

産直365

さんろくご

2023年
12月1回号
(A週)

大雪

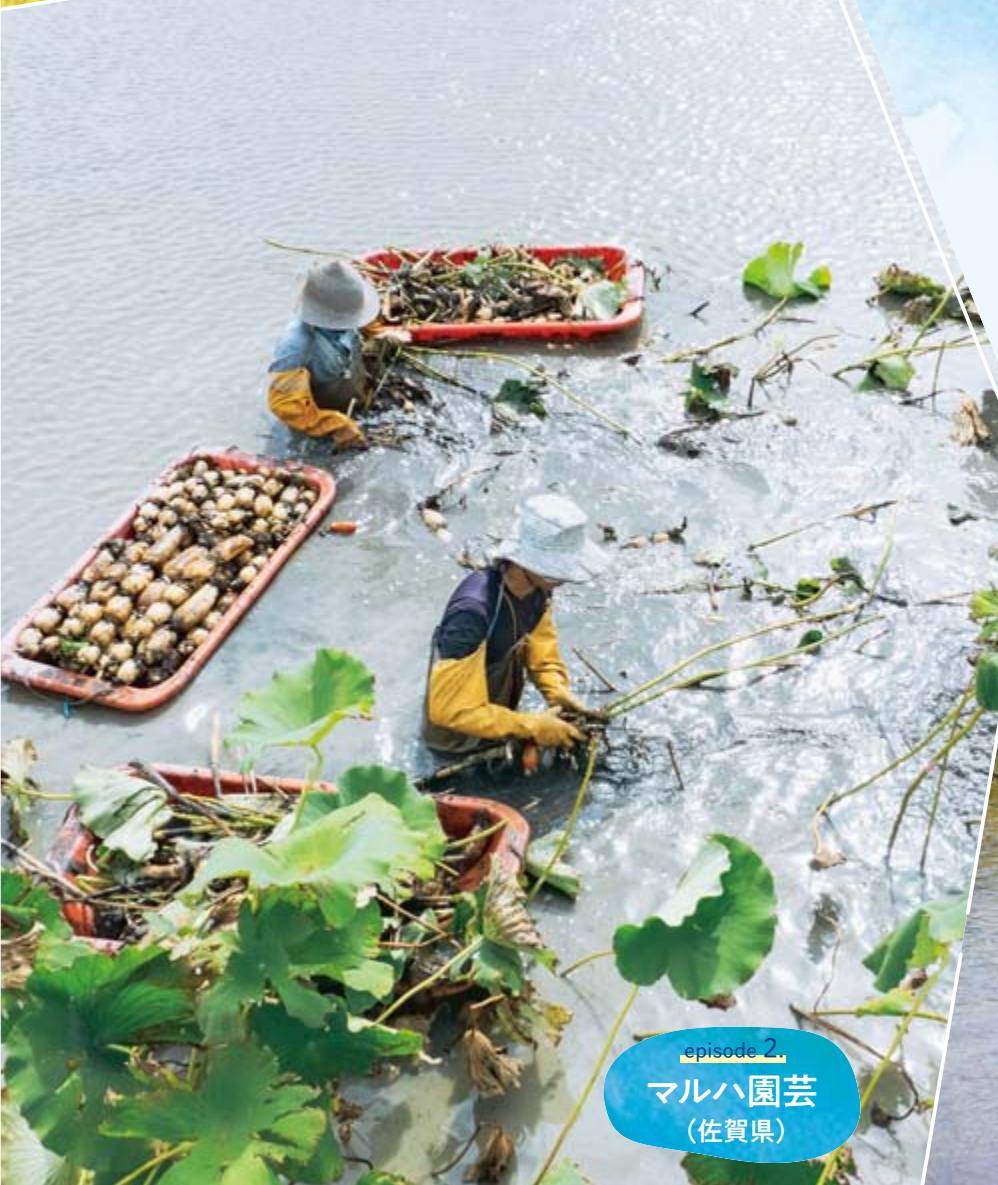


特集

水とともに 暮らしていく。

私たちの暮らしになくてはならない、「水」という存在。猛暑が続いた今年の夏は、多くの人々がその大切さを痛感しました。とくに産直産地の生産者たちは、収穫をひかえる作物や、からからに乾いてしまった畑を前に、気が気ではなかったといいます。その一方で、過去には大雨に苦しめられた産地もありました。数十年前までさかのぼると、水をめぐり争いが日本各地で当たり前のように起きていました。「恵み」とも「怒り」ともいわれ、ときには豊かな実りを、ときには大きな災害をもたらす「水」。今回は山から海まで、3つの産地の「水」とともに生きる姿をお伝えします。

episode 1.
JA山形おきたま
(山形県)



episode 2.
マルハ園芸
(佐賀県)



episode 3.
大隅地区養まん漁業協同組合
(鹿児島県)

