

産直365

さんろくご

2024年
9月4回号
(C週)
秋分

特集

産直産地の秋便り

Contents.

- ごぼう
- さつまいも(シルクスイート)
- とらまき茸
- たねなし柿



「今」に合わせた農業を考える

「葉っぱが立派だと下のごぼうも大きい。ほら、もうこんなんだ」

人の背丈ほどの葉付きごぼうを引き抜いて、ニツと笑顔を見せるのは菅谷庄一さん。競い合うように青々と茂る葉が、生育の順調さを物語ります。

「むしろちょっと旺盛すぎるかな。今年ほどよく雨をもらっているし陽気がいい。最近細くて調理しやすいサイズが人気だから、太りすぎるのも出荷基準から外れちゃって困るんだよね」

これから本格的な旬を迎えるごぼうですが、初秋のものはやわらかくてせが少ないのが特徴。秋が深まるにつれ香りが強くなり、

菌ごたえも増していきます。

茨城県南東の鉾田市で、菅谷さんが17年前に畑を継いで以来、ごぼうはすべて、化学合成農薬や化学肥料の使用を抑えた「エコ・チャレンジ」栽培です。しかしながら一大産地の千葉県でネモグリバエの虫害が大発生するなど、エコ・チャレンジ基準で作っている人はごく少数。全体の数量も少ないことから「エコ・ごぼう」として出荷する期間は極めて限定的です。除草剤を使えないなかで頼れるのは人の手のみ。株と株の間から畑の反対側まで見通せるほど徹底した、猛暑下での地道な草とりが、不要な虫を寄せ付けない結果を生み出しているのは間違いないと菅谷さん。

なんか元気がないとか、ちょっとした違和感にも気付けるようになってきました」
じつは菅谷さん、最近では茨城の畑を息子たちにまかせて、月の3分の2は北海道にいるそう。もとは懇意にしている漬物会社から、原料農家が辞めたことで放棄される寸前だった畑を買わないかと打診されたことがきっかけだったと話します。
「約15ha(東京ドーム約3.5個分)を引き受けることにしました。真夏の関東はいよいよ暑すぎて仕事にならないし、作物もたない。それなら夏は北海道で、冬はこっちで、2拠点農業もいかなって。できるできないいじやなくて、できるようにする。そうやって、しなやかに、農業だって変わっていくんだよ」
(写真/大岩里王真、文/富井圭)

しなやかに、 伸び伸びと



きれいに草とりされた畑。ごぼうにおける「エコ・チャレンジ」栽培のいちばんの厳しさは、除草剤を使えないことだそう。

取材した人

すがや 菅谷 庄一さん

1971年生まれ。娘夫婦と息子を含め、20名ほどの従業員を抱える大規模農家。パルシステムオリジナル商品『国産野菜の福神漬け』の原料大根も栽培。

episode 1.

佐原農産物供給センター (千葉県・茨城県)

1981年に千葉県佐原市で始動。現在は香取市に拠点を置き、千葉県と茨城県の両県で、根菜類や葉物野菜を中心にさまざまな野菜を手掛けています。化学合成農薬と化学肥料にできるだけ頼らない農業を設立当初から掲げ、産地独自の基準を設けるなど安全・安心への取り組みを続けています。



特別価格

谷田部(茨城)・葉巻野菜(茨城)・利根川(群馬)・佐原(茨城・千葉)・和郷(千葉)

コトコト 326
きなり 271
きなりセレクト 136506

ごぼう 250g 189円(税込204円)

細めのもの、太めのものが入る場合があります。きんぴらや煮物などにどうぞ。



ベテランたちの 尽きない 探求心。

取材した人

前田 稔さん

1953年生まれ。20歳で親元就農。現在は妻とふたりで、さつまいも、ねぎ、小松菜などを栽培。めずらしい品種のさつまいもに挑戦するのが趣味。

取材した人

谷田川 一郎さん

1958年生まれ。エコーたまつくりの前身組織結成の際からのメンバーのひとり。さつまいも、ねぎなどを栽培。組合員からの声の日々の励み。



「つる割れ」のようす。ぱっくりと割れたところから、つるが枯れてしまっています。



さつまいも畑のまわりは、いしし対策でぐるりと電柵が張られています。

「シルクスイートは甘くてしっとりしてうまい品種なんだけど、この「つる割れ」が出やすい。形も丸くなるし、暑すぎると空洞ができるから、なかなか作りにくい。今人気の「紅はるか」は、一番作りやすいんでねえかな。昔からある「紅あずま」も曲がっちゃまって作りづらいな、ホクホクして味

