

2022年
9月4回号
(C週)
秋分

産直365

特集

地域の資源を 循環させる

Contents.

- 鹿兒島知覧有機栽培茶
- まいにち有機野菜セット
- 米沢郷鶏
- 邑久町漁協のかき



海草「アマモ」の種をまいて増やしています

小型のイルカ「スナメリ」もいます

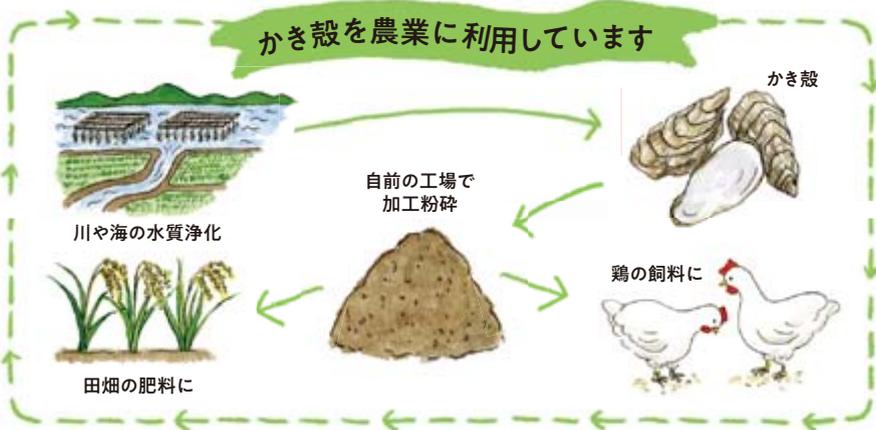
海草がゆれる〜 里海を守って。



episode 1.

邑久町漁業協同組合 (岡山県)

岡山県瀬戸内市が拠点。かきを養殖する虫明湾は、島々が点在して波や風から養殖いかだを守ってくれる恵まれた環境。かきを殺菌処理する必要がない清浄な水質が特徴です。かき殻を粉碎加工して肥料や家畜の飼料を作る自前の工場をもっています。



絶滅危惧種の「スナメリ」と共生できる漁業

兵庫県の県境から車で20分ほど。目の前に広がるのは邑久町漁業協同組合(岡山県)の生産者がかきを養殖している瀬戸内海の虫明湾です。産地では今、多様な生きものを育む「里海」として虫明湾を守る取り組みに力を入れています。

今年で10年目となるのが、海草のアマモが群生し海の草原と呼ばれる「アマモ場」の再生活動。生産者が毎年、採取したアマモから種をとり、海にまいているのです。同漁協参事の山本哲也さんは、「アマモがしげることによって魚が産卵したり、稚魚が育つ場所ができて海が豊かになります」と話します。

同漁協は2年前、持続可能な漁業に取り組む産地を証明する国際認証「MSC認証」を、かき産地としては日本で初めて取得しました。それを機に始めたのが、絶滅危惧種となっている小型のイルカ「スナメリ」に出合ったときの記録作業。地元岡山県の大学が行っている生態調査にも協力しています。同漁協組合長の松本正樹さんは、こう話します。

「スナメリは瀬戸内海の食物連鎖の頂点に存在する大切な生きものです。生産者が漁場で目撃したとき、その海域、時間、頭数などを記録しています。このあたりでスナメリの呼び名は「ナメタ」「ナメ」「ナメン」といろいろあるので、昔から身近な存在だったと思います」

産直原料 揚げる

特別価格

原料価格の高騰により次回から値上げします。

545 411

邑久町漁協のかきでつくった大きなかきフライ

6個270g 638円(税込689円)

岡山県邑久(おく)町漁協の大粒かき使用。衣はサクサク、中はジューシーな食感に仕上げました。

卵・乳・麦・豆・(か) 126kcal/100g

産直原料 揚げる

特別価格

637 557

邑久町漁協のかき使用かきクリームコロッケ

8個320g 480円(税込518円)

産直邑久町漁協のかきを10%使用したクリームコロッケです。かきのうまみをお楽しみください。

乳・麦・豆・(卵・え・か) 171kcal/100g



取材した人
山本哲也さん
ガスリンスタンドのスタッフから転職して邑久町漁協へ。沖からながめる入江や山々がお気に入りの風景です。



取材した人
松本正樹さん
妻の実家の後継者として2年前まで23年間、かき養殖を営んでいました。卸商社のセールスマンからの転身です。

同漁協ではこうした環境保全の活動とあわせて、かき殻を農業に利用する資源循環にも力を入れています。かき殻にはカルシウムや豊富なミネラルが含まれているので、昭和52年に建設した自前の工場で、田んぼや畑の肥料、鶏の飼料に加工しているのです。岡山県では、この肥料を使って生産した米を「里海米」という名称でブランド化しています。

