

# 産直365



Contents.

うまい！の秘訣  
漁師がつくった釜あげしらす  
産直わかめどっさりうどん  
大隅産うなぎ蒲焼

裏表紙で紹介!  
『もったいない  
グリーンセット』  
新規登録  
受け付け中

## 海から釜揚げまで

# 一直線!

episode 1.

(株)森水産、(有)カネモ(愛媛県)

愛媛県松山市で、しらすやいかなご等の漁獲・販売を行う(株)森水産と、そのグループ会社で海産物の加工と卸を行う(有)カネモ。ともに2009年からパルシステムと産直提携を結び、「水産産直」の代表的産地として交流を深めています。

①獲ったしらすを  
船の水槽から  
直接加工場へ



②真水で洗って  
えぐみを減らす



③すぐさま沸騰した  
湯で釜ゆでに

取材した人...

堀井 直人さん

幼いころは貝をとって遊んでいた、愛媛生まれの海っ子。現在はカネモの営業マンとして日本各地に赴き活躍中。



漁師がいちばん知っている！  
プライドをかけたしらす作り

波間がおだやかな瀬戸内海・斎灘に面した柳原漁港。その小さな港に、しらす漁と釜ゆで加工を行う「(株)森水産」と、検品・袋詰めなどを行う「(有)カネモ」があります。ふたつの会社に分かれています。どちらも代表・森敬一さんを中心に、足並み同じくしらすに向き合うワンチーム。漁師たち自身が、とったしらすを釜ゆでして製品化する稀有な産地です。「港から近い釜揚げ加工場はほかにもありますけど、競りを通して買ってゆでているところがほとんど。競りの間に1時間なんてすぐにたちます。その点うちは漁師が作りますから。しらすを漁獲してゆで作業に入

るまで最短10分。それが強みです」  
そう胸を張って話してくれたのは、カネモの営業担当・堀井直人さん。案内されて港から出る船に乗り込むと、しらすの漁場はまさに目と鼻の先。漁師たちが仕掛けた網を引き上げると、そこにはぴちぴちと輝くしらす。その鮮度を落とさないよう、すぐさま船底の水槽に移して氷で冷やしていきます。

船が港に戻ると、しらすを専用のパイプで吸い上げて真水で洗い、間髪入れずに沸騰したお湯へ投入。とったままの海水ではなく、真水ですぐに洗うことで、しらすのうまみを生かしているそうです。

「うろこがないしらすは、身を守る鎧がない魚。鮮度が落ちるのも早いです。だからこそ漁船と加工場は逐一連絡を取り合っていて、着いたらすぐ釜ゆでに移れるよう準備を整えています。1分1秒も無駄にはできませんのよ」

繁忙期には朝4時から夜19時まで、漁船と加工場とが稼働し続けます。けれど、従業員たちの顔に辛さは見られません。笑顔あふれる生き生きとした現場から、鮮度がよいしらすが届けられているというプライドが感じられました。

(文/宮川なつき)

産直

特別価格

冷凍

コトコト 478 ぎなり 355 ぎなりセレクト 365262

漁師がつくった釜あげしらす

25g×3 267円(税込288円)

愛媛県斎灘で漁獲したしらすをセリを通さず新鮮なうちに釜炊き。乾燥させていないのでソフト。

賞味(え・か) 93kcal@1.8g/100g 賞味180日





わかめ生産者・金磯さんによるわかめの収穫の様子

# 温故知新で古里を 誇りの 鳴門の

episode 2  
徳島県鳴門わかめ協同組合  
(徳島県)

鳴門わかめの生産者約20名が所属。加工メーカーの(株)阿波市場と協力してわかめの生産・加工にあたっています。パルスシステムとは2020年に産直提携。食品のほか、わかめの成分を生かした化粧品や肥料作りなど資源の有効活用にも積極的に取り組んでいます。



pal 産直原料

特別価格

200 580 341592

産直わかめどっさりうどん

278g×2 368円(税込397円)