パルシステムの『産直四原則』

- ①生産者・産地が明らかであること
- ②生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
- ③環境保全型・資源循環型農業を目指していること
- ④生産者と組合員相互の交流ができること

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら!
パルシステム 産直 検索

※カタログにより注文番号が異なりますのでご注意ください。

豊かな海に 連なる営み



写真手が有明海の干潟。堤防のすぐ向こうに田畑が広がります。

収穫は水圧で泥をよけながら手探りで掘り出し



重粘土質の土壌と豊富なミネラルが、うまみの秘けつ

土中の「センチュウ」対策のため、葉は田んぼに残さず運び出す



episode 2. マルハ園芸 (佐賀県)

日本最大の干満差が特徴の有明海に面する、佐賀県白石町で1991年に創業。白石町はかつて有明海を干拓してつくられた土地で、肥沃な土壌を生かした農業が今も盛んです。マルハ園芸ではれんこんや玉ねぎの取り扱いのほか、若手農家の育成、加工品作りにも取り組んでいます。



研修中の正島 将基さん

取材した人 吉田 聡悟さん

1977年生まれ。長崎県出身で、整備士として働いたのち、結婚を機に仕事を辞めて妻の故郷・白石町へ移住。マルハ園芸でのアルバイトをきっかけに農家へ転身した。

取材した人 原 広宣さん

1961年生まれ。父親が1954年に開拓民として白石町に入り、以来農業を営んできた。現在は息子とともにもマルハ園芸を営む。ほかに、自身も玉ねぎを栽培する。

水は私たちの 生命線。

episode 1.

JA山形おきたま (山形県)

山形県南部の置賜(おきたま)地区西部に位置。最上川源流となる奥羽山脈と飯豊、朝日連峰に囲まれる盆地です。過去に2度「公開確認会」を開催し、2002年の開催後は組合員の声を受けて農業の空中散布を中止。2018年には「バルシステムでんき」に売電している小水力発電の確認も行われました。発電を通じて、農とエネルギーがつながっていることを体現する産地です。



取材した人 工藤 誠一さん

1947年生まれ。かつては農協青年部を率いて産直提携につなげたほか、農政運動や青年団活動などにも励んできた。小水力発電事業をバルシステムと結びつけた立役者。現在も野川土地改良区の一員として、次世代のための田んぼの基盤整備などに取り組む。



水位の低さが見て取れる長井ダム。上流の木地山ダムにはきれいな水がたっぷり貯えられており、「水不足」にはなっていないそうです。



発電所のすぐ下流にある「分水工」。水門を調整し、ダムから流れてくる水を各地域の用水路と川に分けます。

かつてはこも海だった

浅海の有明海を包み込むように広がる、一面の平野。産直産地「マルハ園芸」の原広宣さんに案内されて訪れた佐賀県白石町は、はすの葉の緑と稲の黄金色が秋を彩っていました。

まずやってきたのは、地域をぐるりと囲む堤防。向こう側に広がる干潟を眺めながら、原さんは「2万年後には、有明海はすべて陸地化するといわれています。す」と、この土地の特徴を説明します。佐賀平野は6000年前から、自然に陸地化してきた場所。有明海の約6mもの干満差と、筑後川などから流れ込む土砂や火山灰によって日々、堆積が繰り返されてきました。それを利用して古くは鎌倉時代から干拓工事が行われ、今にいたっているというわけです。

しかし、自然の営みそのままでは人が住める場所にはなりません。原さんによると、昭和の開拓事業で人々が入植してきた当初は排水が悪く、そこらじゅうがぬかるみだらだったそう。

「私が子どものころは、家から学校まで歩くだけで泥だらけになりましたし、落とし穴を作った日には水が溜まっていたくらい排水が悪かった。白石町はれんこんの一大産地ですが、もともと米

とれんこんしか、土地に合わなかったというところもあるんです」

環境が整うまでは、下水による水質汚染があったり、生活用水や農業用水の確保に苦労したりと、苦難も多かったそうです。ただ、干潟には干潟の、大きなメリットもありました。

「河川からの豊富な栄養が溜まった、肥沃な土壌ですからね。ここで育った作物は、やはり格別な味がありますよ」

「有機だから、生き残れた」

今では茨城県に次ぐ、全国2位のれんこん生産量を誇る佐賀県。そのなかでも希少な、有機のれんこん栽培に取り組んでいるのが、吉田聡悟さんです。

「この田んぼは海が近くてミネラル分がしっかりとあるから、ずっしり重か、いいれんこんができる。ほかの田んぼにも鉄分などの資材を入れてますが、やっぱり水なので、効果がすぐ出るわけじゃない。2〜3年後に実感する感じですね」

