

産直365

特集

「いただきます」が 原動力

Contents.

- JA新潟かがやき
- JA新みやぎ
- JAおとふけ

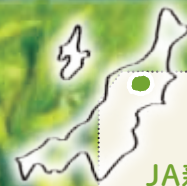
原動力

一人ひとりの 「顔」を 心に抱いて。

取材した人

江口 聡さん

1958年生まれ。建築関係で働いたのち、家業の米作りを継ぐ。旧JAささかみ時代に組合員交流の役員も務めあげた。現在は昨年就農した息子とともに、「エコ・チャレンジ」と有機でこしひかりを栽培。



episode 1.

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。有機米や「エコ・チャレンジ」米の栽培にいち早く取り組んできた、環境保全型農業をリードする産地です。パルシステムとの交流の歴史は40年以上。季節ごとの「産地へ行く。」ツアーは毎回大好評です。

安全・安心への意識を変えてくれた

「今年は雨も適度に降っていて昼夜の寒暖差もある。今のところ順調にきていると思います。昨年比べたら暑さもましですね」

厳しい日差しの下でも、心地よい風が吹き抜ける8月下旬。生産者の江口聡さんは、出穂した稲を前に汗をぬぐいます。

昨年、夏の猛暑と干ばつの影響を大きく受けた新潟県。シラタ米(白い米)が多く発生し、主食用米全体での一等米比率は15%にも届きませんでした。米作り歴40年近くになる江口さんも「私を知る限り、あんな数字は今までなかったと思います」と眉を寄せます。

江口さんが「エコ・チャレンジ」栽培を始めたのは30年ほど前。当時所属していた農協が合併して(旧)JAささかみができたことが、環境保全型農業に切り替えるきっかけでした。今まで使っていた農薬が使えないという不安があるなかでも取り組めたのは、「食べる人」との関係があったことだと振り返ります。

「初めて交流会に参加したとき、自分のお米を食べてくれる人がここにいるということがまず衝撃でした。ちょうど長男が産まれる前後くらいのタイミング。自分が作っているものが一番おいしくて安全だと当たり前に思っていたので、組合員のみなさんから農業への不安を聞き、カルチャーショックを受けました。「食べるものだからだがつくられる」ということを、みなさんから教えてもらったんです」

以降、江口さんはささかみでの「産地へ行く。」ツアーの運営も含めて、長年にわたる組合員との交流に携わってきました。大変なことがあっても、顔を合わせ、言葉を交わし、いっしょに飲み食いして「安全・安心」を確かめ合う

場は、互いにとって重要なものだと今も感じています。

「夏の暑い盛りには毎日草刈りをしなきゃいけないというのは、正直とても大変です。それでもやれているのは、組合員のみなさんの顔が思い浮かぶから。とくに小さなお子さん(ツアー)に連れてくる方々は、どういうところ自分たちが食べるお米ができてくるか、見せたくて来ている。その気持ちを裏切るわけにはいかないですよ」

生産者が減り、田んぼを維持することすら難しくなっている昨今ですが、ささかみ地区では「環境保全型の米作りを守っていく」という想いが着実に次世代へ引き継がれています。昨年就農した江口さんの息子・卓弥さんもまた、その想いを継承するひとり。40年以上かけて築いてきた「顔が見える」関係が、米どころ・ささかみの「明日」に、直結しているようです。

(写真/深澤慎平、文/西谷真実)

新米の安定供給のため、 限定数を設定します。

2023年産米の市場在庫の逼迫により注文が大幅に増加しています。原料不足に加え、2024年産新米のお届け開始後も物流の集中や、米袋の不足、製造可能な点数に限りがあるなど、一時的に供給が不安定な状況となっています。そのため、銘柄ごとに限定数を設定します。ご迷惑をおかけし誠に申し訳ございません。

注文可能点数は1商品につき1人1点までです。限定数を超えた場合は抽選となります。なお、2024年産の予約登録は、予定数に達したため、新規募集を停止しています。



1人1点まで



出穂した稲穂のようす。稲刈りは9月から始まります。



昨年、実家に戻り就農したという江口さんの息子・卓弥さん(写真右)

コトコト 628 311
数量限定 3,500個
エコ・新潟こしひかり(無洗米)
3kg 1,899円(税込2,051円)