歯ごたえのよい鳴門産わかめときざみ揚げ、人参、ねぎを関西風つゆとあわせました。わかめと麺の小麦は産直。

表・え・豆・(そ) 302kcal@5.1g/1食278g

①収穫したわかめはその日のうちに、90℃前後の海水で湯通し。

②湯通ししたらすぐに海水で冷やします。

③冷やした後は塩もみ、脱水して貯蔵庫へ。

「東京から遠く離れた鹿児島でうなぎが育てられ、加工され、そして私たちの食卓まで届けられていることを子どもに伝えたいからなんです」

鹿児島空港から「大隅産うなぎの産直産地、大隅地区養まん漁業協同組合」へ向かうバス車中。産地ツアーに参加した組合員は小学生の娘たちを見つめながら、参加の理由を語りました。

コロナ禍のなか、3年ぶりに再開されたパルスシステムの産地ツアー。「うなぎのすむ川でうなぎの観察！」と題されたそれは、大隅養まん漁協にとっても満を持しての「再会」でした。

「毎日早朝からうなぎの生育に黙々と取り組む若手たちにとって、とくに子どもたちに現場を見てもらうことは、何より励みになるんですよ」と、ツアーの引率役でもある奥園久人さんは、9年前のことを振り返ります。

ニホンウナギが絶滅危惧種指定を受けたのが、2013年。それからパルスシステムは大隅養まん漁協と産直

取材した人... 上野 伸介さん

1972年徳島県生まれ。2008年に(株)阿波市場を設立。現在も同社代表を務める。

「写真/産地提供文/西谷真実史

歴史ある産地だからこそ  
大きな変革が必要

徳島空港から車で約20分。辿り着いたのは「鳴門産わかめ」の加工を手掛ける「(株)阿波市場」です。同社の代表を務める上野伸介さんに、さっそく鳴門産わかめの特徴を尋ねると「何といっても、シャキシャキとした食感とのど越しのよさ」ときっぱり。

「鳴門のわかめは非常に速い潮のなかで育つものだから、葉は薄いんですが、コシがある。食べたときにツルツル入ってきます」

古くは平安時代から朝廷に献上されていたというほど、長い歴史をもつ鳴門のわかめ。地域には100年以上続く加工業者も複数あるそうですが、一方で生産者は高齢化し、海環境変化もあいまって、生産量は減少の一途をたどっています。そうした状況のなか、上野さんは「閉ざされた世界に『外』から入っていくことで、何か大きな変革を起こすことができるのでは」と考え、14年前業界では異例の新規参入に挑みました。

「周りの反応は冷たかったし、今もおもしろくないと思っている人はいるでしょうね。でもこのまま生産者が減り、生産量が国内のわかめ生産の10%も切るとなると、産地は危ない状態になるから、何とかしてやらなくちゃいけない」と、上野さんが創業当初から力を入れている取り組みは大きくふたつあり、そのひとつが「貫製造」です。鳴門では、漁師が収穫・ボイル・冷却・塩蔵まで行ったわかめを加工業者が買い付けるかたちが一般的。しかし早朝から海に出て何往復もしている漁師が、加工まで行うのは想像以上の重労働です。そこで阿波市場では、ボイルから製品化まで自社で一貫製造すること、トレーサビリティを徹底しつつ漁師の負担も軽減。高齢になっても長く働ける仕組みを確立しました。

もうひとつは新規就労者の支援です。漁師をめざして漁業アカデミーを卒業した若手を生産者として受け入れ、資金面のサポートのほか、ベテラン生産者との仲介もしています。

「熟練生産者はないかなか他人に技術を教えてくれないかなんかですが、うちと専属でやっている生産者にお願いで、グループ意識をもって互

鳴門産ではなく「国産」とひととめにされかねない。鳴門というブランドを維持するには、量と人が絶対必要。そのためには、今までと同じことをしていてもだめなんです」

上野さんが創業当初から力を入れている取り組みは大きくふたつあり、そのひとつが「貫製造」です。鳴門では、漁師が収穫・ボイル・冷却・塩蔵まで行ったわかめを加工業者が買い付けるかたちが一般的。しかし早朝から海に出て何往復もしている漁師が、加工まで行うのは想像以上の重労働です。そこで阿波市場では、ボイルから製品化まで自社で一貫製造すること、トレーサビリティを徹底しつつ漁師の負担も軽減。高齢になっても長く働ける仕組みを確立しました。

