

# 産直365 さんろくご

2024年  
7月1回号  
(C週)  
小暑



## 特集

### 交流が未来をつくる

Contents. JA新みやぎ  
くらぶ草の会  
ゼスプリ  
御坂うまいもの会  
北浦しゃも農場



## “当たり前”が“特別”になる

佐藤さんの田んぼでの田植えのようす。機械に乗っているのは佐藤さんの孫・隼太郎さん。

### どんなに大変でも信頼関係があるから

5月中旬、お米の産直産地「JA新みやぎ」管内の宮城県大崎市では、そこかしこの田んぼで田植え機がエンジン音を上げていました。

「大型連休に終わらせる人が多いですが、うちはまだまだ。下旬に終わればいいかな」と話すのは、生産者の鈴木史人さん。「面積が多いというのがありますが、今年は高温対策で、あえて田植えを遅めにしている場所もあります。暑さのピークと登熟時期をずらすことで、少しでもシラタ(白い米)が減らせたらというねらいです」

2023年産は夏の高温により、JA管内でもシラタ米が多く発生しました。「あそこまでの暑さは初めて。米作りは本当に『毎年1年生』です」と、鈴木さんは苦笑します。

暑さ以外にも、害虫や雑草対策も毎年の課題。JA新みやぎの「エコ・チャレンジ」米は、化学合成農薬と化学肥料を県の慣行栽培基準の1/2以下に削減しています。使える農薬の種類・回数に制限があるため、こまめな手入れが欠かせません。

生産者の佐藤久一さんは「雑草が出てくると除草剤を使いたいと思うこともあるけど、それはできないから」ときっぱり。

「なぜなら、われわれは交流をしてくれている。組合員のみなさんの顔を思い出すと、やはりその信頼は裏切れない。どこさいくかわかんねえ米でなく、パルシステムのみなさんが食べるんだと思えば、手間がかかっても安心して作れ

るんだよ」(佐藤さん)

JA新みやぎでは年4回、パルシステム神奈川の組合員との交流活動を実施しています。春の田植え、夏の草取り、秋の稲刈り、そして冬は早朝の蕪栗沼でのマガン観察。四季を通じた交流は、長年の好評企画です。

「春と夏は『田んぼの生きもの調査』もやっています。昨年は虫にすごく詳しい男の子がいて、俺たちのほうが名前や生態を教えてもらったくらい。正直、毎日のように田んぼに来ているけど、パルシステムと関わるまではどんな生物がすんでいるかなんて気にしなかった」(鈴木さん)

交流を経て、当たり前だと思っていたものの価値に気付かせてもらったこともたくさんあると話すふたり。長年の交流のおかげか、神奈川での交流会に足を運ぶと、「いつも食べています」と声をかけられることが多いとか。「やはり田んぼを見て、話をして、理解し合うことが食べることにつながるんでしょうね。われわれも、ただ食べてくださいとお願いするのではなく、ひとりでも多くの方と交流ができたと思っています」(鈴木さん)

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



取材した人

鈴木 史人 さん

1965年生まれ。JAのパルシステム部会で部会長を務める。現在は息子とともに約47haの田んぼを担う。

取材した人

佐藤 久一 さん

1953年生まれ。孫の隼太郎さんとともに約11haの田んぼで、ひとめぼれ、つや姫、ササニシキなどを栽培。



episode 1

### JA新みやぎ(宮城県)

合併前の旧JAみどりの時代から、長く産直関係を結んでいる産地です。大崎市、美里町、涌谷町などを管内とする「みどりの地区」の生産者146名が、パルシステム向けのお米を手掛けています。パルシステム神奈川と年に4回、産地ツアーを開催しているほか、学習会などの活動も積極的に行っています。



特別価格

コトコト 639 きなり 308 きなりセレクト 136140

エコ・宮城つや姫(無洗米)

5kg 2,148円(税込2,320円)

