

産直365

さんろくご

2023年
8月3回号
(A週)
立秋

コア・フード牛
登録受付中!

pal★system

もっといい明日へ
超えてく

特集

北海道に夏がきた!

Contents.

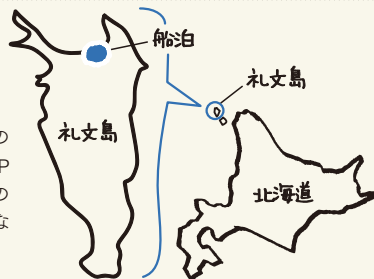
礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ
北海道の小玉すいか
北海道のとうもろこし
富良野の人参

資源を絶やさぬ
漁師たちの知恵。



船泊漁業協同組合 (北海道・礼文島)

2019年に産直提携を交わした、パルシステムで12番目の水産産直産地。ウニ加工施設として日本初となるHACCPの認定や、品質管理の国際標準規格であるISO9001の取得など、衛生・品質管理にこだわりながら、持続可能な漁業を追求する「日本最北端の漁協」です。



網の目が大きい理由

午前2時。日本最北の港、礼文島の船泊から、ほっけ漁の漁船が次々に出航していきます。総勢180名ほどの漁師を抱える船泊漁協を一手に仕切る組合長、大石康雄さんの中型船も、先陣を切って北の海へ繰り出しました。

「まずは、網を仕掛けに行く。漁場は常に移り変わっていくから、毎朝探知機を見ながら、風や潮の流れも頭に入れたつ刺網を落としていくわけ」

ほっけ漁は「刺網漁」で行われます。1本の幹縄に多数の刺網をつけ、海中に張りめぐらされた網にほっけがかります。漁場に仕掛けた後、しばらく放置し刺網を回収します。

「礼文沖は海流がぶつかる屈指の漁場。プランクトンがたつぷりいるから、身が厚くて締まりがよくなる。だからほら、私たちの網の目はこんなに大きい」

5センチ四方ほどの網の目。これなら、まだ成長途中の小魚は潜り抜けられます。かつて不漁が続き、漁師の誰もが目を小さくしてできるだけたくさん獲ろうと躍起になったとき、大石さんは皆を説得したといいます。

「小さな目で獲れなきや、もっと小さくしてしまふ。目先の利益に捕らわれるとまだ獲っちゃいけない魚まで獲ってしまう。悪循環の末に、自分の首も締まってしまう」

好漁場を漁師同士で分かち合う

朝6時過ぎ、再び向かった漁場の刺網からは次々と、丸々としたほっけが巻き取られていきました。この日の水揚げは



取材した人

やすお 大石 康雄 さん

1947年利尻島生まれ。船泊漁協組合長。現在約180名の漁師たちを束ねる。

最果ての海から、最良の魚を、最適な時季に

pal
産直
冷凍

コトコト
498

きなり
142

きなりセレクト
365351

礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ切身干し
3切210g **386円**(税込417円)

産直産地「北海道礼文島船泊」産の6～9月の脂ののった真ほっけを厳選し切り身で干しうまみ凝縮。
176kcal(食)1.8g/100g 賞味180日

産直
冷凍

コトコト
111724

きなり
394

きなりセレクト
342904

礼文島船泊の産直・にしん開き
2枚400g **498円**(税込538円)

産直産地船泊産の脂ののつたにしんを干物にしました。ふっくらとした身と脂をお楽しみください。
239kcal(食)0.9g/100g 賞味180日

大石さんの船だけで4トン。大漁です。「以前は仕掛けた翌日に獲ってたこともあった。でも新鮮であればあるほど、礼文でしか獲れないうまいほっけを届けられる。それで今は同じ朝のうちに仕掛けも漁もやっちゃうわけ」