8月初旬、生産者の前田稔さんの畑には、9月から収穫が始まるさつまいもの葉が茂っていました。しかし「この畑はちょっと調子が悪いんだ」と言いつつ、畑の中から枯れたつるを取る前田さん。見るとぱっくりと一部分が割れてしまっています。

茨城県南部、霞ヶ浦に隣接する行方市。この地に拠点を置く産直産地「エコーたまつくり」では、葉物や根菜を中心に、ほぼ年間通してさまざまな野菜が作られています。

品種の違いは味だけにあらず

episode 2.
エコーたまつくり
(茨城県)

前身組織は、1981年に茨城県南東部の旧玉造町（現行方市）で結成された、有機質肥料を使う生産者グループ。2006年に「エコーたまつくり」の名称で法人化しました。「地域循環型農業の確立」を理念のひとつに掲げ、葉物から根菜まで幅広い作物を手掛けている。

「同じいもを作っても、生産者一人ひとりみんな味が違うし、畑によっても違う。みんな自分のが一番だと思ってるし、俺もそう言いたいけど、前田さんのいもには敵わねえな」

「これはもう趣味。好きでやってるだけ」と笑顔を見せる前田さん。新しいものへの興味は尽きないこの姿勢こそ、この道50年、続けてこられた秘けつなのかもしれない。

じつは前田さん、出荷用に作るさつまいもは5品種ですが、ほかに毎年数品種、少量ではありますが手掛けているそうです。名前を聞くと、どれもなじみのないものばかり。苗がほとんど出まわっていないものもあるのだとか。

「これはもう趣味。好きでやってるだけ」と笑顔を見せる前田さん。新しいものへの興味は尽きないこの姿勢こそ、この道50年、続けてこられた秘けつなのかもしれない。



特別価格
きなり 335
きなりセレクト 342203
さつまいも(シルクスイート)
700g 278円(税込300円)

シルクスイートの
おすすめのお食べ方

やっぱり定番は焼きいも。オーブントースターなどを使い、低温でじっくり時間をかけて火を通すと甘みが引き出されます。シルクスイートは網のようななめらかさが魅力です。

(写真/豊島正直文/西谷真実)

調理例



episode 3.

丸金グループ
(長野県)

長野県長野市篠ノ井地区で1953年に設立。「きのこは木の子」をモットーに、国産おが粉の産地を使用したえのきの生産・販売、加工を手掛けています。培地作り、接菌・培養、生育、収穫・パッキングまで一貫生産する企業として、えのきにおいて日本有数の規模を誇ります。



国産おが粉で育つ 野生に近い 茶色いえのき

「うちのえのきは食感が違う。軸の部分が太いので、かむたびにシャキシャキという音がします。その理由が「畑、つまり産地です。平成初期以降、輸入のコーンコブ(とうもろこしの芯を粉砕したもの)を使うのが主流になりましたが、丸金はずっと、国産おが粉を買っています」

「うちのえのきは食感が違う。軸の部分が太いので、かむたびにシャキシャキという音がします。その理由が「畑、つまり産地です。平成初期以降、輸入のコーンコブ(とうもろこしの芯を粉砕したもの)を使うのが主流になりましたが、丸金はずっと、国産おが粉を買っています」

「うちのえのきは食感が違う。軸の部分が太いので、かむたびにシャキシャキという音がします。その理由が「畑、つまり産地です。平成初期以降、輸入のコーンコブ(とうもろこしの芯を粉砕したもの)を使うのが主流になりましたが、丸金はずっと、国産おが粉を買っています」