多くの産地が広島など大産地のかき種を使っているなか、同漁協のかきは約95%が虫明湾の幼生を育てた地産。さらに、出荷後に残るかき殻も地産地消。「地種をとる最初の段階から、かき殻とできていくんです」(山本参事)

持続可能なやり方で、かきの養殖を次の世代につなげたいという思いが伝わってきます。

(写真/豊島正直、文/里内隆)



世の中になくものを 倉り上げた “素人集団”



7月下旬の飼料米の田んぼ。秋の収穫にむけてすくすくと稲が育っています。



episode 2

米沢郷牧場(山形県・宮城県)

古くから畜産、米、果樹などの複合農業が営まれてきた、山形県東部(おきたま)地域の高島町が拠点。1978年に伊藤幸吉(こうきち)さんが中心となって設立し、現在は約200戸の農家が所属しています。



取材した人

伊藤 充孝さん

1974年山形県生まれ。産地の初代代表・幸吉さんの次男で、現代表・幸蔵さんの弟。会社助めの後、帰郷し就農。趣味でワインを勉強中。



取材した人

石川 公士さん

1969年山形県生まれ。酪農家出身で、高校卒業後から米沢郷牧場での生産に携わる。現在も飼料や鶏舎などの鶏肉生産の管理全般を担当。(写真/産地提供)

「それに昔はほとんど機械がなかったもので、何から何まで手作業です。エサやりは毎日、米袋に詰めて運んで。出荷後の鶏舎の除ふんは100坪を3

りません。

「家族経営のなかでの循環を地域という単位で取り入れ、その輪をより大きく、より確固たるものへと広げてきた米沢郷牧場。ただ、伊藤さんは「このままのやり方で続けていくのは、おそらく不可能と表情をかたくします。飼料や燃料、ひなの仕入れ価格など、生産にかかるコストの高騰が、大きな影を落としているのです。」

「私たちは「米沢郷鶏」を食べたいと言ってくれる人に、きちんと届ける責任があります。赤字だから作れませんが、それとわけにはいかないし、かといって効率を求めるわけにもいきません。飼料米以外にも何かできることはないか、米沢郷牧場らしい循環を再構築していければと考えています」

(写真/五十嵐文/西谷真実)

「今、約25haの畑を30人弱でやっています。たくさんいるように思えるかもしれませんが、人手は全然足りない。有機栽培は、ひとりにつき1haが限界といわれているんです。慣行栽培なら5倍はできると思います」

若栗さんがそう話すように、有機栽培は「安全・安心」を追求する一方で、雑草や害虫対策など何かと手間がかかるもの。しかしそうしたコストという声が届くこともあるそうです。有機栽培では化学合成農薬を使用しないため、完全に虫がいない状態にすることは非常に困難です。有機JAS認証で使用可能とされている資材で対処する方法もあります。それが果たしてよいことなのかという点、私は違うと思うんですよ」と若栗さん。

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。

(写真/正田千里文/西谷真実)

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。

「今、約25haの畑を30人弱でやっています。たくさんいるように思えるかもしれませんが、人手は全然足りない。有機栽培は、ひとりにつき1haが限界といわれているんです。慣行栽培なら5倍はできると思います」

若栗さんがそう話すように、有機栽培は「安全・安心」を追求する一方で、雑草や害虫対策など何かと手間がかかるもの。しかしそうしたコストという声が届くこともあるそうです。有機栽培では化学合成農薬を使用しないため、完全に虫がいない状態にすることは非常に困難です。有機JAS認証で使用可能とされている資材で対処する方法もあります。それが果たしてよいことなのかという点、私は違うと思うんですよ」と若栗さん。

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。

(写真/正田千里文/西谷真実)

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。

「今、約25haの畑を30人弱でやっています。たくさんいるように思えるかもしれませんが、人手は全然足りない。有機栽培は、ひとりにつき1haが限界といわれているんです。慣行栽培なら5倍はできると思います」

