

# 産直365 さんろくご

2023年  
10月4回号  
(C週)  
霜降



## 特集

### 畑の、海の、 「もったいない」を いただきます！

### Contents.

- ふぞろいりんご
- 産直鳴門産わかめのとろっと煮
- 茎が長めのブロッコリー
- もったいないグリーンセット



# ひとつでも多く 届けたい。

#### 取材した人

渡辺 広輝 さん

1973年生まれ。りんごときのこを手掛ける農家のもとに育ち、18歳で就農。現在は約3haの畑で、8種類のりんごを栽培する。3人の子の父で、好きな品種はシナノドルチェ。

### 春の低温、夏の高温 産地を襲う異常気象

8月下旬、長野県北部の飯綱町にある「アップルファームさみず」のりんご畑を訪ねました。山手にある園地を歩きながら、生産者の渡辺広輝さんは「この畑は大丈夫だと思ってたんですけどね」と、ため息まじりに話します。

「サビ」が本場にひどいんですね。通常なら、品種によって出やすいものと出にくいものがあるんですが、今年は平均してどのりんごにも被害がある。うちは実がなっているだけマシですが、サイズも全体的に小玉傾向です」

そうやって渡辺さんが見せてくれたりんごは、実の半分近くが梨の果皮のように茶色くざらついていました。「サビ」と呼ばれるこの現象は、3〜4月の花の時期に、低温や霜に当たるとできてしまうもの。今年は花が咲く時期が早かったため、例年よりも多く被害が出てしまったといえます。

「ふつうはサビがひどい実は摘果段階で落としてしまうんですが、今年はそんな実でも残さざるを得ない。落としてしまうと、何も残らなくなってしまいます」

春の低温のみならず、夏の猛暑もりんごの生育に影響を与えていました。渡辺さんは「人と同じで、りんごも日焼けするんですよ」と、汗をぬぐいながら、直射日光を浴びている実をひとつもぎ取ります。サビとは異なる変色が広がる実。ひど

いものは、そこから腐敗が始まっています。表面をさわると、ゆでたようなじわりとした熱さを感じます。夜温が下がりがず出荷できないものも多くあるそうです。

「市場出荷なら、外観が悪いと容赦なく断られることもあります。パルシステムは出荷基準が広いだけでなく、産地の状況を組合員に伝えてくれることも大きい」と、アップルファームさみずの代表・山下一樹さんは話します。

「モノありき、見た目ありきって、農家的には結構キツいんですよ。今年なんて、通常の基準でいえば半分くらいは出荷できない。この状況を知ったうえで注文してもらえると、応援してもらえると嬉しい」とも。

「サビ果も色付きがよくないりんごも、皮をむけば味は同じ。たくさん食べてもらえるとうれしいです」(渡辺さん)

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

### サビ果が多く発生しています

花の時期に霜に当たると、実がつかなかったり小玉だったり、「サビ」ができたりしてしまいます。サビはキズから治ろうとする、いわばかさぶたのようなもの。味はふつうのりんごと変わらないので、皮をむけばおいしく食べられます。

茶色く  
なっている  
部分がサビ



着色前の状態

収穫時期の状態

長野県



#### episode 1.

### アップルファームさみず (長野県)

長野県北部の飯綱町(旧三水村)を拠点に、農業削減でのりんご作りに取り組む生産者の会。「シナノリップ」などの夏りんごから晩秋の「ふじ」まで、さまざまなりんごを出荷しています。若手や女性も多く活躍し、Instagramの公式アカウント(@apple\_farm\_samizu)では日々のおすすめも発信中。



商品  
ポイント  
+20

八峰園・ゴールド農園・  
穂勝・天童・米沢郷・さみず・青木・サンファーム

コトコト 246  
きなり 200  
きなりセレクト 341801

### ふぞろいりんご

1.2kg 548円(税込592円)

早生ふじ、シナノスイート、紅玉、秋映などからお届け。形状のばらつき、キズ、サビがついたものを含みます。4玉以上。



廃棄ゼロを  
めざして生かした  
理想の「とろろみ」

徳島県

episode 2

徳島県鳴門わかめ協同組合 (徳島県)

