

# 産直365

さんろくご

2023年  
9月4回号  
(C週)  
秋分

## 特集

# 召ませ! 秋の味覚

Contents.

季節のフルーツセット  
シャインマスカット  
梨  
八女の糖度保証みかん  
ごぼう



episode 1.

### JAふえふき (山梨県)

山梨県のほぼ中央、甲州盆地の南東部に位置。肥沃な土壌と昼夜の大きな寒暖差を生かした、ぶどう、桃、すももなどの果樹の一大産地です。



秋が旬のフルーツを  
少量ずつのセットに  
しました!

中面で  
梨とみかんの  
産地も紹介  
しています



今季  
終

商品  
ポイント  
+10

全国の産地からお届け

コトコト きなり  
266 212

### 季節のフルーツセット

1セット 980円(税込1,058円)

ぶどう(シャインマスカット)、梨、糖度保証りんご、八女の糖度保証早味かんをセットにしました。秋の味覚をお楽しみください。

# ぶどう界の 新エース!

## 作ってよし、食べてよし ぶどう市場を席巻する理由

華やかな香りにパリッと軽快な食感、口いっぱい広がる甘〜い果汁。今や秋の味覚の定番となった「シャインマスカット」、じつは品種登録されて17年と、ぶどう類のなかでは比較的新しい品種です。"新参者、ながら、この5年で国内での栽培面積は倍以上に増加。2022年のぶどうの品種別作付面積では、巨峰やデラウェアを抜いて堂々の1位を記録しました。

「JAふえふき」で営農指導を担当する小林弘二さんによると、シャインマスカットがここまでの地位を築けている理由は、おもにふたつあるといいます。

「ひとつは、需要が高く価格が安定していること。もうひとつは、栽培が比較的しやすいことです。巨峰などに比べて病気に強いうえ、着色が気温に左右されないことも生産者にとっては大きな利点です」

たとえば巨峰などの「黒系」ぶどうは、きれいな色も価値のひとつ。色付きには夜間の気温の低さが重要なのですが、近年は山間部でも暑い夜が増え、うまく色がのらないことが多いといいます。シャインマスカットの場合、日焼け対策の傘がけは必要ですが「色付き」の心配はありません。

こうした利点はめぐりめぐって、長年の農業界の課題解決にもつながりつつあります。

「シャインマスカットの登場以降、生産者の息子・娘さんなど20~30代の就農が増えています。後継者不足も解決に向かっていくのではないかと思いますね」

ただ、栽培しやすいといっても、放っておいてよいわけではありません。おいしいシャインマスカットを育てる一番のコツは「欲張りすぎない」こと。木にならせる房

の数や房の粒数を適切な数に抑えることで、栄養が充分にいきわたり、大きく甘いぶどうになるのだそうです。「今季は天候に恵まれて、雨も定期的であり、よい環境で育っています。玉張りも例年よりもよいですね。おいしいシャインマスカットを食べて、ぜひ、リピーターになっていただけたらうれしいです!」

(文/西谷真実)

### 取材した人

#### 小林弘二さん (写真左)

「JAふえふき」八代支所で営農指導課の課長として、生産者といっしょによりよいフルーツ作りに取り組んでいる。写真右は、八代支所「ぶどう部会」の部会長。







恵みられない土地だからこそ  
1個も2個も  
土づくりに!

取材した人

高橋 功さん

1965年生まれ。18歳のとき父親の急逝をきっかけに果樹園を継ぐ。現在はおもに6種の梨を栽培。「うもれ木の会」の代表も務める。

この時季の梨は「豊水」などみずみずしく、甘みだけでなく酸味もほどよい品種が中心。サクサクとした食感も魅力です。

episode 2

うもれ木の会  
(福島県)

福島市に拠点を置く果樹産地。梨の栽培は市街地の西側に位置する、置場地区で行っています。会の名前は、井伊直弼が不遇の時代を過ごした控え屋敷「埋木舎(うもれぎのや)」から。逆境のなかでも自分がなすべき仕事に精進しようという想いが込められています。