「漁師は職人」が口癖の大石さん。今年76歳を数えても、寡黙に漁師たちを率い続けるのは「最果てのこの漁師町を守りたい一心があるから」といいます。

船泊漁協ではほっけ漁を「輪番制」で回しています。好漁場を平等に分かち合うことで、誰ひとり取り残さず、漁を続けていく。浜ならではの知恵です。

礼文沖でもっとも脂がのっているといわれる6～9月に、荒波にもまれながら釣り上げた唯一無二のほっけ。その滋味には、最果ての漁師たちの想いが込められています。

(写真／豊島正直、文／藤井将)



取材した人

天間 紀明 さん

1981年生まれ。幼少期、祖父に「紀明のためにトラクターを買ったぞ」「畑を買ったぞ」と説かれ、いつの間にか就農を決意。2児の父。

まだ膝下ほどの背丈



6月初旬の畑のようす。8月に収穫するすいかは、保温や防風のためトンネル状に組んだビニールの中。つるがいっぱいになったらビニールを剥がします。



畑を歩いてつるや木を傷付けないように、収穫後の運搬はリレー形式。大玉の場合は約10kgのすいかを持ち上げて隣の人へ放り投げ、トラックの荷台へ。素人が1日作業すれば翌日は起き上がれないそう。



限定数を超えた場合は抽選となります。

数量限定 1,000個

136514

北海道の小玉すいか

1玉 1,480円(税込1,598円)

北海道よりシャリっと甘い小玉すいかをお届け。果皮が黒い品種、形状が縦長の品種をお届けする場合があります。1.1kg以上。

ぎりぎりまで収穫を待って、熟度を上げてお届けします

甘みを
楽しむためには
冷やしやすいように!



父・幸博さん

甘みとシャリ感に自信あり!

うまいを作る!

木の生存本能を引き出す

富良野の市街地から車で20分ほど。まっすぐな道をぐんぐん進み、三方を山に囲まれた山部地区へ入ると、天間紀明さんのすいか畑が広がっていました。

「うちのすいかはシャキッとした食感で、しっかりと甘いんです。そのおいしさは、富良野盆地の寒暖差のおかげですね」

6月初旬のこの日も、朝はひんやりと冷たい風が吹き、厚手の上着が手放せないほど。7月でも最低気温の平均は約16℃で、1日の気温差が15℃以上ある日も多いといいます。

おいしさを生み出すもうひとつのかなめは「苗を畑に植えたあと、あえて木を弱く育てること。とくに肥料の使い方が重要で、なかでも、一般的には木の生長のために必要な窒素成分の肥料の使用を抑えているそう。『そうすることで厳しい環境に直面した木が「子孫を残さなきゃ」と判断

揺るがぬ『おいしさ』への想い

紀明さんは天間家の3代目。近隣の農家が高齢化などを理由に手放した畑を引き取り、栽培面積は15年前の約4倍となる25haまで増加しました。経営規模が大きくなっても栽培のこだわりは変えず、味を優先したすいか作りを極めていきます。その確かな腕を求めて、夏には常連客が直接買いに来ることも。

「1週間分と言って、ひとりで7

しい就業規則のもとで働いていた村上さんから見ると、「働きたいと思ってもとらえる環境からは遠かったそうです。」

キッつい汚い・給料が安い——そんな「3K」のイメージを変えるべく、村上さんは7年前に代表に就任して以来、少しずつ改善に取り組みできました。拠点ごとに簡易トイレを設置して働きやすい環境を整えたり、休みを取りやすくしたり。「スマート農業」の導入も、その一環だといいます。

「たとえば種まきや農薬散布には、GPS機能がついたトラクターを使っています。自動操舵によってハンドルに集中しなくてもまっすぐ走行できるので、作物の生長具合や、機械に不調がないか気にしながら作業する余裕が生まれる。昔は経験値がないとできなかったことが、今は先進技術でカバーできる。そういうものをどんどん取り入れて、若い人に『農業はカッコイイ』と思ってもらいたいです」(村上さん)

