

産直365

2023年
7月1回号
(C週)
小暑



episode 1.

御坂うまいもの会 (山梨県)

山梨県笛吹市御坂町に拠点を置き、桃、ぶどう、すももを栽培しています。化学合成農薬・化学肥料を県が定める慣行栽培基準の半分以上に削減し、除草剤も不使用の「エコ・チャレンジ」栽培が基本。交流活動にも積極的に参加し、今後は加工品作りも視野に入れています。

特集

子どもたちの隣で。

Contents.

山梨のエコ・桃

エコ・小松菜 ほか

いわて奥中山高原の
低温殺菌牛乳

夢中にさせる 桃を作る

笛吹が桃源郷であり続けるために

4月初旬の山梨県笛吹市。例年よりもぐっと早い開花に急かされながら、産直産地「御坂うまいもの会」では大人数での受粉作業が行われていました。少し遅れてその輪に加わったのは、生産者の雨宮健さん。「今日は下の子の入園式で」と話す健さんのそばで、長男・潤ちゃんが授粉作業用の道具に興味津々で手をのびします。

就農して約10年。健さんは、父・政彦さんが20年以上にわたって試行錯誤で築き上げた農薬削減での栽培を受け継ぎながら、より上のレベルをめざしているといいます。



後列中央が健さんの父・政彦さん

取材した人

あめみや
雨宮 健さん
(写真前列左端)

1992年生まれ。子どものころから箱詰め作業などを手伝い、自然と農家を志すように。大学卒業後、パルシステムの青果専門子会社(当時)で1年間研修した後、家業に入る。幼いころの夢は「植木屋」。

「就農したときにはもう、安全・安心は当たり前だったんです。次はそれを前提にしながら、味を極めていく時代かなと。味がいい品種に挑戦したり、味がよくなる作り方を追求したり。単に『桃が食べたい』ではなく『この品種が食べたい』に、究極は“人”で選ばれるようになりたいですね」

そう話しながらも「……うちの子、桃もぶどうも食べなくて。りんごは好きなんですけどね」と苦笑い。「この子たちがバクバク食べてくれる桃を作るのが、当面の目標ですかね」。

そんな気持ちを知ってか知らずか、受粉のお手伝いには夢中な潤ちゃん。ふだんから、畑に来るのは大好きなのだそう。

笛吹市は桃の一大産地。この時季はあざやかな桃色のじゅうたんを見に、たくさんの観光客も訪れます。健さんは目を細め、「一枚のじゅうたんを作ってるのは一本一本の樹。そしてその樹ごとに、作ってる人がいるんですよ」と続けます。

「作り手がひとり辞めたら、じゅうたんもひとつなくなってしまふ。この子たちが大人になってもこの景色が見られるように、『桃源郷』を守るのも俺らの大事な役目なのかなと思ってます」

(写真/大岩里王真、文/西谷真実)

数量限定
1,000個

限定数を超えた場合は抽選となります。

今回限り

エコ
チャレンジ

136166

御坂うまいもの会のエコ・桃

1.5kg箱 2,480円(税込2,678円)

エコ・チャレンジ基準で栽培された桃を産地を限定してお届け。5-6玉。



特別価格

コトコト
253

きなり
178

きなりセレクト
341797

桃

2玉 560円(税込605円)

果肉がやわらかめの品種です。甘くてジューシー。400g以上。

「守るものができて、失敗が怖くなった」

群馬県前橋市。赤城山から強い風が吹き下ろすなか、市街地を抜けて間もなくすると「野菜くらぶ」の生産者・野元悠太さんの小松菜畑が現れました。野元さんは同産地の「独立支援プログラム」を修了。2009年に独立し、小松菜やほうれん草を栽培しています。

いっしょに出迎えてくれた長女・梅花さん(7歳)と長男・柚月ちゃん(2歳)は、小松菜に興味津々のようすです。愛らしい姿にほっこりして「ふたりはよく畑に遊びに来るのですか」と尋ねると、野元さんは笑顔を見せながら「じつは連れてこないんです」とひと言。

その理由は栽培管理や出荷作業の忙しさに加え、他業種の〝会社勤め〟と同じような働き方を、農業でも確立させたいからなのだそうです。

「数十年前は家族農業が当たり前だったと思いますし、家族でやる農業のメリットはもちろん理解しています。ただ、私は家庭とは切り離れた『仕事』として農業を確立させたいと考えています。一般的な会社員は、繁忙期だからといって妻といっしょに出社しないですよ。独立支援プログラムの先輩も、法人化後は規模を拡大して、従業員を雇って生活できている人が多いので」

今では従業員とともに野菜作りに励み、18時には帰宅する野元さん。しかし、結婚前の独立当初は「とにかくがむしゃら」に働いて、日付が変わってから退勤することもしばしば。そして、その日々のなかには台風による畑の浸水など、大きな自然災害もありました。「どれだけ手を尽くしても、どうしようもないことが

起きる。独身時代は『自然相手だから仕方ない』とどこかで思っていたのですが、子どもができたら仕事の失敗が怖くなって。家族の生活がかかってくると『台風で被害が出てもし方がない』では済まないですよ」

