

2023年
9月2回号
(A週)
白露

産直365

特集

Contents.

オンリーワンを極める。

コア・フード地鶏しゃも
勝沼平のぶどう(ベリーA)
青大豆ほか
しめじ(ひらたけ)



地鶏一筋35年

父から子へと 渡すバトン

取材した人
しもこうべ たかひろ
下河辺 昭二 さん

1990年生まれ。都内の大学に通っていた際、昭二さんの手伝いで参加した交流活動をきっかけに就農を決意。趣味は読書。



取材した人

しもこうべ しょうじ
下河辺 昭二 さん

1956年生まれ。1988年に勤めていた会社を辞め、養鶏業を開始。特定JAS規格で「地鶏」が定められると同時に、県内で初となる認証を取得した。



episode 1.

北浦しゃも農場 (茨城県)

「コア・フード地鶏しゃも」を生産する唯一の産地。行方(なめがた)市と鉾田(ほこた)市の2拠点に農場を構え、しゃもを出荷しています。自然の光と風が入る広々とした鶏舎で育つしゃもは、筋肉がしっかりとてかむほどにうまみが広がると好評です。

「在来種の鶏を残したい」

茨城県行方市。パルシステムで唯一の「地鶏産地」である「北浦しゃも農場」を訪ねました。鶏舎に近付くと人の気配を感じたのか、寝ていたしゃもが次々に立ち上がります。自然の風と光を感じられる鶏舎で平飼いされている「地鶏しゃも」。生産者の下河辺貴博さんは、その飼いを「人間の都合に合わせず、鶏の生き方を尊重した飼育方。いわば『肉』を育てるのではなく、『生きもの』を育てる、という感じですね」と説明します。

北浦しゃも農場は、貴博さんの父・昭二さんが会社を辞めて始めた養鶏場です。「せっかく育てるのなら、在来種の鶏を残していきたい」との想いから、当初から地鶏にこだわって生産を続けてきました。

現在、「地鶏」と名乗るにはJAS規格でいくつかの基準が定められています。そのひとつが、在来種の血統を50%以上受け継ぐこと。昭二さんたちもこれまでにさまざまに掛け合わせを試し、6年ほど前に現在の鶏種にたどり着きました。

「鶏にも性格があって、神経質だったり、すぐけんかしたりするものもあります。どれだけ肉質がすぐれていても、あばれてケガをしてしまつては出荷できなくなる。群れで飼う以上は、やはり総合的にすぐれていないとだめですね(昭二さん)」

過去に類を見ない苦境でも 一歩ずつ、前に進む

飼料価格の高騰によって苦しい状況に置かれている畜産業界ですが、養鶏の場合は昨冬の鳥インフルエンザの大流行が今も尾を引いています。昭二さんは「じつは昨年、うちも相当悩んだんです。継続すべきかどうか」と打ち明けます。

「鳥インフルエンザはいつ感染するかかわからないから、自分たちの努力じゃどうにもならないところがある。でも待っている組合員がいるし、パルシステムも『応援するから』と言ってくれて。それならもう少しがんばってみようかと(昭二さん)」

35年の歴史をつくってきた父の言葉に、貴博さんは静かにうなずきます。そのまなざしに、不安の色はありません。

「うちみたいな小さな農場だからこそ、挑戦できることもある。父には『やりたいようにやればいい』と言われていたので、大切なことは受け継ぎつつ、自分でできることを取り組んでいきたいと思っています(貴博さん)」

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



お米10

438円/100g

426 445 342629

コア・フード地鶏しゃもモモ肉切身

160g 648円(税込700円)

しっかりした歯ごたえとうまみ。親子丼や煮物に。飼料に国産米を10%配合。



お米10

108円/100g

427 447 136301

地鶏しゃもガラパック

400g 398円(税込430円)

ガラを粉碎しパックに入れました。煮出してスープやだしとして。飼料に国産米を10%配合。
賞味180日



やってやろうじゃない! とことん進む。 俺の道。



episode 2

勝沼平有機果実組合 (山梨県)

山梨県北東部の旧勝沼町(現甲州市)で1984年に設立。化学合成農薬と化学肥料をなるべく使用しない栽培を実践。土づくりのため、地元ワイナリーから出るぶどうかすを堆肥に使用しています。

