

2023年
3月5回号
(A週)
清明

産直365

特集

交流を力に。

Contents.

- ミニトマト、きゅうり
- 産直たまご
- 能登棚田米こしひかり
- までっこ鶏
- 恩納村の太もずく

やっぱり

会うのが 原点だね!

episode 1.

サンドファーム旭(千葉県)

千葉県北東部の旭市で1998年に設立。パルシステムとは前身組織の時代から38年以上にわたる関係を築いています。水はけのよい砂地を生かして、ミニトマト、きゅうり、トマトなどの果菜類をおもに手掛けている。



生活の一部として刻まれた経験

昨年秋、千葉県旭市の産直産地「サンドファーム旭」に30名の組合員親子が集いました。19年の台風、20・21年の感染症拡大による中止を経た、じつに4年ぶりとなる対面での交流会。生産者を代表してあいさつをする金谷雅幸さんの目に、じわりと涙が滲み出ました。

「コロナ禍でもオンラインでの交流はしていましたが、組合員さんを目の前にして話していたら、何でだろう、涙が出ちゃったんですよ。『ああ、これだよな』って。今思い出しても泣きそうになるくらい、本当にうれしかったんですよ」

今、サンドファームで中心を担う生産者の多くは産直二世とよばれる世代。親たちが「産地」と「産直」のかたちをつくっていく姿を、身近に見て育った人たちです。金谷さん自身も幼いころから、自宅に組合員が寝泊まりし、遊んでもらう生活が当たり前だったといいます。

「今というファームステイ。みんなおおらかで、自分も子どもなりにそれを受け入れて、という経験を自然として育ったので、『交流』はもはや生活の一部というか。うちの子どもたちも、交流会には毎回参加してるんですよ」

サンドファームでは楽しさ重視の交流会に留まらず、学習会やパルシステムの職員研修なども積極的に受け入れています。金谷さんにとつての「産直」とは、生産者、組合員、職員が互いを理解し合うこと。そしてそのためには、「現地で見て感じる」と「何がより大切だと話します」。

「やっぱり現地でモノを目の前になると、質問もたくさん出るし気が付くことがいっぱいあるんですよ。もちろんオンラインにはオンラインの良さもあって、現地に行くのが難しかった人には、参加の関口が広がったと思います。それをきっかけに、今度は現地に行きたいと思ってもらえたら嬉しいですよ」

ゆくゆくは遠方の組合員も泊まりで受け入れられるような体制をつくりたい、と展望を語る金谷さん。心に刻まれた原体験が再び「当たり前」になるその日をめざし、今日も畑と事務所を歩き来します。

(写真/豊高正直、文/西谷真実)



取材した人
金谷雅幸さん

1970年生まれ。高校卒業後にパルシステム東京の前身生協で8年勤務したのち、親元就農。現在は産地の代表を務める。大学生と小学生の息子をもつ。



何グラムかな?

でっか!

どきどき

上:サンドファーム旭の生産者のみなさん。上から時計回りに、金谷さん、齊藤雅通(まさみち)さん、加瀬玲(あきら)さん
左:昨年開催された収穫体験での一幕。掘ったさつまいもの重さコンテストを実施し、子どもたちも大盛り上がり!



特別価格

ミニトマト
コトコト 287
きなり 218
きなりセレクト 341908

150g 189円(税込204円)

付け合わせやサラダの彩りなどに。人気の秘密はほどよい酸味と糖度のある味のよさ。



特別価格

きゅうり
コトコト 284
きなり 231
きなりセレクト 341924

5本 238円(税込257円)

あざやかな緑色と独特の香り、サラダには欠かせない野菜です。産地リレーで通年お届けしています。



「社会に必要とされている」
その実感が、何より嬉しい。



産地に戻ってきたメッセージカードの一部。手書きのメッセージには、生産者をいたわる声や味の感想などが多く見られました。

取材した人
彦坂 誠さん
1956年生まれ。大学卒業後、県内外の農場や企業で養鶏関連の研修を積み。組合に入ってから卵の販売や肥料部門なども経験し、20年ほど前から自身の農場での生産に注力している。



episode 2

神奈川中央養鶏農業協同組合 (神奈川県)

