

産直365 さんろくご

2024年
8月3回号
(B週)
立秋

特集

Contents

育ててます！

ココだけのブランド

北海道の小玉すいか
枝豆(だだちや豆)
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)



苗を植えたばかりの畑のようす。つらが伸びるとトンネルを外します。

このシャリ感 ひと味違う

富良野を代表する夏の味覚

「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。

「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せんが、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、糖度が思ったように上がら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。

「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

は涼しい、盆地ならではの気温で、糖度がぐっと上がります」

ただ、その土地柄、獣害にも悩まされてきたといえます。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れたり、ネットの下を掘ってくるやつもいますけどね」ひとつでも多くのすいかが、グルメで賢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
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。

寒暖差が育んだ
甘〜い旬の味



盛りつけ例

episode 1

富良野青果センター (北海道)

山々に囲まれた富良野盆地に位置。200haを超える直営農場でとうもろこし、人参、玉ねぎなどの野菜を手がけ、提携農場からすいか、メロンを出荷。組合員との交流も積極的に行っています。

数量限定 2,000個

今回限り

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。

江戸時代から続く 伝統を守り継ぐ



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。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ます。

群衆を害す秋の
新時代

やっぱり一番!

うちの豆が

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。



この場所では作れない味

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えます。
「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ったり、収量が少なかっ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そう。
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・鶴岡の生産者から見れば、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、行政と共同で「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。

"交流のささかみ"が作る 新たな産地の顔



episode 3

JA新潟かがやき
(新潟県)

2022年4月に、旧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笹神村を拠点とする「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。

取材した人
本間 大志 さん
1998年生まれ。高校卒業後に実家で就農。自身の就農後に青果にも力を入れ拡大してきた。現在は米を中心に、いちごや枝豆なども手掛ける。

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・普及にまい進する。

取材した人
石塚 祐輝 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。

お得な2種セットで
食べ比べも楽しんで



cotcot 297
kinari 237
kinariセレクト 136191
旬の枝豆食べ比べセット
500g 698円(税込754円)
新潟県のえんだまと山形県のだだちゃ豆をセットでお届け。どちらも食味に定評のある商品です。お好みの品種を見つけてください。

米以外の、稼げる作物を
米産地でおなじみのJA新潟かがやきで、6年前、新しいブランド枝豆が誕生しました。その名も「えんだま(緑玉)」。その土台を築き上げた功労者のひとり、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が増していました。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。枝豆の収穫時期はわずか3日と短いので、収穫時期が重ならないようにJA主導で生産者ごと畑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、出荷がもともと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この部分を一式担い、生産者の負担を大幅に削減。また、



cotcot 296
kinari 239
kinariセレクト 342041
枝豆(だだちゃ豆)
250g 398円(税込430円)
味が濃く香りが強いのが「だだちゃ豆」の特徴。中の薄皮がやや茶色かかっています。

「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、畝と畝の間が深いV字になっていることに気が付きます。「これは中耕培土という作業によるものです」と説明し、小型の機械にエンジンをつける石井さん。畝の間をゆつくり歩くのに合わせて土が耕され、両脇の畝が少しだけ高くなっていきます。
「除草目的もありますが、熱くなると土が締まって根が酸素を吸いづらくなってしまふので、こうして耕して空気を取り込みやすくするんです」
普通の枝豆では栽培期間中に2回程度行うところ、だだちゃ豆は4〜5回と、およそ倍の回数をかけます。石井さんが見せてくれた畑は、1列約100メートル。それを炎天下のなか何往復もすると考えると、聞くだけで汗が吹き出しそうです。「何度も行うことで畝が高くなるので、水はけがよくなる効果もあります。枝豆は水に弱く、水分が停滞するとすぐに根が傷んでしまう。植える前の畑の準備だけでなく、植えたあとに中耕培土でも手をかけることで、根腐れを防いでいます」
ほかにも土壌分析を行ったりえでの土づくり、病虫害対策の防除、昨年のような



cotcot 136093
kinari 240
kinariセレクト 136093
ささかみの枝豆(えんだま)
250g 348円(税込376円)
新潟県阿賀野市の笹神地区「ゆうきの里ささかみ」で育った枝豆です。有機質肥料を使い、甘みを引き出す栽培を心掛けています。

この仕組みによって「収穫後なるべくすぐに冷やし込む」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。「種まきなどに使う機械もJAや法人で用意して、貸し出せるようにしています。技術指導もJA中心に行っているのだから、ルールを守ってやりたい気持ちがある人なら、未経験でも取り組めます」
一ノ瀬さんと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ま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「枝豆は大きくなってくるとかわいもんでいい。愛おしくなるというか、今後も増やしていきたいと思っています」と、にっこり。えんだまの初期から作っているという本間さんは、ハウスで苗を作ってから植える「移植」と畑に直接種をまく「直播」、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。
さまざまな仕組みだけでなく、もちろん味のよさも、えんだまの大きな特徴。それを支えているのが、地域資源でつくられるささかみオリジナルの堆肥です。えんだまの畑には、必ずこの堆肥が使われています。
「ささかみは「環境」をテーマに物語性のある米の生産・販売をしてきた地域なので、ここでとれる農産物にはやはり「環境

ささかみならささかみ
食べる人が教えてくれた



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



(上)田んぼのすぐ隣にある枝豆畑。田んぼ用の水路のおかげで昨年の猛暑を乗り切ったそう。(左)3年前に新設したJAの選別所兼予冷库。収穫した枝豆はすぐここに運び込みます。

を大事にして作られたものだよ」というイメージがある。その期待に、私たちはこたえていかないとはいけません。化学合成農業をできるだけ削減し、マルチは生分解性のものを使う。規格外の枝豆はむき実にしてがんとともに活用してもらおうなど食品ロス削減にも尽力しています」
一ノ瀬さんは、40年以上前から続くパルシステムの交流が、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らうとしてもできません。礎をつくらった先代たちは、やっぱり先見の明があったんでしょね」
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。多くの縁をつなぐことを願って名付けられた「えんだま」も、きっとこれから先、新たな縁をたくさんつないでくれることでしょう。
(写真/佐々木孝憲文/西谷真実)



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”

白く、甘く、やわらかい
スイーツにもたとえられる味

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問わず人気ですが、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、見た目も味もちよつと違います。

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がブツ!とやると最高なんですよ」

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、そうやっ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、バイカラー種のように黄色い粒が混ざってしまうの

だといいます。

「そのため付け前に、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、なんてこともしょっちゅうあります」

また、受粉期や実がなる時季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。

手間以上の、魅力がある

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ったんですが、白い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ふ。だったら手もぎのほうがよいとなったんです。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

の真空予冷庫へ運び込みます。そして一度しっかり冷やしたのち、選果を経て、発泡スチロールに氷といっしょに詰めて本州へ輸送。「氷詰め」は、ほかではあまり例を見ない方法ですが、このおかげで遠距離の輸送でもしっかりと鮮度とおいしさが保たれるのだといいます。

「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、今の量を保ったまま、いかに品質を上げていくかが今後の課題。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す」

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、まぶしく輝いているように見えました。

(文)西谷真実



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れるように」と14年前に札幌から帰郷。離農を志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。

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、十勝地方のなか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でもあります。甘みとやわらかさが自慢のブランドとうもろこし「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



商品ポイント +10
 コトコ 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)