もうひとつは新規就労者の支援です。漁師をめざして漁業アカデミーを卒業した若手を生産者として受け入れ、資金面のサポートのほか、ベテラン生産者との仲介もしています。

「熟練生産者はないかなか他人に技術を教えてくれないかなんかですが、うちと専属でやっている生産者にお願いで、グループ意識をもって互

助関係を築いてもらっています」

「鳴門わかめ協同組合の組合長・金磯博文さんのもとも、新規参入した漁師たちが育っています。彼らがいるから、最近やっと『引退してもいいかな』と考えるようになった」と笑う金磯さんですが、若手からは「考え始めてからが長いんですよ」とのこと。よい関係ができていくことが、ほんの数分で伝わってきました。

阿波市場とのつながりから、10年ほど前に定置網漁師からわかめ漁師に転向したという、御年70の金磯さん。海のようなすは毎年変わるから、毎年勉強。10年やっても楽しい」と、どうやら本当に引退はまだまだ先のようです。



episode 3  
大隅地区養まん漁業協同組合(鹿児島県)

うなぎが好む温暖な気候に加え、養殖に適したミネラル分を含む地下水が豊富な、鹿児島県東部の大隅半島。この地で養殖から加工、出荷まで一貫して行う産直産地です。来々2023年は、産直提携から満10年。後継となる若手生産者も活気溢れる、元気な水産産地です。



大隅半島は養殖に適したミネラル分を含む地下水も豊富。「石倉カゴ」は、うなぎの隠れ場所やエサ場となります。

「生産現場を知ってもらおうことが資源保全の近道」と奥園さん(写真左)

「食って支える」ことは、文化を守ること

ツアーに参加した5組の組合員と家族は、若手生産者たちと合流し、うなぎの隠れ場所やエサ場となる「石倉カゴ」の整備に挑戦。両手でようやく持ち上げられるほどの大きな石を、子どもたちとパトrollerしながら、積み重ねていきます。

「効果的なうなぎの放流手法の検証を行う目的で、2015年からパルスシステムと専門家とともにモニタリングも実施してきました。小さいうなぎに標識をつけて放流し、生存や成長を継続的に調査しています(奥園さん)

「食って支える」ことは、文化を守ること

ツアーに参加した5組の組合員と家族は、若手生産者たちと合流し、うなぎの隠れ場所やエサ場となる「石倉カゴ」の整備に挑戦。両手でようやく持ち上げられるほどの大きな石を、子どもたちとパトrollerしながら、積み重ねていきます。

「効果的なうなぎの放流手法の検証を行う目的で、2015年からパルスシステムと専門家とともにモニタリングも実施してきました。小さいうなぎに標識をつけて放流し、生存や成長を継続的に調査しています(奥園さん)

産直

レシコ ポイル 734円

特別価格

200 580 341592

産直わかめどっさりうどん

278g×2 368円(税込397円)

歯ごたえのよい鳴門産わかめときざみ揚げ、人参、ねぎを関西風つゆとあわせました。わかめと麺の小麦は産直。

表・え・豆・(そ) 302kcal@5.1g/1食278g

「食って支える」ことは、文化を守ること

ツアーに参加した5組の組合員と家族は、若手生産者たちと合流し、うなぎの隠れ場所やエサ場となる「石倉カゴ」の整備に挑戦。両手でようやく持ち上げられるほどの大きな石を、子どもたちとパトrollerしながら、積み重ねていきます。

「効果的なうなぎの放流手法の検証を行う目的で、2015年からパルスシステムと専門家とともにモニタリングも実施してきました。小さいうなぎに標識をつけて放流し、生存や成長を継続的に調査しています(奥園さん)

「食って支える」ことは、文化を守ること

ツアーに参加した5組の組合員と家族は、若手生産者たちと合流し、うなぎの隠れ場所やエサ場となる「石倉カゴ」の整備に挑戦。両手でようやく持ち上げられるほどの大きな石を、子どもたちとパトrollerしながら、積み重ねていきます。

「効果的なうなぎの放流手法の検証を行う目的で、2015年からパルスシステムと専門家とともにモニタリングも実施してきました。小さいうなぎに標識をつけて放流し、生存や成長を継続的に調査しています(奥園さん)