彦坂さんの祖父で「養鶏革命の父」ともいわれた、故・彦坂茂一さんが1957年に設立。全国初の集団養鶏を行う農協として産間で旗揚げした後、宅地化などの影響で現在の愛川町へ移転しました。バルシステムとの取り引きは1973年に始まり、卵産地ではいちばん長い歴史があります。

2022年10月の「産直たまご」の値上げに先立ち、鶏卵産地は背景事情などを記載したカードを商品のパックに封入。裏面に設けたコメント欄に、組合員から多くのメッセージが寄せられました。



写真は「赤玉またはピンク玉」の親鶏。光と風が入る鶏舎で愛情を込めて育てられています。

「自分たちの言葉で伝えよう」

「今までの経験上、一度上がった飼料価格はある程度落ち着いたとしても、以前の水準に戻ることはありません。畜産業は今までと違う時代、違う世界に足を踏み入れた。そう肝に銘じて、私たちは生産・経営を見直していく必要があると思っています」

穏やかながらもきっぱりとそう話すのは、「神奈川中央養鶏農業協同組合」で生産者の代表を務める、彦坂誠さん。彦坂さんの手元には、輪ゴムで束ねられたカードが、文字通り山積みになっています。

卵を産む親鶏の飼料の大部分は、とうもろこしなどの輸入穀物です。その価格が過去に例を見ないほど高騰している影響を受け、昨年10月、「産直たまご」は値上げせざるを得なくなりました。「物価の優等生」といわれ、食卓に欠かせない卵。その価格を上げる決断の重さを誰よりも感じ、苦悩したのは、ほかでもない生産者たちだったといえます。

「自分たちの言葉で、実情を組合員に説明するべきじゃないか。値上げについて話し合われた卵産地の会議で、誰からともなく、そんな意見が出たそうです。そうして各産地が生産現場の苦しい状況と、変わらず取り組み続けるこだわりをカードに記し、出荷するパック一つひとつに封入しました。

彦坂さんの前に積まれたカードは、そんな生産者の想いを受け取った組合員からのリアクションだったのです。「『食べ続けて応援します』『知らない現状に気付かせてもらい、それがより応援する動機になった』というメッセージはとてもありがたかったです」。

飼料価格等の高騰および全国的な鳥インフルエンザ発生の影響により、次回から産直卵全商品を再値上げします。

互いを尊重しながら、40年を歩んできた

カードを見せてもらおうと、子どもが一生懸命書いた文字やイラスト、紙の端から端までびっしり埋まる温かな言葉に、じわりと目頭が熱くなります。彦坂さんは柔和な笑みで「書いてくれた組合員にも、この想いを生産者の手元に届けてくれた配達担当や各センターのみなさんにもお礼を言いたい」と続けます。

「コスト高に加えて昨年から鳥インフルエンザも猛威を奮っていて、養鶏業はこのままでは次世代に受け継げるか問われるほどの状況です。とくに今季の鳥インフルエンザは発生件数も過去最大で、今までリスクが低いとされていたような農場でも出てしまっています。どうやったら防げるのか、確実な防疫手段もはっきりしていない。養鶏生産者はみんな不安を抱えて、よく眠れていないんじゃないかなと思います」

その脅威は、台風や地震といった激甚災害のようなものだと彦坂さんはたとえます。どこかの農場で発生したと聞くと、明日はわが身と身構える日々。それほどの苦境のなかでも卵の生産者であり続けられる理由を問うと、彦坂さんは再びカードに視線を落としました。

「私がこの仕事を続けられるのは、こうして作った卵がどこのどういう方にわたっているか、実感できる機会があるからです。ただ作って食べてもらうというだけではなく、『社会で必要とされている』と感じられることを、非常に感謝しています」