さらに「交流の場となる直売所の設置も、現在構想中だとか。村上さんと岸本さん自身が、パルシステムの組合員との交流で多くの気付きと喜びを得たからこそ、従業員にもその場を与えたいと考えたそうです。

「毎日腰も痛いし脚も張って大変だけど、『おいしい』とか『待ってるよ』という声を聞くことがんばれる。交流によって得られるものは、収益とは違う価値があります」(村上さん)

「やっぱり『おいしかった』と言ってもらえる農産物を作りたいよね。食べる人たちが何を思っているか感じられる。考えられる場所になればいいなと思います」(岸本さん)

(写真／豊島正真・文／西谷真実)

して、玉育ちがよく、糖度が高いすいかができるんです」と話します。

生存本能を最大限引き出した栽培技術。ぎりぎりの環境によって病虫害のリスクを高めませんか?と尋ねると、紀明さんは「強い苗を作っているので大丈夫」ときっぱり。

苗作りが始まるのは、まだ雪深い2月。ポイントはしっかりと加温して湿気を飛ばすことなのだそう。

「よい苗が作れるかどうかで出来の半分は決まるといっても過言ではないんです。うちの場合は、暑さや寒さに強い夕顔の苗に、すいかの苗を手作業で接ぎ木して作っています。太くてがっしりした苗が、すいかのおいしさに直結するんです」

個買っていく方もいます(笑)。その人は「俺はこのすいかを買うために仕事しているんだ」と話してくれるので、うれしいですね。それに、パルシステムの組合員のみさんから届く、率直な声も励みにしています」

その声のなかには「皮が少し固く、切りにくい」という声もあるそう。紀明さんによると、皮の固さがあることで、北海道から関東までの輸送や猛暑にも耐えられるのだといいます。

「これに対しては本当にこめんなさいという気持ち。でも固めの皮のおかげで内部が守られているんです。これからも甘みがのった、シャリ感抜群のすいかを作り続けていくので、それを楽しむために必要な皮だと思ってもらえたらうれしいです」

(写真／豊島正真・文／小方恵美)

富良野の風土と愛が



富良野青果センター(北海道)

山々に囲まれた富良野盆地に位置。盆地特有の昼夜の大きな寒暖差が、作物のおいしさを育みます。200haを超える直営農場を、正社員14名を含む約65名で管理。とうもろこし、人参、ほうれん草などのほか、「エコ・チャレンジ」基準の玉ねぎやじゃがいもも栽培しています。



取材した人

村上 洋巨 さん

1976年札幌市生まれ。結婚を機に富良野へ移住し、列車の運転士から農家へ転身。義父である前代表の後を継ぐかたちで、2016年に富良野青果センターの代表に就任。

「ずっここで働きたい」と思わせる!



広大な人参の畑での草とりようす



新人社員の三原七海さん

取材した人 岸本 和則 さん(写真右)

1965年富良野市生まれ。農協に24年勤務したのち、「自分で農業をやりたい」という想いのもと富良野青果センターに入る。現在はおもに販売・営業を担当。

途方もない手作業の草とり
それでも人が「続く」理由

周囲をぐるりと山に囲まれ、お手本のような盆地の風景が広がる北海道富良野市。「富良野青果センター」の岸本和則さんに案内された人参畑では、たくさんの人が草とり作業にあたっていました。

「草とりは一番つらい作業。腰も痛いし、畑も広いし、どんなに暑い日でもやらなければいけないしね。それでもできる範囲で、除草剤を使わずやっています」

そうやって畑に真剣なまなざしを向けていたかと思うと、岸本さんは不意にスタッフを呼び寄せて「うちの新社員ね!」「こっちは子はベトナムから来たんだよ」と紹介して、にっこり満面の笑み。印象的なのは、その誰もが嫌な顔ひとつせず、笑顔で応じてくれたこと。なかには技能実習期間を終えて帰国した後「またここで働きたい」と連絡してきた「リピーター」の姿もあり、会社が働く人たちから愛されていることが伝わってきます。