たったひとつ残った武器を  
みがき続けたからこそ、今がある

福島県福島市、萱場地区。「うもれ木の会」の生産者・高橋功さんの畑があるこの場所は、梨産地として100年以上の歴史を誇ります。年月の重みのみならず味のよさにも定評があると聞くと、さぞ条件がよい土地なのだろうと想像しますが、高橋さんは「決して恵まれた土地ではないんですよ」と話します。

「このあたりは扇状地由来の大きな石がゴロゴロしていますので、場所によってはスコップも刺さりません。その昔、ほかの作物は何を作っても育たず、梨だけが唯一うまくいき、生き残ってこれたという土地なんです」

悪条件ながらも評価されるだけの梨ができていないのは、偶然ではなく、作り手の努力があってこそ。高橋さんも「条件が悪いぶん、土づくりはずっと欠かさず努力してきました」と、矜持をのぞかせます。

「化学合成農薬を減らすこともとても大事なんですが、そのためには樹が健全であることが基本。それにはやはり、よい土で栽培するということが重要です。堆肥も有機質肥料も、入れればすぐに効果が出るものではありませんから、毎年の積み重ね。10年前にかけた手間が、今のよい土をつくっているわけです」

「40年やっても、たった40回」

この道40年、現在は会を率いる高橋さんですが、その道は決して順風満帆ではなかったといいます。

18歳のとき、先代である父親が早逝。いつかは継ぐつもりだったとはいえ、知識も経験もなく、師となる人もいない——それでも目の前の樹は待ってくれません。「やることなすことすべてが、正しいのか間違っているのかもわからない」という状況のなかで、失敗を繰り返しながら技術を身につけてきたといいます。

「試行錯誤とも言えないほど大失敗ばかりでした。毎年続けて一定の量を収穫するということが、こんなにも難しいのかと。教科書通りにはいきませんから、経験を積むしかないんです。それでも1年1作ですからね、40年やってもたった40回。まだまだ、毎年勉強です」

近年は気温が上昇した影響で、凍霜害が増えたり、今まで見なかった害虫が発生したり、経験が通用しない場面もあるそうです。高橋さんは「楽しいことよりも大変なことのほうが多いです」と苦笑しながらも、その苦勞を支えてくれる「楽しさ」を教えてくださいました。

「パルシステムの組合員の方から「産地カード」にメッセージをいただくと、やってよかったなと思いますね。おいしかったという言葉はもちろん、「おいしくなかった」という声も。単なる苦情ではなく「来年はいいものをお願いしますよ」という、期待の表れでしょうから」

食べた人の反応を受け取れることが、何よりもうれしいと話す高橋さん。そのためにも「反応したいと思える梨作り」を目標にしているそうです。

「同じ品種でも、福島県産はひと味違うなと思ってもらえるような梨を作りたいです。ただ甘いだけじゃない、味の奥深さ、香り、食感……「梨らしい味の梨」を作りたい。そういった意味でも、やはり基本は、土づくりですね」

(写真/大岩里王真、文/西谷真実)



コトコト 111325  
ふぞろい梨  
1.2kg 798円(税込862円)  
形状のばらつきやスレ、キズ果が含まれる場合があります。4-6玉でお届け。

それぞれの味を  
楽しみたい方はこちら



基盤整備された園地に、ずらりと並ぶみかんの樹。1枚ごとに生産者に割り当てられています。

episode 3

JAふくおか八女  
(福岡県)

1996年に8つのJAが合併して誕生。福岡県の南部、八女市を拠点に果樹、野菜、米、花きなどを幅広く手掛けています。パルシステムには柑橘類のほか、ぶどう、梨、いちごなども供給。昨年4月にはオンラインでの産地交流も開催しました。

次の100年のための  
みかんの革命

次世代のため、10年がかりの畑作り

7月下旬、強い日差しが降り注ぐなか、JAふくおか八女の北山地区にある、みかん畑を訪ねました。市街地を離れ、車でぐんぐんと山を登っていくと、不意に視界がぱっと開けます。目の前には、ずらりと列をなすみかんの樹。規則正しく並ぶ樹々と園地の広さに、思わず感嘆がこぼれます。