鳴門市の生産者約20名が所属。2012年からパルスシステムに「鳴門産わかめ」を供給開始し、2020年にパルスシステムと産直提携を結びました。廃棄部分を有効活用するなど持続可能な水産をめざしています。

鳴門わかめの収穫風景。まだ寒さの残る春先の2~3月に行います。

水戻したカットわかめ 佃煮の原料になるわかめ



カットわかめに使われるものと比べると、厚みがなく色も薄いですが、佃煮作りには最適な規格です。

**『とろっと煮』のココがスゴイ!**

「乾燥した状態で届くのりと違い、しっとりした状態で届くわかめの加工は機械での一括管理がむずかしい。塩抜き、脱水、釜炊きは職人の手作業で行います。また、味付けには火入れしていない「生醤油」や、「粗糖」を使用し、どこか懐かしい味わいに仕上げています」(藤本さん)

炊きたてごはんの友にもってこいですよ

タケサンフーズ(株) 藤本直人さん

産直原料

GMOにNO!

きなり 343331  
きなりセレクト 658

100g **318円**(税込343円)

産直鳴門産わかめのとろっと煮

100g 318円(税込343円)

135kcal(4.8g/100g)

捨てるところはありません

日本有数のわかめ産地として名高い徳島県鳴門市。パルスシステムでは、2012年から(株)阿波市場を通じて鳴門産のわかめの取り扱いは開始しました。20年には産直提携を結び、産直わかめどっさりうどんなどオリジナル商品の原料にも鳴門わかめを使っています。

「何となく、うずしおにもまれて育まれたシャキシャキの歯ごたえと、ハリのあるつるつとしたど越しは鳴門産ならでは。毎日食べても飽きがきません」と話すのは、阿波市場の代表・上野伸介さん。

しかし、「近年は海の状態が変わり、色みが悪かったり、薄かったりする「規格外」のわかめが一定量出るようになりまし」と顔を曇らせます。海水温の上昇に加え、山の手入れが行き届かず川から海へ流れ込む栄養分が減ったことなどが理由として考えられています。

「漁師が自分たちで消費しきれない規格外品は、すべて廃棄されていました。これを、どうにか「食品」として再利用できないかと考え、加工品開発のプロジェクトがスタートしました」

上野さんは、前職で築いた人脈を頼りに、同じ四国にある食品加工メーカー「タケサンフーズ」と出合います。タケサン

フーズは、戦後すぐの1953年から小豆島で佃煮作りを生業としてきました。その始まりは、地元産さつまいものつるを使った「葉柄佃煮」。ほかす(捨て)ものををなくす」という理念が、阿波市場の考えと一致したのです。

「従来、わかめの佃煮は茎の部分のみを使ったシャキシャキとしたものしかありませんでした。わかめの葉を使った佃煮は「とろっと煮」が日本で初めて。規格外のおかめは葉が薄く、煮込むと溶けやすいのが欠点だったのですが、これは佃煮作りではかえって長所になります。葉のなめらかな舌ざわりと茎の食感が一体となった、これまでにない佃煮ができました」

茎の根元など、どうしても食料品に加工できない部分は、化粧品や液肥の原料として余すことなく有効活用。液肥は近隣の農家へ提供するなど、地域産業の発展にも貢献しています。

**生産者と同じ目線だから見えることがある**

上野さんが、これほどまでにわかめを無駄なく使いたいと思ったのには理由があります。

「私自身、船舶免許をもっていますし、漁へ同行することもありますが、生産者から

漁師仲間と思われているくらいです(笑)。これだけ近い距離で仕事をしていると、わかめ漁の「過酷さ」というものが身にしみてわかる。こんなに苦労して収穫したわかめを捨てるなんてもったいない。何とかしてはいけないと考えたんです」

一般的なわかめ漁では、生産者(漁師)が水揚げしたわかめをゆでて塩蔵し、箱詰めまでして出荷するのが常です。それに対して阿波市場では、生産者の負担を考慮、一次加工を肩代わりするため水揚げした原藻(加工していないわかめ)を一括で仕入れていました。

この仕組みがわかめの廃棄ゼロに役立ちました。加工を一手に担うことでまとまった量の規格外品が集まり、原料として活用しやすくなったのです。

「全国的な例に漏れず、鳴門でも生産者の高齢化は看過できない問題です。しかし、阿波市場が間に入ることで漁師の負担を減らし、廃棄も限りなくゼロにできる。生産者のみなさんにはできるだけ長く、無理なく働いてほしいですからね。今後も生産者と食べる人をつなぐ、作り手としてのあり方を模索していければと思います」(文・池上公)



