

産直365

さんろくご

2023年
7月3回号
(A週)
大暑

コア・フード牛
登録受付中!



#5月中旬のキウイの花
#無事に実りますように

特集



#守りたい景色
#海も山も街も小田原の魅力!

#SNSで今を届ける



#手摘みで収穫
#鳥とのたたかい
#暑〜い今が旬!

Contents.

- #ジョイファーム小田原
- #JA阿寒
- #イシハラフーズ
- #村悟空



#師匠の遠藤さん
#雨でも畑に出るほど仕事好き

楽しさも、しんどさも
ありのままを
見てほしい!

#episode 1.



河口 奈央さん

1993年岩手県生まれ。大学卒業後にいわゆる「植物工場」で従事したのち、農業での独立をめざして小田原へ。好きな果実はキウイフルーツ。

ジョイファーム小田原 (神奈川県)



1993年に小田原市で設立し、化学合成農業や化学肥料に頼らない栽培に長年取り組んでいます。現在は農家120軒で、柑橘類、ブルーベリー、キウイフルーツ、梅、玉ねぎなどを栽培。新規就農希望者の研修も積極的に受け入れています。

Instagram @joyfarmodawara

facebook <https://www.facebook.com/joyfarmodawara>

好きな食べ物を、自らの手で作る

春夏秋冬、折々の果樹の姿や生産者の日々をSNSにアップしている「ジョイファーム小田原」。そこに定期的に登場する、「研修生ぐっちー」と河口奈央さんに会うべく、5月半ばのキウイフルーツの畑を訪ねました。

師匠の遠藤国雄さんとともに受粉作業にあたっていた河口さんに、なぜ縁もゆかりもない小田原市を研修先にしたのかを尋ねると「せっかくやるなら、自分が好きなキウイを作りたいと思って」。

「でも最初はキウイのことを何も知らなくて、ニュージーランドでしか作ってないと思ってたくらい(笑)。いざやってみると、剪定、受粉、収穫などほとんどが手作業なので『意外と機械化が進んでいない作物なんだな』というおどろきはありました」

辛いと思うこともあるのではと聞くと「大変は大変ですが、もっと大変だろうと覚悟を決めてきたので、想像よりは平気ですね」と頼もしい返答。今まで3人の研修生を送り出してきた遠藤さんも「よくやってくれてるよ。体力もあるし、優秀だね」と太鼓判を押していました。

そんな河口さんがSNSに記事を書くときに気を付けているのは「ありのまま」を伝えること。

「もし新しく就農したいと思っている人が見たときにいいことばかり書かれていたら、始めてからギャップが大きくて辞めてしまう。そういうことがないように、キツイもの

はキツイと書きちゃおう、と」

だからちょっと格好悪い記事が多いんですけど、と照れ笑いを浮かべる河口さん。その想いの先には、まだ誰にも言っていないという密かな目標があるそうです。

「将来的には遠藤さんみたいに、私も研修生を受け入れて、教える立場になれたらいいなと思っているんです」

小田原市では近年、耕作放棄地の増加が課題になっています。研修を機に移り住んだこの町が大好きだからこそ、風景を、営みを守りたい——そのためには地域に若い生産者を増やすことが不可欠だと、河口さんは考えています。

「でもまずは、農家として一人前になること。それが今の目標ですね」

(写真/大岩里王真、文/西谷真実)



「きなり」での産地限定企画は今回のみの掲載です。

コトコト 136140

きなり 197

小田原の国産エコ・ブルーベリー

80g 458円(税込495円)

産地限定品。夏の暑い時期に凍らせて食べるのもおすすめ。ジャムやジュースにしてもおいしい。



小田原(神奈川県)

小田原の今を「コトコト」

このヒンチを伝えるチャンスに!



#episode 2.



浅野 達彦さん

1988年生まれ。農業高校卒業後、大学で経営学を学んだ後に叔父の牧場にて就農。個人としても農協青年部としても、食育活動や牛乳・乳製品の消費拡大PR活動に精を出す。

JA阿寒(北海道)

釧路市の中央部に位置し、北は阿寒連山、南は太平洋、さらに釧路湿原国立公園にも隣接。豊かな自然と冷涼な気候を生かし、古くから放牧での酪農が営まれている地域です。

Instagram @asano_dairy

YouTube

浅野達彦【あさの たつひこ】酪農チャンネルはこちら→



「酪農を学びたい・知りたい」あらゆる人に向けた発信を

おだやかな風が吹く、5月上旬の北海道釧路市。「こんせん72牛乳」の生産者・浅野達彦さんを訪ねると「これから放牧するところなんです」と、牛舎の奥にあるパドック(運動場)を見せてくれました。

