

# 産直365

2024年  
3月4回号  
(A週)  
春分

## 特集

## 産直産地に春が来た。

Contents.

そらまめ、スナップえんどう

エコ・新人参

八千代産直のエコ・レタス

エコ・湘南ゴールド、ゴールデンオレンジ

## 「豆の鹿児島」を 守るために攻め続ける。

培われた技術を次世代へ

畑を見下ろすようにどっしりとそびえる、薩摩富士こと開聞岳<sup>かいもんだけ</sup>。産直産地「三矢物産」の代表を務める水迫宏一さんは、「今日はあいにくの雨だけど、天気がいい日は見事なんですよ。まさに富士山みたいだね」と目を細めます。

豆類の生産量日本一の鹿児島県。そのなかでも指宿市<sup>いぶすき</sup>、さらに開聞岳のふもととは、名産地として知られます。火山由来の「れき土」で水はけが非常によいことと、開聞岳のおかげで霜がめつたに降りないことが大きな理由です。

「このあたりではそらまめと、今はスナップえんどうが多いね。昔はそらまめが多かったんだけど、栽培期間が長いのと、とにかく手間がかかるから作る人が減っています」

スナップえんどうは9月に植えれば11月から収穫が始まるのに対し、そらまめはお盆ごろから種の準備が始まり、9月に植え、収穫のピークは3月。さらに植えてからずっと、出続ける脇芽をかく作業が欠かせません。

「放っておくと何十本という脇芽が地を這うように伸びてしまうので、3、4本だけ残してくり、あとはとにかく摘んでいく。そうすることで残した茎にだけ栄養がいつて、ぶくっと大きな実ができるわけです」

これが加工用に海外で大量生産されるそらまめとの大きな違い。ただ、そ

らまめほどではなくても、青果用に作る豆類は効率化が難しく、高齢化なども相まって生産者は年々減少しています。水迫さんは卸会社だった三矢物産を父親から継いだ際、この状況を見通して、農産部門を立ち上げ自社生産に踏み出したそうです。

じつはスナップえんどうという豆自体も、豆類生産の窮地を救った存在だったとか。水迫さんは「指宿で最初にスナップを作り始めたのは、うちなんですよ」と胸を張ります。

「あまりにも早すぎて当初は買い手がつかなかったほどです。『さやをむいたら』豆が入っていないじゃないか!」なんて言われてね。今は食べる側からも作る側からも人気になり、全国的に生産量も増えました。ただ、やはりこの地域のスナップが一番さが立派。これは完全に技術の差です」

スナップえんどうがなかったら、豆類の生産者は今よりもさらに少なく、せっかくの技術も継承されなかったかもしれない。水迫さんは現在も、新しい品種への挑戦を続けています。

「最近、筋なしのスナップえんどうを試験的に栽培しています。まだ四苦八苦していますが、安定生産できるようがんばりますよ」

今年は昨年ほどの寒波もなく、どの豆も順調とのこと。鹿児島から届く春の便り、心待ちにしたいと思います。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)



どっしりとそびえる開聞岳。



雨続きでも「れき土」のおかげで、畑はぬかるむことはありません。



そらまめは、その名のとおり空に向かって生え、実がぶくれるにつれて徐々に頭が垂れていきます。



いぶすき(鹿児島)・いぶすみ(鹿児島)・南さつま(鹿児島)・あまみ(鹿児島)・三矢(鹿児島)

コトコト 288 242 342050

そらまめ

350g 398円(税込430円)

春を先取り。届いたらなるべく早めにゆでてください。少しやわらかめにゆでるのがコツ。



特別価格

沃土・南伊豆・豊橋・鳥越・おおいた・いぶすき・きもつき・種子屋久・三矢

コトコト 290 244 342041

スナップえんどう

90g 189円(税込204円)

さやごとさっとゆがいて食べると独特の甘さと歯ごたえが楽しめます。おつまみにも手軽な一品。



取材した人

水迫 宏一 さん

1966年生まれ。2004年に父・順一さんの後を継いで三矢物産の代表に就任。生産部門の起ち上げと豆類栽培に注力してきた。垂水と指宿を行き来する日々を送る。



垂水市

三矢物産(鹿児島県)

