

2024年
3月2回号
(C週)
啓蟄

産直365

特集

生きものたちとともに。

Contents. エコ・ミニトマト
なす
恩納村の早採れ糸もずく
トキを育むお米(エコ・佐渡こしひかり)

小さな仲間の 大きな力



取材した人
くらほやし ひさし
倉林 永 さん
1978年生まれ。高校卒業後、都内の一般企業に勤務したのちに実家に帰り就農。沃土会の生産者との出会いをきっかけに農業にのめりこむように。2人娘の父。

episode 1.

沃土会(埼玉県)

1980年、のちに「沃土会」を設立する矢内(やない)弘さんが微生物農法を開始。やがて組織化し、83年にパルシステムの前身生協のひとつ「わかば生協」と産直提携を結びました。現在も化学肥料は使わず、化学合成農薬も可能なかぎり削減しながら、安全・安心を前提とした「おいしい」野菜作りを追求しています。



土の表面に見える小さな白い粒が、微生物のあかし。土を覆うもみ殻と稲わらは、地域で米作りをする倉林さんの同級生から入手しているそう。

目に見えない
相棒がカギを握る

思わず感嘆してしまうほど、明るくきれいなビニールハウス。敷き詰められた稲わらを踏みしめながら広い室内を歩いていくと、目の前を羽音とともに黒い影が横切ります。

「これはミニトマトの受粉を手伝ってくれる、『クロマルハナバチ』です。気性がおだやかで人を刺すことはほとんどないので、安心してください」と説明するのは、生産者の倉林永さん。

ミニトマトは自家受粉植物のため、風や虫がとまるときの振動で受粉し、実をつけます。ミニトマト農家にとって、ハチは欠かせない相棒なのです。

「かつてはセイヨウオオマルハナバチという外来種が主流でしたが、気性が荒く、外に逃げたときに在来種が負けしてしまう。それで18年前に特定外来生物に指定されて、今は在来種のクロマルハナバチが主流になっています」

さらに倉林さんのハウスでは、ハチ以外にもミニトマト作りに欠かせない「小さな仲間」がいるのだとか。

「これをぜひ見てほしいんです」と、おもむろに足元のわらをよける倉林さん。その下にあるもみ殻も手で払うと、地面にごく小さな白い粒が見えます。これこそがもうひとつの相棒——微生物のあかしです。

「俺ら沃土会」は、文字通り「肥沃な土」をつくることを第一に掲げてやってきた会なんです。先代が50年近く前に提唱した微生物農法が、そのすべての肝。土の中にいい菌が増えれば、樹も葉っぱも実も、すべてがよくなる。人間でいうと腸を整えるような感覚ですね」

言葉にするのは簡単ですが、実際に微生物が豊かな土をつくるには数年、数十年単位の時間がかかります。倉林さんが沃土会に出合ってから約20年。長い年月をかけて育んできた土のおかげで、鈴なりに実るミニトマトはパンツと張って、見るからに健康そうです。

「ひとつどうですか」と差し出された実をほおばると、肉厚ながらもかたすぎない果肉の食感、甘みと酸味が調和した味わいに、感動すら覚えます。

「数年前はとにかく甘みを追求して動物性肥料を多く入れていたんですが、今めざしているのは『食べ飽きない味』。植物性の肥料を増やして、ほんのり甘みと酸味が感じられるようにしています」

そう話す倉林さんを、長女の里緒さんが真剣な表情で見つめます。ふたりの娘の存在もまた、倉林さんの農家人生に大きな影響を与えてきました。「安心できて、食べておいしい、栄養もしっかりとれる。そういう野菜を作り続けることで、子どもたちが健康に育ってくれたらうれしいですね」

(写真/豊島正真、文/西谷真実)

エコ・徳用ミニトマト

288 230 341916

250g 358円(税込387円)

栽培にこだわったミニトマトを徳用でお届けします。ぜひご賞味ください。



年中無休の働き者!

虫たちがいれば怖くない!