取材した人 上野 伸介さん



ブロッコリーの畑。花蕾が大きな葉に隠れているので、人の目で大きさを確認しながら収穫します。



群馬県

episode 3

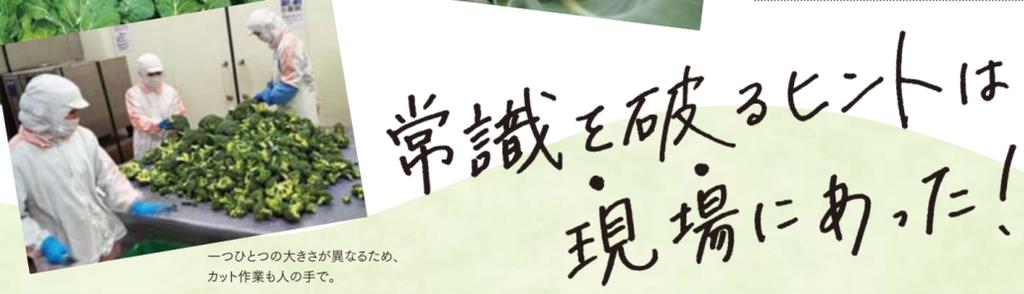
グリーンリーフ(株) (群馬県)

青果の産直産地「野菜くらぶ」のグループ会社。「6次産業」という言葉が一般的ではないことから、自社で栽培した農産物の加工・販売を手掛けています。パルスシステムと開発した商品も多く、現在は自社開発レシピの「お料理セット」も製造しています。



取材した人 田頭 登紀さん

1976年京都府生まれ。大学卒業後に農業の自由さと津浦代表のビジョンに惹かれてグリーンリーフに就職。一度離職したのち、2014年に再入社。2015年から営業開発部門で「お料理セット」の開発などに携わる。趣味は山歩き。



一つひとつの大きさが異なるため、カット作業も人の手で。

茎の長さがこんなに違う!

通常よりもロスを削減

pal 産直原料

特別価格

冷凍

きなり 350  
きなりセレクト 297

342262

茎が長めのブロッコリー

230g **338円**(税込365円)

産直産地のブロッコリーを茎まで長めにカットし、軽くゆでて凍結。炒め物やサラダなどに。

39kcal(0.03g/100g)

近年、栄養価の高さから人気が高まっているブロッコリー。冷凍品の需要も右肩上がりですが、一方で冷凍ブロッコリーの作り手は、国内ではあまり多くありません。その理由を、「グリーンリーフ(株)」の田頭登紀さんに話を聞きました。

「ブロッコリーは同じ畑に同じタイミングで植えても、収穫時期には大きさがばらつきやすいです。機械で一気に収穫すると、作業は早いものの、収穫適期ではない小さいものまで刈ってしまいます。海外のように広大な畑で大量に作るなら別ですが、群馬県の畑では機械のほうがかえって割に合わないんです」

ただ、この数年は人件費も右肩上がり。さらに、ブロッコリーは天候によって1日当たりの収穫量が大きく変動するため、作業に必要な人数も日に異なります。安定して仕事があれば、安定した雇用もできません。それでもグリーンリーフでは商品化当初から、手作業での収穫・加工を実践してきました。「これは、われわれにしかできないこと」と田頭さんは胸を張ります。

「雪深い群馬県では冬場の農作業がほとんどなく、もともと不安定な「季節雇用」が一般的でした。うちは設立当初から、夏に忙しい自社農場、冬に忙しいこんにやく工場、ふたつの拠点をもちついで年間通して仕事をつくり、安定雇用を実現してきました」

現在は漬け物、冷凍野菜、「お料理セット」などさまざまな加工品を手掛け、各現場にそのときどきに必要な人数を配置。ひとりが専門分野をもつのではなく、どの現場でも働けるような育成をしているそうです。

**第三者の声を大切に**

グリーンリーフが手掛ける茎が長めのブロッコリーは、パルスシステムの「もったいない」の取り組みを代表する商品のひとつ。開発のきっかけは、パルスシステムの商品担当による視察だったそう。加工現場で大量に捨てられている茎を見て、「茎を残した商品を作れないか」と、開発が始まったといいます。