JA新みやぎより。つややかな炊き上がりが自慢の米。宮城県でも奨励品種に指定されています。



episode 2  
 くらぶち草の会 (群馬県)  
 1988年、倉淵村(現:高崎市倉淵町)で有機栽培に取り組み3名の生産者が、前身組織となる出荷グループを結成。パルシステムとは2000年に産直提携を結び、16年に産直協議会「めぐるんま」を県内他産地とともに設立。組合員との交流を通して、有機農業の理解促進に努めています。  
 資源循環型農業の実践や、新規就農者の育成などが評価され、2023年に「未来につながる持続可能な農業推進コンクール 有機農業・環境保全型農業部門」で農林水産大臣賞を受賞しました。

足を運ぶと、みんなここが好きになる。

取材した人

青木 伯和 さん  
 1971年生まれ。元パルシステム群馬職員。産地との交流活動が契機となり、39歳で草の会へ。独立して11年。子どもの野球の練習に付き合うのが日課。

取材した人

水野 宏泰 さん  
 1965年生まれ。第一子の誕生をきっかけに食の安全や農業に関心をもち、エンジニアから転身。就農して26年ほど。現在は年間約10品目を手掛ける。

取材した人

佐藤 朝昭 さん  
 1965年生まれ。23年前、夜場で見たと新規就農者募集の掲示がきっかけで農業の道へ。半年間の研修を経て独立。自分に向いていると思う野菜は「きゅうり」。



パルシステム群馬の組合員との交流のようす。



今年初

草の会(群馬)・風土の会(千葉)・フットファーム(山梨)・野々くらぶ(長野)・悠々ゆき(長野)

コトコト 310  
 きなり 247  
 きなりセレクト 342092

有機ズッキーニ

2本 298円(税込322円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。油をからめた料理がよく合います。ピクルスやサラダなどにも。大小小みでお届け。

経歴はバラバラ、想いは同じ

群馬県高崎市倉淵町。準高原地域にあたるこの場所で、産直産地「くらぶち草の会(以下:草の会)」は、長年にわたって有機栽培や農業削減での野菜作りに取り組んできました。パルシステムとの関係は20年以上。組合員との交流も、定期的かつ継続的に行っています。

「事務所のすぐ裏に、交流用の畑があるんです」と案内するのは、生産者の佐藤朝昭さん。草の会が行う交流会は、畑に種をまくところから始まります。土に触れて種をまき、自分がまいた種から実った野菜を収穫し、また種をまく。子どもへの食育のため、親子で参加する組合員が多いといいます。

「お子さんたちといっしょにやる作業は、自分自身もすごく楽しんでいます」と話すのは、青木伯和さん。じつは青木さん、以前はパルシステムの職員として働いていました。13年前、産地との交流活動に参加したことが、就農のきっかけだったそうです。

「農業っていいなとピンときて、もう絶対に「農家になるぞ」と、その場で生産者の方に質問したりもしました」

妻からは反対もなく、むしろ意欲的ではあったものの、研修先はなかなか見つかりませんでした。現実の厳しさに直面しつつも、あきらめきれなかった青木さん。最後に出会ったのが、草の会だったといいます。

「電話口で『まずは来てみないか』と言ってもらい、妻と子どもも連れて倉淵に来て。そうしたら豊かな自然だとかがすごく気に入って……妻と『もう、ここ(に決まり)だね』と」

青木さんの隣で頷く佐藤さんもまた、家族とともに倉淵に来た新規就農者。佐藤さんは草の会を選んだ理由を「住宅や資金面でも相談にのるよ」ってすすめられたのと、あとは、ここの人たちが一番いい顔をしたたからかな」と柔和な表情を浮かべます。

農業を「やりたい人がやれる」仕事に

草の会は古くから、新規就農者の受け入れに積極的でした。エンジニアから転身して26年になる水野宏泰さんは、「生協という、安定してまとまった量を出荷できる取引先があることが、草の会を選んだ決め手でした」と振り返ります。夢ではなく現実的な「仕事」として農業を志したからこそ、収入面も重要なポイントでした。

「いろいろな産地を見てまわりましたが、個人通販や市場出荷で家族を養っていくのは難しそうだった。草の会は、「作れば供給先はある。技術はいくらでも教える」という感じだったので、それならなんとかなるかな、と」

