

産直365



episode 01

水俣の有機甘夏

日本で「食の安全」が取りざたされるようになって約半世紀。時代は移ろい、さまざまな基準や法律が整備され、「有機」も「特別栽培」も一般化してきました。しかし、食にまつわる問題そのものがなくなったわけではありません。むしろ「環境」という問題は現代において、地球規模の大きな課題です。

一次産業に携わる人々にとって、環境問題——たとえば水質変化や気候変動、海水温の上昇は生活の糧を脅かすものです。けれど生産者たちは口をそろえます。「自然にはかなわない」と。そして「私たちはできることを続けるだけ」と。

生産者たちは自然の偉大さも、怖さも、人間の小ささも知っています。同時に、その小さな人間が努力を重ねていくことで大きな変化を生み出せることも、身に染みて知っています。化学肥料を有機肥料に変える。除草剤を使わない。生きものと共生する。資源を獲りすぎない……。先駆者たちが、ときに後ろ指をさされながら目の前の畑や海で続けてきたことは今、着実に、地域に変化をもたらしています。

特集

地域の環境は 地球の環境

episode 02

おまかせ有機野菜セット



episode 03

長崎の産直天然ぶり切身



取材した人
寺内 恵吾さん
1986年生まれ。大学在学中、就職活動を意識し始めた際に農業を継ぐことを決意。両親とともに年間約30品目を栽培。

取材した人
河内 浩太さん
1986年生まれ。20歳で家業に入り、両親・妻・祖母とともに年間約30～40品目を手掛ける。4人の子どもの父。



里芋の収穫準備にあたる、河内さんの父・浩さん。ビニールを押さえていた土を機械でよけた後、手作業ではがしていきます。

有機野菜の産直産地「ちば風土の会」が拠点を置く、千葉県山武郡芝山町。大きな音につられて空を見上げると、飛行機が一定間隔で頭上を飛び交っています。

この地域で、この空が「当たり前」になって早45年。空港建設の際には激しい反対運動が起き、対立関係が長く続きました。しかし今では空港勤務の住民も増え、互いに歩み寄る、共存の暮らし方を選択しています。

「ちば風土の会」に所属する生産者の多くは、空港建設よりも前からこの地で有機農業を営んでいた人たち。河内浩太さんと寺内恵吾さんは、ともに所属農家のもとに生まれ育った同級生です。ふたりは10年ほど前から両親のもとで有機農業を学び、今

**移り変わる時代のなかでも
変わらない農業の姿**

episode 2
ちば風土の会
(千葉県)
2007年、有機農業に長年取り組んできた4つの団体が集まって設立。化学合成農薬や化学肥料に頼らない有機栽培を続けています。現在は46軒の生産者が所属。後継者へのバトンタッチもすすんでいます。

世界的な環境意識の変化にともなう日本でも有機農業が推進され始めた今、ふたりは「仲間が増えるのはいいこと」と率直な思いを語ります。「国が掲げた数値目標は別として、地域に仲間が増えれば、より有機農業を

は家業の中心を担っています。しかし一般的に有機農業といえ、草とりと病害虫対策と手間がかかり大変なイメージ。さらに少量多品目、家族経営となると困ることも多いのではと聞くと、「……大変なのは天候に左右されやすいこと、休みが少ないことくらいかなと、あつさりとした答えに意表を突かれます。

「毎日の仕事なので大変は大変でも10年以上やっていると、これが普通になっちゃって(寺内さん)」

「親がやってきたことをそのままいっしょに続けてきたので、特別なことをしているつもりはないですね(河内さん)」

今も昔も、有機が「当たり前」の環境で生きてきたふたり。有機そのものが周知され、地位が認められてきた今も、淡々とその日そのときの畑に向き合い続けているようです。

**小さな日々の積み重ねが
実らせるもの**

episode 1
水俣不知火ネットワーク
(熊本県)



