

わたしと産地の今日をむすぶ

産直365 さんろくご

2023年
6月3回号
(A週)
夏至

pal*system

もっといい明日へ
超えてく

特集

初夏、 今だけの味。

Contents.

さくらんぼ(佐藤錦)
新しょうが
日本海産釜揚げほたるいか

from

KOCHI



from

YAMAGATA



from

TOYAMA



春の終わりで夏の始まり。

続く曇天、急な雨、かと思えばギラギラの日差し。

作り手はそんな変わりやすい空とにらめっこしながら
毎週、毎日、毎秒、気の抜けない日々を送っています。

すべては「今だけの味」を無事に食卓へ届けるため。

自然のご機嫌に翻弄されながらも工夫と手間と想いを重ねる、

3つの産地と作り手の取り組みを紹介します。



パルシステムの『産直四原則』

- ①生産者・産地が明らかであること
- ②生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
- ③環境保全型・資源循環型農業を目指していること
- ④生産者と組合員相互の交流ができること

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら！

パルシステム 産直

検索

※カタログにより注文番号が
異なりますのでご注意ください。



手間も気持ちも ぎゅっ詰めて ぎゅっ詰めて

取材した人

伊藤 洋平さん

1979年生まれ。果樹農家の3代目で、さくらんぼ・桃・洋なし・りんごを栽培。今春は4人の子どものうち3人が卒業&入学の節目を迎えた。

山形県

episode 1 天童果実同志会 (山形県)

山形盆地の中央部、天童市に位置。30年以上にわたって、農業を削減した果樹栽培に取り組んでいる産地です。パルシステムにはさくらんぼのほか、りんご、洋なしも出荷。若手からベテランまで幅広く活躍しています。

繊細な花をおそった、春の霜

さくらんぼの可憐な白い花が咲き始めた、4月中旬の山形県天童市。今は三分咲きくらいですかね、今週中には満開になると思います。生産者の伊藤洋平さんはそう話しながら、立派な樹が並ぶ園地を案内します。
不意に足を止め、目の前の枝をじっと見る伊藤さん。「ほらこれ、真ん中のめしべが無いですよ」と小さな花を指差し、眉を寄せます。
「3月の28日あたりから1週間、朝の気温がマイナス2〜3℃という日が続いてしまっただけで、霜に当たるとこうやってめしべが枯れちゃって、花は咲いても実にならない。この先の受粉作業と天気次第ではありますが……今期はちよっと、不作かな、という感じです」
霜の被害と聞くと、2年前に東北や長野の果樹産地で起きた大規模な凍霜害が思い出されます。ただ今年、そのと



「佐藤錦」は甘みと酸味のバランスがよく、人気の品種です



さくらんぼは通常でも、樹全体についた花のうち実になるのはわずか1割ほどとのこと



136107
天童果実同志会のさくらんぼ(佐藤錦)
500g 2,850円(税込3,078円)

天童果実同志会より、バラ詰のさくらんぼ(佐藤錦)をお届け。やわらかめの果肉と糖酸バランスの良い品種です。



275
187
136131
山形のさくらんぼ(佐藤錦)
160g 580円(税込626円)

佐藤錦は糖と酸のバランスのとれた人気の高い品種です。山形産に限定してお届け。

「やっぱうれしいですね、直に声が聞けるというのは。励みになるというか「落ち込んでる場合でもねえんだな」「やらんといかん」と思いますよ」
天気ばかりはあらがえない。それでも、さくらんぼを楽しみに待つ人たちのため、伊藤さんは今日も畑に向かいます。
(写真/深澤慎平、文/西谷真実)

高知県

episode 2 よさこいファーム (高知県)

2003年に土佐市で設立。直営農場での露地しょうが栽培のほか、契約農家からの原料調達もしています。パルシステムオリジナルの「紅しょうが」の原料産地でもあり、産直産地「大紀コープファーム」(奈良県・和歌山県)と情報を共有して豊かな土づくりに取り組んでいます。畑の日々を発信するInstagramも必見です。
(@yosakoi_farm)

きれいな「白とピンク」の新しょうがにするため、根元が顔を出さないように土寄せ作業が欠かせません



ここに土を被せます



「よさこいファーム」の直営農場では露地の秋物しょうがを栽培。20〜30代の若手が多く活躍しています



取材した人

前川 博之さん
中嶋 澄男さん

前川さん(左):農家に生まれ育ち、「作るよりも売るのがいい」と27歳でしょうがの卸会社を起業。のちに自社農場設立に至る。
中嶋さん(右):40年の経験をもつ花き農家だったが、コロナ禍での大幅な需要減を受けて2021年からしょうが栽培を開始。