「うちではみんな楽しんで仕事をしているんじゃないかな。農業が嫌だとか、人が嫌だとかで辞める人はいないと思いますよ。とくに正社員は定着率が高くて、この5年はひとりも辞めていない。村上代表になってから会社が変わったね」(岸本さん)

「農業ってカッコイイ」

村上洋巨さんが企業勤めから転身し、富良野青果センターにやってきたのは16年前。当時も機械化に積極的に取り組むなど先進的な産地ではありましたが、手厚い教育と厳

しい就業規則のもとで働いていた村上さんから見ると、「働きたいと思ってもとらえる環境からは遠かったそうです。」

キッつい汚い・給料が安い——そんな「3K」のイメージを変えるべく、村上さんは7年前に代表に就任して以来、少しずつ改善に取り組みできました。拠点ごとに簡易トイレを設置して働きやすい環境を整えたり、休みを取りやすくしたり。「スマート農業」の導入も、その一環だといいます。

「たとえば種まきや農薬散布には、GPS機能がついたトラクターを使っています。自動操舵によってハンドルに集中しなくてもまっすぐ走行できるので、作物の生長具合や、機械に不調がないか気にしながら作業する余裕が生まれる。昔は経験値がないとできなかったことが、今は先進技術でカバーできる。そういうものをどんどん取り入れて、若い人に『農業はカッコイイ』と思ってもらいたいです」(村上さん)

さらに「交流の場となる直売所の設置も、現在構想中だとか。村上さんと岸本さん自身が、パルシステムの組合員との交流で多くの気付きと喜びを得たからこそ、従業員にもその場を与えたいと考えたそうです。

「毎日腰も痛いし脚も張って大変だけど、『おいしい』とか『待ってるよ』という声を聞くことがんばれる。交流によって得られるものは、収益とは違う価値があります」(村上さん)

「やっぱり『おいしかった』と言ってもらえる農産物を作りたいよね。食べる人たちが何を思っているか感じられる。考えられる場所になればいいなと思います」(岸本さん)

(写真／豊島正真・文／西谷真実)



コトコト 326

徳用人参

1kg 268円(税込289円)

大小込み、洗いでお届け。炒め物やスープなどいろいろな料理にどうぞ。



コトコト 136522

富良野の人参

500g 198円(税込214円)

富良野青果センターからお届け。高低差を活かして時期ごとに人参の生育に適した畑から収穫しています。洗いでお届け。



コトコト 285

北海道のとうもろこし

2本 398円(税込430円)

皮の一部をめくって中身を確認してからお届けします。北海道の昼夜の寒暖差がおいしいとうもろこしを育てます。



とうもろこしは鹿やヒグマの被害が多いそう。ただしヒグマは「熟したもののしか食べない」グルメなのだとか。



機械で収穫後、1時間以内に冷蔵庫へ。低温を保ち呼吸を抑えることが、味を落とさない秘けつです。

ノーザンび〜ふ
産直協議会
コア・フード部会
(北海道)

北海道に位置する6つの産直産地「宮北牧場」「内藤牧場」「榛澤牧場」「鉢呂牧場」「榎本農場」「雄武町肉用牛振興協議会」で構成。いずれの産地も国産飼料100%で、アンガス種またはアンガス系統種を育てています。牧草中心で育つため、赤身中心で味わい深い肉質が特徴です。

コア・フード牛のあゆみ

- 1993年4月●ノーザンび〜ふ産直協議会設立
- 2000年10月●コア・フード牛の前身「ふーどの牛肉」供給開始
- 2002年6月●「公開確認会」を初開催
- 2004年2月●内藤牧場が産地に加加入
同 6月●榛澤(はんざわ)牧場が産地に加加入
- 2007年5月●宮北牧場が産地に加加入
同 10月●国産飼料100%に切り替え
生産者同士で話し合い、補助的に与えていた輸入飼料を含む配合飼料の使用中止を決断。「国産飼料100%」が実現しました。
- 2008年9月●2回目の公開確認会を実施
- 2009年3月●「コア・フード牛」へブランド名を変更
- 2010年5月●鉢呂牧場が産地に加加入
- 2015年9月●3回目の公開確認会を実施
- 2017年11月●榎本農場が「コア・フード牛」の肥育生産を開始
- 2019年5月●雄武(おうむ)町肉用牛振興協議会が産地に加加入

