

# 産直365 さんろくご

2023年  
8月5回号  
(C週)  
処暑

特集

## 産地を照らす、 彼女たちのエネルギー。

Contents.

コア・フード野付の産直ほたて ほか  
北海道えりも産日高昆布  
旬・漁師がつくった釜あげしらす  
エコ・りんご (つがる)



### 豊かな自然を100年かけて取り戻す

まだ肌寒さが残る、6月頭の北海道べつかいちやう別海町。野付漁業協同組合で、4年ぶりとなる「産地へ行こう。」ツアーが開催されました。

旅程2日目の朝、組合員が案内されたのは森の一角。バスを降りて山道を歩いていくと、青々と葉が茂る木々のなかにひとつの看板が立っていました。そこに記された20年前の日付と「植樹」の文字が、この森が人の手によって作られたものだを教えてくれます。

35年前、豊富な海の幸に恵まれてきたからこそ、豊かな海を守ろうと声をあげ、行動したのは、漁協女性部の方々でした。

「私たちは『海と川と森はひとつ。100年かけて100年前の自然の浜を』というスローガンのもと、植樹活動を続けてきました」と話すのは、現在女性部の部長を務める山崎真由美さん。取り組みは脈々と受け継がれ、年に一度の産地ツアーではパルシステムの組合員も、スコップを手に苗木を大地へ植え付けています。

### 浜で生きる者みんなに役目がある

植樹のあとは、漁協でバーベキューをしながらの交流会。女性部が中心となって、「ちゃんちゃん焼き」をはじめとした、自慢の料理をふるまいます。組合員の笑顔と「おいしい！」の声に、山崎さんも「コロナ禍ではオンラインでの料理教室も開催しましたが、こうして直接会って、食べて、話すのがいちばんですね」と目を細めます。

「水産業は男性が中心ですが、浜を盛り上げるにはやっぱり女性の力も必要。そして、家を守ってごはんを作り、夫を送り出すのもひとつの仕事だと私は思います。海に落ちたら、二度と会えないかもしれない。だから眠くても夜中でも、『いってらっしゃい』って言ってあげるんです。そうすると、ちょっとは『気を付けよう』『帰ってこよう』って思えるかなって」

浜で生きる者としての、覚悟と生きざま。さらりと告げられた言葉のなかに、その一端が見えた気がしました。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

### 取材した人

山崎 真由美 さん

生まれ故郷の中標津(なかしべつ)から、結婚を機に別海町へ移り住む。現在は女性部部長を務め、植樹活動や料理教室のほか、漁協の広報活動などにも参加。

いってらっしゃい  
が私の務め



episode 1.

### 野付漁業協同組合 (北海道)

国後(くなしり)島と向き合って伸びる「野付半島」の沿岸を漁場に、ほたて、秋鮭、ほっき貝などの海の幸を扱っています。資源管理型漁業のほか、「海を守るには森から」を合言葉に1988年から植樹活動を継続。パルシステムも2000年から取り組みに加わり、22年度には600本を植樹。累計植樹本数(パルシステムのみ)は11,790本となりました。



「産地へ行こう。」ツアーに参加した組合員に「ちゃんちゃん焼き」をふるまう山崎さん



肌寒い気温のなか、大人も子どもも汗を流しながら植樹に取り組みました



植樹した苗木が20年をかけて立派な森になっています



特別価格

(ぎょれん鹿島食品センター)※茨城

骨とり

冷凍

コトコト

487

きなり

377

きなりセレクト

136905

野付加工・北海道産骨とり秋鮭切身(調理用)

4切200g 578円(税込624円)

北海道産秋鮭を産直産地野付漁協で骨とりし皮付き味付けなしの小さめ切り身に。ムニエルなどに。賞味180日

pal



産直

冷凍

136051

コア・フード野付の産直ほたて

5~7玉100g 698円(税込754円)

