

産直365

さんろくご

2024年
1月5回号
(A週)
立春

pal*system

もっといい明日へ
超えてく

特集

産直産地の
冬しごと。

Contents.

さつまいも(紅はるか)
エコ・白菜(カット)
北海道の雪下キャベツ
干し柿(無薫蒸)

episode 1.

佐原農産物供給センター
(千葉県)

1981年に千葉県佐原市で始動。現在は香取市に拠点を置き、利根川流域の肥沃な土地で、根菜類や葉物野菜を中心にさまざまな野菜を手掛けています。化学合成農薬と化学肥料にできるだけ頼らない農業を設立当初から掲げ、産地独自の基準を設けるなど安全・安心への取り組みを続けています。

じっくり寝てこそ
はるかに甘い!

熱帯原産の作物でも影響を受ける暑さ

11月初旬の千葉県香取市。さわやかな秋晴れの空の下、さつまいもの畑にエンジン音が響きます。さらさらとした土から次々に顔を出す紅色は、近年人気を博す品種、「紅はるか」です。

生産者の根本芳和さんが息子の拓弥さんと収穫していたのは、貯蔵用の紅はるか。さつまいもは収穫後、貯蔵庫でねかせることのでんぶん質が糖に変わり、より甘くなります。芳和さんによると、とくに年を越した紅はるかは、ねっとりとした食感と甘みで格別の味わいなのだそう。

「紅はるかは寒さに弱いので、霜が降りる前に収穫を終えないといけないんです。例年なら11月中旬くらい。この秋はなかなか気温が下がらないので、その点では作業がはかどって助かってますね」

汗をぬぐう芳和さんに今季のさつまいもの出来を尋ねると、「いやあ、夏の猛暑の影響が出ています」とやや渋い表情。熱帯原産の作物なら暑さや乾燥には強いだろうと思っていましたが、さすがに限度を超える天候だったようです。

「朝から夕方までずっと葉っぱがしなびて裏返っちゃって。初めてですよ、あんなのは。さつまいもはほかの野菜に比べたら、比較的どんな天候でも出来が安定しているんですが、今季はサイズや形の乱れが多いです」

パルシステムには「ふぞろい」規格の商品もありますが、「極端にドーンと大きいのと、小さいのがセットで届いても困るもんね」と笑う芳和さん。食べる人を想う言葉が自然と出てくるところに、長年培った産直の絆が垣間見えます。

急がずあせらず、時間をかけて

次に案内されたのは、最近建てたばかりという大きな貯蔵庫。中に入るとひんやりと涼しく、ほのかに湿り気も感じます。「ここはセンサーで一定の温度と湿度を保てるようになっています。つねに土の中の状態をつくってあげるようなイメージですね。ここだけでは収まりきれないので、以前使っていた貯蔵庫も併用しながら出荷しています」

十数年前まで、さつまいもの貯蔵といえば土に埋める方法が一般的でした。より長期間にわたり、よりおいしいさつまいもを楽しめるようになったのは、技術の発展あってこそなのだ実感します。

芳和さんがこの貯蔵庫を建てるにいたった背景には、昨今の焼きいもブームという追い風のほか、拓弥さんという後継者ができたことも、大きかったようです。

じつは父子ともに継ぐつもりも継がせるつもりもなかったそうですが、6年ほど前、芳和さんのケガをきっかけに拓弥さんが家業に入ることになりました。子どものころから就農するまで、農作業に関わったことは一度もなかったという拓弥さん。農家として6年がたった今の気持ちを聞くと、「いざやってみたら楽しいですね。からだを動かす仕事は性に合ってるので」とのこと。

近年、佐原では根本家と同じようにUターン就農する後継者が増えているそうです。さつまいもの一大産地を支える次世代の活躍、今後もじっくり、見守りたいと思います。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

一番おすすめの食べ方は低温でじっくり火を通した焼きいも! 焼きいもを厚めに切って、天ぷらや大学いもにしてもおいしいですよ
(芳和さんの妻・嘉恵さん)



取材した人

根本 芳和 さん(中央)、拓弥 さん(右)

芳和さん:1961年生まれ。農家の3代目で、先代のときから農地面積を倍以上に拡大。現在はさつまいも、人参、大根、ねぎ、ブロッコリーを手掛ける。

拓弥さん:1989年生まれ。空港に勤務していたが、芳和さんのケガをきっかけに家業に入る。4歳と2歳の子の父。



特別価格

コトコト 325 きなり 276 きなりセレクト 342190

さつまいも(紅はるか)

800g 278円(税込300円)