信念と絆がつないだ30年

国産飼料100%の牛肉。



本当の「持続可能な肉牛生産」を求めて。

日本では長年にわたり「霜降り＝サシ(脂)」こそが価値とされています。一般的な生産現場ではその価値にのっとり、高カロリーな穀物飼料中心で「効率よく」「脂がついた牛」を生産することが、今なお主流となっています。

しかし牛はもともと草食動物であり、穀物は人の主食。そのうえ日本では穀物飼料の大部分を、安価に大量入手できるからと輸入品に依存してきました。輸送による環境負荷が高く、食料安全保障上での懸念があったにもかかわらず、です。

「ノーザンび〜ふ産直協議会」は、そうした肉牛生産のあり方への疑問から始まった組織。1993年の設立当初から「草食動物である牛の特性を生かし、人と競合しない飼料(食品副産物や牧草など)を最大限利用した牛肉の供給」を理念に掲げ、30年を歩んできました。

その歴史のなかで、2007年の「国産飼料100%」への切り替えは、とくに大きな一歩でした。「これからは国産飼料でいくんだ」——生産者の宮北輝さんは協議会加入当時、会を率いていた故・宮下盛次さんから聞いたその言葉を、今も鮮明に覚えているといいます。国内で類を見ない、常識外れといっても過言ではない宣言。現在は協議会の先頭に立つ宮北さんも、「そのときは『何を言っているんだ』と思った」と振り返ります。

「でも同時に、変革のときを迎えたんだと感じたことも、しっかり記憶に残っています」(宮北さん)

道のりは決して平坦ではありませんでした。けれど国際情勢の悪化から国内での持続可能な食料生産が問われる今、「コア・フード牛」はまさに「持続可能な肉牛生産」の実例となっています。長年かけて蓄積した生産技術・知見と、「一頭丸ごと」予約注文という流通・消費の仕組み。その両輪があるからこそ、今までも、これからも、挑戦の歴史は続きます。

30周年の
記念式典を
開催しました



5月末日、北海道で「ノーザンび〜ふ産直協議会」の総会と30周年を記念した式典を開催しました。対面での総会開催はじつに4年ぶり。直接顔を合わせるのは初めてという関係者も少なくありませんでした。また、翌日には宮北牧場を視察。放牧場を見て歩いた後、与えている飼料について宮北さんから説明を受けました。

コア・フード牛の生産者
宮北 輝 さん



4年前から地域で作られた子実とうもろこしを飼料に導入してきましたが、今年度は新たに自分で生産を始めました。忙しくはなるんですが、作れるものは自分で作りたい。「自ら生産し、自ら説明できるもの」はどんな認証や証明よりも価値があると、組合員みなさんが教えてくれたから。だから私たちはどんどんチャレンジしたい、やってみようという気になれるんですよ。

パルシステム新潟ときめき
瀬野 悦子 さん



式典で歴史を振り返って改めて、「産直」らしいつながりの強さを感じました。とくに、一時は生産を辞めようと考えていた方が交流によって「辞めるのを辞めた」というエピソードは印象深かったですね。そして生産者の方々はただ「牛を飼っている」のではなく、地域や食の未来を見据えて行動しているんだということを実感。食品副産物の手配も、飼料作りも、とても大変なこと。今回肌で感じ、見聞きしたことを周囲にぜひ伝えていきたいです。

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!



産直



調理例

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」買い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
「だいごころぐ」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

a
セット



420g

b
セット



460g

c
セット



440g

d
セット



450g

e
セット



380g

f
セット



390g

g
セット



440g

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。