて訪れたのは、広い放牧場。生い茂る牧草のなかをすすんでいくと、黒茶色のアングラス牛の群れが見えてきました。「アングラスは群れで生きる習性があるから、その習性を生かして放牧をしてるんですよ。和牛だとうちはいいじゃない。でもね、放牧って放っておけばいいわけじゃないんです」

放牧は牛がのびのびと生活し、栄養豊富な生の草を好きだけ食べられるというメリットがある一方で、トラブルとも隣り合わせです。子牛がちゃんと乳を飲んでいけるか、難産や死産といった分娩の問題が起きていないか、はぐれている牛はいないか。時間をかけてしっかり見まわり、牛たちを観察してこそ、メリットが生きてくるのだそうです。

「思い出してもらえ」味

「コア・フード牛」の牛たちは、夏の間は放牧場の草を食べて育ちますが、もちろん草だけで立派な体になるわけではありません。宮北牧場では自給飼料のデントコーンや牧草のほか、コロッケ工場が出るじゃがいもかすなど地域産の食品副産物も与



宮北牧場では、より栄養バランスを整えるために子実コーン(とうもろこしの実)を新たに導入。細かく粉碎して、今までの飼料に混ぜて与えています。

えています。

「輸入の配合飼料を使ったほうがはるかにラク。それでもなぜ食品副産物を使っているかといったら、やっぱり最後は『食味』。ほかとは違う肉になるってわかっているから使うんです。最後に選ぶのは食べる人だから、『また食べたいな』と思いついてもらえらるものにしていかないと」

宮北さんは「うちの牛は脂までおいしいというのがキャッチコピーだから」と胸を張ります。「コア・フード牛」は無理に「サシ」を入れない、赤身が魅力の牛肉ですが、自然な脂身はついてきます。食品副産物をうまく活用することで、その脂身に特有の風味が蓄えられるのです。

立派な体と肉質の牛に育て上げるコツは「とにかく我慢」。骨をつくり、「体」を育て、肉を付けるのは最後の最後なのだそうです。

「アングラスは出まわりが少ない希少な牛だから、生まれた子牛たちをいかに大きく、しっかりと熟した牛にするかっていうのも重要な技術。一頭をより大きく育てたほうが、多くの組合員さんに食べてもらうチャンスになる。だから自分は『大きく育てる』ことを、味の追求と並行してやっていきたいなと思っています」

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



取材した人
みやぎ 輝さん

1975年北海道生まれ。大学卒業後、アメリカで肉牛生産を学ぶ。1999年に牧場に就農。宮北牧場の4代目にあたり、次男と長女が牧場継承に意欲を見せている。



調理例

申し込みは
8月4回まで!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



コア・フード牛とは

「安心できる良質な牛肉を食べたい」組合員と、「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

おすすめレシピは
「だいでこログ」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 ひき肉 240g 420g</p>	<p>b セット</p> <p>バラすきやき用 230g 切落し 230g 460g</p>	<p>c セット</p> <p>モモブロック 200g ひき肉 240g 440g</p>	<p>d セット</p> <p>すきやき用(牛脂付) 220g 切落し 230g 450g</p>	<p>e セット</p> <p>ひとくちステーキ(牛脂付) 140g ひき肉 240g 380g</p>	<p>f セット</p> <p>手切り焼肉用 160g 切落し 230g 390g</p>	<p>g セット</p> <p>すきやき用切落し(牛脂付) 220g カレーシチュー用 220g 440g</p>
--	---	--	--	---	--	--