コトコト 629 312
数量限定 7,000個
エコ・新潟こしひかり(無洗米)
5kg 3,148円(税込3,400円)

コトコト 630 313
数量限定 4,000個
エコ・新潟こしひかり
5kg 3,098円(税込3,346円)

JA新潟かがやき、JAえちご上越、JAえちご中越、謙信の郷より。粘りが強く豊かな味わいが特徴です。

新しい品種も暑さ対策の一環

8月中旬、さまざまな作物の収穫が徐々に始まりだす。北海道音更町を訪ねました。生産者の藤川征二さんが案内してくれたのは、広大な玉ねぎの畑。すでに地上の葉は枯れ、じきに収穫前の「根切り」が始まるということです。今季の出来を聞くと「ちょっと小玉かなと苦笑い。」「昨年は夜になっても気温が下がらなくて、朝の時点で25℃という感じ。今年はずいぶん夜温が下がって朝は20℃をきってたので、まだ救われてるほうかな」

食べる人が産地を訪れることの意味

藤川さんが手掛ける玉ねぎの一部は、化学合成農薬、化学肥料を慣行栽培基準の半分以下に抑える「エコ・チャレンジ」栽培です。「うちの場合、今は化学肥料はほとんど使っていない。ここ数年、肥料価格が高騰しているから思いきって減らしたら、思いのほか問題なく収穫できちゃって。親父の代から40年近く堆肥を入れ続けてきた効果なのか、肥料に頼らなくても畑にしっかりと栄養があるみたいなんだよね」



取材した人 西澤 誠弘 さん 1954年生まれ。役所勤めと2足のわらじを履く兼業農家。2003年から有機栽培に取り組み始める。現在は妻と、勤め人の息子の手も借りながら米作りを勤む日々。

14万羽の渡り鳥が 田んぼを変えた!



episode 2 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。大崎市、美里町、涌谷町などを管内とする「みどりの地区」で、パルシステム向けのお米を手掛けています。管内にある「蕪栗沼(かぶくりぬま)」は、周辺の水田とともに2005年にラムサール条約湿地に登録され、渡り鳥たちの越冬地になっています。



田植え直後の時期は、水を濁らせて雑草を抑制する「アイカメラ」が活躍。通ったあとが緑の線で表示されます。



人力での草とりには、一般的なものよりも直径が小さな刃を取り付けた草刈り機を使ったり、株間にフィットする西澤さんお手製の道具も!

冬になると多数の渡り鳥が訪れる。早朝、蕪栗沼から飛び立つマガンの群れは圧巻。

「昔は『めんさん』という、日雇いで農作業をしてくれる女性たちがたくさんいたんですが、近年は高齢化で人を集めるのが難しい。だからうちの『エコ』の面積はほんの一部。今は80代の母が草とりをしてもらっています」

「食べものは口に入るまで、見えないところでものすごく手間がかかっている。玉ねぎの場合、雪があるうちからハウスで種をまいて、畑に植えて管理して、収穫してJAに出して、JAで選果して運んで……そういう現場のことを少しでもわかってもえたらありがたいし、そのためにツアーはすごく大事だと思う」

Product information for organic rice. Includes '有機宮城ひとめぼれ(無洗米)' (2kg, 1,618 yen) and '有機宮城ひとめぼれ(玄米)' (3kg, 2,278 yen) with logos for JAS and Eco-Choice.

episode 3 JAおとふけ(北海道) 広大な十勝平野の中心部に位置する、音更(おとふけ)町が拠点。『畑作4品』と呼ばれる小麦、豆類、いも、ビート(てん菜)を中心に、さまざまな農産物を取り扱っています。



収穫をひかえる、畑の玉ねぎたち。



今年の「産地へ行く。」ツアーの様子。13組39名の組合員家族が十勝を訪れました。

Price comparison table for onions. Eco-Choice (Eco-Choice) 327 yen vs. Deppon Eco-Choice (徳用エコ) 268 yen. Total price for 700g is 198 yen (tax included 214 yen) vs. 408 yen (tax included 441 yen).

Large advertisement for Tenpo Union featuring a farmer and the slogan '求める声があるのなら 応えていくのが 作り手でしょ!' (If there is a voice to be heard, the grower will respond!).