ねっとりとした食感と濃い甘みが特徴。傷みを防ぐため、冷えすぎない場所で保存。洗いでお届け。

しばって守って 冬だけの味 になる。



外葉を数枚めくると、立派な白菜が頭を出します。堤さんの冬白菜の品種は食感がよく、甘みがある「結福（ゆいふく）」。畑の土質にいちばん合う品種を選ぶため、生産者ごとに異なるそう。



11月上旬、青々とした白菜畑が一面に広がる八千代町。

取材した人
堤 正 さん(右)、規行 さん(左)

正さん：1953年生まれ。野菜農家の3代目として、高校卒業後に就農。現在は妻・ふみ江さん、規行さん、外国人実習生と白菜、キャベツ、人参などを栽培する。趣味は妻との旅行。

規行さん：1986年生まれ。3人きょうだいの長男。県立農業高等学校を卒業後、24歳で就農。息抜きは子どもふたりとの時間。

エコ
チャレンジ

寒さにあつた葉
を取るため、白め
でお届けします。

特別
価格

302
231
342009

エコ・白菜(カット)
1/2カット 138円(税込149円)

谷田部(茨城)・八千代(茨城)・常総産地
結福(茨城)・野菜くらぶ
(群馬)・埼玉産地(埼玉)
八千代(千葉)

きなり きなりセレクト

鍋料理の季節に欠かせない野菜。洋風にペーコンと煮込んで。1/2にカットしてお届けします。

頭しばりのポイントは真ん中より少し上をしぼること。真ん中をしぼると白菜がくびれて形が悪くなるため、位置も重要。

episode 2

JA常総ひかり産直研究会
(茨城県)

茨城県西部に位置し、管内は八千代町、下妻市、常総市。特産は米、白菜、きゅうり、梨など。産直研究会には約30名が所属し、パルシステムには「エコ・チャレンジ」栽培の野菜のほか、すいかも供給しています。

数千個の白菜と冬を越す

白菜の生産量日本一を誇る茨城県のなかでも、秋冬白菜の名産地として知られる八千代町。冬支度が始まると聞いて、産直産地「JA常総ひかり産直研究会」の堤正さんと息子・規行さんの畑を訪ねました。

ベルトに通した白い紐を抜き取り、腰を曲げて手を動かすふたり。膝丈ほどに育った白菜の外葉を持ち上げ、外葉ごと紐でしばっています。

正さんは「これが12月上旬からやる『頭しばり』。このあたりは雪は降らないけど、毎日のように霜が降りて畑の土もガチガチに凍るの。しばってやると、自分の外葉で中を守るんだよ。野菜もがんばってんだな」と笑います。

頭しばりは茨城県に限らず、冬白菜の産地では恒例の作業なのだとか。頭しばり歴20年以上の正さんが1個にかける時間は、わずか5秒。無駄がなく正確な動きで、まさに熟練の技です。

1列だけで約200個。想像するだけで足腰が重くなりますが、正さんは「ささっとやらないと終わらないの。4人でやっても1週間以上かかる。収穫前には紐をほどくから、ワンタッチでとれるようにしばるのよ」と話しながら、もう隣の白菜に手をかけています。

頭しばりの時点で白菜は8割方でき上がっているそうですが、味を仕上げるためには寒さが欠かせないとのこと。「白菜が寒さにあたって葉はぎゅっと締まるし、デンプンが糖に変わるから甘みが増してきますね。それに、一般的に年内は世の中に白菜があふれているので、どうしても白菜の売値が安くなってしまふ。頭しばりは量が落ち着いてくる年明けに出荷時期をずらして、安定した収入を確保するためでもあるんです」(規行さん)

続けていきたいから挑戦する

昨年の秋、産地を襲ったのは季節外れの雹。収穫直前の秋白菜を中心に、外葉に無数の穴が開きました。正さんは「春先に降ることはあっても、秋の雹なんて初めて。当たったところは運が悪かったね」と肩を落とします。

異常気象への対応に追われながらの白菜作り。加えて、近年は資材費や輸送費など生産コストも右肩上がりです。「俺らの時代より、今のほうが厳しいかもしれないな。昔はおいしい白菜を作ればそのぶん収入が上がったけど、今はいいものだらけだし、生産コストもかかる。(息子には)農業だけで子どもを育てて、家族みんなで暮らして貰ってもらえれば、それだけだね」(正さん)

父の言葉に耳を傾ける規行さんに、今後の目標を尋ねると「新しいことを大きくやるというより、今までやってきたことを続けていきたい」ときっぱり。父が続けてきた野菜、土づくり、農法、そして頭しばりの技。その一つひとつを継承しながら、よりよい方法を探っているようです。「このあたりも後継者不足は課題ですが、じつは私より少し上の40代の生産者がやる気満々なんです。みんなと情報を交換しながら、畑に合う品種を学んだり、異常気象に耐えうる技術を試したりできたら。何が起きても農業をやっているようにしたいですね」(規行さん)