「寒いも暑すぎも大敵!」「自動管理」も油断禁物!
しょうがの生産量日本一を誇る、高知県土佐市。産直産地「よさこいファーム」の代表・前川博之さんに連れられて、生産者・中嶋澄男さんが手掛ける新しょうがのビニールハウスを訪ねました。
雨で肌寒い外とは打って変わって、中はしっとり湿度を感じる暖かさ。中嶋さんは「今日は雨やから大丈夫やけど、晴れやと、この時間ならもう暑くて入らねえぞ」と笑います。
新しょうがは暑さには強いものの、寒さは大敵。とはいえ、暑すぎても葉が枯れてしまったため、温度管理がとても重要なのだそうです。
「うちは温度と雨のセンサーが付いているので、事前に設定した温度になるとビニールや天窓を自動で開け閉めしちゃうし、急な雨も対応できる。それでも全部信頼はできんね(中嶋さん)」
前川さんも「全自動動いても何がわかるからんから、家族みんな留守にはできん。新しょうがは温度管理が一番難しい」ときっぱり。ハウス栽培は天候に左右されなくて済むものかと思いきや、ちよっと日が差すだけでぐんと温度が上がると、毎日とても気を使わなければいけないそうです。
ふたりに「よい新しょうが」というのはどういうものなのでしょうかと聞く。と、「まずは色やね」と即答されます。「きれいな真っ白とピンク色にするために、土を何回も被せなあかんのですよ」と前川さん。
しょうがはぐんぐん生長するにしたがって、根元の部分が顔を出します。ここに日が当たると緑色になってしまふので、定期的に機械で土を寄せなければならぬそうです。これは露地の秋物しょうがにはない、新しょうがだけの作業とのこと。
さらに肥料設計、水分管理など、「みずみずしさ」を育むうえで気を使うことも多くあるそうです。単純な栽培期間だけで比べると、新しょうがは秋物の約半分とのことですが、手間のかかり具合は新物のほうが圧倒的かもしれないと。前川さんいわく、「新しょうがは、秋物とはもう別モンやから」。
やわらかく、辛みも少ない、まさに今の時季にぴったりなさわやかな味。最後に地元ではどのようにして食べているのか聞いてみました。
「若い人はサラダで食べるって言うね。スティックに切つて(中嶋さん)」「辛くないからね。定番は酢漬、あとはかき揚げ。かき揚げはうまいから、やってみてほしいな!」(前川さん)
(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)



339
113
136123
きなり
きなりセレクト
新しょうが
280g 489円(税込528円)

マイルドな辛みが特徴。お酢に漬けるとほんのりさら色になります。ぜひ自家製酢漬けを。

産地直伝! サクサク食感とみずみずしさがクセになる!

新しょうがのかき揚げ

材料(作りやすい分量)
新しょうが……1パック
天ぷら粉……大さじ2
水……大さじ2弱
油……適量

作り方
① 新しょうがはせん切りにする。
② ①に天ぷら粉(分量外)を薄くまぶしてから、水で溶いた天ぷら粉をつける。
③ 180℃に熱した油でさっと揚げる。
★生でも食べられるので、高温でさっと揚げるのがコツ!

釜揚げしたほたる
いかを凍結させる
トンネルフリーザー



“品質”で 次につなげる



富山県

episode 3.

魚津漁業協同組合 (富山県)

富山湾沿岸に位置する水産産産地。漁協直営の加工場では最新の釜揚げ機やフリーザーを導入し、北陸一円の魚介類も加工しています。漁獲だけではなく、高品質な加工製品も手掛けることで持続可能な漁業を実践する産地です。

過去に例を見ないほどの不漁

暗い夜の海に青く光る、富山湾の春の使者「ほたるいか」——その漁が解禁される3月1日は漁業関係者のみならず、加工業者、小売店、食べる人たちにとっても胸が高鳴る日。しかし今年は、暗く沈んだ空気に満ちていました。

「今までも不漁になることはありませんでしたが、ここまで漁獲量が少ないのは初めてです」と話すのは、魚津漁協の田切正彦さん。解禁日に水揚げされたほたるいかは、わずかに数十匹。その後徐々に増えはしたものの、3月全体でも過去最低の記録だったといえます。例年であれば、ピーク時には5トン近くの水揚げが連日あると聞くと、その異常さに言葉を失ってしまいます。

