

産直365

さんろくご

2024年
11月3回号
(C週)
小雪



特集 | あれもこれも全部、資源!

Contents. JAやさと
邑久町漁業協同組合
ナカシヨク
佐藤農場

取材した人

ひろまさ
田中 宏昌 さん

1978年生まれ。東京都出身。育児参加できない日々から脱却するためIT業界から農業へ転身。2011年に有機栽培部会の研修生となり石岡へ移住。現在は有機栽培部会の部会長を務める。



episode 1.

JAやさと(茨城県)

茨城県のほぼ中央、石岡市が拠点。1997年に有機栽培部会を発足。新規就農者の育成にもいち早く取り組み始め、1999年から毎年、有機農業の研修生を受け入れています。長年の取り組みが評価され、同部会は「第62回農林水産祭 園芸部門」で内閣総理大臣賞を受賞しました。

人も土も 地域で育む。



しっかり育んだ豊かな土で、田中さんは年間12~13品目を栽培。



防虫ネットを張る小松菜畑。農業に頼らないぶん、こうした工夫が欠かせません。

土こそ有機の基本の「き」

「自然のなかでは、落ち葉や動物のふんなどが積み重なって土が1cmできるのに約100年かかる。有機農業は人の手を加えることで、そのスパンを早めることだといわれています。そのためには『調和』、つまり土のバランスをとるんです」

そう話すのは、JAやさとの有機部会の生産者・田中宏昌さん。田中さんの土づくりのベースは、JAやさと管内の養豚農家から入手する豚ふん堆肥。以前は同じく管内の鶏卵農家から鶏ふん堆肥を買っていたのですが、土の栄養バランスを踏まえ、今は豚ふんを選んでいるそうです。

「民家に囲まれている養豚農家さんなので、おい対策で堆肥にもみ殻をたくさん入れていて。そのおかげでゆっくり効くいい堆肥になっていっています。牛、豚、鶏では堆肥の成分がまったく異なるので、土の状態に合わせてものを選ぶのが大事なんです」

ほかに土壌診断を行い、不足する成分を数値化して足りない栄養を補っていくこともバランスを整える手段のひとつ。田中さんは「化学なんです、農業は」と笑顔をみせます。じつは田中さんも最初からそう知っていたわけではなく、数々の失敗を経て、理屈を学んでいったのだそうです。

JAやさとの有機栽培部会では1999年から研修ほ場を作り、新規就農者の研修を受け入れています。1年目は先輩農家のもとに週1回通って指導を受け、2年目はとにかく実践。田中さんもその研修を受けたから、独立に至りました。

「研修プログラムは2年間。つまり研修ほ場は2年ごとに手掛ける人が変わるから、バランスがもうめっちゃくちゃ(笑)。でも最初は何で野菜ができないのかもわからない。指導を受けたり本を読んだりしていくうちに、土ができていないと野菜はそもそもできないんだ、と気付いたわけです。逆に土さえできれば、慣行栽培に負けないくらいとれるようになりますよ」

最初から恵まれた環境だったからこそ、土と向き合っていないなかったかも、と振り返る田中さん。部会では各々のこうした経験をもち寄った勉強会を開き、技術の底上げにつなげているといいます。

「部会はみんな仲がいいですよ。8割くらいが同じように県外から来た新規就農者なので、子育てや生活面の情報交換もしています。ここはいろんな意味で環境はすごく整っている場所。今後はもっと多くの人に有機に興味をもってもらいたいし、仲間も増やしていきたいなと思っています」

(写真/持城壮、文/西谷真実)



コトコト 308
きなり 293
きなりセレクト 341991
有機小松菜
1束 198円(税込214円)
有機栽培または転換期間中有機栽培。有機肥料で育て、えぐみが少ないと好評です。



コトコト 136280
きなり 288
きなりセレクト 136280
有機かぶ
1束 248円(税込268円)
有機栽培または転換期間中有機栽培。3-7玉でお届け予定。泥付きまたは洗いでお届け。