「うちのえのきは食感が違う。軸の部分が太いので、かむたびにシャキシャキという音がします。その理由が「畑、つまり産地です。平成初期以降、輸入のコーンコブ(とうもろこしの芯を粉砕したもの)を使うのが主流になりましたが、丸金はずっと、国産おが粉を買っています」

とらまき茸がでてるまで

- 1 “畑”作り
間伐材を活用した国産おが粉が、培地=畑のベース。ここに米ぬかなどの栄養分を配合したものを瓶に詰めていきます。
- 2 接種・培養
培地を120℃の高温で蒸気殺菌し、冷却したのちに液体菌種を接種。温度・湿度・二酸化炭素濃度を調整しながら菌糸を培養します。
- 3 生育
生長段階に合わせて環境を変えながら、えのきを育てていきます。仕上げにまっすぐ育つための紙を巻いたら、1週間ほどで収穫。

「えのきが製品になるまでの約48日間を「練で追いかけていく」、変化に気付けない。休めば休んだ日にちだけ、抜けてしまつてつながらなくなる。工場生産でも外気の影響を受けるので、その時々々に適切な

「えのきが製品になるまでの約48日間を「練で追いかけていく」、変化に気付けない。休めば休んだ日にちだけ、抜けてしまつてつながらなくなる。工場生産でも外気の影響を受けるので、その時々々に適切な

「えのきが製品になるまでの約48日間を「練で追いかけていく」、変化に気付けない。休めば休んだ日にちだけ、抜けてしまつてつながらなくなる。工場生産でも外気の影響を受けるので、その時々々に適切な

「えのきが製品になるまでの約48日間を「練で追いかけていく」、変化に気付けない。休めば休んだ日にちだけ、抜けてしまつてつながらなくなる。工場生産でも外気の影響を受けるので、その時々々に適切な

丸金グループ(長野)

コトコト 340
きなり 290
きなりセレクト 342254
とらまき茸
180g 198円(税込214円)

国産おが粉培地にこだわって栽培しています。白えのきとは一味違う、コクのある風味とシャキシャキの歯ごたえが特徴です。

金子さんの
おすすめのお食べ方

「定番はみそ汁! 風味が濃いから塩・こしょうで炒めて、仕上げに粉チーズをふるだけでもおいしいですよ。パスタなど洋風メニューもおすすめです」

(とらまき茸と豚肉のガーリック炒め)

取材した人
金子 満さん

1958年生まれ。中高生時代から家業のえのき作りを手伝う日々を送り、父の早逝がきっかけで30歳で丸金の代表に就任。50年以上「えのき一筋」を買ってきてきた、えのき栽培の匠。

「たまたま、ふだん見ないところまでいたら異物があつたり、たくさん並んでいるなかから、ひとつ持ち上げたら瓶が割れていた。第六感っていうのかな、やっぱり愛情をかけていれば、向こうもこたえてくれるんですよ」

(写真/佐々木孝憲文/西谷真実)

きのこは「木の子」

ようす。

「かつて、えのきは「いのちだけ」なんて呼ばれていました。それほど栽培が難しく、苦勞する人が多かったみたいで。私も中学生のころからこの仕事に携わってきまして、体調を崩すこともありましたが、設備や技術が整う前は、培地に菌をつける接種の際に雑菌が入ることも日常茶飯事。おが粉業者と連携がとれず、熟成が不十分で水分過多のえのきが多発したこともあつたそうなんです。現在は設備も整え、おが粉業者との信頼関係も築き上げ、そして何よりも金子さんの50年以上にわたる経験、技術によって、コーンコブに負けない収穫量と無二のおいしさを表現しています。」

環境管理が必要なんです」

「生涯をささげるライフワーク。20年前に篠ノ井工場を建てたときも、設計から自ら指揮を執り「きのこファースト」な理想の工場を作り上げたといいます。」



実やなくて 樹をつくるんや!

取材した人

井手谷 孝宏 さん

1967年生まれ。果樹農家の5代目。現在は妻と柿4haのほか、梅や山椒などを栽培。夫妻で阪神タイガースの大ファン。

episode 4.