実際、草の会では研修期間だけでなく独立してからも、いつでも誰でも相談ののってくれる、風通しのよさがあります。そして1年目でも収入がある程度担保されるぶん、次年度の計画が立てやすく、無理なく農業を続けていくことができます。それを1年1年繰り返すうち、「あっという間に26年です」と笑う水野さん。

新規就農者が多い組織だからこそ、苦しみも理解でき、支え合う土壌が育まれてきた草の会。水野さんは、「何もない状態から始めてもやっていける——そういう見本に、自分たちがなれたら」と話します。

「農家って、代々続いて、技術や道具を継承していくのが当たり前だった。でも、やりたくないならやらなくなっていく。『やりたい人が農業をやっている』、そういう風に変わっていったらいいなと思うんです」

3人とも、自分の子どもにも無理に継がせるつもりもないときっぱり。「やりたいならやればいよいよね、俺たちもそうだったから」と言って笑い合う表情は、こちららもふと移住を考えてしまうほど、満ち足りているように見えました。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



私たちの  
 ゼスト  
 情熱を感じて!

episode 3  
 ゼスプリ  
 (ニュージーランド)  
 1988年、ニュージーランドのキウイ輸出の窓口となる前身組織が発足。97年に同国産キウイのブランドネームとして、zest(情熱)とspirit(精神)を組み合わせた「Zespri(ゼスプリ)」が誕生しました。現在にわたって、栽培・品質管理を徹底するほか、環境負荷の軽減、研究機関と連携した品種改良や技術向上にも取り組んでいます。2025年に公開確認会を開催予定。

取材した人

(左)ジェフ・ロデリック さん  
 (右)シャーリー・ロデリック さん  
 ニュージーランド北島の北東部にあるキウイの一大産地、テプケ(Te Puke)で農園を営み約35年。約10名の通年雇用スタッフとともに、グリーン約6ha、サンゴールド約10haを有機栽培で手掛ける。

取材した人

レイトン・オーツ さん  
 家具メーカー勤務ののち、2000年に農業の道へ。イタリア、ニュージーランドの慣行栽培キウイ農園で働き、2020年に独立して有機栽培をスタート。現在はグリーン約1ha、サンゴールド約2.5haを管理。

人を育てることも、有機のコツ

南半球の島国・ニュージーランドでは、今年もキウイシーズンの最盛期を迎えていました。天候被害もなく、「非常によいコンディションできています」と、生産者のジェフ・ロデリックさんは笑顔を見せます。

ニュージーランドは世界有数のキウイ産地ですが、有機はいまだ希少な存在。慣行栽培よりもぐっと手間やコストがかかることが、その大きな理由です。そんななかで、ジェフさんは30年以上、有機栽培を続けています。「有機栽培のコツは、自然と共生すること。そして人材育成という点も、重要だと考えています。収穫や摘果シーズンに限った一時的な雇用だけではなく、通年雇用で技術を身につけた信頼のおけるスタッフと働くことが、質のよいキウイ作りにつながっています」

スタッフのなかには、20年以上勤めている人も。「彼らが有機を支持している、ここで働くことを愛しているあかしだと思います」と、ジェフさんも誇らしそうです。

目で見て、さわりの、話し合い

4年前に独立したばかりのレイトン・オーツさんもまた、有機栽培の魅力に惹かれた生産者のひとり。慣行栽培の農場で働くなかで抱いた、土づくりへの探求心を今、自らの園地で存分に発揮しています。

「病気に負けない健康な樹を育てるには、健康な土が何よりの基本。土壌分析で足りない栄養素を確認し、それを補えるオリジナルの肥料をつくっています。メソッドとして確立するのはまだまだですが、質のよいキウイを作れている自信があります」

レイトンさんは、自らがめざす健康で高品質なキウイ作りへの道を「journey(旅)」と表現。「非常にやりがいがあります」と胸を張るとともに、「この園地を日本の消費者のみなさんにも見てもらい、土に触れ、私の情熱を感じてほしい」と熱を込めます。

