

ひとりじゃないから
踏ん張れる

取材した人

北村 澄男 さん
1983生まれ。祖父の代から酪農家の3代目。放牧を取り入れながら家族経営で酪農業に勤しむ。JAくしろ丹頂青年部の鶴居支部長を務める。

北海道



episode 3
JAくしろ丹頂
(北海道)

鶴居(つるい)村、白糠(しらぬか)町、釧路市音別(おんべつ)町の3市町村にまたがる酪農産地。北は阿寒連山、南は太平洋に囲まれ、国立公園の釧路湿原と阿寒土産品周りに隣接する自然豊かな土地で、『こんせん72牛乳』の生乳を生産しています。

「鶴が居る村」と書く鶴居村は、いたるところにタンチョウヅルの姿が見られます



「いつでもだいたい一時間くらい放牧しています。今はまだ山のほうは雪が残っているので、牛たちは牛舎の近くにいることが多いです。雪がなくなると草が生えてくると、どんどん遠くに行くので、探して牛舎に戻すのもひと苦労です」
昔ながらの、北海道らしい放牧風景。見ているだけなら癒されるのですが、出し戻しのほか、牛の脱走対策や牧草管理など、意外と手間がかかります。さらに一頭ごとの食べる量を調整できない難しさもあり、放牧を行う酪農家は近年、減少傾向。それでも北村さんは、栄養価の高い生の草を食わせられること、動きまわって牛のストレスを軽減できることなどから、今も放牧を続けています。

「いつもだいたい一時間くらい放牧しています。今はまだ山のほうは雪が残っているので、牛たちは牛舎の近くにいることが多いです。雪がなくなると草が生えてくると、どんどん遠くに行くので、探して牛舎に戻すのもひと苦労です」
昔ながらの、北海道らしい放牧風景。見ているだけなら癒されるのですが、出し戻しのほか、牛の脱走対策や牧草管理など、意外と手間がかかります。さらに一頭ごとの食べる量を調整できない難しさもあり、放牧を行う酪農家は近年、減少傾向。それでも北村さんは、栄養価の高い生の草を食わせられること、動きまわって牛のストレスを軽減できることなどから、今も放牧を続けています。

牛の健康のため、手間ひまかけて



放牧場のようす。草が生えない冬場は、ロール状の乾草を置いていきます。



北村さんの牧場では、搾乳前に乳房を拭く際、パルシステムの「タオル」を贈る運動で贈ったタオルが活躍中。

しぼりたてのような風味のよさが自慢

pal
こんせん72牛乳
1000ml 260円(税込281円)
北海道根釧地区の生乳を72℃で15秒間で殺菌。乳脂肪分3.6%以上。製造翌々日お届け。
お乳 142kcal@0.21g/200ml ※お届け日含む4日間

定期お届けの「パルくる便」が便利です！
「こんせん72牛乳」
毎週 091910 隔週 081914
※登録した週から毎週または隔週、定期的にお届けします。

厳しさを知っているから、
支えられる

「もう収穫してらるんですか？」「先週からね。今季はちょっと遅れているかな」小松菜を覆うトンネルをめくりながら農業談議に花を咲かせる。小川保さんと貝沢芳和さん。ふたりはJAつくば市谷田部産直部会の生産者であると同時に、JAの青年部「若葉会」にも身を置いています。

産直産地としておなじみの「産直部会」は、パルシステム向けに農業削減で作物を育てて出荷する、JAの中にあいつつも独立した組織。他方の「若葉会」は、産直部会のメンバーだけでなく市場出荷の農家や花き農家なども含む、若手生産者の集まりです。

「若葉会には自分たちのような後継者もいますし、新規就農の方もけっこういます。いわば『手始め』ですね。農業をやりたいとなったら、まずは若葉会。そこから農業削減の栽培を志して、産直部会の加入をめざす人もいます(小川さん)

谷田部のきんぴら「お好み焼きがおすすめ」

えびめが少なく食べやすい

エコチャレンジ
きなりセレクト
302 240 136344
エコ・キャベツ
1個 148円(税込160円)
農業使用を極力抑えて安全性の確保と、環境に配慮した農業を産地とともに進めます。煮込み料理や炒め物、漬け物、サラダなどに。

エコチャレンジ
きなりセレクト
310 245 341991
エコ・小松菜
1束 138円(税込149円)
環境に配慮した農業に取り組んでいます。おひたしはもちろん、あえもの、炒め物、みそ汁などにも。



パルシステム茨城 栃木の組合員との交流事業「畑の学校」のようす。交流活動は「若葉会」にも所属する若手生産者を中心に行っています。



取材した人

貝沢 芳和 さん
1979年生まれ。親の代では直売所などへの出荷が中心だったが、自身の代で産直部会へ加入しパルシステムへ出荷するように。『エコ・キャベツ』の生産者。

取材した人

小川 保 さん
1970年生まれ。会社員を経て農業を継ぎ、現在は『エコ・小松菜』のほか、ブロッコリーやねぎなども手掛ける。「若葉会」はもうすぐ卒業。



episode 2
JAつくば市谷田部産直部会
(茨城県)

1984年に当時のJA青年部から発足した組織。当初から環境保全型農業を掲げ、現在は野菜、きのこなど約40品目をパルシステムに出荷しています。近隣の小中学校の給食にも食材を提供するほか、出前授業など食育活動にも取り組んでいます。

苦楽を分かち合える
同志たち

あります(貝沢さん)

若葉会で新規就農者の育成に力を入れている背景には、こういった事情も大いに関係しています。

農業一本で生活を成り立たせる大変さを一番よくわかっているのは、同じ道を歩んだ先輩生産者たち。産直部会でも若葉会でも、生産者たちは自らの経験が「若葉の糧」になるように、気軽に相談できる関係性を構築しています。

