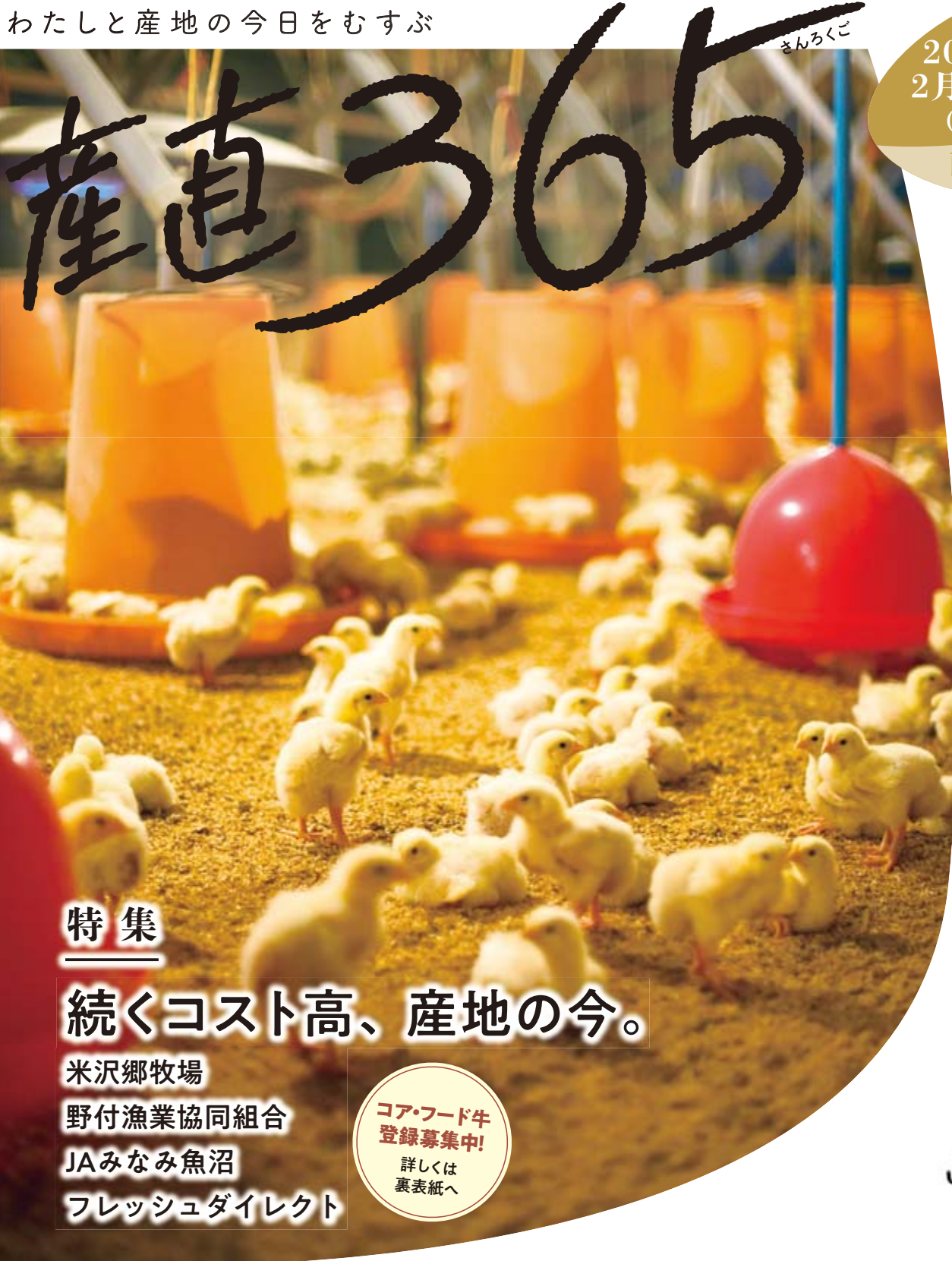
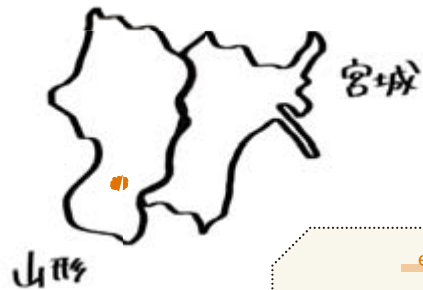


2023年
2月3回号
(C週)
雨水



生産を続けられるのは
食を支える

責任があるから。



特集

続くコスト高、産地の今。

米沢郷牧場
野付漁業協同組合
JAみなみ魚沼
フレッシュダイレクト

コア・フード牛
登録募集中!
詳しくは
裏表紙へ

episode 1.