じつはゼスプリでは2025年に、初めての「公開確認会」の開催をひかえています。

「お互いの理解を深める、よい機会だととらえています。私たちがどのような管理をしているか、書類とみなさんの目で確認して、よりオーガニックのキウイを好きになってもらえたら」(ジェフさん)

ジェフさんの妻・シャーリーさんも、「有機栽培の園地がどういふものなのか、ぜひ見て、感じてほしい」と目を細めます。ロデリック夫妻にとっては豊かな自然環境や野鳥の姿は見慣れたものですらありますが、短期雇用でやってくるバックパッカーたちが、いつもその素晴らしい景色を改めて教えてくれるそうです。「彼らはオーガニックの園地は特別な場所、「エモーショナルだ」と言ってくれます」とシャーリーさん。

オンラインでの交流もひとつの大切な手段ですが、直接顔を合わせ、五感を使う交流が、やはり「顔が見える」原点。最後に3人に、組合員に会ったら聞きたいことを尋ねると「ぜひ、キウイを食べた感想を聞かせてください」とそろった答えが返ってきました。

(文/西谷真実)

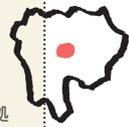
味の違いを楽しんで!

|   |  |   |
|---|--|---|
| <br>コトコト 267<br>きなり 208<br>きなりセレクト 341916<br><b>NZ産有機サンゴールドキウイ</b><br>260g <b>438円</b> (税込473円)<br>有機栽培。甘みの強いなめらかな果肉が特徴のサンゴールドキウイです。2-3玉でお届け。サイズ大小込み。 | <br>コトコト 265<br>きなり 205<br>きなりセレクト 341908<br><b>NZ産有機グリーンキウイ</b><br>350g <b>428円</b> (税込462円)<br>有機栽培。糖酸バランスのよい食味が人気です。3-5玉でお届け。 | <br>コトコト 270<br>きなり 211<br>きなりセレクト 136158<br><b>NZ産有機キウイ食べ比べセット</b><br>2種×3玉 <b>638円</b> (税込689円)<br>有機栽培。ニュージーランド産の有機グリーンキウイと有機サンゴールドキウイを3玉ずつお届け。530g以上。 |
|---|--|---|

episode 4.

御坂うまいもの会 (山梨県)

桃やぶどうの栽培が盛んな、山梨県笛吹市御坂町に拠点を置く果樹産地。化学合成農薬・化学肥料を県が定める慣行栽培基準の半以下に削減し、除草剤も不使用の「エコ・チャレンジ」栽培が基本。桃は多数の品種を扱うことで、シーズン中途切れず出荷できるよう工夫しています。



楽しいだけで終わらせない

交流を続けてきたからこそ感じた違和感

短期決戦の受粉作業が終わった、4月下旬の山梨県笛吹市。「御坂うまいもの会」の生産者・雨宮健さんが見せてくれたのは、数年前に新設したという、小規模ながらも最新の機械を備えた加工場でした。

「収穫のピークは毎日、8kg箱10個分以上、規格外品が出てしまいます。今は加工業者が買ってジュースにしているんですが、せっかく『エコ・チャレンジ』で丹誠込めて作ったものが無名のジュースになる。それはもったいないなという気持ちが、就農当初からあったんです」

せっかくなら自分たちで商品を作れないか——それが、加工場を作った理由。昨年、その第一歩としてパルシステム東京と協力し、組合員によるジャムの試食と意見交換の場を設けました。「みなさんの意見を取り入れながら、いっしょに『ストーリーのある商品』を作り上げられれば」と商品化実現への展望を語る雨宮さん。

御坂うまいもの会では設立当初から、組合員との交流を大切にしてきました。コロナ禍で一時、交流が途絶えたときも、シャインマスカットのオンライン収穫体験を企画するなど新たな試みにも挑戦。大好評企画となり、昨年は現地開催へステップアップもしましたが、雨宮さんは「本来やりたい交流からはちょっと、離れてる気がして」と複雑な気持ちを打ち明けます。

「俺たちが交流活動をするのは、『伝えたいこと』があるから。交流そのものが目的になってしまっただけではいけないんです。楽しかった、おいしかった、では旅行と同じ。組合員に何を感じ、学んで帰ってもらうか、目的を定め、それが達成できる交流にしていきたいです」

