

産直365

特集 | 暑さと闘う産直産地

Contents.

ゴールド農園

JAえちご上越

埼玉酪農業協同組合

もったいない
グリーンセット
追加登録
募集!

取材した人

岩淵 聖 さん

都内の大学を出て企業に就職したのち、実家に戻り就農。ゴールド農園の初代代表が父親の同級生だった縁から、長年にわたり「葉とらず」栽培に取り組む。現在はりんご10品種と、水稲栽培8.5haを担う。

葉とらずが
太陽から
実を守る



episode 1
ゴールド農園
(青森県)

りんご生産量日本一の青森県弘前市に位置。1966年に7人の若手生産者によって設立され、1992年「(有)ゴールド農園」に改組。前身組織のときから長年、実のまわりの葉を摘まない「葉とらず」栽培でのりんご作りに取り組んでいます。現在は400軒を超える農家が出荷。自社工場で規格外りんごを活用したジュースも作っています。

暑さの影響は単年で終わらない

8月下旬の青森県弘前市。道の両脇に広がるりんごの樹々には、まだ色は青いものの、丸々とした実がなっていました。

「今年は玉の大きさは上々。これから徐々に赤くなっていく時季です。夜温が20℃をきるとぐっと色が付き出すんですが、まだちよっと暑いかな。あと2〜3℃下がってくれるといいんですけど」

畑を案内しながらそう話すのは、生産者の岩淵聖さん。近年は冷涼な青森県といえども、夏の夜温がなかなか下がらず、りんごの着色がすすまないことが課題になっているそうです。岩淵さんは汗をぬぐい、「昨年はずっとひどかったですよ」と続けます。「色付きもですが、日中が高温すぎて実が日焼けしてしまい、収穫前に落ちてしまいました。とくに被害が大きかったのが、つがるなどの早生品種。そう考えると今年はまだいいほうですが……じつは一部の樹でかなり結実が悪い。花がちやんと咲いて霜の被害も受けていないのに着果数が少ないというの、二十数年りんごを作ってきて初めてのことで」

原因は定かではないものの、翌年収穫する実の花芽は前年の夏に作られるため、高温の影響が考えられるといえます。1本の樹から何年も収穫を続ける果樹栽培。この先ますます気温が上がると、中長期的に樹にどれだけの負担がかかるのか、計り知れないそうです。

岩淵さんは「少なくとも、こう暑くなると、葉に隠れていた部分だけ色が付いていないりんご。まだらな色は「葉とらず」のあかしともいえます。



天候の影響でスレ傷がついたものや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。



特別価格

コトコト 245 196 341819

りんご(紅玉)

700g 398円(税込430円)

小ぶりで酸味が特徴の品種。天候の影響により、果皮の色がうすめのものをお届けする場合があります。3-5玉でお届け。

天候の影響でスレ傷がついたものや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。



商品ポイント +10
今季初

コトコト 244 201 341835

ゴールド農園の糖度保証葉とらずりんご(早生ふじ)

1.5kg 798円(税込862円)

糖度12度以上。ふじに似た食味ですが果肉はやわらかめ。4-7玉でお届け。

色付きがうすいものをお届けすることがあります

暑さの影響により、果皮の色がうすいものをお届けすることがあります。一般的には「規格外」になってしまうこともありますが、皮をむけばおいしさは同じです。青果としておいしく食べることが、生産者の応援につながります。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



暑さに備えて 葉を濃く仕上げる

取材した人
平野 圭祐 さん
2002年生まれ。長男。ひとりで園芸品を担当し、枝豆、かぼちゃ、キャベツなどを栽培。JAや近隣の直売所に出荷している。

取材した人
平野 皓大 さん
2005年生まれ。次男。今年高校を卒業し、就農。父親とともに米を担当。小学生のころから農家を志す。

取材した人
平野 育男 さん
1977年生まれ。実家は米の栽培面積1haほどの兼業農家だったが、自身の代で規模を拡大し専業農家に。現在は50haにおよぶ。2男1女の父。

episode 2
JAえちご上越 (新潟県)
新潟県西部の「高田平野」に位置。60名を超える会員が所属する「頭北(けいほく)エコ米研究会」をはじめ、生産者同士が学び合いながら米作りに取り組んでいます。また、組合員の田植え・稲刈り体験はもちろん、バルシステムの配達担当を対象にした農作業体験にも積極的な産地です。