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高島町で1978年に設立。パルシステムの前身生協の声を受けて、1980年から「抗生物質を飼料に添加しない」鶏肉生産を開始。耕畜連携した資源循環型農業の、先駆者の産地です。



飼料用米の田んぼ

今こそ、産直の原点に立ち返る

一次産業が未曾有のコスト高にさらされている今。なかでも飼料の多くを輸入に頼らざるを得ない畜産業界は、深刻な厳しさに直面しています。産直産地「米沢郷牧場」の伊藤充孝さんも、表情を曇らせました。

「鶏1羽当たりのコストを計算すると、その半分以上が飼料代です。円安とウクライナ情勢とで輸入飼料が値上がりしただけなのに、約1年半前。そこから急激に上がり、今は金額で見ると1.5倍ほどになっています」

それなら国産飼料を使えば——と簡単にはいきません。効率的に生産される輸入飼料の価格と量に太刀打ちできないため、日本ではこの数十年間、穀物飼料がほとんど作られてきませんでした。今になって生産しようとしても、土地、人手、機械、受け入れ先など、準備に時間もお金もかかります。そして多くの穀物は、年に一回しか作れないのです。

米沢郷牧場では長年、食料自給率を上げる目的で飼料用米を自給してきました。今年は生産量をさらに増やす予定ですが、「影響をゆるやかにしてはいても、限界はある」と伊藤



米沢郷牧場の鶏舎のひとつ。ぐると覆うビニールは寒対策の一環です。鶏舎内を暖かく保つための燃料価格も上がっています。

さん。「米沢郷鶏」の商品価格も、上げざるを得なくなりました。

「食べ手と作り手がお互い負担し合うかたちでない」と、日本の農業、ひいては食の安全が失われてしまうほどの状況です。もう一度『産直』の原点に立ち返っていかないと、事業の継続が、農業が、日本でできなくなる。私たちは『産直』でなければ、廃業も考えていかなければいけない節目に立っています。廃業の道を選ばないのは、『食を支える』という、農業という生業(なりわい)以上の気持ちがあるからです」

一方で伊藤さんは、自身もひとりの生活者であるからこそ、組合員の苦しさにも寄り添います。

「日本の消費者物価が上がり続けるなか、賃金は上がらず、何かを切り詰めるしかない。だから私たちは、せめて見える形でお伝えしていきます。値上げでもうかるわけではなく、生産につながるためなんだと。もちろん、ある程度状況が落ち着けば、上げた価格を見直すのが健全な取り引きです。私たちは情報をしっかりと伝え、双方が納得できるところを、今後も話し合っていきます。そして何より、今まで以上においしい鶏肉の生産に努めていきます」

(文)西谷真実



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。会社勤めの後、帰郷し就農。

産直

お米20

冷凍

コトコト 452

米沢郷鶏モモ肉

430g 948円(税込1,024円)

弾力とうまみの濃さが特徴。量目調整のため、小肉が入る場合があります。ペアパック。仕上期の飼料に国産米を20%配合。





取材した人(左から)
北村 俊樹さん(副会長)
松井 崇さん(会長)
関 匡和さん(副会長)

2021年にJAみなみ魚沼有機米部会の各役職に就任。息抜きはゴルフ(北村さん)、温泉(松井さん)、娘とき火(関さん)。

エコ
チャレンジ
R

魚沼
こしひかり
3kg
pal-system

3kgパック
+30
ポイント

コトコト
378
303
きなり

エコ・魚沼こしひかり
3kg 1,598円(税込1,726円)

JAみなみ魚沼より。越後三山に囲まれ、昼夜の寒暖差の大きい南魚沼地区。甘みをたっぷりと蓄えた米です。

episode 3
JAみなみ魚沼
(新潟県)

1999年に「エコ・チャレンジ」栽培を開始し、現在、管内水稲作付面積のうち同栽培は約6%。魚沼のこしひかりは、米のおいしさを評価する日本穀物検定協会主催の「食味ランキング」で、最高位「特A」を最多32回獲得しています。