40年以上におよぶ、バルシステムと神奈川中央養鶏との関係。今までも苦難や転換点が訪れるたび、「どうすれば乗り越えられるか」をいっしょになって考えてきたそうです。その絆はほかにはないものだと、彦坂さんは感慨深そうに話します。

「私たちが置かれている状況は確かに大変ですが、やりがいもあるということを、組合員さんにお伝えしていきたい。さまざまな状況が落ち着けば、またうちの卵を食べながらお話ししたいですね。いっしょに食事をするのが、やはり何よりの交流ですから」

(写真/大岩里王真、文/西谷真実)

ありのままの能登を見て、感じて。



episode 3

JAおおぞら(石川県)

2011年、「能登の里山里海」が日本初の世界農業遺産に認定。管内のほとんどが農業をするのに不利といわれる「中山間地域」で、棚田米を栽培しています。

初めての公開確認会

昨年10月20～21日、初の公開確認会を行い、バルシステム埼玉の監査人や他県の産直米生産者など計47名が参加しました。棚田や米を保管する倉庫、生産者宅にある農業の保管場所や管理方法を確認。2018年の産直提携後、初の“対面交流”の場にもなりました。

次のページで「公開確認会」を詳しく紹介→



環境にやさしい米作りについて、参加者がわかりやすい言葉で説明する石倉さん(右)

これから能登の風景を守りたい

「開催してよかった」という気持ちでいっぱいです。参加者からは「今後もこの棚田を守るために、私たちにできることはありますか?」という声も。これは棚田を見て、生産者の立場になって考えてくれたからこそ出た質問だと思うんです。うれしいですね。栽培ルールを守って作っているので、日々のことを隠さず話してはいますが、私たちが米を作る理由「能登の田園風景を次世代に渡したい」という想いがいっそう強くなりました。



生産者
石倉 稔さん
元農協職員。米を作って40年。現在は棚田約80枚で計5haを管理。



バルシステム埼玉
石尾 優子さん
組合員歴27年。朝食はパン派だったが、参加後はごはん食も開始。

「米作り」のいろんな顔を発見!

正直、棚田がなくなっても米の「供給」面では心配がないと思っていました。でも、石倉さんの話をうかがったら、棚田での米作りにはたくさん意味があることがわかったんです。景観や文化を守ること、雨水を貯水して安全なくらしを支えること、田んぼが生きもののすみかになるなど、どれも大切なことですね。田んぼを囲む「あぜ」は傾斜があり、そこに立つと足にぐっと力が入りました。どれほど夏の草刈りが大変か、少しだけわかった気がします。



コトコ 375 きなり 302 きなりセレクト 136654

能登棚田米こしひかり 5kg 2,130円(税込2,300円)

JAおおぞら(石川県)より。世界農業遺産「能登の里山里海」に育まれた米。もっちりした食感とほのかな甘み特徴。



“まて”に育てる”は本当だった!

episode 4

まてっこチキン 生産者連絡協議会 (岩手県)

1998年に産直提携し、2009年にはバルシステムと連携して飼料米の取り組みを開始。岩手県の52農場で、2021年度は約152万羽を出荷しました。

オンラインで鶏舎も見学
昨年7月15～16日、バルシステム東京の監査人18人や職員など計51名が参加しました。新型コロナウイルス感染防止のため、オンラインで開催。生産者は飼育期によって変わる飼料や抗生物質を使用しない飼育方法などを説明し、鶏舎内の生中継も行いました。



飼料の栄養バランスについて、画面越しに説明する担当者

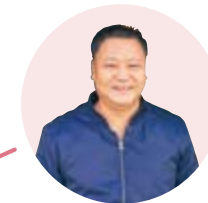
pal logo and product information for '産直たまご(赤玉またはピンク玉)'. Includes prices for Kotoko (103) and Kinari (103) and Kinari Select (136638). 10個 (MS~LL) 290円(税込313円).

pal logo and product information for '産直たまご(白玉)'. Includes prices for Kotoko (102) and Kinari (102) and Kinari Select (341193). 10個 (MS~LL) 262円(税込283円).