出穂前、田んぼ1枚ごとに稲の葉の長さや濃さを測定。葉の色の濃さと合わせて、肥料の量を算出します(写真:産地提供)



徐々に頭が垂れてきた稲穂。稲刈りは9月中旬から始まります。

数量限定 4,800個

エコチャレンジ 新米

きなり 640
きなりセレクト 313
136051

エコ・新潟こしひかり(玄米)
5kg 2,998円(税込3,238円)

JAえちご上越より。玄米には、ビタミン、ミネラルが多く含まれています。一晩を目元に水に浸して炊飯してください。

白米との違いは精米をしているか
収穫した米はもみ殻を取り除く「もみすり」と、ぬか層と胚芽を取り除く「精米」を経て白米になります。玄米はもみすりのみ。生産者は機械と目視で、ていねいな作業を徹底しています。甘みがあり、ぶちぶちとした食感が楽しめます。(写真/豊島正真文/小方恵)

葉色は健康のパロメーター

「昨年は経験したことのない暑さだった。そう言って苦い表情を浮かべるのは、「JAえちご上越」の生産者平野育男さん。昨年8月は連日の猛暑に加え、2度のフェーン現象で熱風が吹き、無降雨が20日以上続いたという。」「若干の温度変化は対応できるんだけど、ここまでだとむずかしい。しっかりと実らせるために8月は水が必要な時期。でも昨年は、土がひび割れて水が溜まらず、とにかく不安でした。」「この猛暑と干ばつにより、県全域で収穫量と品質が低下。とくに米が白くなるシラタ米が続出しました。米は収穫後、見た目で一〜三等、規格外と格付けする等級検査を行います。JAでは平年一等級が8割を占めますが、昨年は1割以下。また、等級が低いほど価格が下がるため、収入にも大きな影響が出たそうです。」「JAは今年、猛暑対策を強化。葉色の濃さの測定を、これまでは出穂の18日前と10日前にしていたが、今年は3日前にも実施しました。この測定結果をもとに7月、生産者は肥料をまく「種肥」を行います。」「葉の色は状態を表すパラメーターのひとつ。平年であれば種肥不要の状態でしたが、今年も暑いという長期予報が出たので、夏を乗り越えられるよう

5年でひとり立ち

育男さんは家族経営で米のほか、野菜も栽培しています。長男・圭祐さんが野菜を担当し、次男・皓大さんとともに米作りに励んでいるそう。」「米と野菜で経営は別で、野菜は就農4年目の長男にすべておまかせ。もちろん資金面で困ったことがあれば相談のって「5年は面倒を見る」ことになっています。何をどれくらい作るかなど、自分で考えてやったほうがやる気が出ますよね。私自身もそうだったので。」「じつは、育男さんは小規模な兼業農家育ち。農作業を手伝っているうちに

農業に興味をもち、専業農家として経営を拡大してきました。

「親父との約束は「5年続かなかつたら辞める」こと。それで5年どうにかできるようになって。農業が厳しいのは当たり前ですけど、子どもの前ではそれを見せなかつたかな。」「そんな父親の背中を見て育ったふたりは、少し照れくさそうにしながらも「農業をやっている父の姿は楽しそうで、かっこいい職業に見えた」と口をそろえます。」「幼いころから農業機械にいっしょに乗ることが大好きで。当時は機械に乗っているだけでどうにかなるんだと思っていました(笑)。でもいざやってみたら、細かい作業の積み重ねだとわかりましたね(弟・皓大さん)」「将来は兄弟で仲良く、時にはぶつかり合うこともあると思いますが、協力してこの地域の農地を守っていきたくです(兄・圭祐さん)



episode 3
埼玉酪農業協同組合 (埼玉県)

埼玉県深谷市に拠点を置き、県内41軒の酪農家が所属。その多くが小規模な家族経営です。各酪農家がしぼった生乳が県内の乳業メーカー「西武酪農乳業(株)」に運ばれ、「酪農家の低脂肪牛乳」、「酪農家の牛乳」に加工されています。

