

# 産直365

2024年  
8月3回号  
(B週)

立秋


 もっといい明日へ  
土曜超えてく

Contents.

- 枝豆(だだちゃ豆)
- ささかみの枝豆(えんだま)
- 北海道のとうもろこし
- (木野シャイニングコーン)

## 特集

## ココだけのブランド

育ててます!

苗を植えたばかりの畑のようす。つるが伸びるとトンネルを外します。

このシャリ感は  
ひと味違う



「この山辺地域は、ほぼ360度山に囲  
まれていて、富良野市のなかでもとくに  
寒暖差が大きい場所です。昼間は暑く夜  
間は涼しく、寒暖差が大きい」と断言する天  
間さん。

「一番は水分量の管理ができないとい  
うところ。このあたりはすいか栽培に適し  
た水はけがよい土地ではあります。それでも  
雨がたくさん降ると病気が増えたり、形  
が悪くなったり、糖度も上ががらなく  
なります。ハウスだと出荷2週間前から  
水分を与えず糖度を上げますが、露地だ  
とそういうわけにはいきませんからね」

また、昨年の夏は夜に気温が下がらな  
い日が多く、糖度が思つたように上がり  
ないこともあったそうです。「甘みの決め  
手はやっぱり寒暖差です」と断言する天  
間さん。

「よいすいかを作るには、まず苗作りが肝  
心です。よく『苗半作』といわれますが、本  
当にその通り。丈夫なよい苗ができるれば、  
その後の生長もうまくいきます」

6月下旬、苗を定植したばかりの畑で  
そう話すのは、生産者の天間紀明さん。今  
季は平年よりやや遅れはあるものの、苗  
の出来は順調だそうです。「あとはこれから  
の天候次第ですね」と笑顔を見せます。

天間さんが手掛けるすいかは、6月下旬  
ごろから収穫するハウス栽培と、7月下旬  
ごろから9月上旬まで収穫する露地栽培  
の2種類。どちらも違った難しさがある  
そうですが、より天候の影響をダイレク  
トに受けるという点で、「露地は難しい」と  
のこと。

**富良野を代表する夏の味覚**

は涼しい、盆地ならではの気温で、糖度が  
ぐつと上がります

数量  
限定  
2,000個

限定数を超  
えた場合は抽選  
となります。

136107  
北海道の小玉すいか

1玉 1,680円(税込1,814円)

北海道よりシャリっと甘い小玉すいかをお届け。果皮  
が黒い品種・形状が縦長の品種をお届けする場合があ  
ります。1.2kg以上。

今回  
限り

取材した人

天間 紀明 さん

1981年生まれ。短大卒業  
後に実家で就農。10年ほど前に自身の提案でスター  
トしたメロン栽培も軌道にのっている。

ただ、その土地柄、獣害にも悩まされ  
きたといいます。とくに大きいのがヒグ  
マによる食害で、ひと晩で30~50玉もや  
られてしまうことも。それも一つひとつ  
割って、中が赤く熟した食べごろのもの  
だけを選んで食べるのだそうです。

数年前から富良野市が山際に電柵を  
張ってくれたので、ずいぶん被害は減り  
ました。それでもときどき壊したり、ネット  
の下を掘ってくるやつもありますけどね」

ひとつでも多くのすいかが、グルメで贅  
い厄介者に「味見」されることなく、無事に  
収穫にたどり着くことを願うばかりです。

(写真／豊島正直、文／西谷真実)



取材した人

石井 洋介 さん

1981年生まれ。企業勤めのち、父親の体調不良がきっかけで28歳で家業に入る。現在は米と枝豆を中心に栽培。

episode 2.

