

わたしと産地の今日をむすぶ

産直365 さんろくご

2024年
11月1回号
(A週)
立冬

pal*system

もっといい明日へ
超えてく

特集

“昔ながら”へのこだわり

Episode 02
エコ・宮城
ササニシキ

Episode 03

岩国
れんこん

Episode 01

北海道の
黄玉ねぎ

年々変わりゆく天候に適應できるように。
味や見た目で差別化してブランド化できるように。
そうした願いのもと、新しい品種の開発と挑戦は
全国各地で日々進んでいます。一方で、
在来種を筆頭に日本で長く親しまれ続けている品種もあります。
病気に弱かったり、収穫量が少なかったりと大変な面も多いなか
「昔ながら」にこだわって生産を続ける作り手たち。
その根底にある想いと惹かれ続ける理由を聞きました。

パルシステムの『産直四原則』

- ①生産者・産地が明らかであること
- ②生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
- ③環境保全型・資源循環型農業を目指していること
- ④生産者と組合員相互の交流ができること

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら！

パルシステム 産直

※カタログにより注文番号が
異なりますのでご注意ください。



作るならうまいものを!
それが僕らの誇り

Epicure 01
北見生産者
出荷組合
(北海道)

取材した人
湯浅 隆司さん
1992年生まれ。高校卒業後に親元就職。25歳のとき経営移譲を受け、畑作とともに北見黄を含む玉ねぎ栽培も引き継ぐ。3児の父。

取材した人
寺島 是如さん
1993年生まれ。高校卒業後、企業勤めなどを経て親元就職。小麦やビートなどを手掛けていたが、経営移譲を受けたのちに湯浅さんと共同で法人化し、玉ねぎも手掛けるように。

玉ねぎ生産量日本一の北海道北見市を拠点にした生産者の会。在来種「北見黄」の味に惚れ込んだ生産者24軒が、伝統の味を今につないでいます。生産指導や販売を担う「(株)かねふく」が種を自社生産することで、安定した生産体制を築いています。



宮城の米農家は
ササニシキが作れて
一人前!

Epicure 02
JA新みやぎ
(宮城県)

取材した人
鈴木 史人さん
1965年生まれ。兼業農家の3代目として就農し、8年前に専業農家に。後を継いだ息子とともに、現在は米と小麦を栽培。「みどりのパルスシステム米栽培研究会」の会長を務める。

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です。大崎市、美里町、涌谷町などを管内とする「みどりの地区」の生産者146名が、パルスシステム向けのお米を手掛けています。「エコ・宮城ササニシキ」は2024年5月からカタログ本誌で掲載開始。きっかけは、生産者の「宮城で生まれ育ったササニシキを、組合員に食べてほしい」という思いでした。

黄玉ねぎとは...

北海道で古くから存在する品種。50年ほど前、現在主流のF1種(一代雑種)が普及するまで北海道の主力品種でした。

種は自社生産

在来種は種が市販されていないため、農家の自家採種が一般的。「北見生産者出荷組合」では組合内で種生産を行うことで、安定生産につなげています。

甘くてやわらか!

黄玉ねぎ(北見黄)の一番の特徴は、加熱で引き出される濃い甘み。やわらかく火が通るのも早いので、電子レンジやオーブントースターでも充分です。

種も想いも受け継いで

9月初旬、斜里岳の裾野に広がる北海道清里町。収穫が始まった玉ねぎ畑を前に「見たところ、今年は玉も大きくていい感じですよ」と話すのは、湯浅隆司さん。北海道の在来種である黄玉ねぎ、「北見黄」を手掛ける生産者のひとりです。

しかし案内されて広い畑を歩くと、ある列を境に、ぐっと大きさが変わります。「ここから右側が「北見黄」、左側がF1種、いわゆる一般的な玉ねぎです」と湯浅さん。比較するとF1種は見事なほどに玉の大きさがそろっていますが、北見黄はばらつきがあります。

「この微妙な差が、畑全体で換算すると、とても大きな収量の差になります。さらに北見黄は、土壌に窒素分が多いとすぐに病気が出たり腐ったりしてしまうので、肥料設計にもすごく気をつかう。正直、失敗もたくさんしてきます(笑)。それくらい手間もかかるし、繊細な品種なんです」

弱点を克服した、育てやすく生産効率がよいF1種が登場して以降、幻々ともいわれるほど希少な存在になった北見黄。それでも現在まで残り続けているのは、ひとえに「味のよさ」あつてこそ。

「加熱すると、まったく味が違いますよ。電子レンジで加熱しただけでもすごく甘い。家ではF1種は全然食べないくらいです。効率や経営面だけで考えたら玉ねぎはすべてF1種にしたほうがいいかもしれませんが、やっぱり作るからには、お

気にも弱い——むずかしさを挙げればキリがありませんが、鈴木さんは「上手い人は倒さないけど、私は毎年のように倒れてしまつて。でも奥が深く、作つていて本当に楽しい米なんです」と目を輝かせています。