お金のためだったら続かなかった 8月初旬の宮城県大崎市。区画整備され1枚1haもの広大な田んぼが並ぶ、田尻地域を訪ねました。「すぐそこ、堤防があるでしょう」と指をさすのは、有機米生産者の西澤誠弘さん。「あの向こうがラムサール条約湿地の蕪栗沼。かつてはここ一帯、すべて沼だったんですよ」

環境、米作り、消費の好循環 今、蕪栗沼と周辺水田には毎冬、20年前の10倍以上となる14万羽ものマガンが飛来しています。ねぐらが充分にあり、エサや生きものが豊富なあかじらうと、西澤さんは笑顔を見せます。

「この米は味だけではなく、ラムサール条約湿地内にある田んぼで育ったものだというのが、やはりほかとは違う点です。ぜひ組合員のみなさんに一度足を運んで、冬の景色を見て、『生きものたちが米を育てている』ことを感じていただけたらうれしいです」

生長を終え、葉が倒れ始めた玉ねぎ畑。根を切り、葉が完全に枯れて乾いたら収穫します。

新米も食べて 生産者にメッセージを送ろう!

お米の一粒一粒には「いつも食べてくれてありがとう」という生産者の想いが“コメ”られています。年に1度の新米の時季。「ありがとう」のメッセージを生産者に届けませんか。

対象商品 2024年11月4回までの新米(予約登録米も対象)

1 step 注文する → 2 step メッセージを送る →

好きな銘柄のお米を注文。



インターネットで!



手書きで!



メッセージが
生産者に届く



インターネットで

「新米シール」に掲載している二次元コードを読み取り、「産地へメッセージを送ろう!」専用投稿フォームから投稿。
※オンラインバルの登録が必要です。

手書きで

- 1 米袋に貼られている「2024年新米シール」を切り取る。
- 2 メッセージを記入。
- 3 シールを配達員に直接渡すか、通い箱に入れて戻す。

締め切り

**2024年
12月13日(金)**

※メッセージは複数お送りいただけます。
※いただいたメッセージなどは、パルシステムの公式サイト、公式SNS(X、Instagram、facebook、LINE)、各種カタログなどで紹介させていただく場合があります。



謙信の郷(新潟県)
金谷 武志さん

みなさんからのメッセージを
励みにしています

毎年たくさんいただくメッセージ。「おいしいお米をありがとう」と言ってもらえると、苦労した甲斐があったなという気持ちになります。私たち生産者へのねぎらいの声、ご家族からの味の感想やエピソード、こだわりの炊き方や食べ方、いろいろな声が日々の励みになります。ぜひ今年も新米を食べたら、メッセージを送ってください。

もっと
知りたい!

2024年産のコメ事情。

天候に恵まれ、 作柄は好調

23年産は夏の酷暑に加え、日本海側を中心に干ばつが続き、多くの産地で過去にないほどシラタ米(白い米)が多く発生したり、米粒が割れやすくなったりと品質が低下しました。24年産は各産地が暑さ対策に取り組んだこと、昨年と比べると暑さが多少は落ち着いていたこと、梅雨明けが遅かったぶん水不足が解消されたことなどから、全国的に作柄は好調。23年産米終盤のような不足感は、新米流通量が増えるにしたがって解消される見込みです。

求められるのは 「再生産可能」な価格

23年産米は品質悪化で製品率が低下したことに加え、国内需要が回復したことで供給終盤には不足感が強まりました。在庫ひっ迫が報じられるとさらに混乱が生じ、各所で需給調整のために相場が高騰する事態となりました。一方でコロナ禍以降、米作りの現場では生産コストが高騰するも米価が上がらず「作るほど赤字になる」といわれるほどでした。24年産米はこれらの状況から、生産者が米作りを続けられる価格をめざして一定程度、米価が引き上げられます。

お米を食べ続けることが 生産者の助けに

全国の米農家の平均年齢は70歳といわれ、後継者不足が深刻です。また、田んぼは一度作付けをやめると、再び田んぼにするにも時間がかかり、元の収穫量を取り戻すにも時間がかかります。一時的に需要が増えたからといって、急に増産できるものでもありません。白米でも玄米でも、冷凍食品でも、「お米を食べ続ける」ことが、生産者の生活と田んぼを守ることにつながります。10年先も安心してお米を食べ続けられるよう、パルシステムは「作る人」と「食べる人」をつなぎ、日本の米作りを応援していきます。

column