(上)9月、稲刈りがすすむ産地のようす。

大変なときだからこそ土を見直し、おいしい米を作る

日本有数の米どころ、新潟県魚沼地域にある「JAみなみ魚沼」(以下「エコ・チャレンジ」栽培)に取り組む生産者、北村俊樹さんは「昨年の春ごろから資材費がじわじわ値上がりしていて、生産費は確実に上がっていますね」と実情を話します。同地域の場合、肥料代は10aあたり平均3万円、2023年産で使う肥料は前年より約4割、農業も1割値上がりする見込みだといいます。

コスト削減のため、生産者が取り組むのが堆肥の活用です。地域内の資源で生産できる堆肥を使うことで、値上げの影響が大きい化学肥料の使用量を削減、関匡和さんによると「堆肥で土の状態が改善すると、米の味もよくなります。南魚沼市の堆肥センターの利用率は上がっているようです」。一方で、牛乳の消費低迷や飼料価格高騰によってJA管内の酪農家や飼育頭数が減り、堆肥原料の牛ふんなどが減少傾向にあるそう。農業情勢は地域内の資源循環にも影響を及ぼしています。

今後について、松井崇さんは「南魚沼ブランドがあるから大丈夫という気持ちはないんです。離農した人から田んぼを譲り受ける担い手も、余裕のある状況ではありません。だからこそ危機感をもって、堆肥も活用してさらにおいしい米を作りたい」と意気込みます。そして「組合員の「JAみなみ魚沼のエコ・チャレンジ米が欲しい」という声にこたえ続けると口をそろえる3人。その目には、南魚沼のこれからを担う、生産者としての覚悟が見えました。」

(文/小方恵実)



はたて漁に使う船。船首についている長いアームで網を引き上げます。

episode 2
野付漁業協同組合
(北海道)

国後島と向き合って伸びる野付半島の沿岸を漁場に、はたて、秋鮭、ほっき貝などの海の幸を扱っています。資源管理型漁業のほか、「海を守るには森から」を合言葉に1988年から植樹活動を継続。環境への取り組みからパルスシステムと縁がつながり、1999年に産直提携を結びました。

遅れて訪れた、秋の恵み

秋鮭の漁期が終わり、はたて漁の解禁日を待つ11月末日の北海道別海町。東の間のおだやかな港を眺めて「はたての盛漁期には端から端までびっしりと船が着きます。圧巻ですよ」と笑顔を見せるのは、野付漁協の専務、内藤智明さん。

同漁協では20年、21年と連続で、秋鮭の水揚げ量が1000トンを超えるほどの大不漁を記録していました。今期も解禁前から厳しい予測が立つなか、迎えた9月。スタートは予測通り、北海道全体で水揚げが芳しくありませんでした。

「ところが思いがけず、私たちの感覚でいえば2週間ほど遅れて鮭が沿岸につき始めたんです」と内藤さん。何と10月頭から水揚げが増え始め、今期は21年の約1.7倍となる約1400トンで終了。スモークサーモンや切身の原料になるような大きく質のよい魚体は少なかったものの、いくらの原料は無事に「野付産で一定量の確保ができました」。

周囲がハウスの温度を下げてても信念を曲げずに温度をキープ

一年通じて食べられる食卓の定番野菜であるミニトマト。その冬、春を支えてくれているのが熊本県です。梅田豊宏さんは、地域でも有数の規模を誇るミニトマト農家。自分の代で作付けをおよそ倍に増やしましたが「今後の規模拡大は正直厳しい」と言います。

「ここ2年で、負担はかなり増えました。光熱費は4割増し。化学合成肥料も5割ほど高くなりました。今もかなり苦しくて、これ以上は経費と収入のバランスが崩れてしまいますね」

ほかにも資材費や運送コストの増加など、物価上昇の影響が重くのしかかっています。

梅田さんは、敷地を有効活用するために「2本出し」を採用。これは、ひと株から枝を2本とり、実を多くつける方法です。ハウスのあちこちでは、ミニトマトが鈴なりになっています。

「枝が増える分、手入れや収穫には倍の労力がかかります。それでも、2株植えるよりは肥料の量が抑えられるからね」

しかし、そのぶん樹の負担は増えます。梅田さんの畑では、10月から翌年6月中旬まで長く収穫が続くため、樹を労る工夫をしています。ひとつは土づくり。苗を植える前に病原菌や害虫駆除のため、太陽熱処理を行います。これには土をやわらかくする効果もあるようで、「根張りがよくなり、肥料の吸収がよくなり、規格外の小さすぎる実が減りました」とのこと。