時代に合った作り方

今年、鈴木さんは「乾田直播」の試験栽培に挑戦中。乾いた田に直接種もみをまき、あとから水を入れる栽培方法で、労働力や燃料費など生産コストを抑えられる技術といわれています。

田んぼに水を張り、苗を植える通常の栽培方法に比べると、乾田直播は直播のなかでも倒れにくいのが大きな特徴。鈴木さんいわく、それが「ササニシキに向いている」ゆえんだといいます。

「肥料の効き具合によって倒れやすい特性があるので、これまでは地力が強い田んぼは避けてきました。でも、地力があつた田んぼで乾田直播にして、その地力を活用すればササニシキを作れるという話を聞いて。しかも、発芽率がいい品種だから、土の中に種をまく乾田直播にもって

ササニシキとは...

1953年、宮城県古川農業試験場生まれ。母は収量が多い「ササングレ」、父は良食味の「ハツニシキ」。

宮城県生まれ

東の横綱

いもち病などの病気や暑さに弱く、栽培がむずかしい品種ですが、かつては「東の横綱・ササニシキ、西の横綱・コシヒカリ」といわれるほどの人気でした。

和食と相性よし!

さっぱりとした味で、ひかえめな粘り。素材を際立たせることから、和食によく合います。寿司職人のなかには「この米なしでは考えられない」という人も。

「ひとめぼれは作りやすいんですよ。一方、ササニシキはかなり繊細で、気をつかう米」「ササニシキをしっかりと作ることができたら宮城の米農家は一人前といわれるくらいで、生産者のほとんどが70〜80代の大ベテランです」

茎が細いため、収穫前に稲が倒れやすく、倒れた状態で長雨に当たると、穂が発芽して品質が悪くなりやすい。さらに、病

「必要とされるもの」を

湯浅さんは3年前、中学校の同級生だった寺島是如さんとふたりで法人を設立。お互い20代のうちに親から経営移譲を受け、家族経営で小麦やビート(てん菜)などのいわゆる「原料作物」を中心とした農業を営んでいましたが、将来を考えて合併を決めたそうです。

北海道でも農家戸数が減少するなか、一軒当たりの面積は年々増大。一方とれだけ面積があつても原料作物だけで生活していくには限界があり、地力も弱まつてしまっています。そこで焦点を当てたのが、湯浅さんがすでに取り組んでいた玉ねぎをはじめとする「野菜作り」でした。

清里町は斜里岳から吹きおろす風のおかげで、真夏でも湿度が低く、比較的過剰しやすのが特徴。この気候を生かし、プロッコリーや薬物なども作つていけたらと、ふたりは展望を語ります。

「今はまだ原料作物のほうが多いんですが、これからはもっと消費者に直接食

コトコト きなり 320 263
北海道の黄玉ねぎ
1.8kg 378円(税込408円)

玉ねぎが日本に導入された明治時代に開発された品種。比較的病気に弱く栽培が難しい。辛みが強く、加熱すると甘みが増します。



(左)拾い上げた玉ねぎは機械の上で一次選別。
(右)機械で2列分の畝を1列に寄せたのち、ピッカーと呼ばれる機械で拾い上げます。

てもらえるもの、「必要とされるもの」を作つていきたい。合併は、その考えがマッチしたというのが大きかったですね(寺島さん)

「今それを一番感じられるのは北見黄なのか。と。リピーターの方も多いと聞いているので、ありがたいし、作りがいがあります(湯浅さん)

守るべきものを守りながらも、挑戦を続けるふたり。伝統も未来も背負うその背中には、とても頼もしく見えました。(写真/深澤慎平、文/西谷真実)

エコチャレンジ R 新米 3kg

コトコト きなり 626 302
エコ・宮城ササニシキ
3kg 1,980円(税込2,138円)

JA新みやぎより、今では希少となった食味で人気のササニシキ。素材の味を引き立てる、あっさりとした味わいが特徴です。



自宅敷地内にある乾燥機。稲刈り後、籾の水分に合わせ、乾燥時間を調整します。
鈴木さんの栽培日誌。就農以来、数百枚ある田んぼごとに、田植えや稲刈りをした日付、雑草の種類や収量などを記録しています。

こい。今年、作り方はもちろん、食味に影響があるか確かめているところですよ」

しかし、乾田直播になると、どうしても除草剤を使う回数が増えるため、現在の「エコチャレンジ」栽培での導入はまだむずかしいとのこと。これから乗り越えなければいけない課題が多くあります。

「このあたりも田んぼを手放す人が増えて、生産者ひとり当たりの面積が少しずつ大きくなってきました。そんな状況でも、次の世代の生産者に「ササニシキを作つてみよう」と思ってもらわなければいけない。だからこそ、今の農業にいちばん合う作り方を、試行錯誤しながら見つけていきたいと思つています」

(写真/豊島正直、文/小方恵美)