生食だからわかる、真のうまさ

「このあたりはワイナリーがたくさんあるから、マスカットベリーAはワイン原料にする『加工用』で作るのがふつうよ。私みたいな『生食用』の人はほほいいないね」そう笑って、ぶどうを愛おしそうに見つめる生産者の渡辺孟さん。自身を「ほかの人がやらないことをやりたいタイプ」と称し、10品種ほど栽培しています。マスカットベリーA(以下「ベリーA」)は90年以上前に日本で生まれ、さわやかな甘みとほどよい酸味が魅力。現在はそこの多くが赤ワインの原料として利用されています。生食用の手間の多さは加工用とは比べものにならないそう。たとえば、開花を迎える5月は勝負どころ。しばって果汁を使う加

工用は重量優先のため、開花時の調整作業はそれほど多くありません。一方、生食用は収穫時の房のかたちや重量を想定して、房の赤ちゃんのサイズを整えています。「とくにベリーAは偏屈な性格だからさ、切る位置を間違えると粒の大きさがばらばらになっちゃうの」。畑の一角だけで100近い房が見え、思わず「ひと房ずつ、はさみで切るのでか」と尋ねると、「そうだよ。今は加工用に出荷した方が価格が高いし、みんなこんなにかかるとなら(割に合わないよ)と言うね」と笑う渡辺さん。「大変だけど、俺は本当のベリーAのうまさってこういふもんだよ、っていうのを伝えたくてさ。やっぱり生で食べないとわからないから」



手前に広がる青々と輝く葉がぶどう棚。渡辺さんの畑は甲府盆地の底より少し高い位置にあり、「笹子(ささこ)おろし」という吹き下ろしの風が当たるそう。これにより昼夜の気温差が生まれ、濃い甘みを育みます。



収穫前のベリーA。雨に当たると玉が割れることがあるため、生食用はひと房ごとに紙製の「傘かけ」を行います。



コトコト きなり きなりセレクト
251 136182 136182

勝沼平のぶどう(ベリーA)

350g 478円(税込516円)

種無し、種ありのいずれかを1-3房でお届け。さわやかな香りと甘みが特徴です。



取材した人 渡辺 孟さん

1937年生まれ。果樹農家の3代目。息子とスタッフ約30名と果樹を手掛ける。日課は朝5時に起床し、テレビで時代劇を見ること。

ぶどうと食べ手の声が生きがい

化学肥料や化学合成農薬をなるべく使わない渡辺さんのモットーは、「ぶどう作りは土づくり」。きっかけは、60年ほど前に見かけたある専門店の売り場でした。農薬をかけていない傷だらけのみかんが次から次へと売れていき、「こういう時代が必ず来る」と確信したそう。また、当時は農薬を使って、果物を効率優先で大量生産した時代。渡辺さんの仲間のなかには、農薬散布が原因で倒れた生産者もいたといいます。「農薬をたくさん使わなくても済むやり方を考えないといけないな、そうする」とい樹と土が必要だったわけ」

その後、ワイン造りで出るぶどうの皮や茎を原料に堆肥づくりに挑戦。30年以上その堆肥を入れている畑を踏みしめると、足裏からやわらかい土質が伝わってきます。渡辺さんは85歳になった現在も畑へ足を運ぶ毎日「愛情が大事だよ。わが子を育てるようになってるの。でも本当はぶどう作りは大変だから、もう限界かなと思うときもある」と少し肩を落としながらも、力強い目にはぶどうにかける情熱がにじんでいます。「畑に行けば、ぶどうが語りかけてくるんだ。この粒を間引いてくれ」とかね。そうやって話していると、なんとか人手を集めてやらんとまずいなって思うわけ。それに、ぶどうを食べた組合員から「おいしかったよ、また来年もよろしくね」と言われると作っていてよかったなと、そこにはお金で買えない喜びがあるんだよ」

(写真/大岩里王真文/小方恵美)



大湯村自慢の一品!! 黄色と青では まるで別物。

episode 3
花咲農園
(秋田県)