取材した人
つねぎ 恒木 章 さん
1972年生まれ。17年ほど自動車部品工場で働いたのち、家業に入る。現在は父親とふたりで29頭の牛を飼育。酪農協青年部で副部長を務める。



大きな換気扇が複数設置され、牛舎の中は常に風が循環。

牛舎の入り口に設置されている不快指数系。乳牛の体調管理の目安になっています。

健康は毎日のこまめな観察から

「この牧場は私の曾祖父から始まっていて、牛舎も代々受け継いでいます。曾祖父が山から木を切り出して自ら建てたもので、少しずつ修復してはいますが、中はほとんど当時のままです。」「手作り感満載でしよう、と言って笑う恒木章さんは、「酪農家の牛乳」と「酪農家の低脂肪牛乳」の生乳生産者のひとり。埼玉県東秩父で、30頭弱の乳牛を父親とともに飼育しています。埼玉県といえは、関東のなかでも随一の暑さで知られる場所。しかし恒木さんの牛舎に足を踏み入れると、ほんのり涼しい風が肌をなでていきます。」「ここは市街地に比べたら、2〜3℃は気温が低いんじゃないかな」と恒木さん。確かに、日陰にいますとついぶん暑さがまじりに感じられます。」「10年前なんかは、昼間に30℃を超える」と「今日は暑いな」と思うくらい。今はすっかり暑くなつてしまいましたが、それでも平場よりは吹く風もいっくらか涼しい感じがしますよ。」「大きな換気扇を置いた牛舎内には、常にその涼しい風が通り抜けます。恒木さんの言う「手作り感」のある牛舎の構造も、その涼しさにひと役買っているのかもしれない。

「設備もほとんど機械化していませんので、管理で牛舎に入る回数も多い。でもそのぶん牛を見る回数も増え、体調変化や異変にすぐ気付けるというよさもあるんですよ。」「環境変化は暑さだけに留まらず、もともと酪農業が栄えた土地は、秩父のような山間部や高原地域など夏でも冷涼な場所ばかり。暑さが苦手な乳牛が快適にすごせる環境が、必然的に選ばれてきました。」「しかし昨年の夏は、そうした酪農地帯でも猛暑日が相次ぎました。数年前から各地で牛舎に換気扇を増設したりミストを設置したりと暑さ対策に取り組んでいましたが、それでも抗えない連日の暑さ。乳牛の夏バテにより乳量がぐんと落ち込み、牛乳生産に影響が出た地域もありました。」「さらに恒木さんは「環境変化」は気温や天候だけではなく、表情を曇らせてます。」「ちようどコロナ禍で需要が落ちた2〜3年前、経営はどん底でした。家族会議で「酪農を辞めようか」という話が出たくらい。でも今辞めても、これからまた就職して働くのも難しいということ。」「何とかやるよと続けてきました」



山々に囲まれた秩父地域。とくに夜間は街中よりもぐっと涼しく感じられます。

pal 10% 冷風

特別価格

生乳100%の低脂肪牛乳

1000ml 248円(税込268円)

関東近郊の生乳を乳脂肪分のみを1%に調整し、75℃15秒間で殺菌。カロリー約35%カット。
85kcal(0.2g/200ml) 売切日付含む5日間

きなり 111
きなりセレクト 341185

生乳(埼玉 西武酪農乳業)各埼玉

生乳100%の低脂肪牛乳です
市販の類似品には、脱脂粉乳を使用しビタミンやミネラルなどの栄養分を加えた「加工乳」や「乳飲料」が多いなか、「酪農家の低脂肪牛乳」は生乳100%。遠心分離機で脂肪分をカットしているため、水っぽさがありません。

「バルシステムの組合員のみならずには、こうした私たち酪農家の状況を知っていただきたい。そして一本でも一杯でも多く牛乳を飲んで、酪農という仕事が続くよう協力いただけたらうれしいです」
(写真/佐々木孝憲文/西谷真実)

飼料価格の高止まりが続く昨今。情勢としてはまだまだ厳しいものの、昨年乳価がわずかに上がったため、いくらかは助けられていると恒木さんは話します。しかし周囲では、この数年で10軒近く廃業してしまったそうです。」「私が家業に入った当時は組合員で70軒加入していましたが、今は41軒まで減りました。今残っている生産者も、ポリウムゾーンは70代。後継ぎがいな人も多いので、数年後が怖いですね。」「何十年も先でなく、10年先、5年先というすぐそこ未来すら危ぶまれている現状。牛乳が当たり前前にも飲める日も、いつか途絶えてしまうかもしれない。

追加登録
募集!