悩み続けてたどり着いたのは、畑の特性と前橋市の気候に合った栽培技術を身に付けることでした。たとえば、大雨で浸水しないよう、傾斜など畑のくせをよみながら溝を掘って排水性を改善。ほかにも試験ほ場を設け、種まき用の機械のカスタマイズや雑草対策の太陽熱マルチ処理を試し、導入することで「怖さはい緊張感に変化しました。収穫量や品質も向上しています」と充実したようすです。



託児所の中は無垢の木材が使われていて、ほんのり木の香りが広がります。子どもが体調を崩したときは内線一本で、親に相談。業務部会によって柔軟に対応するそうです。



episode 2

野菜くらぶ (群馬県)



群馬県昭和村で1992年に創業。独自制度「独立支援プログラム」で新規就農をバックアップし、独立した若手生産者の手で青森県や静岡県など県外にも産地を拡大しています。2016年、グループ会社の「ピオエナジー(株)」が子育てしながら働ける職場にしようと、同敷地内に託児所を開所。従業員であれば無料で利用可能です。

「働き方も、畑づくりも、
「自分流」を貫いて!

取材した人

妻・明日美さん

1984年生まれ。大学で雷鳥を研究するなかで、自然環境に問題意識をもち野菜くらぶに入社。栽培品質管理課で生産者をサポートする。好きな小松菜料理はみそ汁。下ゆでせず、さっと加熱して完成。



取材した人

野元悠太さん

1980年生まれ。大学卒業後、食品メーカー勤務を経て就農。「エコチャレンジ」栽培で小松菜、ほうれん草、なすを栽培する。日課は18時に帰宅して、子どもたちを風呂に入れること。

社内託児所があったから、仕事を続けられた

妻・明日美さんは「野菜くらぶ」の職員で、有機JAS認証の対応や補助金の申請業務などを担当しています。群馬県昭和村にある事務所のそばには社内託児所があり、梅花さんと柚月ちゃんも通っていたそう。「私も夫も県外出身。親せきが近くにいないこともあって、本当にお世話になりました。仕事でもそばにいる安心感。一般の託児所にはないことですよ」

施設長の藤岡厚子さんは「お父さんやお母さんの業務内容をだいたい把握しているので、迎えの時間など臨機応変に対応しています。繁忙期は仕事を抜けれないことがありますし、家庭環境や悩みは人それぞれですからね」と家族みんなをあたたく見守ります。

明日美さんは託児所や同僚のサポートを受けながら仕事を継続するなかで、気持ちに変化があったのとか。

「パルシステムの交流活動に参加して“先輩お母さん、の組合員さんたちと話していたら、育児や仕事に追われる日々においしい野菜が届くと、幸せな気持ちになるんだと気づきました。出産前に参加したときは『育児はとにかく大変』という印象が残らなかった(笑)。共感できたのは、私が親になったからかもしれません」

おいしい野菜を、生産者とともに届けていくことが組合員の日々の食事の支度と幸せにつながっている——親になったことで畑と食卓がつながり、仕事の意義がより明確になったといいます。

「就農」を選択肢のひとつに

野菜くらぶでは最近も20～30代の生産者が家業を継ぐなど、若手が活躍の場を広げています。

「勉強熱心な若い生産者がどんどん育て、野菜くらぶは組織としてブラッシュアップし続けています。め

げそうになっても、先輩や後輩がいるから『よし、自分もがんばろう』と思えるんです」と目を輝かせる野元さん。非農家出身と農家育ち、ベテランと若手——経歴や経験は関係なく、ひとりの生産者として切磋琢磨する。その頼もしい仲間が存在が、野元さんの背中を強く押し上げているように見えます。

野元さんは独立してから今年で15年目。積み重ねる日々の向こうに「開かれた農業」を見据えています。「自分はまだまだこれからですが、家族農業でなくても自立した人生を家族とともに送れること、収入も心配がないことを実現したい。その姿を野菜くらぶの仲間といっしょに外部に発信していけたら、もっと農業の裾野が広がっていくと思うんです。『就農』という選択肢が当たり前になって、さらに新規就農をめざす人が増えたらうれしいですね」

(写真/豊島正直、文/小方恵実)

「おひたし」が完成!



畑で味を確かめる父を真似て、小松菜をほおばる梅花さんと柚月ちゃん。えぐみがなく、やさしい甘みに「おいしい」と笑みがこぼれます。



とれたての小松菜で、おひたしを手際よく作る梅花さん。電子レンジで加熱して「便利つゆ」で味付け。ふだんから率先して手伝うのだから。



葉先までハリがある野元さんの小松菜。「前橋の暑さや強風に耐え抜いたので、食感も味わい深さも違うと思います」(野元さん)



エコチャレンジ
コトコト 321
きなり 225
きなりセレクト 341967
エコ・小松菜

1束 138円(税込149円)

環境に配慮した農業に取り組んでいます。おひたしはもちろん、あえも、炒め物、みそ汁などにも。

「野菜くらぶ」の旬の野菜はほかにも!