放牧場へと続く柵が開けられると、乳牛たちが「待ってました」と歩み出していきます。人懐っこく近付いてくる牛の顔をなで、からだをかいて、ようすを見守る浅野さん。その光景はまさに、浅野さんのYouTubeチャンネルにアップされていた動画そのものでした。

「YouTubeを始めた理由ですか? 一番は次世代の酪農家を育てるためですね。酪農を学ぶ学生の、補助教材的なツールになればいいなと」

4年前から続けているチャンネルには現在、900本を超える動画がアップされています。学生や関係者向けのよりコアな酪農技術・経営の解説に加えて、消費者に向けた「乳価の仕組み」などの説明、さらには放牧風景や牛のブラッシング動画といった癒し系まで、内容はじつに多種多様。制作にはさぞ大人数が関係しているのだろうと思いきや、「動画の撮影・編集は弟、ネタ出しは俺が担当

して、ふたりで作っています」とのこと! さすがに何を撮るか悩むこともあるそうです。「質問をもらえると、それに答える動画を作ればいいので助かります(笑)。パルシステムの組合員さんからの質問も待ってますよ!」

注目されている今こそ正しい情報を、自ら伝える

浅野さんは酪農業界がかつてなく厳しい状況にあるからこそ、「生産者自身が表に立って伝えていく」重要性を説きます。

生乳の供給過剰となっている現在の状況は、元をたどれば数年前、バター不足を解決しようと官民あげて取り組み始めた生乳増産計画につながっています。生乳をしぼる母牛を増やすには1頭あたり約3年の月日がかかり、並行して牛舎の建設も必要です。ようやく成果が出始めたタイミングで、まさか感染症拡大によって大幅な需要減が起きるとは誰も想像だにしていませんでした。しかしこのタイムラグさえ、これまで業界の外ではほとんど語られてこなかったのです。

「今の消費者は“本当のこと”を知りたいんです。いいところだけじゃなくて、悪い部分までちゃんと知ったうえで選びたい。その情報を“誰が”伝えるのかも重要で、JAだけではなく直接生産者が言うことで、より伝わることもありますよね」

正しい情報を理解してもらったうえで「今後の生産・流通がどうあるべきか」を、生産側と消費側がいっしょ

になって検討すべきだと熱を込める浅野さん。けれど、不意に真剣な表情をゆるめて「厳しいと言ってますけど、楽しくやってるんですよ」と続けます。「経費削減につながる新しい技術がどんどん出てきているので、まだまだやれることはあるし、試したい知見も発信したい。コロナ禍で中止していた学生の実習受け入れや、消費者との現地交流もやりたいんです」

やりたいことがありすぎて「からだが目いっぱい」と笑う浅野さん。これだけ前向きな生産者がいるなら、きっとこの暗雲も晴れるときがくるはず。そう確信させるパワーを感じる取材になりました。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



栄養たっぷりな生の牧草が、質のよい生乳につながります



コメント・質問も待ってます!

浅野さんのチャンネルではこんな動画を見られます /



pal 107 107 1000ml 239円(税込258円) 北海道根釧地区の生乳を72℃15秒間で殺菌。乳脂肪分3.6%以上。製造翌々日お届け。 牛乳 142kcal/100g 0.21g/200ml 菌数お届け日含む4日間

#episode 3.



石原 祥子さん

イシハラフーズ(株)の現代表。都内で社会福祉士として勤務していたが、東日本大震災の被災地支援を志し宮城県石巻市へ。その経験から「地域雇用」の重要性を痛感し、帰郷して父の後を継ぐ。

イシハラフーズ(株)(宮城県)



宮城県都市を拠点に、原料作物の栽培から加工を一貫して担う冷凍野菜の作り手。年間通してその時々「旬」の野菜を手掛けている。省力化や農福連携などが評価され、「令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」GAP部門で、農林水産大臣賞を受賞。

Instagram @ishiharafoods

最大効力率を追求する地に足“つけない”農業



4月末の、ほうれん草の収穫の様子



除草作業だけではどうしても、手作業が必要なのだそう。工場でも多くの方が働いています。



作業記録には、10年以上前に自社開発したという独自アプリを使用。

効率化は「安定」をつくり出す

大きな機械、次々にいっぱいになるコンテナ。ほうれん草の収穫風景とは思えないように感嘆していると、イシハラフーズで農産部を統括する吉川幸一さんが「以前は50人がかりで、鎌を持ってカゴを背負って、手作業でやってたんですよ」と苦笑します。

同社ではかつて300軒もの契約農家から原料を仕入れていましたが、高齢化などにより農家の数が徐々に減少。安定生産への危機感から20年ほど前に原料栽培に踏みきり、今は製造するすべての冷凍野菜の原料を自社生産しているそうです。