『もったいないグリーンセット』で 豊作の恵みを分かち合い

豊作や注文数の変動により、産直青果には余剰が出る場合があります。
『もったいないグリーンセット』は余った青果を1~2品、事前登録した組合員にお届けする仕組みです。2017年からスタートし、現在は約1万8,000人の組合員が登録。「旬」のおいしさを分かち合うため、ぜひご登録ください。



条件がよく豊作のときや注文数次第では余剰が出ることも

産地の作況をもとに青果担当者がセットの内容を組み立てます

セットに「エコ・チャレンジ」栽培や有機栽培の青果が入ることも



生産者

青果として届けられてうれしい

虫害や病気でも欠品しないでお届けできるよう1割程度は予定量より多く作ります。だから、天候に恵まれるとそのぶん多くとれるんです。
また、安定して出荷し続けられるよう種まきは時期をずらしていますが、条件次第では収穫時期が重なることも。だから日もちしない葉物野菜は、毎回一定量は畑で廃棄する覚悟です。それを無駄にせず、**青果として届けられるのはうれしい限り**。同じものが続けて届くこともありますが、旬の野菜はおいしいのでたくさん食べてください。



八街産直会の生産者
斉藤 僚次 さん
(千葉県)

生産者の気持ちを無駄にたくない

何が届くかわからない不安から、なかなか登録できませんでした。でも、生産者さんとお会いし、直接話を聞くなかで**「愛情を込めて作られたものを無駄なくいただきたい**と強く思うようになり、登録を決めました。たくさん届いても、炒め物やみそ汁ならすぐ。「だいどこログ」のレシピも活用しています。
それに、**パルシステムの生産者さんは必要以上に農薬を使わない方が多いから安心です**。
この商品はそういった「作る人」と「食べる人」がお互いを思いやる形のひとつ、だと思って利用しています。

組合員



パルシステム
山梨 長野
小谷 真弓 さん



登録受付は
今回だけ!

『もったいないグリーンセット』でおいしくお得に産地を応援!

『もったいないグリーンセット』 / Q&A

Q 届く青果はどのように決まりますか?
A 通常のご注文や天候などに応じて余剰になる青果が決まります。そのため、同じ青果が続くことや通常のご注文と同じ品目が届くことがあります。ご理解のうえ、ご登録をお願いいたします。

Q 価格は変わりませんか?
A 毎回322円(税込)で、変更はありません。2品でお届けを予定していますが、通常価格が高い商品は1品でお届けする場合があります。

Q 登録すれば毎回届きますか?
A 基本的に毎回届きますが、年末年始や天候などの影響で極端に青果の出荷量が減るときはお休みとなることがあります。

有機青果が入ることも

たとえば、こんな組み合わせです。 ※カタログ掲載商品を基本的に、幅広くお届け。



今回の募集で登録した方には
11月1回からお届けします!

現在登録されている方は、そのまま継続となりますので、申し込みは不要です。

184501
もったいないグリーンセット
298円(税込322円)

全国の産直産地で栽培された青果やきのこと類から、豊作などで余剰となったものを1~2品お届けします。



※写真はイメージです。

必ずお読みください

- 同じ青果が続いて届くこともあります。
- 品目は選べません。余った青果がない場合は欠品となります。
- お届け品目の事前告知は行いません。ご注文の青果と重複する場合があります。
- 基本は野菜をお届けしますが、畑での生育状況により野菜と果実が届くこともあります。
- 一度登録すると解約されるまで自動的にお届けします。
- お申し込み数により抽選となることがあります。抽選となった場合、10月4回のお届け情報でお知らせします。

現在登録されている方で、解約を希望される場合は問い合わせフォームまたは注文センターまでお問い合わせください。