1952年、桜島にほど近い垂水(たるみず)市を拠点に、大隅半島の各種産物の卸売や加工を行う会社として設立。75年に豆類の直販事業をスタートし、05年から自社栽培に着手。提携を結ぶ指宿市の生産者は、温暖な気候を生かして冬も露地で豆類を栽培しています。

変わる日本の気候。

「春レタスの魅力は、みずみずしくシャキシャキの食感です」と話すのは、茨城県にある八千代産直の生産者 関正行さん。レタスは、トマトやとうもろこしなどの果菜類に比べると、季節や品種による味の違いがわかりにくいいため、まずは食感を味わってほしいと言います。

「私たちがめざすのは、ふんわりとやわらかく、ほのかに甘みを感じられるレタスです。みなさんのところへベストな状態で届けるため、出荷前に割ってみて、葉の巻き具合をしっかりチェックしています」

しかし、近年の異常気象により生育不良のほかにも、収穫時期の見極めもむずかしくなっているそう。気温が上がりが一気に生長がすすめば、家族だけでは収穫が追い付かないこともあるといいます。「小さすぎてもダメだし、かといって適期をすぎると葉がかわたくなり味が落ちてしまうから大変です」と苦い表情を浮かべます。

「僕らにとっては何千分の1個のレタスですが、注文した人にとってはたった1個。だからこそ、価値あるものを届けたいって思っています。でも、野菜も生きもの。土を離れた瞬間から少しずつ鮮度は落ちるので、なるべく早くおいしいうちに食べてください」

### ※「土づくりマスター」とは？

(一財)日本土壌協会が主催する「土壌医検定」資格のことです。土づくりによる地力向上、それによる病虫害のリスク低減や生産コストの削減を目的として実施されています。1級～3級まであり、それぞれ「土壌医(1級)」、「土づくりマスター(2級)」、「土づくりアドバイザー(3級)」。



### 島原自然塾(長崎県)

前代表の酒井澄晴さんが1988年に始めた、化学合成農業・化学肥料に頼らない農業が原点。同じ志をもつ仲間が集い、2003年に法人化。長崎県島原市、雲仙普賢岳のふもとで「安全・安心」をモットーに野菜の生産・加工に取り組んでいます。

いい土をつくれば、野菜はこたえてくれる。



エコ  
チャレンジ

商品  
ポイント  
+10

|     |            |
|-----|------------|
| きなり | きなりセレクト    |
| 283 | 232 341932 |

八千代産直のエコ・レタス

1個 **208**円(税込225円)

削減目標農業を原則不使用。若い生産者が中心となって環境に配慮した農業を進めています。

「うちが化学合成農業や化学肥料を抑えて『エコ・チャレンジ』栽培を始めたのは親父の代からです」と関さん。

「うちはほとんど家族経営だから規模拡大というよりは、味とか『エコ・チャレンジ』とか、価値ある野菜作りをめざしています。あとは、規格外野菜を減らしてよいものが多く育てられるよう、畑の質を高めていくことです」

そのため、欠かせないのが土づくりです。収穫が終わった畑には有機質肥料と、近隣の畜産農家から購入した豚ふん堆肥を施し、約1カ月休ませて地力を回復させます。また、多品目栽培のメリットを生かし、葉菜と果菜、緑肥を輪作して畑の養分が偏らないようにバランスよく栽培しています。5年前には「土づくりマスター(※)」の資格も取得しました。

ほかにも、他産地との交流にも積極的に参加し、技術習得にもいとまがありません。他産地とのつながりは、パルシステムあつてすね」と関さん。

「いろいろ学ぶことが多いです。でも、結局無理に変える必要はない」って結論にたどり着くことが多いかな」

これには、父親の存在も関わっています。関さんの父は八千代産直の前身「茨城産直センター」の立ち上げ時のメンバーのひとり。関さんはその背中を見

episode 3.