現在、手掛ける畑の枚数は700以上、面積は計250haを超えるとのこと。しかもそれだけの規模——元は農家300軒でやっていたことを、ほんの18名という人数で管理していると聞いて驚きが隠せません。同社代表の石原祥子さんによると、「冷凍野菜は、いかにコストを

抑えて安定的に作るかがカギ」。効率化のための機械や技術は、平時ならコスト削減に、天候被害を受けた際には素早いリカバリー、つまりは「安定」にも役立ちます。何と一般的な農家だと1週間かかる作業も、同社なら3日程度で終わるそうです。

「今季は高温被害があって、結構(種を)まき直しましたね。不作で予定量に足りなければ、次のシーズンに早めに植えて補うこともあります」と話す石原さん。その言葉に、冷凍野菜作りも青果と同じように「農業」から始まっているのだと実感します。「冷凍野菜ってどうしても『農業』の部分が見えづらい。会社のSNSはそういうところを知ってもらいたくて始めました」(石原さん)

7月はちょうど枝豆シーズン最盛期。同社のSNSで、臨場感たっぷりの収穫作業を見学してみませんか。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)

pal 産直原料 GMO不使用 冷凍 九州のえだまめ(塩ゆで) 250g 358円(税込387円) 九州の産直産地の枝豆を塩ゆでして凍結。自然解凍がおすすめ。チャックシール付き袋入り。 140kcal/100g 0.5g/100g

もっともっと顔が見える産地になる!

青年部が中心となって、作業や日々の作物のようすを投稿している村悟空のInstagramアカウント。今回は投稿によく登場する3名の生産者の素顔を紹介します。

村悟空(千葉県)

千葉県旭市が拠点。水はけのよい土質を生かしたハウス栽培のきゅうり、ミニトマトや、根菜類も多く手掛けています。会員23名のうち12名が青年部メンバーで、若手も多く活躍。

Instagram @songocoo.agri



276 225 5本 218円(税込235円) サラダや漬物以外にも、酢の物やパンバンジー、味噌をつけてまるかじり。たくさん食べてください。

きゅうりのことなら俺に聞け



米本 徹さん(35歳)

小学生3人の子どもの父 栽培品目:きゅうり

Q1.就農してどれくらい?

今年で丸6年になりますね。もともと継ぐ予定ではなかったのですが、農業は全然勉強していません。就農してから基本を父に教わり、今は地域の友人や先輩、後輩と情報交換したり視察をし合ったりして技術を高めています。

Q2.きゅうり栽培で重要なポイントは?

湿度、温度、水やり。水分管理は個人的に、一番苦を使っています。日によって必要な量が変わってくるし、あげすぎると病気も出てしまうので。

Q3.SNS投稿で大切にしていることは?

とにかく「楽しんで」! 何事も楽しむというのが自分のモットーなので、見ている人にも楽しさを感じてほしいです。

Q4.きゅうりのおすすめの食べ方は?

「ビール漬け」が気に入っています。つまみにいいですよ!

SNS投稿のキーパーソン



高木 智之さん(43歳)

IT企業勤めから36歳で農家に転身 栽培品目:ミニトマト

Q1.就農してどれくらい?

父の急病をきっかけに就農して、今年7年目になります。当時は農業の知識がまったくなかったのですが、市民図書館の農業コーナーの本を半年くらいかけて全部読んで勉強しました。

Q2.日々の仕事で意識していることは?

就農が遅かったため、経験や感覚の差を数字でたたき込んでいます。どの作業にどれだけのコストがかかっているか、それを何%削減するには費用がいくら必要で、効果はどれだけ見込めるか……全部データで出せるようにしています。

Q3.SNS投稿で大切にしていることは?

長期間放置しないこと、ですかね。若い人がこんな日々ががんばっているんだと知ってほしいので。

Q4.ミニトマトのおすすめの食べ方は?

生が一番ですが、セミドライマトも栄養やうまみが凝縮されていておいしいです。半分に切って塩をふって、オープンで作れますよ。

#episode 4.

ちょっぴりシャイな青年部の代表



石毛 敏之さん(40歳)

3人娘の父 栽培品目:大根、人参など

Q1.就農してどれくらい?

23歳くらいで就農しました。もともとは会社勤めをしていたんですが、いつかは農業を継ぐだろうなと思っていて、そんなときに農家の集まりに参加することがあり「そろそろ農業やってみるか」と。

Q2.野菜作りで大変なことは?

時季をずらしながら1年中いろいろな作物を作っているのが、休みがないことですかね(笑)

Q3.今までで思い出深い出来事は?