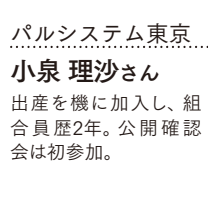
飼料価格等の高騰および全国的な鳥インフルエンザ発生の影響により、次回から産直卵全商品を再値上げします。

Product information for 'まてっこ鶏ムネ肉'. Includes prices for Kotoko (442), Kinari (443), and Kinari Select (342599). 400g 398円(税込430円).

組合員の熱心さに驚きました
オンラインでも熱心に耳を傾けて、鋭い質問を投げかけてくれてびっくりしました。公開確認会の最後には「飼料の国産比率を上げては」という提言も。供給体制の面からすぐ上げるのはむずかしいですが、関心をもって応援してくれていることがわかってとてもうれしくなりました。これからも安全・安心の「まてっこ鶏」を届けたいですし、もっと鶏のことを勉強して、安定したおいしさを追求していきたいですね。



生産者
下館 秀行さん
養鶏業27年目。好きな鶏料理は「塩焼き」。シンプルがいちばん。



バルシステム東京
小泉 理沙さん
出産を機に加入し、組合員歴2年。公開確認会は初参加。

“ていねい”な管理に感動!
元々、アニマルウェルフェアに興味があったので参加しました。事前の学習会で専門用語や飼育の流れを確認していたおかげで、当日の学びは予想以上。中継で見た鶏舎に、羽が一部抜けている鶏がいた理由を質問したところ「生え替わりの時期なんですよ。自信のある話しぶりから、ふだんからていねいに愛情をもって鶏の健康を気づかっていることがわかり、安心感がありました。すっかり「まてっこ鶏」と生産者の大ファンです!

美ら海を継ぎ、みんなが育てる。

先輩方の背中を見て 仕事を学び、成長してきた

遠浅で、海底まで陽光が届くようなエメラルドグリーンな「美ら海」。もずく養殖を手がける産直産地「恩納村漁業協同組合」(沖縄県)は創立50年を迎えました。「先輩方がゼロからイチを生み出し、確立したからこそ今があります。でも私たちが受け継いだのは単に養殖技術だけではありません。そう語気を強めるのは同漁協組合長の金城治樹さんです。

大事にしているのは、もずくを食べる人を思いながら仕事をする。商品展示会や学習会など、もずくを通してパルシステムの組合員と交流を重ねるうちに、「よりおいしいもずくを育てよう、届けよう」という気持ちが強くなったと金城さん。実際にどんな人が食べているのかわかっているのと知らないのでは大違いだといいます。

「それが、ひいては美ら海の豊かさを守り、地域社会への貢献につながっていく。だから、みんな誇りをもって漁業に取り組めるんです」

また、全国的に漁業者の高齢化が進むなか、恩納村漁協の生産者の平均年齢は53歳と若いのも特徴です。「これも安定的な生産・供給のため。ですが、伝統ある養殖を未来につなぐためには若手の育成が欠かせません」(金城さん)

若手生産者に継承し、 産地一丸で未来をつくる

現在35歳の登川一輝さんが「海の仕事がしたい」と就漁したのは28歳のとき。祖父は生粋の漁師でしたが親は継がなかったため、専用のボートも漁具も手元にありません。「右も左もわからない状態からのスタートでしたが、父の知り合いの生産者が『いっしょにやろう』と誘ってくれたんです。ありがたいですよ」と登川さん。網の張り方や収穫方法など、経験を積むほどにできることが広がり、着実にステップアップしていくのがうれしかったと振り返ります。

数年の修業期間を経て独立を果たした登川さんは実績が買われ、昨年、若手生産者を代表する青年部部長に就任。若手をまとめ上げる立場になったことで、意識の変化を感じているといいます。

「持続可能な養殖や、環境保全。『僕たちに何ができるか』を青年部で話し合うことも大事ですが、それだけでは不十分。その目標を実現するために、先輩方と協同して動いていけるような若手を増やしていきたいです」(登川さん)

そんな登川さんの姿に、弟を見るような眼差しを向ける金城さん。恩納村漁協が築いた“作り育てる漁業”。その教えは世代をわたって継がれています。

(文/池田諭弘)

episode 5.