その経緯から、グリーンリーフでは今も、第三者の目と声を大切にしているそうです。「畑でも加工場でも、まだまだ活用できるものはたくさんあると思います。しかし作り手にとっては捨てるのが当たり前になっていて、意外と気付けない。交流などで現場を案内し、「これって食べられますよね」と言ってもらったところから、「もったいない」の商品は始まるんです」

コロナ禍で組合員との交流会も数年途絶えていましたが、田頭さんは今後、より交流に力を入れる予定だと話します。

「じつは今、交流用のスペースやキッチンも備えた、新しい工場を建設中です。稼働開始した際には、ぜひ多くの組合員さんに足を運んでもらいたいと思っています」(文・西谷真実)

もっと知りたい!

**「もったいない」で食品ロスを削減!**

国内の食品ロスは年間約523万トン

産地の恵みをできる限り商品化

1 むだなくお得な「ふぞろい」

青果では大小さまざまなサイズや、表紙で紹介したりんごのように天候の影響で見た目が悪くなったものも、「ふぞろい」規格でお届け。水産品では加工の際に大きさがふぞろいになったもの、多少の欠けがあるものも、できる限り商品化しています。

2 加工品の原料に有効活用

青果として出荷できなかった「規格外」の野菜や果実、配達がない週末や年末年始に産まれる、生鮮品として出荷できない卵なども、加工品の原料として有効活用。作る人も食べる人も、みんながうれしい商品を積極的に開発しています。

サイズは大小さまざま 欠けがあっても味は同じ 規格外のりんごも活用 毎日産まれる卵を活用

「ふぞろいさつまいも」 「北海道産ふぞろいのほたて貝柱(生食用)」 「産直りんごのアップルパイ」 カスタードプリン

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本では年間約523万トン(2021年推計値)の食品ロスが発生しています。これはひとり当たり、毎日お茶碗1杯分のごはんを捨てているのに近い量。「もったいない」のはもちろん、焼却処分によって環境に負荷をかけていたり、ごみ処理に多額のコストがかかったりとさまざまな影響・問題が発生しています。

漁師仲間と思われているくらいです(笑)。これだけ近い距離で仕事をしていると、わかめ漁の「過酷さ」というものが身にしみてわかる。こんなに苦労して収穫したわかめを捨てるなんてもったいない。何とかしてはいけないと考えたんです」

一般的なわかめ漁では、生産者(漁師)が水揚げしたわかめをゆでて塩蔵し、箱詰めまでして出荷するのが常です。それに対して阿波市場では、生産者の負担を考慮、一次加工を肩代わりするため水揚げした原藻(加工していないわかめ)を一括で仕入れていました。

この仕組みがわかめの廃棄ゼロに役立ちました。加工を一手に担うことでまとまった量の規格外品が集まり、原料として活用しやすくなったのです。

「全国的な例に漏れず、鳴門でも生産者の高齢化は看過できない問題です。しかし、阿波市場が間に入ることで漁師の負担を減らし、廃棄も限りなくゼロにできる。生産者のみなさんにはできるだけ長く、無理なく働いてほしいですからね。今後も生産者と食べる人をつなぐ、作り手としてのあり方を模索していければと思います」(文・池上公)

食品小売業 62 (12%)  
食品卸売業 13 (2%)  
外食産業 80 (15%)  
食品製造業 125 (24%)  
家庭系食品ロス 244 (47%)

※単位:万トン  
※農林水産省 2021年度推計値

## 追加登録 募集

豊作や注文数の変動によって、どうしても産直青果に余剰が出る場合があります。『もったいないグリーンセット』は余った青果を、事前登録で1~2品お届けする仕組み。2017年にスタートし、現在は約1万6,000人の組合員が登録しています。