若栗さんがそう話すように、有機栽培は「安全・安心」を追求する一方で、雑草や害虫対策など何かと手間がかかるもの。しかしそうしたコストという声が届くこともあるそうです。有機栽培では化学合成農薬を使用しないため、完全に虫がいない状態にすることは非常に困難です。有機JAS認証で使用可能とされている資材で対処する方法もあります。それが果たしてよいことなのかという点、私は違うと思うんですよ」と若栗さん。

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。

(写真/正田千里文/西谷真実)

有機栽培ギルドは約30年前、食の安全が脅かされていた時代に始まりました。世の中の価値観が変わっていきなで、常に「安全・安心」に合ってきた生産者たち。食べる側も改めて、「有機」の意味と価値に向き合っていかなければ、身が引き締まりました。



episode 3

有機農法ギルド(茨城県)

茨城県南東部のある行方市は、温暖な気候で気象災害が少なく、多様な農産物が育つ地域。有機野菜セットの産地「有機農法ギルド」も、ここ行方市に直営農場があります。生産者の若栗亮さんがまず見せてくれたのは、大きなコンテナ。中を覗くと、割れた人参や熟れすぎたトマトなどがぎっしり詰まっています。「一般的には産業廃棄物として焼却したり畑に捨てたり、要するに「ゴミ」になる野菜ですね。このコンテナが毎日、何個もいっぱいになります」

有機農法ギルドでは10年以上前から、ごみを減らすため、この廃棄野菜を堆肥や有機肥料に活用しています。堆肥の管理を一任されている谷山豪祐さんによると、「これを(堆肥をつくる場所に)置いておくと、だいたい1〜2週間で真っ黒になって、1カ月でほぼ原形がなくなります。置くだけだとただ腐ってしまうだけなので、鶏ふんや米ぬかなどを混ぜて水分を吸収させながら「発酵」させます」。



取材した人

谷山 豪祐さん

1977年茨城県生まれ。農業歴は20年以上。現在は有機農法ギルドの堆肥や肥料の生産管理を担当。



取材した人

若栗 亮さん

1977年埼玉県生まれ。非農家出身ながら農業を志し、23年前に有機農法ギルドの農場で就農。

健康第一で育てました

特別価格

コトコト きなり 463 454 冷蔵

米沢郷鶏ササミ(バラ凍結)

300g 580円(税込626円)

必要量を解凍してどうぞ。きめ細かく淡泊な味。標準5〜7本入り。産直肉。賞味180日

コトコト きなり 111333 112178

まいにち有機野菜セット

5品 948円(税込1,024円)

定番の野菜を毎日の食卓に。大きな野菜はカットしてお届けします。有機栽培または転換期間中有機栽培。

コトコト きなり 111333 112178

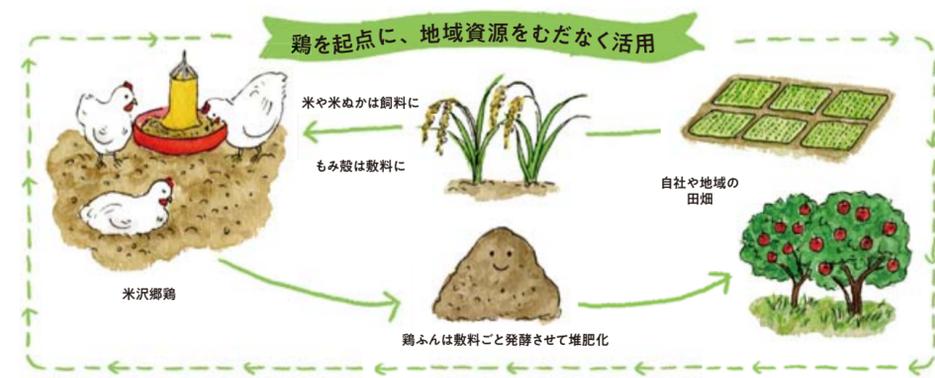
まいにち有機野菜セット

5品 948円(税込1,024円)

定番の野菜を毎日の食卓に。大きな野菜はカットしてお届けします。有機栽培または転換期間中有機栽培。



土を育み、土に育まれ。



episode 3

有機農法ギルド(茨城県)

茨城県南東部の行方(なめがた)市に位置する、有機野菜の産地。直営農場「(有)くらぶコア」では、約25haの畑で少量多品目の野菜を栽培しています。「有機野菜セット」に同梱するお便りでは産地の「今」や野菜のおいしい食べ方も紹介し、組合員との交流に役立っています。

うまか有機で 世界一の お茶屋になる。



鹿児島



episode 4.