JA鶴岡  
(山形県)

「食の宝庫」といわれる山形県庄内平野の中心部、鶴岡市に位置し、出羽三山・鳥海山・金峯山に三方を囲まれ、日本海にも面した自然豊かな土地です。古くから続く米作りを基盤に、「だだちゃ豆」や、「鶴姫」の名でおなじみのメロン栽培も盛んに行われています。だだちゃ豆は現在、約180名の生産者が手掛けている。

## この場所でしか作れない味

庄内藩の豆好きな殿様が、「今日はどこのだだちゃ(お父さんの)枝豆だと聞いていたことから名付けられたとされる「だだちゃ豆」。その由来のとおり、古くは江戸時代からその種が受け継がれているといいます。

「在来種なので、どうしても新しい品種に比べると病気や虫に弱かつたり、収量が少なかつたりという課題はあります。でも味は抜群。私たち生産者は「日本一の枝豆」を作っているという自負をもっています」

そう話すのは、生産者の石井洋介さん。『俺の豆が一番だと胸を張る人も少なくないのだぞうです』

じつは平成初期には、だだちゃ豆を名乗る枝豆が他県でも生産・流通していました。しかし本場鶴岡の生産者からみれば、そうした類似品は本来のだだちゃ豆の味から遠いものだったそうです。そこでJA鶴岡は27年前、だだちゃ豆の商標管理とブランド向上のため、行政と共に「JA鶴岡市(現鶴岡地域)だだちゃ豆生産者組織連絡協議会」を設立。今や全国各地で見られる青果のブランド化に、いち早く取り組み始めたのです。

## 「日本一」の矜持をもって

石井さんの畑を見せてもらおうと、畠と畠の間が深いV字になつていてることに気が付きます。「これは中耕培土という作業に豆」を名乗るのは旧鶴岡市内で作られたもののみ。土質、気候などが品種特性とビタリと合い、もつとも味がのるこの地域だけに限定しています。



(上)中耕培土の作業のようす。(右)畠が高くなることで排水性が上がり、根腐れを防ぎます



取材した人

本間 大志 さん

1998年生まれ。高校卒業後実家で就農。自身の就農後に青果にも力を入れ拡大してきた。現在は米を中心とした栽培・販売を行っています。

取材した人

一ノ瀬 博 さん

1975年生まれ。元JA職員。現在はエコファームささかみ(株)の専務を務め、JAや生産者とともに「えんだま」の栽培・販売にまい進します。

取材した人

石塚 祐 さん

1982年生まれ。結婚を機に帰郷し、37歳で就農。田んぼの面積が増えたことで兼業から専業農家に。現在は米9haと、枝豆や大豆を栽培。

episode 3

JA新潟かがやき  
(新潟県)

2022年4月に、JAささかみを含む5つのJAが合併して誕生。新潟県阿賀野市の旧笛神村を拠点とする「ささかみ地区」は、地域資源を活用した独自の肥料をつくるなど、資源循環型の環境保全型農業に長年取り組んでいます。おなじみの『新潟こしひかり』を中心とした米作りのほか、ブランド枝豆「えんだま」にも力を入れています。

ささかみ地区は古くから米一本で生計を立てている農家が大多数を占めており、それゆえに米情勢が厳しい昨今、生産者の経営も苦しさを増していました。そこでJAでは農家の所得向上をめざし、10年ほど前から米と並行して作れる新たな地域の顔の開発に着手。白羽の矢が立ったのが、枝豆でした。

とはいえ、すでにブランド枝豆は全国

各地に存在していました。一ノ瀬さんは他産地に負けない枝豆を作るべく、味の質のみならず、さまざまな仕組みづくりにも注力したといいます。

ひとつは7月から9月まで、長く出荷し続けられる仕組み。枝豆の収穫適期はわずか3日と短いので、収穫時期が重ならないようにJA主導で生産者ごとに「畠」ごとに細かく種まきの日にちを指定します。ふたつ目は「誰でも作れる」仕組み。枝豆は収穫・選別・出荷がもつとも大変な作業だといわれていますが、一ノ瀬さんは現在自らが専務を務める法人での部分を一式担い、生産者の負担を大幅に削減。また、