6月末、青々とした田んぼが一面に広がる大湯村。中央の木々は道路を風雪から守る防風林。

仕事も遊びも人並み以上にやってきました

「基本」を妥協なくやりきる

大豆は東北の一部地域でしか作られていない、希少な豆。味がよいのに生産量が少ない理由は、何よりも「作りづら」から。伊藤さんは、青大豆栽培がむずかしい理由が大きくふたつあると話します。ひとつは、萎疫病という株が枯れてしまう病気にとっても弱いこと。菌が土壌に残るため、連作するほど病気が増える傾向にあるといえます。そのため伊藤さんは、1年おきに米と青大豆を輪作し、菌が残らないよう対策しています。



取材した人
伊藤 由紀夫さん
1951年能代市生まれ。19歳で太田村に入植し、米と大豆の栽培に励んできた。今年から田んぼは別の農家へ貸し、青大豆を妻とふたりで手掛ける。趣味はゴルフ。

取材した人
戸澤 藤彦さん
1960年仙北市生まれ。父親に連れられて太田村に入植し、24歳で本格的に米作りを開始。「花咲農園」の創立者であり現代表。趣味は海釣り。

「田んぼ仕事の帰りに小さい株を一本抜いて、ゆでて食べるんですが、あの瞬間は格別。個人的には、有名な枝豆用品種よりもうまいと思うよ(伊藤さん)」
「これは栽培農家の特権なんですけど、青大豆は枝豆のときに食べるのが一番うまい!」(戸澤さん)
大豆自体は田んぼの転作によく選ばれるものですが、広く流通している「黄大豆」と青大豆は、異なる特徴をもっています。美しい翡翠色の見た目はもちろん、生産者の伊藤由紀夫さんによると「青大豆はかたい状態で食べても甘い」ほど、甘みが強いのです。「これは栽培農家の特権なんですけど、青大豆は枝豆のときに食べるのが一番うまい!」(戸澤さん)

「もうひとつは、水に非常に弱いこと。大雨が降ったあと、青大豆は黄大豆の半分くらいしか回復してこない。なので対策として、排水設備を整えてやるのが肝要です」案内された伊藤さんの畑は、早朝まで雨が降っていたにも関わらず、畑の3分の1ほどは土がすでに乾いています。線を引くように乾いた場所の下には、暗渠と呼ばれる排水用パイプが埋まっているそうです。「大豆栽培では定番の技術ですが、私はこれを5メートル間隔で入れています。ふつうは12メートルくらいなので、相当細かいですね。さらに、そこに水が入りやすいようにもみ殻も入れて。それでも4、5年もすると泥が詰まって排水が悪くなるから、そのときはもみ殻だけ入れ替えます」

(畑の中で)いいところ悪いところがあつたらダメなんです(伊藤さん)
黄大豆よりも作りづらく、収穫量が落ちるといわれる青大豆。しかし伊藤さんは昨年、10aあたり4俵(約240kg)と、黄大豆の平均よりも高い値をたたき出したそうです。
唯一無二の味を支える、唯一無二の生産者。今シーズンの実りにも、期待が高まっています。
(写真/大岩里王真文/西谷真実)

「青大豆のひたし豆」
「青大豆とフレッシュトマトのオイルパスタ」
「青大豆のレンズビはこちらから」
palシステム だいたいこログ 検索

pal 産直原料 今季最終
GMO不使用 冷蔵
116009 480 343056
青大豆寄せとうふ(産直大豆使用) 300g 248円(税込268円)
産直産地、花咲農園(秋田県)の青大豆使用。にがりのみで固めました。淡い緑色が特徴。
大豆 69kcal/100g 国産6日

水に一晩つけてから調理してください。
136034 298円(税込322円)
青大豆 300g
大豆の中でも豆が青のが特徴です。浸し豆にすると、美しい翡翠色が食卓の彩りに。レンズビ付き。

