

産直365 さんろくご

2024年
12月3回号
(C週)
冬至



エコ人参



国産エコ・
グリーンキウイ
フルーツ

特集 知ってるようで知らない 作る・届ける現場のコト



産直たまご(白玉)、
コア・フード
平飼いたまご

私たちが毎日食べているものは、大きくいえば「作る人」と「届ける人」がいることで、手にできています。しかし、その「作る」と「届ける」の中身を、私たちはどこまで知っているでしょうか。種まきと収穫だけが農作業ではないように、組合員のもとに商品を運ぶだけが配達でもありません。今回はそんな「知ってるようで意外と知らない」作る・届ける現場に密着。身近な野菜や果物が届くまでの過程や、生産者がパルシステムの配達現場に密着する「配達同乗体験」のようすもレポート。じつは作る人と届ける人同士でも、知らないことがたくさんあったようです。



根菜、果菜、しょうがなどの産地

村悟空 (千葉県)

千葉県北東部の旭市で1994年に設立。人参、大根、しょうがなどの根菜類のほか、ハウス栽培のきゅうりやミニトマトなど幅広い野菜を手掛ける産地です。農業削減や地域内の畜産堆肥の活用など、環境保全型農業にも積極的に取り組んでいます。青年部を中心に、組合員との交流も定期的な実施。日々のようすはInstagram (@songcoco.agri)でも発信中です。



特別価格

コトコ 393 きなり 323 きなりセレクト 342114

エコ・しょうが

100g 148円(税込160円)

料理の香り付けやアクセントに。佃煮やしょうゆ漬けなどにも。



特別価格

コトコ 418 きなり 312 きなりセレクト 136026

エコ・人参

700g 189円(税込204円)

各産地で栽培基準を話し合い農業使用を抑え、環境に配慮した栽培に挑戦。泥付きまたは洗いでお届け。

知ってるようで意外と知らない?

野菜 & 果物が届くまで



特別価格

コトコ 366 きなり 254 きなりセレクト 341835

国産エコ・グリーンキウイフルーツ

400g 398円(税込430円)

かたい場合は常温で数日置いて、弾力が感じられたら食べごろの目安。3玉以上。



136000

小田原の有機グリーンキウイフルーツ

400g 528円(税込570円)

ジョイファーム小田原で有機栽培されたグリーンキウイフルーツをお届け。3玉以上。

キウイ、柑橘、梅などの産地

ジョイファーム小田原 (神奈川県)

1993年に小田原市で設立。4つのこだわり「自然と手を結ぶ」「体感する交流」「人を育てる」「第6次産業」を掲げ、化学合成農薬や化学肥料に頼らない栽培に長年取り組んでいます。現在は農家約120軒で、柑橘類、キウイフルーツ、梅、玉ねぎなどを栽培。組合員との交流や、新規就農希望者の受け入れにも積極的な産地です。

村悟空の冬人参が「できるまで」

7月中～下旬

土づくり



種を植える前に肥料を入れて畑を耕し、おいしい野菜が育つ支度を整えます。露地栽培の場合は地力が弱まったり病気が増えたりしないよう、ひとつの畑でいるいる作物を順番に育てる「輪作」が一般的。そのため前の作物の収穫が終わってから、土づくり作業に取り掛かります(作る作物や土の状態によって、肥料を入れずに次の野菜を植えることも!)

8月上旬～中旬

種まき

夏のいちばん暑いころ、種まきが始まります。種まきで重要なのは、発芽がそろるように天気を見極めること。種をまいたあとにほどよく雨が降ってくれるのが理想ですが、近年は干ばつだったり急な豪雨に見舞われたりと、ちょうどよいタイミングをねらうのが難しくなっています。

8月～

草とり・防除・中耕(ちゅうこう)



種まきから1カ月半くらいの畑

人参の葉がある程度しげってくるまでは、ひたすら雑草・害虫・病気とのたたかいです。とくに手間がかかるのが除草作業。畝(うね)と畝の間を機械で耕して行うのが基本ですが、ときには手作業で行うことも。さらに収穫までの間に数回、人参が土から顔を出さないように「中耕」という土寄せ作業も行います。

12月～

収穫・パッキング



種まきから1カ月半



収穫目前!



葉をはさんで引き抜いて収穫!