ひとりは「直営」、両方に取り組み、よりよい栽培方法を模索しているところだそうです。

一ノ瀬さんら先輩の想いを受け取った若

手生産者の間で、実際に少しずつえん

だの輪は広がっています。今年で枝豆歴2

年目の石塚さんは「枝豆は大きくなつてく

るとかいいんですよ。愛おしくなると

いうか。今後も増やしていくたいと思って

います」と、こつこつと語ります。

一ノ瀬さんは、40年以上前から続くパ

ルシステムとの交流が、こうした取り組みの原点なのだと話します。

「消費者がささかみに来て、どんなものを

求めているのか伝え、さらに『欲しい』と言

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく

れた。だからこそ、私たちもその期待にこ

たえる努力を続けてきた。今、イチからこ

の仕組みをつくろうとしてもできません。

基礎をつくった先代たちは、やっぱり先見

の明があったんだでしょうね」

助け合い、支え合い、人のつながりを大

切にしてきたささかみ。「多くの縁をつな

ぐ」とことを願つて名付けられた「えんだま

」が、ここに生まれました。

「消費者がささかみに来て、どんなものを

求めているのか伝え、さらに『欲しい』と言

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく

れた。だからこそ、私たちもその期待にこ

たえる努力を続けてきた。今、イチからこ

の仕組みをつくろうとしてもできません。

基礎をつくった先代たちは、やっぱり先見

の明があったんだでしょうね」

助け合い、支え合い、人のつながりを大

切にしてきたささかみ。「多くの縁をつな

ぐ」とことを願つて名付けられた「えんだま

」が、ここに生まれました。

この仕組みによって「収穫後なるべくすぐ冷やし込む」という、味が落ちやすい枝豆の品質向上・安定も達成されました。

豆の品質向上・安定で、JAや法人で種まきなどに使う機械もJAや法人で

用意して、貸し出せるようになっています。

技術指導もJA中心に行っているので、士台を築き上げた労働者のひとり、元JA職員であり現生産者の一ノ瀬博さんは「一

番の目的は農家の所得向上でした」と、そ

の経緯を語ります。

ささかみ地区は古くから米一本で生計

を立てている農家が大多数を占めており、

それゆえに米情勢が厳しい昨今、生産者の経営も苦しさを増していました。そこ

でJAでは農家の所得向上をめざし、10年

ほど前から米と並行して作れる新たな地

域の顔の開発に着手。白羽の矢が立った

のが、枝豆でした。

とはいえ、すでにブランド枝豆は全国

各地に存在していました。一ノ瀬さんは

他産地に負けない枝豆を作るべく、味の

質のみならず、さまざまな仕組みづくり

にも注力したといいます。

ひとつは7月から9月まで、長く出荷し続けられる仕組み。枝豆の収穫適期はわずか3日と短いので、収穫時期が重ならないようにJA主導で生産者ごとに「畠」ごとに細かく種まきの日にちを指定します。

ふたつ目は「誰でも作れる」仕組み。枝豆は収穫・選別・出荷がもつとも大変な作業だといわれていますが、一ノ瀬さんは現在自らが専務を務める法人での部分を一式担い、生産者の負担を大幅に削減。また、