「みんな放つておいても相談にくるよな」と笑う小川さんに、貝沢さんも笑顔で同意。農家になりたいなら門戸は開かれていると、ふたりは話します。

「農家が減っているということは、見方を換えればライバルが減っているということでもあります。昔に比べると土地は借りやすくなっていますし、チャンスは多いかもしれません(貝沢さん)

(写真) 深澤真平、文/西谷真実

水しぶきをあげる水車は、水中に酸素を取り込むためのもの。水面にたつ泡も、池の環境を測る指標のひとつです。

希少な資源を 一匹も、むだにしない



大隅地区養まん漁業協同組合 (鹿児島県)

大隅半島の豊富な地下水を活用してうなぎを養殖。加工、出荷まで一貫して管理しています。パルシステムとは2013年4月に「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立。いまだ不明点が多いうなぎの生態を解明し、資源回復につなげるためのモニタリング調査などに取り組んでいます。

マニュアルがないからこそ
うなぎ養殖はおもしろい！

3月上旬の鹿児島県志布志市。「大隅地区養まん漁業協同組合」のうなぎ生産者、楠田幸希さんの養殖池を訪ねました。

「今はまだ空いている池もありますが、7月には全部の池にうなぎが入ります」と案内する楠田さん。敷地内の30を超えるビニールハウスの中にはコンクリート造りの池があり、その一部は確かにまだ水も張られていません。中を覗き込むと、池の底には砂利が敷き詰められていました。

「漁協の生産者のなかだと、砂利を入れる飼いは少ないです。入れるのも入れないのも、それぞれメリットとデメリットがあり、どちらを選ぶかはその人次第です」

基本の育て方はあれど、細かな手法は生産者ごとに異なるそう。水温、水質、水深、水車の数や回す速さ、エサの水分など、漁協の青壮年部で集まる機会には、それぞれのやり方を聞き、取り入れてみることもあるそうです。

「ゴールはいつしよだけど辿る道が違う。そこがすごく、おもしろいところですよ」と楠田さんは語り、その「正解のない世界を、子育てと同じだと表現します。

「うなぎはしゃべれないので、仮説を立てながら検証していくしかない。エサの食いつきが悪くなったなら、病気なのか水が悪いのかエサが合っていないのか……今までの経験をもとにあらゆる仮説を立てて、たとえば『このにおいなら水を替えたほうがいいのかも』と水を替えるとする。それで次のエサの時間にばーっと寄ってきて食べてくれると、やりがいを感じますね」

ひとつとして同じ事例はないので、うまくいかないことも少なくないとか。数字はもちろん、数字には表れないうなぎや池の微細な変化も見ながら、試行錯誤を重ねて出荷まで育て上げています。

健やかに育て上げるのが使命

楠田さんが結婚を機に養まん業に足を踏み入れて丸5年。そのときすでに、うなぎは絶滅危惧種に指定されていました。

現在、楠田さんは青壮年部の一員として、モニタリング調査にも参加しています。当初は「何のためにやっているか知らないまま参加していた」と笑いつつ、今は生態の解明に、できる限り協力したいと熱を込めます。

「ただ、自分にできる一番重要なことは、いかに自分の池のうなぎを大切に育てるかということ。一匹もむだにしないように、病気を出さないように。『おいしく、安全なものをお届け』という、やるべきことをやりながら、資源回復に向けた活動にも力添えできればと思っています」

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)



取材した人

楠田 幸希 さん

1992年枕崎市生まれ。銀行勤めのち、結婚を機に妻の実家で営まれていた養まん業へ。宮崎県内での研修を経て5年前に転身。2児の父。

うなぎのエサやりのようす。もちのように練り上げるエサは、成長段階ごとに水分量を変えています。



水入れ前の池のようす。砂利を敷くのは、漁協内では少数派とのこと。



ふっくら肉厚で
食べごたえアリ!

産直

レンジ
ポイル
フライド

GMO
不分別

冷凍

コトコト 484
きなり 123
きなりセレクト 365254

特別価格

大隅地区養まん漁業協同組合 鹿児島県

大きく育てて 有効活用

大隅地区養まん漁協では、2014年から「うなぎを大きく育てる」取り組みを行っています。通常は約250gで出荷するところ、約330gまで育てることで**可食部を増やす**というもの。飼育期間が長くなるぶん、病気のリスクが上がるなど大変な面もありますが、限られた資源を有効活用するために挑戦を続けています。

「2枚120g」の大きく育てたうなぎ
(1尾約330g)

パルシステムの通常のうなぎ
(1尾約250g)

大隅産うなぎ蒲焼カット

2枚120g **1,798円**(税込1,942円)

大隅地区で大きく育てた原料を使用した蒲焼き。12万パック限定生産。小骨にご注意ください。

小麦 300kcal 1.4g/うなぎ蒲焼100g

産地へ行こう! うなぎのすむ川でうなぎ観察!

大隅うなぎ資源回復協議会(鹿児島県)

ツアー開催日
2024年8月6日(火)~7日(水)

旅行代金
大人(中学生以上) 50,160円(税込)
子ども(3歳~小学生) 30,800円(税込)

申し込み締め切り
2024年6月23日(日)

ツアー参加者募集!

日程や申し込み方法の
詳細はこちらをチェック!



企画/パルシステム生活協同組合連合会 協賛/大隅うなぎ資源回復協議会
旅行企画・実施/観光庁長官登録旅行業第939号
株式会社農協観光 首都圏支店 〒100-6826 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル
総合旅行業務取扱管理者 中田 真子 (一社)日本旅行業協会正会員 旅行業公正取引協議会会員