取材した人
佐藤 裕樹さん
1980年生まれ。4人きょうだいの長男。東京での会社員生活を経て、30歳で就農。甘夏や伊予柑など4品種を栽培。



種やかな不知火海を望む小山の斜面に、高さ3m超の柑橘の樹木が並んでいます。

雨間を縫って暖かい日差しが差し込む、12月初旬の甘夏畑。出迎えてくれたのは「水俣不知火ネットワーク」の生産者・佐藤裕樹さんです。両親が始めた有機栽培を引き継ぎ、化学合成農薬と化学肥料を使わない栽培に取り組んでいます。

「今季はかきよう病が多くついてしまっ、果皮に黒い斑点が出ています。出荷できそうにない実をだいぶ落としたので、出荷量は平年より少し減の見込みです」

かきよう病は風で細菌が広まり、枝が枯れてしまうこともある。生産者にとって悩ましい病気。風の通り道だとうち裕樹さんの畑は、かきよう病の被害が出やすいそう。農業を

「認可資材に特効薬なんてものはないんです。しかも『病気が発生し、やむを得ない場合に使うのが大原則。危ないと思っても何もできません。本当にむずかしいですね』

「少し肩を落とす裕樹さんのとなりで、母・スエミさんが「まだ早いけど、ほら、自慢の甘夏食べてみて。見た目がちょっと悪いだけで、味は変わらないけん」とにっこり。ひと房はおぼると、あふれる果汁とさわやかな香りに心がふつと軽くなるようでした。収穫は年が明けた2月ごろから。樹なりで年を越し、甘みと酸味のバランスが整ってから収穫します。



甘夏の味を確かめる裕樹さんと父・英樹さん、母・スエミさん。

「食べものがからだをつくる」

裕樹さんが有機栽培にこだわる理由は、家族が苦しんだ「水俣病」が深く関わっています。水俣病の原因は1950年代、化学工場から不知火海へ廃液が流され、魚介類に蓄積されたメチル水銀。汚染された魚をたくさん食べた地域住民に、神経疾患の症状が現れました。

「食べものが人のからだをつくるから、私は農業をかげずに柑橘を育てたい。安全性が確認されている、農薬を使えば畑の土から河川へ、そして水俣の海へ流れていきますから」

その思いが芽生えたのは、小学生のころ。幼い裕樹さんのそばには、自力で歩くことができず、入浴など介助が必要な祖父の日常がありました。

「話は普通に行けるので、ちょっと足が悪いくらいだと思っていました。でも、小学4年生の授業で初めて「水俣病」を知って、資料写真に祖父が載っていたんです。そのとき、足が不自由な原因は水俣病だとわかって、衝撃でした。人生を奪われたんだなと。幼心に「薬剤はよくない」と思っていました」

「水俣で育った以上は、組合員のみならず、みんなにとって安全で安心な甘夏を届ける——これからも、それだけは絶対に播るきません」

果皮に黒い斑点が発生。味には影響ありません。

果皮に見られる黒い斑点は、細菌によって枝や葉が枯れる「かきよう病」が発生したため。味には影響ありません。

寒波の影響で見た目が悪いものをお届けする場合があります。日もしないため早めにお召し上がりください。

水俣不知火(熊本)

コトコ	きなり	きなりセレクト
136280	197	136280

水俣の有機甘夏
700g **378円**(税込408円)

有機栽培。さわやかな酸味とほのかな甘みをお楽しみください。見栄えが悪い点についてはご理解ください。

有機野菜セットには畑の「今」が詰まっています

旬の野菜を詰め合わせ
生産者からの
お便り付き
産地の応援につながります

定期お届けの「バルくる(便)なら、産地はより安定的な栽培計画を立てられるため、安心して有機農業に取り組めます。

バルくる便『おまかせ有機野菜セット 8品』
毎週【096717】 隔週【086711】
※登録した週から毎週または隔週、定期的にお届けします

季節折々の旬の野菜を、出荷時の収穫量などに合わせてセット。野菜についてた土の香りまで、畑の恵みそのままの姿を楽しまれます。

ときにはちよつとめずらしい野菜が入ることも。セットに同梱するお便りや、レシピや食べ方も紹介しているので参考にしてください。

やりやすくなります。隣接する畑が一般栽培だと、畑と畑の間を広く空けたり、向こうの除草剤が風で飛んできないように気を付けてもらったりしないといけないので(河内さん)