「北山地区ではこういう基盤整備した畑が4カ所目になっとつです」と案内するのは、「かんきつ部会」で部長を務める、中島光秀さん。昔ながらの傾斜地の畑のほうがまだまだ数としては多いものの、この基盤整備が、かんきつ部会の命運を握っているといっても過言ではないそうです。

列と列の間隔は、ちょうど車1台が通れる幅。農業散布は従来のように噴霧器を背負う必要なく、乗用型の機械で行えます。さらに収穫時も軽トラックの真横で作業ができるため、重たいコンテナを運ぶ手間と労力を大幅に省けるのです。



コトコト 271 197  
極早生みかん  
800g 398円(税込430円)  
極早生らしいさわやかな酸味と甘さが楽しめます。この時季は果皮が青めです。大小込み25-L。



コトコト 266 212  
季節のフルーツセット  
1セット 980円(税込1,058円)  
ぶどう(シャインマスカット)、梨、糖度保証りんご、八女の糖度保証早味かんをセットにしました。秋の味覚をお楽しみください。



取材した人

中島 光秀さん

1970年生まれ。今年6月からJAふくおか八女「かんきつ部会」部長を務める。柑橘農園の後継ぎとして20歳で就農し、現在は妻と息子と3人で柑橘と梨を手掛ける。

「傾斜地や段々畑は軽トラが入れる道もなかけん、作業効率が全然違います。この畑なら作業がキツクもなかけんですね、子どもにも「やってみようかな」と思ってもらえる。うちも3年前に次男が就農して、いっしょにみかん作りばしょつですよ」

この基盤整備を発案したのは、中島さんの1~2世代上の先輩たち。生産者の減少にともなって生産量も落ち込むなか、歴史ある「八女みかん」を次世代へ残していくために、JAや行政にも協力を仰ぎ、10年かけて園地を作り上げたのだそうです。

常識を覆す「甘い」極早生

さらにこの畑には、八女みかんの歴史を継ぐ立役者がもうひとつ。2014年に品種登録された福岡県のオリジナル品種、「早味かん」という名の極早生みかんです。

「早味かんが出てくるまで、福岡県に9月(収穫)で糖度10度以上になる極早生はなかったんですよ。8度半ば、よくて9度のみかんしかなかったけん、10~11度になる早味かんの登場は衝撃的。自分たちも「そんなに甘いなら」っっちゃうことで導入は始めたつとすね」

ところが当時、早味かんについての確かな情報は「糖度」のみ。樹は強いのか弱いのか、実の大きさはどれくらいが標準なのか、栽培特性はほとんどわからない状況でした。新しい苗木を植えてから収穫できるようになるまで、約3年。まだまだ活躍できる「現役」の樹を切ってまで替えるのかと、反発もあったそうです。それでも中島さんたちは、早味かんへの切り替えに舵をきりました。

みかんは日本の食卓に欠かせない果実でありながら、1970年代の生産過剰による価格暴落以降、手間に対して割に合わない状況が今なお続いています。このまま続けていても、リスクはないけれど好転もしない。それならブランド化が期待できる早味かんに賭けてみよう——そうした想いで部会一丸となって、植え替えをすすめてきたそうです。現在、部会全体での早味かんの出荷量は約1000トンにまで及んでいます。

「切り替えし始めて、今年で9年目。「早味かんば作り始めてよかった」っっちゃう声を、けっこう聞けるようになりました」

別「実入りのよい」果実に切り替える選択肢もあるなか、みかんで生きることを選んだ生産者たち。その想いの強さは、きっとこの先も「八女みかん」が続く原動力になることでしょう。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)

「早味かん」が  
必ず届く!

全国の産地からお届け



泥のバリアが  
ごぼうの芯を  
守る



取材した人  
とまつり たかひこ  
都祭 孝彦 さん

1977年千葉県生まれ。建築系企業に10年勤めた後、実家にて就農。2男2女の父。休日は子どもが所属するバスケットボールチームの応援に行くのが楽しみ。

ごぼうがすっと抜けるのは、ふかふかでいい土のあかし。定期的に豚ふんや緑肥をすき込み土づくりを行います。

episode 4.