恩納村漁業協同組合 (沖縄県)

1977年、沖縄県で初めてもずく養殖(太もずく)に成功した産地。海環境保全にも積極的に取り組み、減りゆくサンゴを再び増やすため、サンゴの養殖と植え付けを続けています。さらに恩納村で昨年始動した、赤土の海への流出を「花」で防ぐ「ハニー&コーラルプロジェクト」にも参加しています。



恩納村漁協の詳細はwebメディア『KOKOCARA』で!



取材した人... 金城 治樹さん

1978年生まれ。恩納村漁協代表理事組合長。先人が築いた海藻養殖の「作り育てる漁業」を受け継ぎ、未来に残すことがテーマ。



取材した人... 登川 一輝さん

1987年生まれ。2022年に恩納村漁協青年部部長に就任。28歳で漁業の世界に入る前は、観光業や飲食業などに従事していた。



pal フラ削減 産直
GMO 目不使用 冷蔵
もずく/沖縄県恩納村産(井グダ竹内)◎鳥取
コトコト きなり きなりセレクト
486 354 342815

恩納村の太もずく 55g×6 **380円**(税込410円)

沖縄県恩納村産の歯ごたえのある太もずくを酸味を抑えたやさしい味の三杯酢で仕上げました。
【栄養】麦・豆 24kcal◎0.6g/1カップ 賞味21日



pal フラ削減 産直
GMO 目不使用 冷蔵
もずく/沖縄県恩納村産(井グダ竹内)◎鳥取
コトコト きなり きなりセレクト
487 355 136620

徳用恩納村の早採れ糸もずく 45g×6 **398円**(税込430円)

沖縄県恩納村産糸もずくの中で特にぬめりの強い原藻を選別し、三杯酢で味付け。今回は徳用規格。
【栄養】麦・豆 17kcal◎0.4g/1カップ 賞味21日



もっと
知りたい!

「自分の目で確かめる」公開確認会

? 何のためにしているの?

A 作る人と食べる人がお互いをより深く理解するためです

始まりは、組合員の「自分の口に入るものはまず自分の目で確かめたい」という声がかきかされた。食に関わる安全性や作り手の努力を、食べ手(組合員)自身が直接確認することで、お互いをより深く理解し合うことを目的としています。1999年にスタートし、累計開催数は150回以上。作り手と食べ手による「二者認証」は、国内で類を見ないとても先進的な取り組みです。

? どんなことをしているの?

A 取り組みや課題を細かく確認して技術のレベルアップにもつなげます

組合員の代表者、ほかの産地の生産者、地域の専門家などが産地に赴いて、産地の取り組みを客観的に評価します。栽培記録はしっかり残っているか、農薬や肥料の管理はできているか、施設や機械は適切に扱われているか等。課題があれば改善への道筋をいっしょになって考えます。生産者自身も日ごろの取り組みを振り返る機会になり、信頼関係が深まるとともに、産地のレベルアップにもつながっています。



2015年に実施された「アップルファームさみず」(長野県)での公開確認会のようす

2022年に実施した公開確認会

産地名	都道府県	品目
JA紀南 田辺印の会	和歌山県	有機梅
までっこチキン 生産者連絡協議会	岩手県	までっこ鶏
ももっこファーム山梨	山梨県	種無巨峰・ピオーネ
やさか共同農場	島根県	有機小松菜
JAおおぞら	石川県	能登棚田米こしひかり
葉菜野果産直	茨城県	長いも

コロナ禍以降、完全オンライン開催や現地とオンラインを組み合わせた開催など、新たな手法に取り組んでいます。

column