

# 産直365 さんろくご

2024年  
6月3回号  
(A週)  
夏至

特集

## デリケートな初夏の旬

Contents. さくらんぼ(佐藤錦)  
サニーレタス  
七人野菜侍の枝豆(かつお芳醇豆)  
富山湾産 上げほたるいか ほか

山形が誇るこの味を  
無くすわけにはいかない



### episode 1.

#### 天童果実同志会 (山形県)

山形盆地の中央部、天童市に位置。30年以上にわたって、農業を削減した果樹栽培に取り組んでいる産地です。パルシステムにはさくらんぼのほか、りんご、洋なしも出荷。若手からベテランまで幅広く活躍しています。昨年夏に「公開確認会」も開催。組合員との交流も積極的に行っています。

### 子どものように、愛情も手間もかけて

「今年は大な霜の被害はなかったのですが、花自体は順調です」

4月下旬、さくらんぼの白い花を前にそう話すのは、「天童果実同志会」の生産者・片桐知宏さん。

昨年、山形県内ではさくらんぼを始めとした多くの果実が、開花時季に霜の被害を受けました。片桐さんもいくつかあるさくらんぼの園地のうち、霜が滞留しやすい場所は半減～全滅という甚大な被害が出たといいます。

さらに、何とか霜の被害を逃れて実ったさくらんぼも、収穫期には猛暑に見舞われてしまいました。夜の気温が下がらないため着色がすすまず、せっかく味がのっても色が白すぎて、思うように出荷ができなかったそうです。

「色付くのを待つと、今度は日焼けで出せなくなる。もともと、樹上で何日も置いておける果物ではないですからね。しっかり赤くなっていなくても、食べればおいしいことがわかっているだけに、もどかしかったです」

ただ、今年も決して楽観できる状況ではないと、片桐さんは続けます。雪が少なかつたぶん土壌の水分量が物足りず、花芽はやや乾燥ぎみ。さらに曇天続きで気温が上がらず、風も強く、ハチの活動が鈍いことが気がかりなのだそう。

「とくに『佐藤錦』はほかの樹の花粉がないと結実しない品種なので、ハチの活動が重要。受粉に適している環境とは言いにくい状況が続いてしまったので、ちゃんと実がついてくれるかどうか心配は残っています」

数年続く不作や不安定な天候に耐え切れず、天童市内では、別の果物に切り替えたり離農を選ぶ農家が増えています。

「正直、僕も転作を考えていないと言えようそになる。でも、さくらんぼは山形を代表する作物なので、ゼロにはしたくない。畑に合わせた栽培方法の見直しなど、できることから取り組むつもりです」

片桐さんは今年、同志会の会長でもある父・完一さんから経営移譲され、経営者としての人生が幕を開けました。家族の人生を背負う立場に少なくないプレッシャーを感じつつ、「よりおいしいものを作るにはどうしたらいいか」、自ら考え、挑戦もしていきたいと意欲を見せます。

「果樹は剪定から考えると約1年間、寒い日も暑い日もほぼ手作業で、自分の子どものように手をかけて育てま

す。それでも天候ひとつでだめになってしまうこともある。昨年開催した『公開確認会』では、組合員さんたちがその努力や実情を理解しようとしてくれていることがわかって、うれしかったですね。僕らにとってはすごく心強いことだし、ちゃんと作ってちゃんと届けないと、と背筋を正す機会にもなりました」

同志会では片桐さん以外にも、次世代へのバトンパスが続いています。厳しい状況ながらも、目の前の課題に挑み続ける若手生産者たち。その姿に、むしろ私たち消費者のほうが心強さを感じます。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



#### 取材した人

##### 片桐 知宏 さん

スポーツジム勤務を経て9年前に就農。両親とともに、さくらんぼ、りんご、洋なしを栽培。この冬に第一子が産まれたばかりで「かわいくて畑に出たくないくらい(笑)」。

数量  
限定  
1,500個

今回  
限り



136328

#### 天童果実同志会のさくらんぼ(佐藤錦)

500g **3,098円**(税込**3,346円**)

天童果実同志会より、バラ詰めやさくらんぼ(佐藤錦)をお届け。やわらかめの果肉と糖酸バランスの良い品種です。

異なる箱でお届けする場合があります。限定数を超えた場合は抽選となります。



かつてない大豊漁!  
旬をたっぷり届けるよ。富山県



episode 4.