いつまでも守り継ぐ、豊かな海にかき本来のおいしさ



episode 2
邑久町漁業協同組合 (岡山県)
 岡山県瀬戸内市が拠点。かきを養殖する虫明(むしあげ)湾は、島々が点在して波や風から養殖いかだを守ってくれる恵まれた環境。かきを殺菌処理する必要がない清浄な水質が特徴です。かき殻を粉砕加工して肥料や家畜の飼料を作る自前の工場もっています。



いかだで1年以上かけて育てたかき。船のクレーンでロープごと吊り上げて収穫します。



水揚げしたかきはすぐむき身に。身を傷つけないように、ていねいかつ迅速に行うのがポイント。

産直原料

特別な価格

冷蔵

540	580	136310
540	580	136310

邑久町漁協のかき使用かきクリームコロッケ 8個320g **580円(税込626円)**

産直邑久町漁協のかきを10%使用したクリームコロッケです。かきのうまみをお楽しみください。

乳・麦・豆・卵・エ・カ 171kcal@0.8g/100g

pal 産直原料

冷蔵

460	401	342807
460	401	342807

邑久町漁協の浜蒸しのかき(大きめ) 7~9個140g **898円(税込970円)**

産直産地邑久町漁協の大きめかきを蒸しておいしさを閉じ込めました。解凍後、そのままどうぞ。

エ・カ 90kcal@0.9g/100g

取材した人
松本 正樹 さん
 卸商社のセールスマンとして20年ほど勤めたのち、妻の実家の家業であるかき養殖業を継ぐ。現在は邑久町漁業協同組合の組合長を務める。

(写真)豊島正直文/北居る奈

パルシステムが同漁協の循環型・持続型のかき養殖に共感し、産直提携を結んだのは2020年のこと。これまで「大きなカキフライ」や「蒸しのかき」「かきチャウダー」など、さまざまな商品を展開してきました。

「かきを均一に大きめに育てるのは非常に難しいことなんです。パルシステムでは商品に合わせていろんなサイズのかきを使っています。今後は産直提携しているからこそできることを、一つひとつ増やしていきたいですね」

海に負担をかけないかき養殖

湖のように穏やかな、岡山県瀬戸内市邑久町の虫明湾。風や波をやらげ、大小さまざまな島や入江が点在するこの地を「かき養殖のためにあるような海なんです」と誇らしく語るのは、邑久町漁業協同組合の松本正樹さん。

「虫明湾は大きな川の流入が少なく、常に塩分濃度が高い海。うちのかきは雑味のない、かき本来の味を楽しめますよ」

邑久町漁協のかき養殖は、まず「かき種」を寝床となるほたての貝殻に付着させる作業から始まります。かき種はほかの土地からまかなう産地も多いなか、同漁協では地産が95%。この比率の高さは虫明湾がかきの赤ちゃんを育てるのに最適な、自然の磯端を多く有することに由来します。

「私たちが大事にしているのは、持続可能な漁業。かきがすくすく育つこの豊かな海を守りながら養殖を続けていくことが、大きなテーマなんです」

同漁協がある岡山県では、いかだの数が過密にならないように、漁協単位でしっかり台数を管理。いかだといかだの間隔を広くとることで、よい潮の流れが生まれて粒の大きなかきが育ちます。さらに育てる量を制限することは、海の水質や生態系を守ることに繋がります。