徳島県
高知県

episode 2
四国の野菜
(高知県・徳島県)

高知県と徳島県で、年間通してなすを栽培・出荷しています。生態系を利用した害虫対策で、殺虫剤などの化学合成農薬を削減。太陽熱消毒などにより、除草剤、土壌くん蒸剤も使わず環境にやさしい栽培を実践しています。

取材した人
熊谷 猛男 さん

1981年高知県東洋町生まれ。幼少期から20歳までを大阪府で過ごす。帰郷後、建築業のかたわらで始めた狩猟をきっかけに農業に関心をもち、28歳で会社を辞め、なす栽培をスタート。現在はインド進出に力を注ぐ。



丸で囲んだところにいるのが、ハウス内の食物連鎖の頂点「タバコカスミカメ」。体長3mmほどの、カメムシの一種です。



タバコカスミカメは害虫などをひと通り食べると、なすの葉をかじります。穴が空いているのは、害虫が減ったあかし。

特別価格

高麗(高知)・四国の野菜(高知)・高知県(高知)・八女(福岡)・西平町(鹿児島)

きなり 320 136069 136069

1袋 228円(税込246円)

なすまたは長なすをお届け。内部変色を防ぐため、保鮮は冷やしすぎに注意してください。220g以上。

「このハウスは少し前にコナジラミという害虫が異常繁殖してたんですけど、最近は大敵が追いついてきて、今ある実はもう全部きれいですね。今の段階で被害を受けるので、このつぼみの中とか……ほら、いますよ」

「この害にも益にもならないけど、小さい虫たちがかわいなく動きまわっていました。『この害にも益にもならないけど、小さい虫たちがかわいなく動きまわっていました。』」

「作物の品質も高くなり、コストも抑えられ、被害とか考えなくていい。ちょっと害虫被害が出て、そのうち虫が対処してくれることがわかっているからビビらなくなる。それに虫は年中無休で働いてくれる。悪いことがひとつもないんだから、やらない理由がないですよ」

熊谷さんは15年ほど前に農業の世界に足を踏み入れて以来、農業ではなく益虫で害虫対策をする「天敵農法」を実践してきました。その理由は「安全・安心なものを作ろう」という想いや環境に対する意識——ではないかという点です。

「重要なのは『いつでもどこでも』虫たちだった。ハウス内の生態系が整うまでは、とにかく観察と試行錯誤。ときには、ある益虫が、ほかの益虫を食べてしまったこともあったそうです。単に「益虫と害虫」だけでは成り立たないのが、天敵農法、ひいては生態系の奥深さ。熊谷さんはしゃがみ込み、なすの樹の根元をじっと見つめます。『ここ、虫がいっぱいいますよね』と指差した先に目を凝らすと、確かに、こ

「この害にも益にもならないけど、小さい虫たちがかわいなく動きまわっていました。『この害にも益にもならないけど、小さい虫たちがかわいなく動きまわっていました。』」



育成中のサンゴのようす。商品利用代金の一部が、「サンゴの森づくり」の活動に充てられています。



赤土流出対策で、休耕地に植えられたひまわり。



もずくの養殖棚のようす。遠浅で波もおだやかな恩納村の海は、もずく養殖に適しています。

海人と農家が手を取り合って「海の森」も守り、育む。

「職場を守るのは当然のこと」
「数年前に海水温の上昇により大規模なサンゴの白化現象が起きましたが、海の中でサンゴの苗を育てる『サンゴの森づくり』によって、場所によってはかなり回復しています。海に潜ると一面のサンゴ礁と、サンゴにすむ魚類が群れをなしている……あれはぜひ一度見てほしいですね。本場にきればですよ」
やわらかな笑顔を浮かべて話すのは、恩納村漁協組合長・金城治樹さん。同漁協の海人たちは戦後の近代化で美しい海が危機にさらされたとき、いち早く海を守ろうと立ち上がったとき、環境保全に取り組みしてきました。

「海の中は漁師にとって『職場』であり、そこを守っていくのは漁師として当然のこと。そういう意識が、われわれの組合はとくに強いんです」と金城さん。サンゴは、その想いと活動の象徴的な存在。海を浄化し、栄養を生み出し、生きものたちのすみかにもなるサンゴは、沖縄近海の生態系の基盤なのです。

episode 3
恩納村漁業協同組合
(沖縄県)