植樹活動など漁場を守る活動に取り組む野付漁協の刺身用中粒ほたて。お刺身、バター焼きに。88kcal@0.3g/100g 賞味180日



ホタテ貝/北海道野付半島沖(ぎょれん鹿島食品センター)※茨城



「若年も活躍中！」

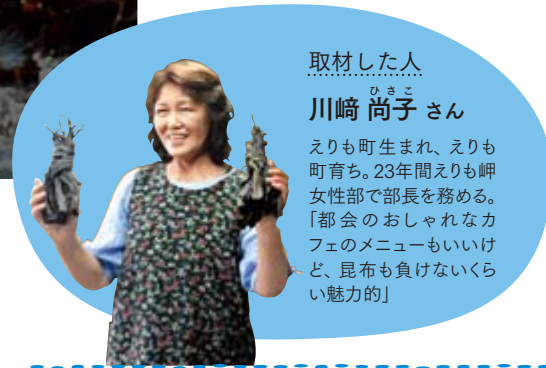
私たちが  
浜を守る。



浜辺に砂利を敷き詰め昆布を干します。海藻ひとつ残しても、仕上がりに影響するので常にごみひとつありません。



えりも岬女性部は2023年に創立70周年を迎えました。今年5月に記念の式典や植樹を実施。当日は部長として川崎さんも登壇しました。



取材した人  
川崎尚子さん

えりも町生まれ、えりも町育ち。23年間えりも岬女性部で部長を務める。「都会のおしゃれなカフェのメニューもいろいろ、昆布も負けないくらい魅力的」

漁師になることに迷いはなかった

北海道を南北に走る日高山脈の最南端に位置する「襟裳岬」は、日高昆布の名産地です。ここに住む多くの人が漁業を生業とし、全国的に水産物の水揚げが減る今でもなお活気にあふれています。

「私の両親は昆布漁師でね、物心ついたときにはいっしょに海に出ていました。海は仕事場であり、同時に遊び場。磯でうにやつぶ(貝)をとったりしていました」

そう話すのは、えりも漁業協同組合(以下「えりも漁協」)の川崎尚子さん。えりも町で海へ挑み続ける生産者のひとりです。

「学生時代、都会へ働きに出る子のことをうらやましく思ったこともあります。別の土地へ行ったら、違った人生があったんじゃないかなって。でも、この道を選ぶのに迷いはなかった。えりもの海も、地元のこと大好きだからね」

長子だからと強要されたわけではなく、自ら選んだ道だからいつまでも現役で走り続けられる。天真爛漫な川崎さんの活力の源泉を垣間見た気がします。

昆布漁は「沖」と「丘」の共同作業

昆布漁は一家総出の大仕事。7～9月の繁忙期は、何と夜中の1時に起きて支度を始めるのだそう。

「起きて家族みんなの朝ごはんやお弁当を用意するから“浜の母さん”の朝は早い。しっかり食べないとみんな力が出ない。十数メートルある昆布を海から素早く一気に引き上げないといけない、パワー勝負だからね」

男性たちが船の支度を始めると同時に、女性たちは「干場」の準備を始めます。干場とは、昆布を干すための砂利を敷き詰めた浜辺のこと。ここが川崎さんたちの主戦場です。

「昆布漁は“沖”と“丘”の共同作業。私たちが効率よく干していかないと、息子たちが昆布を獲ってこれない。昔はリヤカーを使って人力で運んでいたけど、今は重機も使うようになって3倍は作業が早くなりましたね。もう20年も前の話になるけど、えりもで初めて大型特殊免許(船からトラックに昆布を積みかえるクレーンの免許)を取得した女性は私なの。何事にも挑戦しなくっちゃね」

また、昆布をきれいに仕上げるために必要なのが「のし」の作業。干場へ運んだ昆布が乾く前に、ねじれを直し、重なった部分をはがして並べ直します。

「簡単な作業だけど、これをしないときれいに仕上がらないんです。よく色が出なかったり、いびつな形になったりしちゃうから」

最近では、効率重視で乾物用乾燥機を使う産地もあるそうですが、えりも漁協では天日干しにこだわっています。

「太陽の力を借りて干すと、やっぱりおいしさが違います。船を出すのも、昆布を干すのもすべて天気次第。いろいろな機械が登場して仕事は大分楽になったけど、自然に感謝する気持ちは忘れちゃいけないわね」

(文/池上公一)

昆布が元気の源です

「一生懸命働いている人には、元気ががんばってほしい。昆布って見た目は地味だけど、フコイダンははじめ、食物繊維やカルシウムなどからだにいい成分がたっぷり。はさみで細切りにしておいて、おみそ汁や煮物など毎日の料理にちょっと足してみて。たったこれだけで、栄養だけでなく、味までぐんとよくなりますか!」

浜の母さん  
イチオシ  
昆布の佃煮



- 1 昆布を食べやすい大きさにカットし、やわらかくなるまで煮込む。
- 2 味見をしながら、砂糖としょうゆで味を調える。



episode 2  
えりも漁業協同組合  
(北海道)

北海道・襟裳岬周辺の海で漁業を展開する産直産地。昭和初期、過剰な開発による森林の砂漠化の影響で一時は昆布の漁獲量が激減しましたが、地道な植樹活動の甲斐もあり水揚げが回復。組合員に郷土料理を紹介する「浜の母さん料理教室」の活動にも積極的に取り組んでいます。