収穫時期には、人参の葉は大人の膝上くらいまで育っています。人参の収穫用機械は、この葉をはさむようにして土から引き抜いていく仕組み。機械の中で葉も切られます。収穫後は洗って選別し、重さを計りながら袋詰め。「産地(生産者)カード」もこのとき封入しています。

ジョイファーム小田原のキウイフルーツが「届くまで」

12～2月

剪定(せんてい)



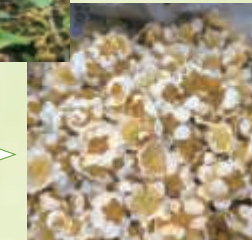
果樹栽培でいちばんの要と言っても過言ではない、冬の「剪定」作業。葉が付き、実がなったときの樹の姿を想像しながら、不要な枝を落としていきます。ジョイファーム小田原では講習会を開き、生産者同士で学び合い、とくにベテランから若手への知見の継承の場になっています。

5月

受粉作業



採取した雄花



開花の季節がやってくると毎日畑をまわり、花が開ききらない、咲き始めの雄花を摘み取って花粉を採取。雨に濡れると花粉が採れないため、とくに雨予報の前日は大忙しです。採った花粉は開花した雌花へ吹き付け、受粉させます。咲いた順に一つひとつ手作業で行う、根気が要る作業です。

6～7月

摘果



摘果前



摘果後

受粉したキウイはすぐに実がふくらみ始めます。夏にかけて実が大きくなっていくと数回「摘果」を行い、小さいものや形が悪いものを間引き。立派なキウイに育つには、欲張りすぎないことが肝心です。

11月

収穫&貯蔵



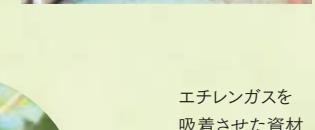
秋になるといよいよ収穫シーズン! 1年の集大成です。もいだキウイをケースいっぱいに入れたら、生産者それぞれの自宅や作業場へ。選果したのち、冷蔵庫で貯蔵します。このときのキウイはまだ石のようにかたい状態。

12～4月

追熟&出荷



ビニールで囲われた加温・追熟専用のスペース。ここにキウイの箱を置いて追熟させます



エチレンガスを吸着させた資材

冬がやってくるとキウイの「旬」が始まります。注文に合わせて貯蔵していたキウイを出し、まずは加温。温まったところでエチレンガスで「追熟」させ、かたいキウイをほどよくやわらかな状態へ仕上げしていきます。組合員に届いたときにちょうどよい状態をめざし、加減を見極めます。

天候に振り回されながらも、「エコ」を貫いています



村悟空の生産者 いしもり たかし 石毛 敏之 さん

石毛さんも配達同乗体験に参加!

「実際に経験してみて、改めて配達担当の方々が組合員のみならずにとってパルシステムの「顔」なんだと感じました。今後もよい野菜を出荷しなければ気が引き締まりました」

「エコ・チャレンジ」栽培の人参は、防除のタイミングの見極めにすごく気をつかいます。千葉県の秋冬人参の場合、エコ基準だと化学合成農薬の使用回数は9回以下。ただ、種を購入した時点ですでに種子消毒が2～3回行われているので、畑で使える回数はさらに少ないんです。種をまくときに土中の害虫から守るための殺虫剤を必ず使うことを考えると、かなり厳しいなというのが正直なところ。しかも近年は暑さが長引いているせいも、害虫も増えている印象です。虫に葉が食べら

れていないか、病気が出ていないか、日々畑をよく見て農薬の使いどころを見極めるのがとても重要になっています。除草剤が使えないぶん、雑草に負けてしまわないように草とりも欠かせません。序盤はまだまだ暑い時季に行いますし、ほかの作物も準備や収穫をしながらなので、年中やるのがいっぱいです(笑)。天気がかりはどうしようもないですが、この冬もおいしい人参が届けられるように最後まで気を抜かず、がんばります。

組合員のみなさんとの交流も、「作る」の一環です



ジョイファーム小田原の職員 大須 真希 さん

大須さんも配達同乗体験に参加!

「配達は、産地と組合員をつなぐ重要な仕事だと実感。配達担当の方々を通して産地や商品の情報がみなさんに届くこと、みなさんからのメッセージが作り手に届くことも、交流の一環だと感じました」

ジョイファーム小田原は柑橘産地として始まりましたが、今ではキウイが「大黒柱」。今年のキウイは今のところとても順調です。昨年夏の猛暑と雨不足で一部の樹が枯れたり、実がつかなくなったりといったところもありますが、生産者のみなさんと情報交換しながら試行錯誤しています。私の仕事は、そうして日々奮闘する生産者とパルシステムをつなぐこと。どれくらい収穫できそうか聞き取って販売計画を調整したり、事前に注文数を見据えて生産者に出荷のお

願いをしたり。加えて、組合員や職員のみなさんとの「交流」の企画・運営も大切な仕事です。実際に畑に立って樹や実を見て、農業に頼らない栽培の過酷さを実感してもらおうと、言葉以上に有機「エコ・チャレンジ」の価値が伝わらると思うんです。交流に参加した方が、環境にやさしい食べものや農業そのものに少しでも関心をもって「支えたい」と思ってくれたら、農業の価値も変わっていくかもしれない。そうなるように、取り組み続けたい。

たまご
のこと

配達
のこと

学び合っ て 高まるリスペクト!