「有機でやっていくには周囲からの理解が必要。でもこの地域は、理解してくれている農家が多いですね(寺内さん)」

その「理解」も、一朝一夕で得られたわけではありません。一般栽培の畑に近いほうを念入りに草とりしてきれいに保つなど、「父親たちがそうしていたから」と自然に身に着けた日々の作業が、周囲の農家との良好な関係につながっているそうです。

もてはやされることなく、あぐらをかくこともなく、やるべきことを続けていく——言葉にすれば非常にシンプルですが、行うは難しとまことにこのこと。豊かな土も人間関係も、ひいては地域の環境も、こうして地道に積み重ねてきた人がいるからこそ守られているのだと、改めて実感します。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

今季は豊作! たこさん食べて

予定品目はカタログ本誌をご確認ください。写真はイメージです。

きたみらい(北海道)有機農法芋(空堀) 農法の会(千葉)風土の会(千葉)長有研(長崎)

コトコ	きなり	きなりセレクト
111341	112330	136361

おまかせ有機野菜セット
8品 **1,528円**(税込1,650円)

生産者が選ぶ旬の有機野菜で1週間おごせるセットです。有機栽培または転換期間中有機栽培。

有機人参

コトコ **309**
きなり **237**
きなりセレクト **136352**

500g **178円**(税込192円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。充分な土づくりによる味の違いを確かめてください。泥付きまたは洗いでお届け。

地道に、辛抱強く、
でき子ことを続けていく。



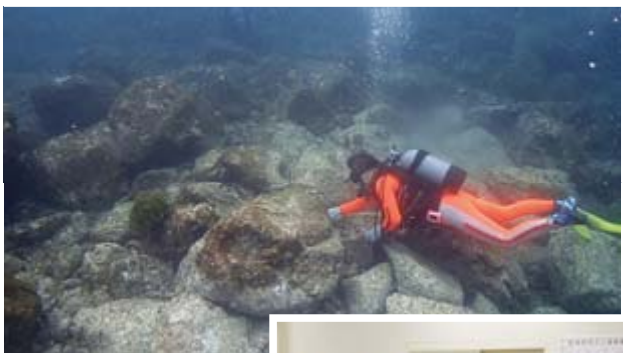
episode 3.

長崎県漁業 協同組合連合会 (長崎県)

多数の島から成り、北海道に次ぐ海岸線の長さを誇る長崎県。年間通して多様な魚が獲れる。全国有数の漁場に囲まれています。2011年の産直提携以来、一部商品の利用に応じて資金を積み立て、漁協生産者による藻場再生の取り組みを支援しています。



藻場再生の
取り組みを動画でも
紹介しています



(上)県内の漁協では海藻を育てるほか、海藻を食べてしまうウニや貝の駆除も行っています。



(右)早朝のにぎわう漁港のようす。多種多様な魚介類が集まるさまは圧巻です。



(左)一般的にぶりは冬が最上級とされますが、長崎では春先まで脂ののったぶりが獲れます。

九十九島から見える海

土地・季節・商品ごとに いちばんよい魚を見極める

長崎県では特有の地形によって、年間通してさまざまな魚介類を獲ることが出来ます。「同じ魚種でも土地ごとに漁の方法も違うんです」と話すのは、長崎県漁連の職員、野口恭平さん。

「さらに年中獲れる魚でも、土地、季節によって品質が違います。干物にするならこの地域の、この時季のもの」といったように、作る商品によって最適な原料を選んでいきます」
『長崎の産直天然ぶり切身』の原料も、単純に上質なものというわけではないようです。ぶりといえば冬の「寒ぶり」が有名ですが、この商品の原料は3〜4月に獲れるもののなかから、良質なものを選んでいきます。
「寒ぶりは質がよくても、量が少なく価格が高いんです。高級なものが高く買うことや、何でもいいから安く仕入れることは簡単ですが、私たちが『たくさんの人に手に取ってもらえて、喜ばれるもの』を目利きする。そこが誇りであり、腕の見せどころです」