魚津漁業協同組合 (富山県)

産直提携は2013年。水産資源に恵まれた富山湾沿岸の産地です。自前の冷凍加工場には最新の釜揚げ機やトンネルフリーザーを導入し、富山湾はもとより北陸一円の魚介類も加工。中核的な水産加工基地として、持続可能な水産業をめざしています。

富山湾産のほたるいかは 味が濃いメスだけ

海岸から1キロほどの沖合。静まり返った夜海を照らす漁火。漁師がたぐり寄せる網の中は、おびただしい数のほたるいかも跳ねまわっていました。

ほたるいか漁の盛りは3月～5月にかけて。この時季、夜になるとたっぷり栄養を蓄えたメスが産卵のために浮上。それを自然まかせの定置網でとるのが富山伝統の漁法です。日本海側にはほかにも産地がありますが、深海に網を入れる底引き網漁なのでやせたオスが混ざること。「富山湾産はぶりとして肝の味が濃い」と評判なのもうなずけます。

「解禁日の3月1日の動きは鈍かったのですが、右肩上がりによって気付けば大豊漁! 去年は記録的な不漁だったのでほっとしています」と話すのは産直産地「魚津漁業協同組合」の田切正彦さん。昨年度の総漁獲量はわずか400トン。それを3月分だけで上まわり、平年の3倍以上のペースで揚がっているのだといいます。

「近年の不漁に加え、年明けには能登半島地震がありました。富山湾も西側で定置網が沖に流されるなどの被害も出ていたので、これ以上ない明るいニュースです」

旬の味を届けるため 鮮度を保って加工

午前4時半。空が白み始めるなか、滑川漁港に横付けされた漁船からほたるいかの水揚げがされていました。50kgものざる箱を運び入れる作業は重労働ですが、これも豊漁のあかし。漁師の顔もどこか晴れ晴れしく見えます。

水揚げ後、入札にかけられたほたるいかは魚津漁協直営の加工場にも運び込まれました。「とにかく鮮度がいいのち。朝8時には加工を始めます」と田切さん。工場内に

足を踏み入ると目に入ったのは、もうもうと湯気を立てる釜揚げ機。まるで流れるプールを泳ぐようにして、ほたるいかもふっくらとボイルされます。

「この機械、じつはしらすの産直産地『カネモ』さんからアドバイスを受けて導入しました。生産効率もぐんと向上。産地同士で支え合えるのは心強いです」

十分にさまし、異物混入をチェックしたら急速凍結。水揚げから半日もたたないうちに風味を閉じ込め、一年中「旬」を楽しめるよう仕上げています。

「去年は富山湾産限定でお届けできず、悔しい思いをしました。今年こそ自慢の春の味覚を味わってほしいですね」

(写真/大岩里王真、文/池田諭弘)

いか墨であえた伝統の塩辛/

ぷっくりとして濃いうまみ/



取材した人 田切 正彦 さん  
1966年新潟生まれ。2001年に入協し、加工場の管理に携わる。ほたるいかをはじめ富山湾の恵みと雄大な立山連峰に魅せられ、生涯を魚津に捧げる覚悟。

産直 今回限り  
GMO不分別 冷凍  
コトコト 467  
きなり 356  
きなりセレクト 342734  
ほたるいか黒作り  
80g 348円(税込376円)  
富山県魚津産のほたるいかを、いか墨のコトとほたるいかのうまみが味わえるように仕上げました。  
小麦・豆・(え・か) 140kcal 3.81g/100g 180日

産直  
GMO不分別 冷凍  
コトコト 466  
きなり 355  
きなりセレクト 342882  
富山湾産釜上げほたるいか  
いか80g・酢みそ20g 398円(税込430円)  
富山湾で漁獲された大きめのほたるいかを流水式で機で加工し急速凍結。からし酢みそ付き。  
小麦・豆・(え・か) 146kcal 1.4g/100g



青白く光るほたるいかのイメージ