エコチャレンジ
コトコト 278
きなり 205
きなりセレクト 341894
トマト

500g 278円(税込300円)

トマトの赤は、サラダには欠かせない彩り。人気も高く、産地リレーで連年お届けします。



エコチャレンジ
コトコト 289
きなり 215
きなりセレクト 341924
野菜くらぶのエコ・レタス

1個 178円(税込192円)

削減目標農業を原則不使用。環境に配慮した農業を進めます。サラダのほか、炒め物、チャーハン、スープなどにも。



子どもが増えたら
笑顔が増える



西館さんたちは粗飼料(牧草やサイレージ用デントコーン)の約7割を自給。冬が終わると日々の搾乳や牛の管理に加えて、畑作業で大忙しです。



牛とともに育ち、牛が好きで、両親の後を継いだ西館さん。牧場は「いのちの大切さがわかる、子育てにいい環境」と実感しているそうです。



取材した人
にしだて ひろや
西館 尋也 さん

1991年生まれ。高校卒業後、北海道で酪農を学んだ後に帰郷し就農。学生時代は長距離走に打ち込み、現在も地域の駅伝大会などに駆り出されることがしばしば。

親になって実感する“親心”

「娘には率直に、『産まれてきてくれてありがとう』という気持ちが一番。それと同時に(酪農業界は)ここ数年すごく厳しいので、ちゃんと育てていけるのかなという不安も、正直ありました」

そう言って娘のゆうなちゃんを見守る西館尋也さんは、『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の生産者のひとり。全国的な牛乳の需要減、副収入となる子牛価格の暴落、そして飼料代や自給飼料作りに使う肥料代の高騰……酪農家を取り巻く情勢の厳しさは、奥中山地域にも例外なく降りかかっています。西館さんが就農して丸11年、「ここまでふりいにかけるような状況は初めて」と、表情も強張ります。

それでも妻・遥さんに抱かれて牛を見つめるわが子の姿に「でも、やっぱり楽しいです。家族が増えるって」と頬を緩めます。「子どもがひとりいるだけで、親世代の笑顔もすごく増えるんですよ」。

親になったことで、今までは想像でしか話ることができなかった感覚が一つひとつ、実感をともなってきているという西館さん。子どもの姿を見れば疲れが吹き飛び、毎日の食べ物も気を使ってあげたくなる。パルシステムの組合員が「子どもに安心できる牛乳をあげたい」と思う親心も、よく理解できるようになったといいます。

「欲しい」の音が、火を灯した

「ただ、僕らの牛乳も今年の4月から『非遺伝子組換え飼料』とは表示できなくなってしまって(※)。せっかくの取り組みが“こだわり”という言葉だけで伝えきれぬのかと、複雑な思いはありました」

20年以上前、奥中山地域のひと握りの酪農家たちから始まり、西館さんたち4軒の生産者が受け継ぐ「遺伝子組換え作物に頼らない」牛乳。それは単に与えるエサを変えれば済む話ではなく、飼料が希少なぶんコストは高く、混入を防ぐため管理にも人一倍気を使わなければいけません。

その努力が見えなくなるのではという不安の一方で、西館さんは伝える「場」があることが救いと続けます。

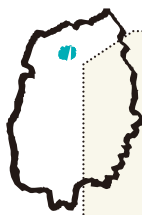
「僕も買い物に行ったら気付いたんですが、量販店に並ぶ商品だと事前の告知も説明もできず、ある日急に表示が変わってしまうんですね。でもパルシステムさんはカタログやウェブで知らせてくれる。僕らの気持ちも伝えることができる。それって大きな強みだなと思うんです」

そう熱を込めて話す西館さんですが、じつは就農当初は飼料の取り組みにも「産直」にも、今ほどの思い入れはなかったそうです。先輩生産者に連れられて会議や交流会に参加し、「この牛乳“だから”飲みたい」という声を聞くうちに、徐々に心に火がともっていったといいます。

「『欲しい』と言ってくれる人がいることは、本当に大きな励みです。自分たちがやっていることには意味があるんだ、と。それと同時に、自分たちからも、この価値をきちんと伝えていかないといけないんだと身に染みしました。まだまだ僕らの取り組みを知らない方も多い。まずは(牛乳を)ひと口飲んでもらえるように、ファンを増やしていきたいです」

(写真/大岩里王真、文/西谷真実)

※国の食品表示基準「遺伝子組換えに関する任意表示制度」改正にともなう表示変更。与えている飼料の内容や取り組みに変更はありません。



episode 3
JA新いわて
(岩手県)

冬は雪深く夏も冷涼な奥中山高原は、戦後開拓によって酪農業が始まった地域です。23年前に一部生産者間で、遺伝子組換え作物が混入しないよう管理した飼料での生産がスタート。現在は4軒の生産者がその想いを受け継ぎ、『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の原乳を生産しています。

pal
GMO
NO! 冷蔵

コトコト 110 110 136140

いわた奥中山高原の低温殺菌牛乳

1000ml 278円(税込300円)

遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理した飼料を与えた牛の生乳を65℃30分間殺菌。乳脂肪分3.6%以上。

乳 138kcal@0.2g/200ml 随費お届け日含む4日間