### 八千代産直(茨城県)

1986年に有機肥料メーカーと、有機質肥料を主体とした栽培方法に賛同する農家とで結成した「茨城産直センター」が前身。2017年に「八千代産直」と「葉菜野菜産直」にそれぞれ独立。30～40代の後継者世代で青年部を組織し、新しい栽培方法や品目にも挑戦しています。



じつは炒めて食べるのが好き。日にちがたったレタスも加熱調理なら一気においしく食べられますよ。(関さん)

(写真/深澤慎平、文/池上公一)

### 雄大な自然のもとで健やかに

見上げれば険しい雲仙普賢岳。見下ろせばおだやかな有明海という、雄大な自然に囲まれた長崎県島原市。海に面した段々畑には、根菜に葉物にとさまざまな野菜が植えられています。

「このあたりは火山灰土で、何でもおいしく作れます。じゃがいもと玉ねぎだけは、もつと北や南の土が適してません」

そう説明するのは、島原自然塾の代表を務める酒井聖也さん。連れられて向かった畑では、新人参が冷たい風から守られるように、ビニールのトンネルに覆われていました。

「新人参は病気や害虫が少ない時期に育つので、農薬がほとんど必要ないんです。重要なのはこまめな温度管理。日中暑くなるとトンネルを開けて、夜は閉めて。あとは除草剤を使わないぶん、とにかく草取りです」

トンネルを開けてしゃがみ込み、人参の間に生えた雑草を抜いていく酒井



海を臨む段々畑。機械が入れないので収穫は手作業で行います。

草取りのようす。トンネルを開け、かがみこんでの作業です。

受け継ぐ想いも  
シャキッとみずみずしく。



取材した人  
関 正行 さん

1983年生まれ。大学卒業を機に実家へ就農。最近は、もっぱら野菜を食べた孫っ子からの「おいしかったよ」の声が励み。白菜農家だった名残で今でもレタスの収穫に「白菜包丁」を愛用している。

さん。手慣れたようですが、12年前に就農したときは人参と大根の葉の区別もつかなかったそうです。

島原自然塾は、酒井さんの義父・澄晴さんが起ち上げた組織。結婚するにあたって農業を継ぐことを提示され、未経験の世界に足を踏み入れたのだとか。しかし決してネガティブな気持ちではなく、むしろ「新しく勉強すること、経験することはかりで本当におもしろかった」と満面の笑み。

今は組織を率いる立場になった酒井さん。澄晴さんからの教えでもっとも大切にしていることを尋ねると、「土づくりです」と即答します。

「よく言われました『野菜じゃなくて土をつくれ』と。やっていることは先代のころからずっといっしょです。多品目で輪作して、ひまわりなど緑肥を入れて、あとは牛ふん堆肥。昨年、堆肥舎を建てたので、今はそこで夏に使うための堆肥を発酵させています」

設立時から一貫して、安全安心を掲げて「エコ・チャレンジ」基準での野菜作りを続けてきた島原自然塾。化学肥料に頼らないぶん、とくに人参は「えぐみが少なく、甘みが濃い」と好評を博しています。この人参で育った酒井さんの子どもたちは、よそで食べると「味が違う」と言うほどなのだから。

### 時代の変化のなかで生き抜く

次に向かった畑では、収穫作業が行われていました。近年、人参の収穫は機械化がすすんでいます。島原ではほとんどが手作業。1枚の畑が小さいうえに、段々畑で機械が入りにくいことが大きな理由です。

掘り上げた人参を向きをそろえて並べ、葉を一つひとつ切り落としながら、割れたり小さすぎたりといった規格外のものをより分けて……。この日は10人強のスタッフが、海風を浴びなが

エコ  
チャレンジ

今季  
初

|        |
|--------|
| 136255 |
|--------|

エコ・新人参

500g **208**円(税込225円)

九州の温暖な気候で育った甘くてみずみずしい人参です。生で食べると甘さがよりわかります。泥付きまたは洗いでお届け。

取材した人  
酒井 聖也 さん

1984年長崎県五島列島出身。自衛隊員として働いたのち、結婚を機に島原へ移り住み就農。2019年から義父・澄晴さんの後を継いで島原自然塾の代表に。3人の子の父。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



長有研(長崎)/島原(長崎)

# 変わる景色と 変わらない想い



取材した人

大濱 照夫 さん(右)  
敦子 さん(左)

50年ほど前、結婚を機にふたりにで敦子さんの両親の後を継いで柑橘農家に。照夫さんがジョイファーム小田原の現代表・鳥居さんの叔父だったことが産地加入と、農業削減での栽培を始めるきっかけに。



episode 4.