ひとりは「直営」、両方に取り組み、よりよい栽培方法を模索しているところだそうです。

一ノ瀬さんら先輩の想いを受け取った若

手生産者の間で、実際に少しずつえん

だの輪は広がっています。今年で枝豆歴2

年目の石塚さんは「枝豆は大きくなつてく

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく

れた。だからこそ、私たちもその期待にこ

たえる努力を続けてきた。今、イチからこ

の仕組みをつくろうとしてもできません。

基礎をつくった先代たちは、やっぱり先見

の明があったんだでしょうね」

助け合い、支え合い、人のつながりを大

切にしてきたささかみ。「多くの縁をつな

ぐ」とことを願つて名付けられた「えんだま

」が、ここに生まれました。

「消費者がささかみに来て、どんなものを

求めているのか伝え、さらに『欲しい』と言

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく

れた。だからこそ、私たちもその期待にこ

たえる努力を続けてきた。今、イチからこ

の仕組みをつくろうとしてもできません。

基礎をつくった先代たちは、やっぱり先見

の明があったんだですね」

助け合い、支え合い、人のつながりを大

切にしてきたささかみ。「多くの縁をつな

ぐ」とことを願つて名付けられた「えんだま

」が、ここに生まれました。

「消費者がささかみに来て、どんなものを

求めているのか伝え、さらに『欲しい』と言

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく

れた。だからこそ、私たちもその期待にこ

たえる努力を続けてきた。今、イチからこ

の仕組みをつくろうとしてもできません。

基礎をつくった先代たちは、やっぱり先見

の明があったんだですね」

助け合い、支え合い、人のつながりを大

切にしてきたささかみ。「多くの縁をつな

ぐ」とことを願つて名付けられた「えんだま

」が、ここに生まれました。

「消費者がささかみに来て、どんなものを

求めているのか伝え、さらに『欲しい』と言

るとかいいんですよ。愛おしくなると

うばかりでなく現場の苦労を知り、われ

われ生産者が求めているものも聞いてく



一つひとつ「手もぎ」で収穫する  
シャイニングコーン

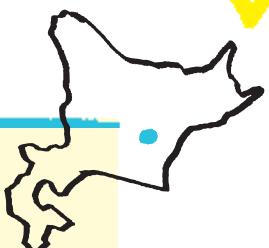


# 生で実感、 甘み抜群! “畑のスイーツ”

episode 4.

JA木野  
(北海道)

北海道音更(おとふけ)町の南側に位置。肥沃な大地に恵まれ、十勝地方の中でも有数の農業地域です。小麦、豆類などのほか、夏場のブロッコリーを支える産地もあります。甘みとやわらかさが自慢のブランドともろこし「木野シャイニングコーン」は、8~9月初旬の限られた期間のみ出まわります。



収穫後、予冷庫でしっかり冷やしたあとに選別



味が落ちないよう、氷といっしょに発泡スチロールに入れて本州へ輸送



コトコト  
**299** きなり  
**256** きなりセレクト  
**342050**

北海道のとうもろこし(木野シャイニングコーン)

2本 **498円**(税込**538円**)

皮の一部をめくって中身を確認してからお届け。粒が白いですが、甘みがありおいしい。届いたらできるだけ早く食べてください。

先端の軽微な虫食いや実の無い部分をカットしてお届けする場合があります。  
木野(北海道)



取材した人  
酒井 憲幸さん

1982年生まれ。妻・亜沙美さん(写真右)との結婚を機に「将来子どもとの時間をとるよう」と14年前に札幌から帰郷。離農を決意していた両親から農業を継ぐ。シャイニングコーン部会の初代部会長。

黄色いとうきび(とうもろこし)との大きな違いは、やっぱり甘み。とくに採れたては格別で、畑でもいでそのままガブッ!とやると最高んですよ」

ブランド立ち上げ当初から作り続ける生産者・酒井憲幸さんは、そう言つて満面の笑みを浮かべます。

ほかにはない特徴で、誕生以来じわじわ知名度と人気を上げているシャイニングコーン。ただ、栽培に関しては酒井さんも「10年近くやっていますが、いまだに作り方を確立できているとはいえないですね」と言うほど、難しいところがあるようです。

栽培するうえでまず気を付けなければならないのは、「黄色いとうもろこしの近くに植えない」ということ。受粉期に黄色いとうもろこしの花粉がついてしまうと、「キセニア」という現象により、バイカラーや種のように黄色い粒が混ざってしまうの

シャイニングコーンの繊細さは、収穫時にも影響します。北海道の畑作といえど広大な土地で大型機械を使った効率的な収穫——というイメージがありますが、シャイニングコーンはすべて「手もぎ」。広い畑から一つひとつ、パキンパキンと手でもいで収穫していきます。