大紀コープファーム (奈良県・和歌山県)

パルシステムとの産直関係は会社設立前の1982年から。できるだけ化学合成農薬や化学肥料に頼らず、柿、梅、びわ、桃、玉ねぎなどを生産。柿の生産者は60軒ほどで、30代の若手生産者も活躍中です。収穫した柿は選果場に集められ、洗拔きは産地が一括して担当。専用の室(むろ)の中に炭酸ガスを充てんし、果実の水分量や熟度に応じて4~5日かけてしっかりと脱渋をします。

昨年よりも過酷な夏

生産者・井手谷孝宏さんの柿畑を訪れた7月下旬は、収穫の1カ月前ほど前。まだ青く、かわいいサイズの『たねなし柿』が、じりじりと強い日差しを浴びています。

「昨年よりも、今年の7月はさらに暑いね。暑さはどうにもならないけど、ようすを見ながら樹に水をやってますよ」

そう言って井手谷さんが地中にある栓を回すと、ところどころに建つ背の高いスプリンクラーから水が勢いよく出てきました。斜面に広がる畑の隅々まで降り注ぎ、樹も幾分か涼しそうに見えます。

高温が続くと実の色付きが悪くなったり、日焼けをしてやわらかくなったりするそうですが、今のところは順調に生育



夏剪定のようす。上に向かって伸びる枝を、手作業で切り落とします。

しているそう。
「今年は雨もそこまで降ってないし、このまま育てば、甘みがあるおいしい柿になるんちゃう」と目を細める井手谷さん。『たねなし柿』は柿シーズンの先頭をきって、9月中旬ごろから収穫します。品種は「刀根早生」。収穫時点は渋柿ですが、炭酸ガスを使って洗拔きすることで、しっかりと甘い柿になります。

皮を削って樹を強くする

柿作りのなかでもっとも大切にして

「実を育てるんやなくて、光合成をして養分を蓄える葉、その葉を付ける樹をしっかりと育てることが大事なんだと最近思っています。皮を削ることで樹が若返るというか、強くなるというか。人間もそうやん、お風呂に入ったら気持ちええやろ」

この日も、井手谷さんの視線は樹へ。パチンパチンとはさみの音を響かせながら、親指よりも太い枝を切り落としています。



スプリンクラーで散水。週に1~2回、朝や夕方に1時間ほど行っているそう。

「これが夏剪定や。ほら見てみ、枝がまっすぐ上に伸びとるやろ。そのままにしておくと枝にばかり栄養がいく。実に栄養を回すためにも、夏の剪定は大事なんや」

柿は枝が上に伸びやすい性質で、放っておくと樹の高さが数十mになることも。剪定といえば冬に行うイメージがありますが、栽培管理がしやすい樹づくりのためにも、夏も徒に伸びた余計な枝「徒長枝」を切り落とすそうです。

井手谷さんは柿農家の5代目として就農。今年16年目を迎えました。
「若いときから『農業やろ』なんて思わへん。外で勤めてたけど、親父が年を重ねてきて、そろそろかと思っ始めて始めただけ。かつこええことは言えへん」とおどけますが、手入れが行き届いた畑は、柿とまっすぐ向き合ってきたあかしに見えます。

父親から引き継いだのは農地だけではなく、できるだけ化学合成農薬や化学肥料に頼らない農法もそのひとつ。

「この農法を、生産者みんながやっていると、大紀の柿の魅力ちゃうんかな。全員が農薬や肥料使用のルールを守っていて、誰ひとりとして『自分だけはええやろ』という人はおらん。変なもの絶対に作られへんよ」

(写真/深澤慎平、文/小方恵実)



天候の影響で小玉で果皮が緑がかったものをお届けする場合があります。

大紀(奈良・和歌山)・紀ノ川(和歌山)

コトコト **260** かなり **206** かなりセレクト **341860**

たねなし柿

480g **358**円(税込**387**円)

甘くてジューシーな柿。洗拔きをして2-4玉でお届け。果皮が青めの状態でお届けする場合があります。