取材した人... 奥園 久人さん

大隅養まん漁協の営業担当として、東京と鹿児島を往復しながら、大隅産のうなぎの価値を組合員に伝えつつ、現地の若手生産者の育成にも力を入れている。

「写真文/藤井将史



**追加登録  
募集** 10月4回のみ  
豊作などで余った  
青果を事前登録で  
1~2品お届け

# 『もったいないグリーンセット』で 豊作の恵み分かち合い。

生産者  
から

## 食品ロスを減らせます

余った野菜を畑で処分するときは、「あー、残念」「悔しい」という気持ちになります。『もったいないグリーンセット』が始まったおかげで処分することも少なくなり、食品ロスを減らすことにもつながってうれしいです。たとえば白菜は、寒さ対策として頭をひもで縛るんですが、処分するときは一個一個ひもをはずさないといけないので、そういった作業がなくなる点でもありがたいと思います。

八千代産直  
(茨城県)の  
生産者  
坂入清史さん



## せっかく実った「旬」のおいしさ

平年よりも豊作になったり、注文数の変動によって、どうしても産直青果に余剰が出ることがあります。豊作のときは、市場に出してもコストを割る安値しかつかない場合がほとんど。行き場がなくなった青果は、処分するしかありませんでした。

そこでパルシステムは2017年に『もったいないグリーンセット』を始めました。余剰となった青果を毎週1~2品、組合員にお届けする仕組みです。今では約1万4000人の組合員が登録。生産者が苦勞しながら化学合成農薬、化学肥料の削減に努めて育てた産直青果を利用しています。せっかく実った「旬」のおいしさを分かち合うために、ぜひご登録ください。

## いよいよ収穫

以前は…

せっかく豊作になっても  
たいていは処分することに

今は…

『もったいないグリーンセット』で  
余った野菜も食卓へ

順調に育ちました



豊作のときは市場に受け入れてもらえないこともあり、売れても大幅な安値に。行き場がないときは畑で処分するしかありません。

事前に登録しておくと、産地で余った青果が届きます。立派に育った青果を利用することで、産直産地の応援にもつながります。

## ぜひご登録を

# 『もったいないグリーンセット』で産地を応援!

有機青果が入ることも

たとえば、こんな組み合わせです。※カタログに載っている商品から幅広く届きます。



きゅうり 3本 + ミノトマト 140g



徳用ピーマン 450g ※1品のみ



レタス 1個 + ミノトマト 140g

今回募集のお届けは  
11月2回からです!

現在登録されている方は、  
そのまま継続となりますので、  
申し込みは不要です。  
※写真はイメージです。

184501

もったいないグリーンセット  
298円(税込322円)

全国の産直産地で栽培された青果やきのこと類から、  
豊作などで余剰となったものを1~2品お届けします。



## 必ずお読みください

- 同じ青果が続けて届くこともあります。
- 品目は選べません。余った青果がない場合は欠品となります。
- お届け品目の事前告知は行いません。ご注文の青果と重複する場合があります。
- 2品程度のお届けを予定していますが、通常価格が高い商品は、1品でお届けする場合があります。
- 基本は野菜をお届けしますが、作柄により野菜と果実が届くこともあります。
- 一度登録すると解約されるまで自動的にお届けします。
- お申し込み数により抽選となることがあります。抽選となった場合、10月4回のお届け情報でお知らせします。

現在登録されている方で、解約を希望される場合は所属の各生協までお問い合わせください。お問い合わせ先はお届け情報にてご確認ください。

## 『もったいないグリーンセット』 / Q&A

Q 届く青果はどのように決まりますか?

A 通常のご注文や天候などに応じて余剰になる青果が決まります。そのため、同じ青果が続くことや通常のご注文と同じ品目が届くことがあります。ご理解のうえ、ご登録をお願いいたします。

Q 価格は変わりませんか?

A 毎回322円(税込)で、変更はありません。商品案内の価格では1セットで322円以上(税込)となる組み合わせで1~2品をセットしています。

Q 登録すれば毎回届きますか?

A 基本的に毎回届きますが、年末年始や天候の影響で極端に青果の出荷量が減るときはお休みとなる場合があります。