たとえば収穫だけ行うのではなく、何度か畑に足を運んで手入れを重ねたうえでの収穫なら、本来の大変さも、ひと房の「重み」も実感できるのでは、と話す雨宮さん。表面的な感想で終わらない、真に互いを理解し合える交流をめざし、試行錯誤は続きます。

(写真/深澤慎平、文/西谷真実)



取材した人

あめみや 雨宮 健さん

1992年生まれ。大学卒業後、パルシステムの青果専門子会社(当時)で1年間研修したのちに就農。2児の父。



御坂(山梨)・ももっこ(山梨)

コトコト 253 きなり 198 きなりセレクト 341835

山梨のエコ・桃

2玉 658円(税込711円)

化学合成農薬・化学肥料を県基準の半以下に抑えて栽培された桃です。360g以上。



今回限り

数量限定 1,000個

136051

御坂うまいもの会のエコ・桃

1.4kg箱 2,480円(税込2,678円)

エコ・チャレンジ基準で栽培された桃を産地を限定してお届け。5-6玉。

御坂(山梨) 限定数を超えた場合は抽選となります。

取材した人

しもこうべ 下河辺 貴博さん

1990年生まれ。2023年に代表取締役役に就任。他産地との交流も行い、団結の深まりを感じているそう。夏におすすめのしゃも料理は「モモ塩焼き」。



想いも味も交流が伝えてくれる

episode 5.

北浦しゃも農場 (茨城県)

茨城県行方市に農場を構え、貴博さんが中心となり管理しています。しゃもがストレスなくすごせる、自然の光と風が入る開放型鶏舎を採用。また、飼料の国産化にも積極的です。2023年からは県内の野菜産地「有機農業ギルド」と連携し、廃棄野菜の一部を飼料として活用しています。

直接会わないと得られないかけがえのないもの

茨城県の「北浦しゃも農場」は、パルシステムの「コア・フード地鶏しゃも」を生産する唯一の産地。活発で運動量が多いしゃもは、強いうまみと弾力を兼ね備えています。

「日本で流通する鶏肉のうち、地鶏のシェアはおよそ1%。だから、しゃもの知名度もすごく低いんです。組合員の方に『ししゃもの仲間?』って言われたのは今でも覚えています」

そう笑って話すのは、同農場の代表・下河辺貴博さん。

「父の手伝いで交流会に参加したとき、自分のところで育ったしゃもを食べた人が『おいしい』って言うのを初めて聞いたんですよ。感動しました。それが就農したきっかけです」

その経験から「できるだけ多くの方と交流したい」と、学習会の開催数を増やすよう働きかけているそう。

「若い方や、小さい子どもといっしょに家族で参加してくれる方もいます。よく聞かれるのが、食べ方なんですよね。それで料理教室が必要なんだって」

参加者から「家でも挑戦して、おいしくできた」などメッセージが届くこともあり、それがさらなるモチベーション向上につながっているそう。

「実際に経験してもらわないと『味』はわかりません。同時に、喜んだり驚いたり組合員さんのリアルな反応も、交流ができてこそ。鳥インフルエンザや飼料価格の高騰など乗り越えるべき壁はたくさんありますが、食べてくれる人がいるってわかるからがんばれるんです」

(写真/豊島正直、文/池上公一)

産直 お米 20

産直 お米 20

特別価格

特別価格

コトコト 419 きなり 435 きなりセレクト 136166

コトコト 418 きなり 441 きなりセレクト 136174

コア・フード地鶏しゃもモモ肉切身 160g 638円(税込689円)

しっかりした歯ごたえとうまみ。親子丼や煮物に。飼料に国産米を23%配合。

産直 お米 20

産直 お米 20

特別価格

特別価格

コトコト 419 きなり 435 きなりセレクト 136166

コトコト 418 きなり 441 きなりセレクト 136174

地鶏しゃもガラパック 400g 380円(税込410円)

ガラを粉砕しパックに入れました。煮出してスープやだしとして。飼料に国産米を23%配合。