ジョイファーム小田原  
(神奈川県・静岡県)

1993年に小田原市で設立し、化学合成農薬や化学肥料にできるかぎり頼らない栽培に長年取り組んでいます。所属農家がそれぞれの土地を生かして、柑橘類、キウイフルーツ、梅、玉ねぎなどを栽培。組合員との交流や、新規就農希望者の受け入れにも積極的な産地です。

海風と太陽を浴びて育つ

「この畑はね、景色がすごくいいんだ」  
そう言って柑橘畑を案内するのは、ジョイファーム小田原の生産者・大濱照夫さん。妻・敦子さんとともに、この地で50年近く柑橘栽培を続けるベテラン農家です。

照夫さんのあとに続いて畑の奥へ進むと、目の前に現れたのはレモンイエローの果実をふんだんに実らせた樹々。そしてその向こうに見えるのは、相模湾のおだやかな水平線。確かに心が洗われるほど、気持ちのよいさわやかな風景が広がっていました。

暖かな日差しをさんさんと浴びるレモンイエローの実には、「ゴールデンオレンジ」と、ゴールデンオレンジを親にもつ神奈川県生まれの品種「湘南ゴールド」。いずれも酸っぱそうな果皮の色に反して、甘くジューシーで香り高い柑橘です。

「湘南ゴールドは1年おきにたくさん実がなるから、ここの樹は今年はお休みな」と、文字通り鈴なりに実る樹と、ほとんど実がない樹を指さす敦子さん。放っておくとぶどうの房のようになるほど、多くの実をつけるそうです。

「ほかの柑橘もそうだけど、夏の暑い時期にね、摘果をしないといけないの。大変だけど、やらないと実が大き



ゴールデンオレンジも湘南ゴールドも、ゴルフボール大ほどの小ぶりな柑橘です。

どんなに大変でも、手放せない

くならないし、味もよくならないから」敦子さんの話に、照夫さんもうなずきます。「大変っていうと草刈りも大変だな、除草剤を使わないから。でも最近では中学生の孫が手伝ってくれるんだ。畑が好きなんだってさ」と話す表情には、嬉しさがにじんでいました。

照夫さんと敦子さんは、敦子さんの両親が営んでいた柑橘畑を受け継ぎ、二人三脚で農業を続けてきました。

「私たちが3代目くらいかしら。昔はみかんばかりだったけど、年を取るとふたりじゃとてもやりきれなくなつてね。時季をずらしながら長く収穫できるように、晩柑に切り替えていったんです」(敦子さん)

とくに11〜12月に収穫して年明けから出荷する、貯蔵もののみかんに難儀したそう。多忙な時季に重なる収穫、貯蔵庫に入れる作業の時間、さらに貯蔵中の換気などの管理と、聞けば確かに高齢でなくとも大変そうです。

案内された畑も「もとは全部早生みかんだったの」と敦子さん。「晩柑は貯蔵しないですすぐ出荷できるからね。楽になったよ」と照夫さんも笑顔を見せます。

周囲を見渡すと、大濱さん夫妻の畑以外にも、バレンシアオレンジや不知火



鳥による食害を避けるため、樹を覆う大きなネットをかけます。この作業もひと苦労。



特別価格

コトコト 242  
きなり 194  
きなりセレクト 341835

ゴールデンオレンジ

500g 398円(税込430円)

さわやかな酸味と甘みのバランスがとれた柑橘。直径4cm前後のかわいらしいサイズです。種があります。



小田原(神奈川県)

136310

ジョイファーム小田原のエコ・湘南ゴールド

400g 498円(税込538円)

上品な甘さと華やかな香り。小ぶりながら味が凝縮された神奈川県発祥の希少な柑橘です。種があります。

など晩柑らしい大きな実をつけた樹々が目立ちます。じつは小田原市のなかでも、大濱さん夫妻の畑がある米神地区と石橋地区は、とくに晩柑類の栽培に適した場所。相模湾に照り返した太陽光が冬でも畑を暖かく保ってくれるので、春先以降に収穫する柑橘も、凍えることなく生長できるのです。

「景色がいい場所だから、土地を売ってほしいと言われたこともあったの。でもただ作業が大変でも、やっぱりそれはね、できなかった。受け継いできた畑だから」

目を細めてそう話す敦子さんには、単純な「畑」や「海」以上の、心と結びついた景色が見えているのかもしれない。植える樹が変わっても、新しい道路や民家ができて、そこで育まれた想いは変わることなく、受け継がれています。

(写真/大岩里王真文/西谷真実)