ただ、全国的にはここまでの不漁ではなく、ほたるいかの水揚げ量日本一の兵庫県では比較的、獲れているそうです。田切さんによると、水揚げ量に差が出る一番の理由は「漁法の違い」。

兵庫で行われている底びき網漁は、海にいるほたるいかを「獲りにいく」方法です。一方、富山湾で行っている定置網漁は魚が入るのを「待つ」方法。豊漁も不漁も海次第になってしまうのです。

得意を生かし、高め続ける

過去にもたびたび不漁を経験してきた魚津漁協。安定して商品を供給するために考え、たどり着いたのが「他産地との連携を深めること」と、「加工技術を磨くこと」でした。

「富山のほたるいかは身が大きくて味



取材した人

田切 正彦 さん

1966年新潟県生まれ。2001年に魚津漁協に入協。加工場の管理のほか、営業担当として全国各地を飛びまわる。

も格別ですが、水揚げ量で比べれば、平時でも兵庫の4分の1ほどです。高性能な大型船をもつ兵庫の漁協は、安定した原料確保ができる。私たちに、おいしく加工する技術がある。「餅は餅屋」、得意を生かさうということですよ」

魚津漁協が誇る直営の加工場は、衛生面や、原料受け入れから加工までの工程で高いレベルの国際基準をクリアしています。さらに昨年はボイル後の水分を吸引する装置を設置し、解凍時のドリップを減少させることに成功。

「ちょっとしたことですが、年々工夫をして、品質を向上させています。原料が富山湾産でなくとも、おいしさには自信がありますよ」

今が苦しくとも、よりよいものを届け続けられれば必ず「次」につなげられる——田切さんの言葉には、今までも厳しい浜の状況を「加工」で支え続けてきた、漁協の誇りと責任が感じられました。

(写真/深澤慎平、文/西谷真実)



〈魚津漁業協同組合〉富山

盗回
値上げ
原料価格の高騰により、
次回から値上げします。

GMO
不分別 冷凍

コトコト 466 きなり 356 きなりセレクト 342718

日本海産釜揚げほたるいか酢味噌付

80g・酢味噌20g 328円(税込354円)

日本海の北陸沖から山陰沖で漁獲されたほたるいかをボイル加工し急速凍結。からし酢みそ付き。

小麦・豆(え・か) 146kcal(1.4g/100g)

産直

GMO
不分別 冷凍
コトコト 467 きなり 153 きなりセレクト 365351

ほたるいか黒作り

80g 284円(税込307円)

富山県魚津産のほたるいかの目玉をとりました。いか墨のコクとほたるいかのうまみを味わえます。

小麦・豆 140kcal(3.81g/100g) (賞味180日)

もっと
知りたい!

漁の方法、どう違う？

ひとえに「漁」といってもその方法は、獲る魚種、地域、何を重視するかなどによってさまざま。今回はその漁法の一部を簡単に紹介します。

column

※イラストはすべてイメージです。

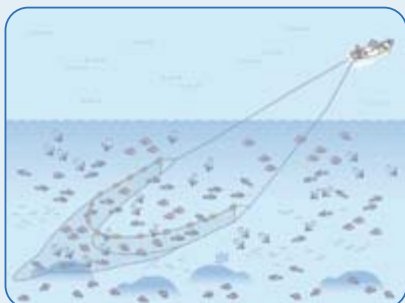
1 定置網漁

海を回遊する魚の通り道に網を仕掛けて獲る方法。季節・地域・魚種ごとに、習性や潮の流れを読んで網を設置するため規模も構造も多種多様です。ブリ類、サケ・マス類などが有名。



2 底びき網漁

海底に袋状の網をおろして引き、海の底やその付近にすんでいる魚、エビ類・カニ類などを獲る方法。これを海底ではなく海の中層に下ろして引くと「トロール網漁」となります。



3 刺網漁

魚の通り道に、帯状の網を仕掛けて獲る方法。浮きとおもりを使い、海に対して垂直に網を張ります。網に刺さったように獲れるので「刺網漁」と呼ばれます。



ほかにも「巻き網」「はえ縄」「一本釣り」「いか釣り」なども。近年は禁漁期や禁漁区を設けて、資源を獲りすぎないように努める水産業者が増えています。