# 豊作の恵みを分かち愛

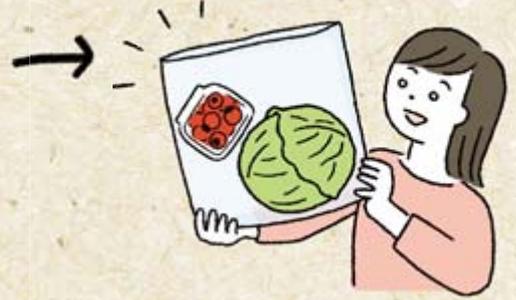
## 『もったいないグリーンセット』



産直産地では天候被害などに備えて、少し多めに作物を作ります。条件がよく豊作になったときは余剰が出てしまうことも。



産地から寄せられる出荷可能な野菜の報告をもとに、青果担当者が、畑の状況・品質などに応じてセットの内容を組み立てます。



事前登録した組合員のもとにお届け。セットのなかには「エコ・チャレンジ」や有機栽培の青果が入ることもあります。

### 生産者



佐原農産物供給センター  
(千葉県)  
飯田 卓 さん

佐原では4年前の台風で露地野菜がほぼ全滅した経験があるので、「もしも」に備え、予定量よりも1割多く作付けするようにしています。だから順調なときは、どうしても余ってしまう。行き場のない野菜は、畑で廃棄してしまっしかありません。昨年の秋は人参もブロッコリーも豊作で、どうなることかと思いましたが、セットのおかげで廃棄することなく出荷でき、非常に助かりました。

### パルシステム



野菜担当  
鉢木 正明

生産者からの余剰作物の相談は、昔から多くありました。とくに「エコ・チャレンジ」や有機栽培の野菜は、「手間をかけたぶん廃棄するのは心苦しい」と。このままでは環境保全型農業への意欲も下がってしまうと考え、『もったいないグリーンセット』を考案しました。たくさんの組合員のみなさんに登録いただき、多くの青果を届けられるようになり、とても感謝しています。

### 組合員



パルシステム神奈川  
渡部 さと子 さん

以前、生産者の方から「野菜は高価なときほど不作で品質もあまりよくない。豊作のときは安価でおいしい」と聞いたので、セットで届く野菜は「おいしい匂いの味なんだ」と思って楽しんでいました。内容も充実していて、とってもお得。同じものが続いたり、注文した野菜と被ったりもしますが、それも承知のうえです。安全・安心な野菜を作っている産地のみなさんへの応援の気持ちで、利用し続けています。

登録受付は  
今回だけ!

## 『もったいないグリーンセット』でおいしくお得に産地を応援!

### 『もったいないグリーンセット』 / Q&A

Q 届く青果はどのように決まりますか?

A 通常のご注文や天候などに応じて余剰になる青果が決まります。そのため、同じ青果が続くことや通常のご注文と同じ品目が届くことがあります。ご理解のうえ、ご登録をお願いいたします。

Q 価格は変わりませんか?

A 毎回322円(税込)で、変更はありません。商品案内の価格では1セットで322円以上(税込)となる組み合わせで1~2品をセットしています。

Q 登録すれば毎回届きますか?

A 基本的に毎回届きますが、年末年始や天候などの影響で極端に青果の出荷量が減るときはお休みとなることがあります。

有機青果が入ることも

たとえば、こんな組み合わせです。 ※カタログ掲載商品を基本に、幅広くお届け。



ごぼう 250g + 小松菜 1束



徳用ピーマン 450g ※1品のみ



レタス 1個 + ミノトマト 140g

今回の募集で登録した方には  
11月2回からお届けします!

現在登録されている方は、そのまま継続となりますので、申し込みは不要です。

184501

もったいないグリーンセット  
298円(税込322円)

全国の産直産地で栽培された青果やきのこ類から、豊作などで余剰となったものを1~2品お届けします。



※写真はイメージです。

### 必ずお読みください

- 同じ青果が続けて届くこともあります。
- 品目は選べません。余った青果がない場合は欠品となります。
- お届け品目の事前告知は行いません。ご注文の青果と重複する場合があります。
- 2品程度のお届けを予定していますが、通常価格が高い商品は、1品でお届けする場合があります。
- 基本は野菜をお届けしますが、畑での生育状況により野菜と果実が届くこともあります。
- 一度登録すると解約されるまで自動的にお届けします。
- お申し込み数により抽選となることがあります。抽選となった場合、10月4日のお届け情報でお知らせします。

現在登録されている方で、解約を希望される場合は所属の各生協までお問い合わせください。お問い合わせ先はお届け情報にてご確認ください。