「この邑久町の海には、絶滅危惧種に指定されているイルカの仲間、スナメリも生息しています。瀬戸内海の生物ビラミッドの頂点に君臨するスナメリがいるというこ

とは、海の生物多様性が守られているということ。私たちのかき養殖が海に悪影響を与えていないという証明になっているのです」

2019年には、持続可能な漁業に取り組んでいる証明となる国際規格「MSC認証」も取得。若手メンバーが中心となって、調査や手続きに取り組み続けています。

「今、産地を支えているのは、2、3代目の漁業者たち。みんな豊かな海と、かき養殖の技術を次の世代へつなぐという共通認識のもと、強い使命感をもってしています」

捨てるところがない
邑久町のかき

水揚げされたかきは、一つひとつ手作業で殻むきをし、漁協の市場へと出荷されます。そこでふと頭をよぎるのが、むいた後のかき殻のゆくえ。かき殻の重量はむき身の約4倍で、年間約5000トンの量になります。

邑久町漁協では、このかき殻を活用すべく46年前に専用の加工工場を建設。漁協自らが加工工場もっている例は少ないです。この加工場でカルシウムやミネラルが豊富なかき殻を、飼料や肥料として100%再利用。さらに岡山県ではこのかき殻を土壌改良剤にして育てた米を「里海米」と名付けてブランド化しています。水田から川へ流れ込んだミネラルが、やがて海へと戻る。そして、再びおいしいかきが育つという、好循環を築いているのです。



新潟だから、この土地だからできることを考える

episode 3
ナカシヨク (新潟県・山形県・秋田県)
 1980年設立。新潟県を中心に、養豚など畜産業を営む産直産地。「スリーサイト方式」[オールインオールアウト方式]で防疫・健康管理を徹底することで、抗生物質などの薬剤に極力頼らない畜産を実践しています。豚ふんなどを使った堆肥作りや、自社の飼料工場で地域の食品残さを活用するフードリサイクルにも取り組んでいます。



ナカシヨクで与えている飼料。豚の成長段階に合わせて与える内容、配合も変えています。

「フードリサイクルを始めたいきっかけのひとつが、2006年の米国でのバイオ燃料需要の高まりによる輸入飼料価格の高騰でした。海外に頼っていると価格も、手に入るかどうかも情勢に左右されてしまう。そうとうした不安から、地域で入手できる飼料原料がないかと考え始めたんです」

新潟県に拠点を置く豚肉産地「ナカシヨク」の本間基司さんは、3年前に自社で飼料工場を設立するに至った背景を、そう打ち明けます。

「新潟で飼料になるものといえば、まず思いつくのがお米ですね。でも産地なだけあって、主食用需要が高く飼料用米はなかなか手に入らなかった。そこで次に考えたのが、米を使った菓子でした」

同社の飼料工場ではフードリサイクルの仕組みを取り入れ、割れや包装時の不良など、さまざまな理由で「行き場がなくなった」菓子を活用。一般的には焼却処分されてしまうのですが、これを粉砕し、成分調整してオリジナルの飼料にしています。現在その量は何と、ひと月あたり約700トンにも及ぶそうです。

「これだけの量が日々、焼却処分されていると考えると驚きますよね。そのぶん環境負荷をかけてきたし、コストもかかっていた。このフードリサイクルによって浮いたコストを、菓子メーカーにはぜひ、雇用・福祉・教育など地域貢献に使ってほしいと

思っています」

また、飼料工場の立ち上げは流通面のリスクヘッジでもあったと本間さんは続けます。

現在、国内の飼料メーカーのほとんどは、港が大きく輸入原料などを輸送しやすい太平洋側に位置しています。しかし地域の偏りは、リスクと隣り合わせです。たとえば東日本大震災の際には、東北の太平洋側側にある飼料メーカーはいくつも被災。流通網の寸断も重なり、日本海側の畜産農場では飼料が入手できないケースが多発しました。

「現在、たとえ太平洋側からの供給が止まっても、1週間分の飼料はまかなえるようにしています。私たちは家畜のいのちをいただいて生活している身。豚の健康管理だけでなく、飼料の安定供給体制を築くことも「いのちに責任をもつ」ことだと考えています」