1977年、沖縄県で初めてもずく養殖(太もずく)に成功した産地。海環境保全にも積極的に取り組み、減りゆくサンゴを再び増やすため、サンゴの養殖と植付けを続けています。さらに恩納村で一昨年始動した、赤土の海への流出を「花」で防ぐ「ハニー&コーラルプロジェクト」にも参加しています。

取材した人... 桐野 龍さん
1976年生まれ。県外出身で、恩納村に移住後に恩納村役場で「農業環境コーディネーター」として、農家と漁師の間に立ち、赤土流出対策に取り組み。

取材した人... 金城 治樹さん
1978年生まれ。恩納村漁協代表理事組合長。先人が築いた海藻養殖の「作り育てる漁業」を受け継ぎ、未来に残すことがテーマ。

豊かな海を守るにはサンゴを植えるだけでなく、健やかに育てるための、赤土の流出対策も大きな課題でした。沖縄特有の赤土は、焼き物や農産物の生産に欠かせません。一方で粒子が細かく沈殿しにくいぶん、海に流れ込むと長く濁り、サンゴの光合成やもずくの生育を妨げてしまうという側面もあります。

「距離」に近い。ひとつの家族のなか

漁協では長年にわたり、「海でできる」対策に取り組んできました。しかし陸からの流出を止める、つまり農家に動いてもらわないことには、根本的な解決にはなりません。

「恩納村という地域は、海と陸の方々の『距離』が近い。ひとつの家族のなか

共同するのは恩納村を愛する気持ち

将来的には、海と陸のコラボ商品もできれば、と意欲を見せるふたり。協働が「かたち」になり、私たちの手元に届き、食べることでまた協働が深まり、豊かな海が守られていく——そう考えると、遠く離れた沖縄の海も、波音が聞こえるほどぐっと近くに感じられました。

(写真/豊島正真、文/西谷真実)

pal 産直 特別価格 徳用 67円/1パック

pal 産直 2コ得 12コ得

GMO 冷蔵 473 356 342807 472 357 136221

もずく(沖縄県恩納村産(井グク竹内)産別取)

もずく(沖縄県恩納村産(井グク竹内)産別取)

きなり 473 356 342807 472 357 136221

きなりセレクト 342807 357 136221

徳用恩納村の早採れ糸もずく 45g×6 368円(税込397円)

恩納村の太もずく 55g×6 380円(税込410円)

沖縄県恩納村産糸もずくの中で特にぬめりの強い原藻を選別し、三杯酢で味付け。今回は徳用規格。 徳用 麦・豆 17kcal@0.4g/1カップ 賞味21日

沖縄県恩納村産の歯ごたえのある太もずくを酸味を抑えたやさしい味の三杯酢で仕上げました。 徳用 麦・豆 24kcal@0.6g/1カップ 賞味21日



休耕田を活用したピオトープのようす。トキがエサをとりやすい環境を整えるため、ピオトープ内も草刈りや土を耕すなどの管理が必要です。



取材した人

かんぞう ともゆき
神蔵 智行 さん
1977年生まれ。結婚を機に島中央の国中地区から、妻のふるさとである片野尾地区へ転居。現在は専業農家として、義実家と合わせて計約3haの田んぼを手掛ける。

取材した人

みくに ゆたか
三國 豊 さん
1945年生まれ。小学校教員を定年退職後、本格的に農業に従事。現在は計約0.5haの棚田で米を作る。片野尾地区の棚田を一望できる展望台の建設を構想中。

オンライン参加受付中

佐渡・文弥人形上演会
日時 2024年3月10日(日)13:30~

佐渡島の野浦地区に伝わる、国の重要無形民俗文化財「文弥人形」。5年ぶりに会場で人形芝居を披露します。
申し込み・詳細はこちら ▶▶

商品ポイント **+30**
3kg

2023年産米の不作と製造費高騰のため、次回から値上げします。詳しくは同時配付の「米の値上げについて」のチラシをご覧ください。

コトコト	きなり	きなりセレクト
632	316	343897

トキを育むお米(エコ・佐渡こしひかり)無洗米
3kg **1,540円**(税込1,663円)

JA佐渡より、棚田が広がる佐渡島小佐渡東部地区では、トキが暮らせる環境をめざして環境保全型農業に取り組んでいます。

温かいつながりのなかで
トキは生きる。

episode 4.