和郷園  
(千葉県)

1991年発足。96年よりパルシステムの前身である首都圏コープ事業連合と取引を開始。香取市に本社を置き、ミニトマトやさつまいもなどの青果を出荷しています。ほかにも、規格外の野菜を活用した加工野菜の販売をいち早く始めるなど、先駆的な取り組みを続ける産地です。

### 生命力に満ちた味

和郷園の生産者・都祭孝彦さんの畑を訪れた7月は、ちょうど「夏ごぼう」の収穫が始まったタイミング。

「今年は6月上旬に大雨があったので、大丈夫かなと少し懸念はありました。雨が多いと悪い細菌が増え、ごぼうの『肌が焼ける』、つまり茶褐色になってしまうんです。今のところ、地上部分は元気いっぱい。順調ですよ」

そう言うと「実際に掘ってみましょうか」と鎌で葉っぱをざくざくと切り、ごぼうを数本掘り出します。「肌もきれいだし、いい具合に太っていますね」と、都祭さんは上々の出来にほおをゆるませます。

和郷園では夏から冬にかけてごぼうを出荷していますが、じつは季節によって味わいが異なるそうです。

「9月に収穫するときはまだ葉っぱが生き生きして、生命力にあふれています。さわやかで、若々しい味っていうのかな。冬になるころは、また味わいがぐっと深くなってきますね」

都祭さんは「泥付き」と「洗い」の2種類の青果に加え、加工用のごぼうも出荷しています。そのなかでも「泥付き」がイチオシなのだそう。

「やっぱり、香りが違いますよ。もちろん「洗い」が便利なのはわかります。でも、どうしても洗う際にブラシや野菜同士が擦れ合って表皮が傷付くので、水分とともに香りが抜けてしまいます。その点、「泥付き」は土が守ってくれるから、素材本来の風味やみずみずしさが長もちします。ごぼうが好きなのにこそ、食べてほしいですね」

土はごぼうを育むだけでなく、豊かな味わいも守ってくれる大切な相棒です。

### 次世代の育成をめざす

近年、全国的にごぼうの生産者は減少の一途をたどっています。その理由のひとつが、栽培のむずかしさ。ごぼうの出来は掘ってみるまでわからないため、地上部が元気に見えても地中では虫害(ネモグリバエ、ネコブセンチュウなど)が出ていた、ということもよくあります。都祭さんも、畑1枚丸ごと、青果として出荷できなかったことがあるそう。

「うまくいった年でも、青果として出荷できるのは7~8割くらい。それくらい気むずかしい野菜です。かつては私も、『土壌診断をして足りない肥料を入れる』『センチュウ密度が高いなら消毒する』農業って簡単じゃんって思っていたときがありました。全然ダメ。肌感っていうのかな、土の保湿性とかデータからは見えてこない部分があるんです」

都祭さんの栽培規模は現在10ha以上と、就農当初のおよそ3倍に拡大しています。最新の栽培技術や資材の知識、他産地での研修などでがむしゃらに学び、少しずつ自己流のやり方を確立していったそう。

今や産地をけん引する中堅の立場となった都祭さん。次の目標は「次世代の育成」だと言います。

「産地の高齢化は目をそらせない問題です。この辺りも今後遊休地が増えるかもしれない。そうなったら、自分の目の届く範囲はなんとかしないと、とは思っています。でも、根本的な解決にはならない。私が倒れてもほかの誰かが畑をできる。そういう仕組みや技術の継承が必要です」

都祭さんの技術とともに、熱い想いが受け継がれていくことを願わずにはられません。

(写真/深澤慎平、文/池上公一)



コトコト きなり  
329 282

ごぼう

250g 178円(税込192円)

細めのもの、太めのものが入る場合があります。きんぴらや煮物などにどうぞ。

特別価格

谷田部(茨城)・栗原野果(茨城)・利根川(群馬)・佐原(茨城)・千葉・和郷(千葉)



コトコト きなり  
328 281

ごぼう(洗い)

200g 228円(税込246円)

切り口や表面が赤く変色していたり、切り口の中心に多少隙間ができることがあります。きんぴらや煮物などにどうぞ。

栗原野果(茨城)・和郷(千葉)