取材した人

森 みよ子さん

「(株)森水産」の現代表・歌一さんの妻。結婚後、23歳から森水産で働く人たちのごはん作りを手掛ける。Instagram(@senmiyoko5)では毎日の漁師弁当と食堂ごはんを投稿。海外旅行が好きで、一番の思い出の地はイタリア。

“家族”たちが  
めいっはい  
働けるように。

漁師たちの胃袋を支えて40年

じゅわじゅわと音を立てるフライヤー、香ばしいにおい、きつね色に変わっていく「はさみ揚げ」。テーブルでは3升5合もの炊きたてごはんが、ホカホカと湯気を立てています。

ここは「漁師がつくった釜あげしらす」の産地、愛媛県松山市。しらす漁を行う「(株)森水産」と加工を担う「(有)カネモ」が連携して、鮮度抜群の釜揚げしらすの生産にあっています。

午前9時、森水産の社員食堂では、沖に出ていた漁師に届けるお弁当の準備が着々とすすんでいました。指揮をとるのは、森水産の代表・森歌一さんの妻、みよ子さん。従業員の食事作りを続けて、早40年になるそうです。

「メニューはね、前の日に買い物に行って安いものがあれば『これ作ろうかな』って考えるの。あとは朝、昨日の残りもので何が使えるかなって。気を付けてるのは色やね。色がきれいだったら栄養バランスがとれてるって聞いたから」

家庭でごはんを作るのと同じように、みよさんは週6日、欠かさず厨房に立ちます。お弁当16人前に加えて、加工場で働く従業員の食事、約20人前。おののくほどの量ですが、苦に思ったことはないといいます。

「アルバイトの子に何でもいから食べさせてやって」と言われ、4～5人分のお弁当から始まった、まかない作り。今でこそ大量の食事作りを難なくこなすみよ子さんですが、決して最初から料理が得意ではなかったそうです。「何でもいから」という言葉のまま、カレーばかり作っていたことも、ときには焼くだけで簡単だからとヒステキを1枚ずつ出したこともあったとか。

「結婚するまで、お料理はしたことがなかった。お茶碗を洗ったことも、ごはんを炊いたこともなかった。でも、やればできるもんやねえ」

そう振り返りながら厚焼き玉子を作っていく手際のよさからは、想像もつかない過去。おどろくとともに、みよさんがそれだけ長い年月、数えきれないほどの食事を作ってきたのだと気付かされます。

漁師たちのお弁当が船へと運ばれていくと、次は「陸」で働く人たちのごはん作りが始まります。



完成!

ボリューム満点のお弁当を、3人で手際よく仕上げます



お弁当は船から船へとリレー配達! 沖の漁師たちも心待ちにしています

「私ができるのはこれだけだから」

11時半をまわると、加工場の従業員が次々に食堂へやってきました。みよさんは一人ひとりに「おかえり」と声をかけ、ごはんをほおぼる人々を見守ります。

「最初は、ひとりにだけ言うのとたんよ。ずっと昔、遠くからアルバイトに来った子でね。そしたらその子が『おかえりって言葉がものすごくうれしかったです』って言ってきて。それからやね、みんなに言うようになったのは」

6月から始まる漁の期間中、産地は常に大忙し。漁は日の出から日の入りまで絶え間なく続き、加工場では1分1秒をかけたスピード勝負が繰り返されます。みよさんが作るごはんは「おかえり」の言葉は、まさに心と体の支え。「これがあるから、がんばれる」という従業員も少なくないそうです。

「私ができるのは、ごはんのことだけ。まかせてもらえるのが幸せやね」

さて、明日は何を作ろうか——トレードマークの水色のエプロンを身に着けて、みよさんは今日も、食堂に立っています。(写真/深澤慎平、文/西谷真実)



episode 3  
(株)森水産、(有)カネモ  
(愛媛県)

瀬戸内海の島々を望む斎灘(いつきだ)で、しらすやいかなご等の漁を行うのが「(株)森水産」。そのグループ会社で、水揚げした水産物の加工・卸を行うのが「(有)カネモ」です。ともに2009年にパルシステムと産直提携を結び、交流を深めています。

pal 産直原料

日高昆布

みつし昆布(北海道 えりも産)ぎょれん産地 販路センター等受取

コトコト 116254 671 343331

きなり きなりセレクト

北海道えりも産日高昆布

70g 398円(税込430円)

繊維がやわらかいので、だしはもちろん煮物、昆布巻きとしても大活躍。カットサイズ約15cm。153kcal(7.6g/100g)

産直

釜あげ しらす

原料事情により「旬」漁師がつくった釜あげしらすをお届けすることがあります。

冷凍

コトコト 473 353 342831

きなり きなりセレクト

漁師がつくった釜あげしらす

25g×3 398円(税込430円)

愛媛県斎灘で漁獲したしらすをセリを通さず新鮮なうちに釜炊き。乾燥させていないのでソフト。

153kcal(1.8g/100g) 賞味180日

(カネモ)産直

天童が、畑が、  
私の「置かれた場所」なんだ



episode 4.