JA佐渡(新潟県)

東部の片野尾地区は2003年に国内産トキが絶滅する前、最後に生息していた地区。同地区のほか、隣の野浦地区などの棚田で『トキを育むお米』を栽培しています。JA、米生産者、行政が一体となり、豊かな生きものがすめる環境づくりを推進した結果、現在では500羽を超えるトキが島内外に生息しています。

トキ仕様の田んぼづくり

12月、くすんだ灰色の空に輝く、朱鷺色の羽根。
「ほら飛んだ、きれい！すげー！」

木からふわりと飛び立ったトキを見て声を弾ませる、JA佐渡・片野尾地区の三國豊さん。今では日常の風景だといいますが、「いつ見ても感動すると頬がゆるみます。」

「JA佐渡」がある新潟県佐渡市は、一度絶滅したトキの繁殖と放鳥を繰り返し、野生復帰に成功した島。絶滅の理由は乱獲のほか、化学合成農薬の散布によって田んぼから生きものが失われたことが大きいといわれています。

JA佐渡は2008年の放鳥をきっかけに、「生きもの育む農法(以下「育む農法」)をスタート。化学合成農薬や学肥料に頼らないことを基本に、トキのエサとなる生きもののみか「ピオトープ」や「江」と呼ばれる水路の設置、年2回の生きもの調査などを実践しています。

冬に取り組むのは、田んぼに水を張る「ふゆみずたんぼ」。一般的には雑草を抑えるために行いますが、JA佐渡の場合は、冬でもトキのエサとなるタニシや幼虫などが途絶えないようにするためなのだとか。

「一般的なものより、水位は低めだと思っよ。脚が短いトキは水位が高いと入らないから。ほら、土にタイヤ痕がついているでしょ。これは稲刈り後に私たちがトラクターを走らせて、あえてでこぼこにしたもの。トキの足場を作ってるんだ(三國さん)」

春になるとオタマジャクシをめぐって、トキとタヌキが田んぼでケンカをすることも。三國さんは「もう運動会ですよ。足跡だらけになって、植えた苗が倒れることもしょっちゅう。困るけど、植え直せばいいだけだから」と満面の笑み。その話しぶりは「トキのため」というより、ともに生きるための術をさぐっているように見えます。

平地と比べ手間のかかる棚田での「育む農法」。続けられるのは、片野尾ならではの「人と人の強いつながり」が大きいと神蔵さんは話します。

10年前、別の地区から移住した神蔵智行さんは「正直、最初は『ここまでやるか』と思いました」と、当時を振り返ります。

「片野尾の人は生きものを優先した米作りに本当に熱心。たしかに生きもの種類が豊富だし、トキの好物のドジョウがとにかく多いですよ。今では私も『生きもの』がいてこそ片野尾の山。何とかして残していかなければ」と思っています。

膝をつき合わせ、山を知る

三國さんと神蔵さんが取り組む農法では、田んぼを囲む畦に除草剤を使いません。山の斜面に大小さまざまな棚田が連なる片野尾地区では、畦の草刈りは大仕事です。

「人力で、年4回ほど。傾斜がきついたら命がけだね。足場をしつかりとらないと、すってんころりん。大変だけど、草刈りをしないと畦が崩れたり、高い木が生えてきた日陰で、米の生育が悪くなるから(三國さん)」

「ここはいつしよに一服したり、酒を飲んで話をしたりする機会が多くて、ベテラン生産者が『昔はあそこには水路があった』とか、片野尾の山のことを教えてくれる。何でも話しやすく、困ったときは助けしてくれる関係性があるんです(神蔵さん)」

片野尾地区の生産者約30人のうち、約7割が70歳以上。93歳になる生産者もいまだ現役で、夏は草刈りに繰り出すそう。ふたりは「すこいでしょ、鉄人なの」と誇らしげに教えてくれました。小さな生きもの、トキ、人——仲間を想う片野尾地区の温かいつながりが「育む農法」を力強く支えています。

(写真/豊島正直、文/小方恵美)