また、適切な温度管理も欠かせません。温度が下がると樹の生育が悪くなり実の色が付かず、かえって負担が増すからです。

「昨年は冬場の冷え込みが厳しく、油の使用量が増えてしまい「ハウスの扉、開いてない?」ってずいぶん心配されましたね(笑)。まわりの農家は、少しでも節約しようとハウスの設定温度を下げていたんです。でも、野菜が元気に育ってほしいというのがいっばいなんです。そのための出費は仕方ないこと。だから、こうして組合員に取り組みを伝えられる機会がありました。少しでも、農家の現状を知ってもらえたらうれしいですね」

(写真/豊島正真文/池上公一)

特別価格

八千代産野菜・元気会・野菜くらぶ・沃土・粒感・サクサク・和食・炒め・揚げ・和食・有糖・水浸し・フレッシュ・熊本大町

コトコト
286
212
きなり

ミニトマト
140g 189円(税込204円)

付け合わせやサラダの彩りに。人気の秘密はほどよい酸味と糖度のある味のよさ。

逆風に負けず
野菜と向き合い続ける。

episode 4
フレッシュダイレクト(熊本県)

熊本県を拠点に青果の生産・流通・販売を手がける産地です。安心できる野菜を届けるため、トレーサビリティ(栽培履歴開示)を推進。パルスシステムには、ミニトマトのほかに大葉などを出荷、「餃子にしよう!」の原料キャベツも生産しています。

取材した人
梅田 豊宏さん

ミニトマト農家の3代目。規模拡大に際して一度家を出た弟を呼び戻し、母と妻、従業員の計6名で農業を行う。家族や従業員の誕生日はみんなでお祝いしているそう。

ただ、長年の不漁の原因がはっきりしていないのと同様に、今期の水揚げが増えた理由も不明なままです。ロシア海域で先取りされる数が減り、北海道沿岸までたどり着いた鮭が増えたのではとも考えられていますが、定かではありません。

漁業はこの10年で一変した

「野付はかつて1万4000トンも水揚げがあった、日本一の秋鮭の漁場でした。それが今や10分の1。よもやこんなことになるのは、私たちが思っていたのではありません。もっとも秋鮭が獲れていたのは、ちょうど10年前。この10年で、漁業を取り巻く環境は一変しました。獲れていた魚が獲れなくなっただけでなく、漁師が使う船、燃料、網などの価格が高騰。また、漁協直営の加工場では人手不足が深刻化。人手対策の意味でも欠かせない加工機械も、価格が上がるところか、調達に数年かかるものもあるそうです。

コストの話をすればきりがありません。内藤さんは表情に影を落としますが「ただ、産直だから(価格を)いくらか上げていいという思いはまったくありません」ときっぱり。価格を上げれば注文が減り、生産量も買付けの量も減ることになります。大切なのは、野付に関わる人々が海を糧に生活し続けられること。

そのため鮭のシーズンに入ると、野付からは水揚げ状況や原料相場など作り手の現状を、パルスシステムからは食べ手の想いを、密に連絡を取って生産・供給計画に役立てています。「率直にそんな話をできるのは、パルスシステムだから。長年の関係があってこそです」と内藤さんは続けます。

「私たちはパルスシステムという信頼できる相手がいるからこそ、生産者に「水揚げしたものはパルスシステムに買ってもらえるから」と伝えられる。多少原料が高くて、仕入れて工場を動かすことができる。単純な損得ではなく、そこが私たちにあってほしい。ちばんの安心なんです」

(写真/大岩里王真文/西谷真実)

特別価格

pal 産直

GMO 不使用 冷蔵

コトコト
136042
373
きなり 冷蔵

野付加工・北海道産秋鮭切身
2切140g 298円(税込322円)

北海道産の秋鮭を、産直産地「野付漁協」で甘塩・ふくらみ食感に加工しました。風味を楽しんで。80kcal/2.0g/100g 圓筒180日

特別価格

pal 産直

GMO 不使用 冷蔵

コトコト
466
347
きなり

野付の産直いくらしょうゆ漬け
40g×2 1,328円(税込1,434円)

植樹活動を続ける北海道野付で漁獲された秋鮭のいくらをまろやかなしょうゆ漬けにしました。80kcal 麦・豆 235kcal/2.2g/100g 圓筒180日

特別価格

pal 産直

GMO 不使用 冷蔵

コトコト
136000
きなり

徳用野付の産直いくらしょうゆ漬け
130g 1,998円(税込2,158円)