うまか有機銘茶会(鹿児島県)

鹿児島県南九州市が拠点。1997年から有機栽培を始め、2007年、茶の栽培と一次加工を行う「(有)塗木(ぬるき)製茶工場」の生産者が同会を立ち上げました。現在は生産者14戸、約40haの畑すべてが有機栽培です。

茶畑に埋もれるように建つ工場を背に、(左から)裕一郎さんと大介さん。



三番茶の収穫は約1週間。腰丈ほどの茶の木を覆うように機械が走り、枝の先15cmを刈り取って速やかに工場に搬入します。



取材した人...
ぬるき 大介さん

1979年生まれ。2018年より、(有)塗木製茶工場の取締役として栽培管理の責任者を務める。3児の父親で、子どもとふれあう時間がリフレッシュになっている。

(写真/大岩里王真文/小方恵実)

「有機の茶が普通になりつつあると思います。僕たちも同じことを続けていてはダメ。有機で、もっとうまいお茶を作りたいですから」

大介さんたちの親世代が有機栽培を始めた25年前、茶業界の主流は化学的な農薬や肥料を使う慣行栽培でした。しかし、近年は世界的に有機茶の需要が伸び、日本では有機JAS認証圃場が年々増加しています。

「茶は肥料次第でうまくなるし、苦くもなります。発酵させて作った自家製のぼかし肥料が土をふかふかにして、葉にうまみをのせるんです。深い味わいにしようと思えば、味はありますが、めざす味にならなくて。一筋縄にはいきませんね」

材料は米ぬかや菜種油のかすなど、地域の食品副産物を活用。基本は先代の農法を継承しながらも、発酵度合い、材料の比率、畑に入れる時期や量など日々研究を重ねています。

7月初旬、産直産地「うまか有機銘茶会」では三番茶の収穫が始まりました。茶畑で迎えてくれたのは、同会の生産者が所属する「(有)塗木製茶工場」の塗木大介さん。いとこで社長の塗木裕一郎さんとともに、14軒の農家を束ねています。

高台から見下ろすと、見渡す限り広がる美しい茶畑。思わず「すべて有機ですか」と尋ねると、首を横に振る大介さん。「ここ塗木地区には4つの製茶工場があって、うち以外は慣行栽培です。他界した父は『ここから見るとすべてが有機になったらすごいと思わないか』とよく言っていました」と語り始めました。

もっと、うまい有機の茶を

塗木地区の未来をつくる

父親の想いを受け継ぐように、大介さんの夢は「日本一おいしい有機のお茶屋さんになって、世界に発信できる産地をつくる」こと。最近では近隣の生産者へ「少しでも有機のお茶を作ってみませんか。20年後の塗木地区を盛り上げましょう」と声をかけ始めたといっています。背景にあるのは人手不足の問題。同じ栽培方法で面積が増えれば管理が効率化されるため、地域全体の後継者不足の解消にもつながります。

「栽培方法が違えどみんなよきライバル。有機の需要が高まってきたことで、少し話を聞いてくれるようになってきました。何十年と時間はかかると思うけど、一大産地になって、新規就農を志す人が集う、活気のある地域にしていきたい」と熱く語る大介さん。さらに取材中、たくさん生産者から「よく来たね」と声をかけられ実感した、塗木製茶工場の人のあたたかさ。それは産直茶のやさしい余韻に似ている、塗木地区の明るい未来を応援したいと感じる取材になりました。



コトコト 738 きなり 719
鹿児島知覧有機栽培の産直緑茶

70g 760円(税込821円)

鹿児島知覧で肥料作りから有機栽培に取り組む産直産地のお茶。深いコクの毎日飲んでも飽きない味。賞味180日



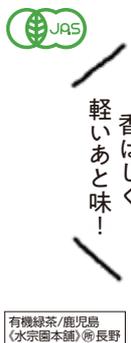
やさしい
甘みが自慢!



コトコト 739 きなり 720
鹿児島知覧有機栽培の産直ほうじ茶

150g 475円(税込513円)

鹿児島で有機のお茶作り取り組む農家が栽培。荒茶加工まで産地で行っています。香ばしさが特徴。賞味180日



香ばしく、
軽いあと味!

廃棄となる副産物を、ぼかし肥料づくりに活用