吉田さんは、農業未経験から新規就農を果たして8年目。もともと有機を志していたわけではないが、たまたま仲間を誘われて始めたのが有機栽培だっただけ、なのだそう。とはいえないきり、有機栽培、相当大変だったのではと尋ねると「まわりからは『よう逃げんかったね』と言われます(笑)。去年くらいから、やっ」と何とかなってきたかなと苦笑い。

有機のれんこん栽培でとくに大変なのが、アブラムシ対策。アブラムシは田んぼの外周に現れ、浮き草をたどって中まで増殖していくので、最初のうちに駆除すること、浮き草を増やさないことが肝要だそうです。

「一般栽培では、草を取らずに除草剤をまくだけの人もいます。でもそういう田んぼは、毎年ひどいくらいアブラムシがつく。薬をまいたところで草は枯れんと、次から次に出てくるけん。れんこんの葉が立って、人も田んぼに入れんようになるま

米作りも人々の暮らしも守るダム

9月半ば、「JA山形おきたま」管内の山形県長井市では、稲刈り真っただ中。生産者の工藤誠一さんによると、今年は猛暑の影響で例年よりも10日ほど早く稲刈りがすすんでいるといいます。

「暑さのせいで収穫量の減少や品質低下が心配されましたが、私たちバルシステム部会の米は、今のところ順調。ダムから冷たい水が入ってくるおかげだ」

そう話す工藤さんに連れられて向かったのは、田んぼから車で約15分離れた山間にある「長井ダム」。豊かな雪解け水や雨水が貯えられる、地域の米作りのカギとなる存在——なのですが、工藤さんは久々に訪れたダムを見て絶句します。

「こんなに減って、濁ってるとは思わなかったな……」

その日の貯水率はわずか24%。水も茶色く濁り、雄大かつ美しい景色で知られる長井ダムの姿とはかけ離れていました。水が減っている原因は、この夏の雨不足。濁りの原因は、昨年8月の線状降水帯での大雨だといいます。

「あの豪雨では増水や洪水もありましたが、土砂崩れが本当にひどかった。木が流されてしまったところに新しく雨が降る

と、またすぐに崩れてしまうでしょう。ふだんはきれいな野川の水も、濁ったままです」

このダムがなかったら被害はもっと深刻だったのでは——想像するだけで背筋が冷えますが、聞けば長井ダム建設のきっかけも、1967年に起きた羽越水害という激甚災害だったそう。

もともと長井市は、暴れ川とも称される置賜野川の氾濫にたびたび苦しんできました。そうした水害から人々を守るため、そしてその「厄介者」を豊かな「資源」に変えるため、長井ダムはほとんど反対の声もなく建設計画が進んだそうです。

豊かな資源を、無駄にしない

長井ダムは2011年の完成以来、長井市のみならず、ひと山越えた山形市内まで、生活用水と農業用水を届け続けています。数十年前、水路が整っていない時代は、水をめぐる争いが日常茶飯事。今年のような雨不足であれば、血が流れることもあったと工藤さんは振り返ります。

「私も高校生のころ、代掻きに備えて田んぼに水を張る時期は、親父と夜中に水の番をしたものです。数時間でも目を離すと、よそに水を引かれてしまうから。ま

では、とにかく「出たら取る」の繰り返し」

どんな作物でも、やはり有機のコツは途方もない手間。原さんは「有機は収穫量が少なくリスクも高い。ただでさえ新規就農はハードルが高く続けるのが難しいので、吉田くんは本当にレアケースです」と評します。

「まあ大変だけど、有機をやったから生き残れたっちゃうのは、あるかもしれんね。れんこんをやっている人は多いけど、差別化できるけん」と吉田さん。そして「年々、いい意味で諦めというかん、気にならなくなっています。やっても出るものは『もう仕方ないな』って」と快活な笑顔を見せます。この気持ちだが、有機を続けられる大きな理由なのかもしれません。

これからは、いかに収穫量を落とさずに品質のいいれんこんを作るか、を追求していきたいと話す吉田さん。若い世代の頼もしい姿に、原さんも期待の目を向けています。

(写真/豊島正直文/西谷真実)

きなり 314
れんこん 358
300g 289円(税込312円)

きなり 278
有機れんこん 364
300g 378円(税込408円)

切り口や表面の色が変わる場合がありますが、特性ですのでご理解ください。天ぷらやきんぴら、煮物などに。

特別価格
エコ山形つや姫(無洗米) 5kg 2,298円(税込2,482円)

JA山形おきたま、JA庄内たがわ、庄内協同ファームより。甘み、つや、粘りがあり、一粒一粒のおいしさが実感できる良食味。

豊富な地下水が大隅うなぎを育んだ



大隅地区養まん漁協のある鹿屋市の北に位置する志布志市の「普現堂湧水源」。



地下水を天井からシャワーのようにうなぎにかけ流して、きれいにします。



地下50mからくみ上げた地下水は、ボイラーで加温して、通年約30℃に保たれています。

episode 3.