植樹活動を続ける北海道野付で漁獲された秋鮭のいくらを薄口しょうゆで仕上げました。80kcal 麦・豆 235kcal/2.2g/100g 圓筒180日

取材した人...
内藤 智明さん

漁師の家に生まれ、野付漁協に入協して以来、秋鮭の最盛期も不漁もその目で見届けてきた。現在は同漁協で専務を務める。

廿早で育つ牛

だから、
で育つこと。

肉牛農家が惚れ込む牛

北海道士別市に位置する、「北海道産直牛」でおなじみの産地「榎本農場」。生産者を育てる傍らで、4年前からコア・フード牛の出荷を始めました。コア・フード牛に挑戦し始めた理由を尋ねると、「最初は本当に簡単な気持ちでした」と笑います。

「指定種(アンガス系統種の優秀さを知っていたので、昔からやってみたくは思っていました。アンガスは飼料比率が、牧草8に対して配合飼料が2。これが乳用種や和牛だとまったく逆で、1対9でやると肉になるんです。ただ興味はあっても、コア・フードの『国産飼料100%』が難しくてあきらめていたんです」

士別・旭川はおからなどの食品副産物が手に入りやすい地域。しかし数年前からくず米など農産副産物が手に入るようになり、国産配合飼料のあてもできたことで榎本さんは「やってみるか」と一歩を踏み出しました。

「うちの経営基盤はあくまで乳用種。そっちでやるべきこともまだまだあるし、酪農家の『未利用資源』の雄牛を買って肉にするというのも世の中に必要な仕事。アンガスはいわば理想の追求です」

じつは榎本さんの挑戦の背景には、興味関心だけではなく、肉牛農家としてのある葛藤もあったようです。

「世界には飢餓で苦しんでいる人もたくさんいるのに、牛が穀物を腹いっぱい食べるってどういうことなんだ、許されることなんだろうかという思いがもともとあって。そういう、自分のなかで答えが出ないも

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。いずれの産地も飼料は国産100%、抗生物質は使いません。牛の生理に合った飼育方法でアンガス種またはアンガス系統種を育てています。

のに対して、アンガスは人が食べない草で育つ。これは本当に理想的ですよね」

資源循環で土地と食を守る

広大な牧草畑にぐるりと囲まれる、榎本農場の敷地。十数年前までは、肉牛生産と並行して畑作も手掛けていたそうです。畜産業の規模拡大にもなつて農地はすべて牧草に転換してきましたが、今改めて、畑作の再開を見据えているといいます。

「このあたりでも畑作農家の離農が本当に深刻で、昨年4軒辞めました。今後うちが譲り受ける土地もあるけど、どんどん増える農地を全部牧草にするわけにもいかない。それなら耕畜連携で畑もやって、人が食べられるものは人が、食べられないものは牛が食べるという形が理想かな」と就農当初から父親に一任され、牛と向き合い続けて約20年。今は「日本の食を守ること、そのために自分に何ができるのか」をいちばんに考えているそうです。小学生の息子たちの成長につれて、徐々に地域の未来にも目を向けるようになったという榎本さん。その背中はずっと子どもたちの目にも、頼もしく映っていることでしょう。

(写真/藤倉翼、文/西谷真実)



取材した人

榎本 裕太さん

1983年生まれ。畜産大学卒業後に家元就農し、当初400頭規模だった乳用種は1600頭まで拡大。2019年から「コア・フード牛」の出荷を開始し、現在は約30頭を手掛ける。



申し込みは
3月3回まで!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



4週に1度、約半年間で
計6回お届けします

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
4月4回

192252

C週お届け

※初回のお届けは
4月2回

コア・フード 牛肉セット(春・夏)

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。

おすすめレシピは
「だいたいコログ」で!



セット内容 下記のa-f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。(例)dセットからスタートした場合、d→e→f→a→b→c

a
セット



ロースステーキ
(牛脂付)2枚
180g
ひき肉
240g
420g

b
セット



ローススライス
200g
切落し
210g
410g

c
セット



手切り焼肉用
160g
ひき肉
240g
400g

d
セット



バラスライス
230g
切落し
210g
440g

e
セット



モモブロック
200g
ひき肉
240g
440g

f
セット



カレーシチュー用
230g
焼肉用切落し
210g
440g

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。**上記a-f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。(春・夏)と(秋・冬)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(4月1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。