「最初のころは機械も試したことはあつたんですが、白いとうきびは非常にやわらかいので、どうしても実がつぶれてしまう。だつたら手もぎのほうがよいとなつたんです。それでも当初に比べたら、効率的にできるようにはなっていますよ」

収穫が始まるのは夜明け前。とうもろこしは気温が上がるとどんどん味が落ちてしまうため、涼しいうちに収穫し、JA

手間以上の、魅力がある

まだまだ上をめざせると意気込む酒井さんの表情は、シャイニングコーンの白さに負けないくらい、まぶしく輝いていました。

(文/西谷真実)

北海道の夏を代表する味覚、とうもろこし。あざやかなイエローと甘みが世代を超えて人気ですが、十勝平野に位置するJA木野が手掛けるブランドとうもろこし「シャイニングコーン」は、見た目も味もちょっと違います。

むいた瞬間、現れるのは真っ白な粒。そしてその糖度はメロン並みと、果物にも負けない甘みを誇ります。

「黄色いとうきび(とうもろこし)との大きな違いは、やっぱり甘み。とくに採れたては格別で、畑でもいでそのままガブッ!とやると最高ですよ」

ブランド立ち上げ当初から作り続ける生産者・酒井憲幸さんは、そう言つて満面の笑みを浮かべます。

ほかにはない特徴で、誕生以来じわじわ知名度と人気を上げているシャイニングコーン。ただ、栽培に関しては酒井さんも「10年近くやっていますが、いまだに作り方を確立できているとはいえないですね」と言うほど、難しいところがあるようです。

栽培するうえでまず気を付けなければならないのは、「黄色いとうもろこしの近くに植えない」ということ。受粉期に黄色いとうもろこしの花粉がついてしまうと、「キセニア」という現象により、バイカラーや種のように黄色い粒が混ざってしまうの

「シャイニングコーンは手間がかかるぶん、一軒の農家が面積を拡大するのには限界があります。そのため生産量を増やすというよりも、今後の課題。今年度からJAで「シャイニングコーン部会」が新しくできたので、研究や情報交換も今まで以上に活発にしたいと思っていました」

「シャイニングコーンは手間がかかるぶん、一軒の農家が面積を拡大するのには限界があります。そのため生産量を増やすというよりも、今後の課題。今年度からJAで「シャイニングコーン部会」が新しくできたので、研究や情報交換も今まで以上に活発にしたいと思っていました」

白く、甘く、やわらかい  
スイーツにもたとえられる味

「そのため作付け前に、周囲の畑の農家に黄色いとうきびを植えるのか確認する必要があります。仮に近くにあっても受粉期が大幅にずれていれば大丈夫なんですが、植えたい畑に植えられない、なんてこともあります」ともしそうあります」

また、受粉期や実がなる季節の天候などによって、先端まで実が入らない「先端不稔」が起こりやすいのもシャイニングコーンの特徴。どうやら黄色いとうもろこしよりも敏感に、環境変化やストレスが反映されてしまうのだそうです。

「シャイニングコーンは手間がかかるぶん、一軒の農家が面積を拡大するのには限界があります。そのため生産量を増やすというよりも、今後の課題。今年度からJAで「シャイニングコーン部会」が新しくできたので、研究や情報交換も今まで以上に活発にしたいと思っていました」

「シャイニングコーンは手間がかかるぶん、一軒の農家が面積を拡大するのには限界があります。そのため生産量を増やすというよりも、今後の課題。今年度からJAで「シャイニングコーン部会」が新しくできたので、研究や情報交換も今まで以上に活発にしたいと思っていました」

「シャイニングコーンは手間がかかるぶん、一軒の農家が面積を拡大するのには限界があります。そのため生産量を増やすというよりも、今後の課題。今年度からJAで「シャイニングコーン部会」が新しくできたので、研究や情報交換も今まで以上に活発にしたいと思っていました」