組合員さんとの交流会に参加したとき、村悟空という産地に興味をもってもらったり、想いをうまく伝えられたときはうれしかったですね。人前に出るのが苦手なんですけど、行ってよかったなと思いました。

Q4.SNS投稿の裏話を教えてください

じつは高木さんがみんなに声をかけて、運用してくれています。



挑戦はなきや 始まらない!

取材した人
はちろ たけと
鉢呂 健人 さん

1982年生まれ。2000頭規模の肉用牛牧場で研修の後、24歳で実家に戻る。約10年前からアンガス種の飼育を開始し、現在は弟とともに仕事に励む。



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。

避けられないコスト高

海外情勢によって輸入飼料価格が高騰し、高止まりとなっている今、国産飼料を活用した畜産業の価値が見直されてきています。

「コア・フード牛」は、子牛の段階から出荷時まで、一貫して国産飼料だけで飼育。さらに「国産」のなかでも、自給飼料や地域の工場が出る食品副産物など、できる限り産地の近くで入手できるものを活用しています。

そう聞くと海外情勢の影響は一切受けずに済んでいるようにも思えますが、生産者の鉢呂健人さんは「輸入飼料に頼っていないなくても、コストは上がっています」と打ち明けます。

「たとえば自給飼料を作るにしても、肥料や種、トラクターの燃料、サイレージを包むラップなどが値上がりしています。おからなどの食品副産物も価格が上がったり手に入りにくくなったり、なかなか厳しいですね」

コア・フード牛は/ 国産飼料100%

国内の肉牛生産は、飼料の大部分を輸入に依存しています。コア・フード牛では牧草やデントコーンといった粗飼料の多くを自給。さらに地域の食品副産物を活用するなどして、国産の飼料だけで育てます。



鉢呂牧場では休耕田で稲を作り、サイレージに加工

コア・フード牛は/ 牛の生理に合った飼育

コア・フード牛は、「サシ(脂)」を求めて穀物飼料で効率的に太らせるのではなく、草食動物である牛の生理に合わせて牧草中心で育てます。そのため肉は赤身主体で、かむほどに深い味わいを楽しめるのが特徴です。



子牛は母牛から直接、乳を飲んで育ちます

試行錯誤が、未来をつくる

それほどの状況でも、歩みを止めないのがコア・フード牛の生産者たち。鉢呂さんの場合、今までも地域の空いた田んぼを転用して牧草を作っていました。昨年からは試験的に、サイレージ用の稲を育て始めたそうです。聞けば休耕田の新たな活用方法として、注目されている取り組みなのだとか。実際に作ったサイレージの出来を尋ねると、「まだ省労力化などの課題は多いですが、飼料としては上々」とのこと。

また、挑戦という意味では4年前にスタートした「一貫生産」も、徐々に軌道に乗ってきたそうです。

「もともとうちは、ほかの牧場で産まれた牛を育てて出荷する専門だったのですが、昨年からついに『うちで産まれた子』の出荷が始まりました。まだまだ勉強不足を痛感する日々ですが、産まれてくる子牛の大きさや育ちが、やっとなんか調子になってきたかなと感じています」

よりよい方法はないか、新しくできることはないか。日々牛と向き合い、考え、挑み続ける姿に、明るい未来を願わずにはいられませんでした。

(写真/豊島直真、文/西谷真実)

申し込みは
8月4回まで!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



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」買え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
10月2回

192252

C週お届け

※初回のお届けは
9月4回

コア・フード牛肉セット(秋・冬)

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。

4週に1度、約半年間で
計7回お届けします

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~g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→g→a→b→c

<p>a セット</p> <p>ロースステーキ(牛脂付)2枚 180g ひき肉 240g 420g ※お届け日含む4日間</p>	<p>b セット</p> <p>バラすきやき用 230g 切落し 230g 460g ※お届け日含む3日間</p>	<p>c セット</p> <p>モモブロック 200g ひき肉 240g 440g ※お届け日含む4日間</p>	<p>d セット</p> <p>すきやき用(牛脂付) 220g 切落し 230g 450g ※お届け日含む3日間</p>	<p>e セット</p> <p>ひとくちステーキ(牛脂付) 140g ひき肉 240g 380g ※お届け日含む4日間</p>	<p>f セット</p> <p>手切り焼肉用 160g 切落し 230g 390g ※お届け日含む4日間</p>	<p>g セット</p> <p>すきやき用切落し(牛脂付) 220g カレーシチュー用 220g 440g ※お届け日含む3日間</p>
---	--	---	---	--	---	---

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~g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。(秋・冬)と(春・夏)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(9月2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。