もっちり、やわらか 衝撃の味に魅せられて



Episode 03
岩国れんこん
生産者の会
(山口県)

山口県岩国市の門前・尾津地区で、岩国れんこん(白花種)を手掛ける生産者の会。同地区は地元の清流・錦川の水、栄養豊富な土壌を生かしたれんこん栽培が盛んな土地です。現在は32軒の生産者が白花種を栽培しています。

取材した人
鈴木 政次 さん
1964年生まれ。新聞社で働めたのち、父親の病気がきっかけで農の道へ。37歳で独立し、ゼロから自身の田んぼをもつ。現在は岩国れんこん(白花種)5haを妻とふたりで手掛ける。

育てにくくても味はピカイチ

広島湾の水平線に厳島を臨む、山口県岩国市。清流・錦川の河口付近にあたるこの地域は、県内最大のれんこん産地です。始まりは約200年前。干拓地の門前・尾津地域は海由来の塩害により、作物がうまく育たない土地でした。そこに持ち込まれたれんこんが、温暖な気候と豊富な水という栽培条件に合致。塩分もミネラルとしてよい方向に作用し、やがて中国地方一の産地に成長したといわれています。

そうした歴史のなかで100年以上栽培されているのが「白花種」。名前のとおり白い花をつける品種です。

「私も生産者が食べても、間違いなく一番おいしいと言える。私も3品種ほど作っちゃおるけど、味は白花が一番。やわらかくて、天ぷらで食べ比べると全然違います」

そう断言するのは、生産者の鈴木政次さん。昭和に入ってから育てやすく収穫量が多い品種が登場して以降、白花種は岩国でも少数派になっていきました。れんこん農家に生まれ育った鈴木さんも、気付けば家のれんこんは白花種ではなくなっていたといいます。

鈴木さんが白花種と再会したのは、れんこん農家として独立してしばらくたってからのこと。

「妻と買い物に行ったら、3節つながったきれいな白花種が並んでいて、『なんじゃこのハス(れんこん)は!』とショックを受け、家で食べたらいよいよまたショックを

受け。それまで自信をもったけれど、自分らの作つとるハスはだめじゃ、と。それから白花を作るようになりました」

ただ、白花種は病気や風害に弱いぶん栽培が難しく、収穫量も少なめ。土の深いところに行き届かないため、田んぼの土質も出来を大きく左右してしまうそうです。

「土の目が粗いと、表面がでこぼこになるんですよ。私も独立してすぐはいい田んぼが借りられず大変だった。15年くらいたってから、担い手が高齢化したこともあって『あんたじゃつたら、まかせられる』と言われる人が出てきたんです」

岩国伝統の「手掘り」収穫

一般的にれんこんの収穫は8月から始まるところが多いですが、白花種は晩生種のため、収穫は9月に入ってから。収穫作業中だという鈴木さんの田んぼを見せてもらおうと、茨城などほかの主要産地とは異なる風景が広がっていました。

「岩国の収穫は昔から『手掘り』。田んぼの水を抜いて乾かしたら、ハスの葉ごと重機で土をよけ、専用の道具で掘っていきま。水圧で掘る『水掘り』はやったこともないけど、ここらには錦川からポンプで水を汲んでいるので、みんながやると水が足りないうんじゃなかな」

説明しながら、曲がった鎌のような専用の道具を使って手早く収穫をすすめる鈴木さん。あつという間に、れんこんの山が積み上がっていきます。

岩国れんこんとは…

岩国市の特産品

岩国れんこんの品種は「白花種」。大正時代に他産地から持ち込まれました。



節が長めで やや三角

白花種は一つひとつの節が長く、やや三角形に近い楕円形なのが特徴。地上の「ハスの葉」も一般的なれんこんより大きめです。



やわらかく、もっちり

スライスするとシャキシャキ、厚く切るともっちりとした食感。やわらかいので、短時間の加熱でも充分です。鈴木さんのおすすめは「天ぷら」。



特別価格

コトコト きなり
311 270
岩国れんこん
220g 328円(税込354円)

山口県岩国市で作られています。やわらかさと粘りが特徴で、輪切りでホクホク感を、縦切りでもっちりとした食感を楽しめます。



「かいかき」と呼ばれる専用の道具で、土から掘り出します。

収穫作業中の「田んぼ」のようす。畝(うね)のように土が積み上げられています。



はすの葉ごと、表面の土をよけていくようす。

「収穫はやつぱり楽しいですが、たくさん収穫するにはその前の育てる時期が大事。掘るときだけ一生懸命やっても何にもならないですからね」
春の土づくりから始まり、その後も追肥、あぜの整備、毎日の水管理と収穫まで気は抜けません。「私は用事があっても朝3時、4時に田んぼを見てから外出する。やったことは絶対、自分に跳ね返ってきたから」と笑って話す鈴木さん。こうした実直な作り手の存在こそが、伝統の味の継承にもっとも重要なものかもしれません。
(写真/佐々木孝憲文/西谷真実)