大隅地区養まん漁業協同組合 (鹿児島県)

1972年設立。うなぎの養殖から加工までを一手に担う産地です。2013年にはパルシステムとともに「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立。絶滅危惧種指定を受けたニホンウナギの資源回復をめざして、「放流モニタリング」調査など継続した取り組みを行っています。

良質な地下水が育む味

「大隅地区養まん漁業協同組合(以下、大隅地区養まん漁協)」がある鹿児島県の大隅半島は、シラスウナギというウナギの稚魚の産地です。1960年代後半から、徐々に養殖分野へ進出。今では、全国の養殖うなぎシェアのおよそ4割を占める(2022年)一大産地です。それを支えているのが、温暖な気候、そして豊富な水資源です。

「大隅半島は日本有数の名水スポット。その源となるのは、大隅半島を形成する『シラス台地』です」と話すのは、大隅地区養まん漁協の奥園久人さん。作り手と組合員をつなぐ産地の顔役です。

火山の噴火によってつくられたシラス台地は、いわば「天然のろ過装置」。噴火の際の火砕流などの堆積物によってできた地層です。地面に吸収された雨水は、この層を通ることによってゆっくり時間をかけてみがかれ豊富な地下水となり、各所から湧き出します。大隅地区養まん漁協がある鹿屋市の人たちにとっても生活用水や農業、水産業の用水としてなくてはならない存在です。

「近くには『平成の名水百選(※)』に選ばれる湧水源もあります。だから、水質はお墨付き。そのまま人が飲んでも大丈夫なくらいきれいな水で、うなぎたちは暮らしています(奥園さん)」

くさみが少なく、うまみ豊かな大隅うなぎの品質は、この良質な水によって支えられています。

「うなぎは気むずかしい生きもの。さまざまな水質の変化にも敏感に反応し、病気が

の原因になったり、エサを食べなくなったりします。生産者が常に温度を適切に管理し、新鮮な水をかけ流し続けることがうなぎの健康に欠かせないんですよ」

仕上げを担うのも水

養殖はもちろん、うなぎは加工するまで大量の水を必要とします。池から水揚げし、立て場(加工場)に集めたうなぎは、すぐにさばいて加工するわけではありません。体内には消化しきれっていないエサが残っているため、およそ1日、きれいな地下水の中で体内をきれいにします。

「池揚げしたうなぎは池ごとに、数人の職員でおいを確認し、くさが残っていないかを検査します」と奥園さん。検査をクリアできなかったものは再度きれいな水にさらしておいを完全に取り除きます。焼いた後にも試食を重ね、厳しいチェックをクリアしたもののだけが商品として世に出ます。

大隅うなぎがこれだけ有名になったのも、生産者の努力と恵まれた環境のためものだと感じずにはいられません。

「これからもこの豊かな水資源に感謝しながら、伝統の食文化を継承していきます」

(文/池上公一)

※全国に存在する清澄な水の再発見と水質保全への認識を深めるために環境省が制定。

取材した人
奥園 久人 さん
 大隅地区養まん漁協の営業担当。若手生産者を巻き込み、交流活動に尽力する。出張時は、現地のうなぎ屋を訪れ、自らの舌を磨くようにしている。

産直 プラ前減
 レンジ ポイル フライパン
 GMO不分別 冷蔵
 コトコト きなり
514 386
大隅産うなぎ蒲焼
1尾130g 1,970円(税込2,128円)
 大隅地区養まん組合が自前の工場加工。日生協との共同開発品。個包装。小骨にご注意ください。
 麦・豆 300kcal 1.4g/うなぎ蒲焼100g

もっと知りたい!

山から海、海から山へ、めぐる水。

column

姿を変えながら暮らしに寄り添う

水は姿や形を変えながら、自然のなかを循環しています。スタートを海から考えると、まず海で蒸発してできた雲が、雨や雪となって大地に降り注ぎます。その水が土にしみ込み、長い時間をかけてろ過されたのが「地下水」です。そして地下に浸透しなかった水は、河川やダム、湖などの「地表水」に。河川から地下へと流れ込んだ水は「伏流水」となり、最終的には再び海へとめぐります。「地下水」「伏流水」「地表水」は、それぞれ温度や成分が異なるため、たとえば農業の場合は、どこから水を引いてくるかで作物の出来が左右されることもあります。