(写真／豊島正直、文／小方恵実)

雪がもたらす 格別のうまさ。

始まりは偶然の産物だった

旭川空港から車で約1時間の距離にある、北海道和寒町。真冬には2メートル近く雪が降り積もる、豪雪地帯として知られる土地です。ここで作られる冬の味覚『雪下キャベツ』は、その厳しい環境から偶然生まれたものだったといえます。「市場価格が暴落し、出荷しても採算がとれないからと畑に放置されたキャベツが、冬を越え春になって雪の下から現れた。それを試しに食べてみたところ、非常に甘くおいしかったことから、これを出荷してみようと広まっていた——と聞いています。50年ほど前のことのようにです」

そう話すのは、「JA北ひびき」の生産者・船本裕一さん。偶然の産物だった『雪下キャベツ』は、今ではJA北ひびきでブランド化もされ、農家にとって冬の大切な収入源になっています。一般的に葉野菜は寒さに当たると甘みが増すといわれますが、『雪下キャベツ』のおいしさは「雪」があってこそ。真冬の和寒町は氷点下20～30℃にまで冷え込みますが、キャベツを外にそのまま置いていても凍って傷んでしまうだけ。さらさらとした雪に包まれることで、キャベツが凍らないギリギリの温度と湿度が常に保たれ、ゆっくりと甘みが凝縮していくのだそうです。

「やはりこのキャベツの一番の魅力は、甘みをしっかり感じられるということ。私たちのふだんの食べ方でいうと、キャベツをたっぷり入れたお好み焼きや、少し加熱してごま油と塩であることが多いですね。キャベツが主役のメニューがおすすめですよ」(船本さん)

自慢の味を、届け続けたい

始まりこそ「放ったらかし」で生まれた『雪下キャベツ』ですが、さすがに今も当時と同じ作り方をしているわけではないようです。

「雪の下から掘り出しやすいように、降雪前に『根切り』という作業をしています。育ったキャベツの根を一度切り、ビニールの上に寄せて並べるといったもの。これが一番大変ですね。機械化ができない作業ですし、重量野菜なので体力的にも正直厳しい。それでも若い人たちも新規で取り組んでくれて、何とかが維持できています」

ただ、今季は少しばかり気がかりなことも。例年は11月中旬から下旬には積雪するそうですが、12月に入ってもあまり雪が降らず、気温も比較的高い日が続いていました。12月中旬にやっと「いつもの」和寒の景色になったといい、気候変動の影響がうかがえます。

加えて、近年のコスト高も暗い影を落としています。船本さんは「生産現場は非常に厳しく、少しでも野菜の価格に反映してもらわないと利益が出ない状況になっています」と切実な想いを語ります。

「いろいろなものが価格高騰しても、一般的に『野菜は安くて



取材した人
船本 裕一 さん
1967年生まれ。旭川の農業高校を卒業したのち、家業に入る。現在は家族3人で、雪下キャベツのほか、米、かぼちゃ、小麦、大豆を栽培する。

episode 3

JA北ひびき
(北海道)

北海道北部の士別市、剣淵(けんぶち)町、和寒(わさむ)町を管内としています。かぼちゃやじゃがいも栽培のほか、酪農も盛ん。冬は氷点下20～30℃、積雪は2メートルにもなる厳しい環境ですが、雪下キャベツの取り組みが地域活性化につながっています。



雪下キャベツの収穫は、まず油圧ショベルでおおまかに雪を除けるところから始まります。



次に手作業で雪を除け、顔をのぞかせたキャベツをひとつひとつコンテナへ。雪が降るなかでも収穫作業は続きます。



12月中旬の和寒町。一面、白銀の世界です。

当たり前』という風潮がありました。しかし野菜にも生産コストは当然かかっていますし、今後は輸送の課題もあります。近い将来、野菜の価格も上がるかもしれません。組合員のみなさんの生活も物価上昇の影響を受けていると思いますが、どうか産地の現状を理解していただきたい。われわれ和寒の生産者は、みな自信をもって『雪下キャベツ』を作っています。ほかのキャベツと違う格別のおいしさ、ぜひ味わってみてください」

(写真／浅野拓也、文／西谷真実)

商品
ポイント
+10

北ひびき(北海道)

コトコト きなり きなりセレクト

307 234 341991

北海道の雪下キャベツ
1個 298円(税込322円)

雪の下で越冬させ、除雪して収穫するキャベツです。甘みがあり食味がよいです。黒い斑点がありますが食味に影響はありません。



対話で作る 昔ながらの味。

episode 4.