地域に必要とされる会社

どんな産業でも人手不足が課題となる昨今、大規模な畜産企業では外国人実習生を雇うこともありますが、ナカシヨクは地域内での雇用に重点を置いています。畜産という理解されにくい仕事だからこそ、「地域の人に必要とされる会社になるために何ができるか」を考え、本間さんの両親が取り組んできたことのひとつなのだそうです。

「若者たちが県外に出ていくのではなく、ここで働きたいと思ってくれる、地域に

産直

特別な価格 徳用

冷蔵

400	461	136328
400	461	136328

産直豚カタローズ切落し徳用 270g **580円(税込626円)**

しょうが焼きや焼き肉などお肉そのものを味わう料理におすすめです。

お届け日含む3日間

取材した人
本間 基司 さん
 両親が創業した(株)ナカシヨクのグループ会社(株)ナカシヨクミートフーズの食肉加工部門を担当。パルシステムとの交流事業などにも関わる。

(文)西谷真実

赤身と脂身のバランスがよく、濃いうまみが特徴。しょうが焼きやソテーなど、幅広い用途に。厚さ約3mm。お届け日含む3日間

しょうが焼きや焼き肉などお肉そのものを味わう料理におすすめです。お届け日含む3日間

episode 4

佐藤農場(佐賀県)

1968年に現代表・佐藤睦氏が設立。当初は慣行栽培がメインだったが、化学合成農薬による健康被害を見聞きし、1987年に全圃場を有機栽培に切り替えました。現在は30ヘクタール以上の農地を管理する、日本有数の有機柑橘の産地。

雑草? いえいえ
名脇役です。

取材した人

宮本 政明 さん

全農地の統括責任者を務める。観光農園を作り、消費者との交流の場を設けることが今後の目標。



夏草には、つた状でレモンやみかんの枝を巻き込むものも。こうなると光合成ができず、収量に被害が出てしまいます。



カメムシ対策の忌避剤。にんにくや唐辛子など、においが強いものをブレンドしていますが目に見えた効果は出ず、別の対策を検討中とのこと。

みかんを中心とした柑橘類の
カメムシ被害が深刻です

近年の暖冬の影響により、今季はカメムシが大発生しました。とくに果皮が薄い早生のみかんは被害が大きく、落ちてしまう実も大量に。佐藤農場では、カメムシ発生時期と実がなるタイミングがずれる、河内晩柑やポンカンへの切り替えを一部の圃場で進めるなど対策を図っています。

ガサガサ、モシヤモシヤ——ひざ丈、ときには腰丈ほどの草を踏み分け進むのは生産者の宮本政明さん。一見すると手つかずの野原のように思えることが、「佐藤農場」の有機レモン畑です。「どこを見ても草だらけでしょう!初めて来られた方はみなさんびっくりされますね。でもね、この草がうちの有機農業のかなめなんです」

佐藤農場は、有機JAS認証がスタートする10年以上前から有機栽培に取り組んできた柑橘類の産地です。現在、除草剤を使えない有機栽培では、夏場はひたすら草とりというのが一般的ですが、当時手探りで農法を確立していくなか

「草のじゅうたん」で
草を抑える?

「草は刈るのではなく、倒す」もの。やわらかな春草を倒してじゅうたんみたい

数量限定 1,250個

限定数を超えた場合は抽選となります。

136247 国産有機レモン

400g 498円(税込538円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。果皮にスレ、キズ、黒点がありますが食味は変わりません。

（写真/豊島正直、文/富井圭）

異常な暑さを相手にする

自然の産物を資源として活用してきた佐藤農場ですが、ここ数年の猛暑は彼らにも大きな影響をもたらしています。「夏草が春草と同じタイミングで生えてくるし、残暑がきついであつからと

「来年はカメムシが嫌うと聞くミントの種をまいてみようかと。一回土を返して夏草の種をなくすのも必要かもしれません。嘆いても始まらないですわ。自然のなかで、どうやっていくかです」