生まれ育った海を次世代へ

しかし長崎でも近年、あらゆる魚種の漁獲量が減少しています。原因は諸説あるものの、断定できるまでにはいたっていません。

漁連に所属する「九十九島漁協」では豊かな海を取り戻そうと、産卵場所や稚魚のすみかとなる「藻場」の再生に長年取り組んでいます。パルシステムは漁連とともにこの活動に賛同し、商品の売り上げの一部を活動費用にあてています。

「今のところ、目に見えるような成果は出ていません。行政や研究機関とも協力しながら方法を模索していますが、自然災害の影響などもあり、なかなか思うようにはいかない。ただ、だからといって、やめてしまうわけにもいかない。自然相手ですから、辛抱強く、地道に活動していくことが大事だと思っています」

ほかにも県内の約60の漁協が、稚魚を放流したりアマモを植えたり、海を守るべく取り組みを続けています。決して状況は明るくありませんが、野口さんは前を向いています。

「僕は島原の漁師の家に生まれて、今こうして『自分が育った海』の仕事ができていることを、嬉しく思っています。今後とも長崎の水産業界を盛り上げて、次世代につないでいきたい。そのためには環境への取り組みも、それを伝えていく『橋渡し』も大切。少しずつでも前に進んでいけるように、試行錯誤を続けていきます」



取材した人...

野口 恭平さん

1986年島原半島生まれ。県外の大学を卒業した後、長崎に戻り入協。現在は漁連で販売・加工に携わる。休日は育児に励む1児の父。

(文)西谷真実

pal 産直 特別価格

フリイトン 冷凍

コトコト	きなり	きなりセレクト
488	367	342840

長崎の産直天然ぶり切身
2切160g 312円(税込337円)

長崎県で水揚げされた脂ののった大型天然ぶりの切り身。解凍後、塩焼きや照り焼きなどに。
257kcal@0.1g/100g 賞味180日

pal 産直 特別価格

フリイトン 冷凍

コトコト	きなり	きなりセレクト
489	136000	136000

長崎の産直天然ぶり切身
3切240g 468円(税込505円)

長崎県で水揚げされた脂ののった大型天然ぶりの切り身。解凍後、塩焼きや照り焼きなどに。
257kcal@0.1g/100g 賞味180日

もっと
知りたい!

海を守る、水産産地の取り組み。

column

持続的な水産業をめざして

パルシステムでは水産物の持続的な利用を目的に、2009年に「水産方針」を策定しました。水産業・漁業者と産直協定を結ぶ際には、下記の4点を重視しています。

- ① 海を環境を保全し、水産資源を持続的に利用する
- ② 日本の水産業再生に取り組む
- ③ 水産物の安全性を追求する
- ④ 日本の魚食文化を大切にする

大切な資源を守って、獲る

近年は世界中で魚食需要が高まり、水産資源の「獲りすぎ」が問題になっています。日本で魚介類の水揚げ量が軒並み減少するなか、水産産地では未来の資源を育むための「資源管理型漁業」に取り組んでいます。たとえば北海道礼文島の産地「船泊(ふなどまり)漁協」では、ほっけ漁で網を入れる時間を短くしたり、網の目を大きくして稚魚を獲らないようにすることで、獲れる量も質も改善されてきました。

豊かな“緑”で海の環境を保全する

海の豊かさは、山の豊かさにつながっています。北海道の「野付(のつけ)漁協」や「えりも漁協」では、長年にわたって植樹活動を継続。また、沖縄県の「恩納村(おんなそん)漁協」では「海の森」であるサンゴの植樹に、岡山県の「邑久(おく)町漁協」では生きもののすみかとなるアマモ場の再生に取り組んでいます。



野付で植えた樹々のようす

きれいな浜を次世代に

放棄されたり流れついたり、浜辺に広がるたくさんのごみ。愛媛県の「カネモ」では毎年、漁の閑散期に浜辺の清掃活動を実施。取り組みの輪は地域住民にまで広がっています。



清掃活動のようす