大紀コープファーム(奈良県・和歌山県)

パルシステムとの産直関係は会社設立前の1982年から。柿、梅、びわ、桃、玉ねぎなどを生産。創業当時から、生産したものをすべて消費できるよう加工事業にも取り組み、食品ロスを削減。持続可能な農業に取り組んでいます。近年はグランピング施設やカフェの運営も行い、地域活性化にも取り組んでいます。

原料になる渋柿。青果として出荷できない「規格外」品を活用します。

一つひとつの柿と向き合って

日本一の柿産地として名高い、奈良県五條市。11月中旬、産地はシーズン終盤の富有柿の収穫に追われていました。

大紀コープファーム(以下「大紀」)の職員・和田尚久さんに案内されてやってきたのは、山の中に建つ干し柿の加工場。標高約400m、日差しは暖かいものの、ビュウッと強く冷たい風が吹きつけます。

「干し柿は寒風にさらして作るんで、温度と湿度がめちゃくちゃ大事。酸化防止剤を使っていないので、ちゃんと天候を見て作業しないと、3万玉干して次の日見に来たら全部腐ってました、ということもあるんです」

さっそく中に入ると、渋柿の皮むき作業が黙々とすすんでいました。原料になるのは、黒いシミやキズがあるものなど、いわゆる「規格外」の柿が中心。収穫後、選別を経てこの加工場に運び込まれ、冷蔵庫で保管しつつ加工していきます。

「雨が多い年なんかは、もちが悪いので冷蔵庫に入れていてもだめになってしまうことがある。すぐ加工したほうがいいのか、あとに回しても大丈夫か、柿との対話ができないとここの責任者にはなれません」

皮をむいたら、まずは機械で一時乾燥。気温が高い時季はこの段階で冷凍させ、日中の気温が18℃以下になるのを待ってから寒風干しをします。この寒風干しに欠かせないのが「芯切り」と「もみ」の作業です。

「機械乾燥の状態だとまだ柿の中の繊維がかたいんで、1個1個手でにぎって芯を切ってやるんです。で、そのまま干しっぱなしだとかたくなるので、さらに何回か手でもんで。表面に糖がふいてこない実も、もんでやるとふいてきます」

手もみのタイミングは決まっているわけではなく、それぞれの実の状態を見て判断するそうです。「これも『対話』ができないとあかんですわ」と和田さんは目を光らせてます。

すべては農業生産を維持するため

大紀では昔ながらの干し柿のほか、ひと口サイズの干し柿、かたくなった干し柿を活用したお菓子など、幅広い商品を手掛けています。さらに、作る工程で出る柿の皮も乾燥させて九州の漬物メーカーへ。畑でとれた青果を、できるかぎり無駄にせず消費するかたちがつくられています。

時代の先端をいく取り組みに見えますが、この根本には「農家の生産と収入の安定」という、組織の設立時から続く大きな目的があるのだそうです。

「生産者は“いいもの”を作りたい。でも天候の状況によって、いいものばかりできるとは限らないし、それでは生計が安定しない。だからうちは加工事業にも力を入れています。規格外でも素材の味を活かし、化学調味料・保存料を使わない『付加価値をつける加工』を行うことで、生産と事業を成り立たせています」

大紀の評判は地域のなかで広まり、今も新しく加入したいという方が増えているそうです。さらに、大阪など県外から就農を志して訪ねてくる若い世代も少なくないといいます。「今後は、都市部出身の子をもっと引き入れていきたい。人口が減少していくことを考えると、地元の人間だけで今の農業を継続していくのは無理。でも、こういう時代だからこそ、パルシステムと築いてきた需給バランスのとれた関係は、将来を担う光やなと思ってるんですよ」

ずっとしりと重たくも、未来を見据える和田さんの言葉。今後ますます深刻化する課題を、作り手まかせにせず、私たち食べる側からも真剣に考えなければと身が引き締まりました。

(写真／深澤慎平、文／西谷真実)



取材した人

和田 尚久 さん

1973年生まれ。一度地元を離れて務めたのち、1999年にUターンし大紀コープファームの職員に。20年以上にわたってパルシステムとの産直取り引きに携わり、関係を深めてきた。



(上)皮は機械で全体をむいたあと、手作業で調整。大きさを分けて機械乾燥へ。

(右)へこみは「手もみ」のあかし。全体に糖がふくまで干し上げます。



＼じっくり1ヵ月かけて引き出す甘み！／



(パンドラファームグループ)®和歌山

コトコト **136867** きなり **112151** きなりセレクト **341797**

干し柿(無薫蒸)

180g(4-6玉) **648**円(税込700円)

大紀コープファームの柿を使った寒風干しの干し柿です。無くん蒸のため、多少の変色はご理解ください。
236kcal/100g(賞味30日)