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、農薬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「エコ・チャレンジ」基準のりんごのほか、洋なしやさくらんぼも出荷。今年7月には「公開確認会」を開催しました。



父・俊彰さん(右)と母・美貴子さん(左)。月に1度は3人で居酒屋に行くほどお酒好きで、ケンカをしても「お酒を飲んでリセット」が恒例だそうです。



7月に実施した「公開確認会」の様子。組合員との信頼関係がよりいっそう、深まりました。



商品ポイント +10  
エコチャレンジ  
コトコト 263  
きなり 190  
きなりセレクト 136913

エコりんご(つがる)  
850g 488円(税込527円)

果皮の色がグリーンがかったさわやかな味わいです。果皮にスレ、キズ果のものが含まれる場合があります。3-4玉でお届け。

晩夏に合うさっぱり感

今季初

産地(秋田)・天童(山形)・米沢(山形)・さみず(長野)・青木(長野)・サンフアム(長野)

震災で気付かされた、  
家族への想い

7月頭の山形県天童市。じりじりと照り付ける日差しの下、パチンパチンとはさみの音が響きます。汗をぬぐいながらりんごの摘果作業にあたるのは、「天童果実同志会(以下『同志会])」の生産者・松田祥子さん。父・俊彰さんの後継ぎとして就農して2年目になります。

7年勤めたウエディングプランナーを辞して就農したという祥子さんに、農業を志したきっかけを問うと「はっきり『これだ』という出来事があったわけではないんです」と、はにかみます。

「小さいころから父や祖母について畑に行っていたので、漠然といつかはやるんだろうなと思ってはいました。ただ、改めて考えると、東日本大震災が最初の大きなきっかけだったのかな」

地元を離れて北海道の大学に進んでいた祥子さんは、震災発生時、海外でボランティア活動にあたっていました。周囲の仲間が家族の無事を確認していくなか、祥子さんの携帯電話は無言のまま。4日もの間、家族や親せきと連絡がとれなかったそうです。

もうだめかもしれない。これからどうしたら——不安に駆られながらも祥子さんは「山形に帰って、私が畑を守らなきゃ」と、そう思ったそうです。

そして大学を卒業し帰郷した後、「就農前に一度はあこがれの仕事をしたい」とウエディング業界に就職。数年後、セレモニー中に聞いた「置かれた場所で咲きなさい」という言葉が、改めて人生を問うこととなります。

「その言葉がすごく引っかかって。私の置かれた場所ってどこなんだろうと考えて頭に浮かんだのが、『家族』と、家族が守ってきた畑だったんです」

「作る」だけじゃないからこそ  
農業って、楽しい!

「私は環境に恵まれていて、同志会の人みんな幼いころからの知り合いなんです。就農すると言ったらすごく歓迎してくれたし、わからないことは親身になって教えてくれる。父世代の人たちも『新しい人が入ると刺激になる』って受け入れてくれるので、意見も言いやすいですね」

そう話す祥子さんの隣で、俊彰さんは「おれも刺激を受けてるからね」と柔らかな笑みを浮かべます。

「70歳を前にして今がいちばん勉強してます、恥ずかしい話だけどね(笑)。娘に聞かれたらいい加減には答えらんないし、何でも真剣にやるようになったよ。いいものを作ろうという気持ちはもともとあったけど、もっといいものを、いっしょに作っていきこうってね」

じつは俊彰さんは、同志会の起ち上げメンバーのひとり。26歳で生協との取り引きを始めて以来、農薬削減での果実作りと、食べる人との交流活動にまい進してきました。その強く深い「産直」にける想いを、祥子さんは「もう100万回聞きました」と冗談めかしつつ「でもそうやって言葉にしてくれるのは、ありがたいです」と続けます。

「父の影響は本当に大きい。ただ『作って売る』じゃなく、そこにかける想い……安全なものを届けたいとか、未来の子どもたちのためとか。そういう“食の大切さ”を伝えながら農業をできることが、とても楽しいんです」

将来的には、地域の小学校と連携して田植え体験を実施している俊彰さんのように、食育活動にも精を出したいそう。畑の継承に留まらず、やりたいことは何でもやってきた、自称「よくたがれ(欲張り)」な俊彰さんの生き方も、着実に祥子さんに受け継がれているようです。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)