パルシステムを代表する商品のひとつ『産直たまご』。組合員と生産者も、生産者同士でもかたい絆が育まれています。しかし近年は感染症対策や鳥インフルエンザの防疫のため、あらゆる「交流」の機会が減少していました。そこで今年度は生産者たち自らの発案で、配達同乗体験と卵の学習会を企画! 19産地が力を合わせて順次、実施しています。今回は9月に都内で行われたようすをレポートします。

AM
10:00

配達同乗体験スタート!

まだ暑さが残るこの日、パルシステム東京 三鷹センターにやってきたのは「花園たまご」(埼玉県)の高橋洋平さんと、「ギルド」(茨城県)の島田和典さん。準備を終えたら熱中症対策のドリンクを携えて、さっそく配達トラックの助手席に乗り込みます。



この日のために作られた生産者紹介チラシ。生産者自ら商品といっしょに名刺代わりに配付しました。

配達担当はお届けしながら注文の整理も荷台の片付けも同時進行。トラックに戻ったらてきぱきと積み荷を整理しつつ、次の配達先の準備を進めます。



行、ってきます!

配達担当とふたりで組合員のもとへ配達。台車への積み方も、効率よく回れるように届ける順番などから工夫されていると知り、「積み下ろしは下手に手を出せません」と笑う島田さん。



PM
18:00

配達終了! 卵の学習会スタート

生産者が配達の現場について学んだあとは、ひと息入れて、配達担当が卵の生産について学ぶ時間。『産直たまご』すべてに共通する話から始まり、次に生産者ふたりの出番です。



高橋さんからは「花園たまご」の立地や歴史などをQ&A形式で説明。親鶏の飼料は毎日、自家配合した新鮮なものを与えていると聞き、「へえ〜」と声が漏れるシーンも。



島田さんからは、まず平飼いの特徴について説明。飼料は「だし」のようにうまみの相乗効果をねらって与えているため、塩だけで食べると卵の味が引き立つとのこと!



実食!

おいしい!

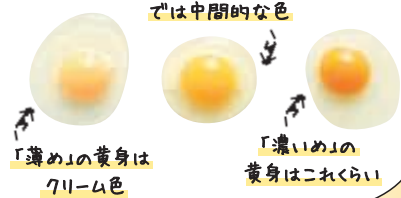
ふたりから説明を聞いたら、温泉卵、卵かけごはん、ゆで卵の3種で卵を試食。それぞれの産地ごとに微妙に異なる風味や黄身の色を実感しました。

「何もかなくてもおいしい」「くさみがない」などリアルな感想に、高橋さんと島田さんも思わず笑顔に。

黄身の色は産直産地の“個性”です

卵の黄身の色は、親鶏に与える飼料の種類や配合割合によって変わります。飼料米を多く配合すると色は薄めに、パプリカの粉末などの飼料を多く加えると濃い色になります。色の濃淡は栄養価や食味には関係ありません。

パルシステムのなかでは中間的な色



「薄め」の黄身はクリーム色

「濃いめ」の黄身はこれくらい



いい卵を作り続けようと身が引き締まりました

配達担当のみなさんが毎日こうしてがんばってくださっているから、うちの卵が毎日お届けできているんだと身に染みしました。置き配が多いかなと思っていましたが、組合員にも想像よりお会いできてよかったです。みなさんに卵を喜んでいただけていることが実感できたので、今後も安全・安心でおいしい卵を作り続けようとして再認識しました。

花園たまご(埼玉県) 高橋洋平さん

届ける人がいるから作り続けられることを実感

商品を大切に運ぶだけではなく、どう積みば・運べば効率がいいかなど、細かなところまで工夫されていて「すごいな」というのが率直な感想です。朝から夕方まで、ほぼノンストップで仕事にあたっている配達担当のみなさんに、とにかく脱帽! うちの日々の仕事よりも大変です。パルシステムを支えているのはこういう現場の方々なんだと実感しました。

ギルド(茨城県) 島田和典さん



pal プラ削減 R
GMOにNO! 冷蔵
コトコト 102 102 341193
産直たまご(白玉)

10個(MS~LL) 268円(税込289円)
とうもろこしは遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理された飼料を使用。かつ収穫後農業不用品。
◎15日



pal プラ削減 R
GMOにNO! 冷蔵
コトコト 106 106 136034
コア・フード平飼いたまご

6個(MS~LL) 348円(税込376円)
地面を走りまわる健康な鶏が産んだ卵。遺伝子組換え農作物の混入を防ぐため分別生産流通管理した飼料を使用(未利用資源を除く)
◎15日