うちがやめたら、この味が消える。

取材した人
妻・奈保子さん

元美容師。東京で勤務後、帰郷。義父母との同居を機に就農した。「クチコミは全部目を通しています。できれば、1件ずつお返事したいくらい」

取材した人
山田大輔さん

1980年茨城県生まれ。妻の奈保子さんとは幼なじみ。「褒められると伸びるタイプなもんで、おいしいって思ったらメッセージくださいね」



ひらたけの生長は早いので、収穫は毎日午前と午後の2回行います。



役目を終えた菌床は近隣の酪農家で敷料や、農家で肥料の原料として活用。発酵熱で触るとほんのり温か。

安心して働ける職場に
パルシステムでは通年いろいろなきのこを取りそろえています。『しめじ(ひらたけ)』は毎週カタログ掲載している人気商品ながら、じつは作り手はたったの1軒だけ。
「秋冬の利用が多い時季だと、1日で1トン以上収穫することもありますよ」と話すのは、JAつくば市谷田部産直部会の山田大輔さん。ひらたけ農家の2代目です。
「複数の生産者が携わってれば、自分がかまうまいか不安なときも協力し合えばよいのですが、ひらたけをやっているのはうちだけ。だから、お届けできないことがないよう計画的に栽培しています」
安定した生産のために、大輔さんは父親から経営を引き継いだ際、まず従業員の雇用形態を見直しました。パートでなく毎月一定の給料や社会保障を受けられる「社員」であれば、安心して働くことができるからです。
「うちだけで毎週お届けし続ける責任がある」

episode 4

JAつくば市谷田部
産直部会
(茨城県)

1984年に産直部会が発足。翌年からパルシステムの前身生協へ供給を開始しました。出荷品目は菌茸類、野菜、米と多岐にわたります。環境保全型農業に産地一体となって取り組み続けるほか、学校の食育活動へも協力しています。

るので、会社組織として従業員と一丸になり取り組んでいます。まだまだの部分もありますが、より働きやすい職場にしていきたいです」
前例がないなら自分で作ればいい
ひらたけ栽培は、杉のおがくず、米ぬか、乾燥おからなどを練って作った菌床に、種菌を植え付けて行います。現在、大輔さんの会社では菌床作りも発生、発生も出荷準備を行う2カ所の工場が稼働中です。さっそく中を案内してもらおうと、香ばしいきのこの香りに、ひんやりと湿った空気が、部屋の両側には棚が林立し、そこに菌床のびんが整然と並んでいます。
「室温は基本13℃に設定しています。高すぎるとひよろつとえのきみたいに伸びてしまふし、低すぎると生長が遅れるので、常に気が抜けません」
ひらたけを作っているのは地域でも1軒だけ。栽培に適した温度や炭酸ガスの濃度を論文で調べ、研究機関とも連携しながら栽培技術の向上に努めています。しかし、空気中の水分量などは見てわかるものではなく、自分の肌で感じるもの、本物の森のような理想の栽培環境をめざし、試行錯誤しています。
「手間もかかるし、むずかしいきのこだと思います。でも、うちがやめたら味が途絶えてしまう。そうさせないためなら、何だってしますよ」

「おいしい」の声が力になる

オススメの食べ方
ひらたけ、牛小間切、糸こんにやくを『便利つゆ』で煮つけた、「すき焼き風」が簡単でおすすめです。きのこは多めに使うといい味が出ます。(奈保子さん)

大輔さんとともに、現場を背負って立つのが妻奈保子さんです。品質管理には、ひととき強い思い入れがあります。時折、自らパルシステムの組合員としてひらたけを注文して、実際に届く状態をチェックしているそう。
「せっかくなのでおいしいのに、届いたときにがっかりさせたくないんです。ひらたけは袋詰め向きひとつで見栄えが途端に悪くなるし、傘が割れやすくデリケートだから、細心の注意を払っています(奈保子さん)」
クチコミなどで届いた声は、従業員へ共有。厳しい声は今後の品質向上に、うれしい声はやる気につながります。組合員の声で印象に残っているものを尋ねると、『パルシステムじゃないと、このひらたけは食べられない。だから続けています』という声です。もう何年も前にいただいた励ましかったんですが、大輔さん。その言葉が今でも忘れられないそう。
「そこまで言ってくれる組合員がいるなら、期待にこたえないといけないなって。その一心で作りを続けています(大輔さん)」
(写真/佐々木孝憲、文/池上公二)

コトコト 336
きなり 280
きなりセレクト 342238
しめじ(ひらたけ)
200g 168円(税込181円)
コクのある風味、食感の良さ、味染みの良さが特徴。栽培が難しいため、一般での流通量が少ない品種です。