

産直365 さんろくご

特集 | 話題の 新顔産地



Contents.

肥後やまと
I Loveファーム
宮本養鶏
坊勢漁協

農法も、人生も、
相談できるとこ。

2021年
NEW!

episode 1.

肥後やまと
(熊本県)

有機人参、有機里芋の産地として2021年に産直提携。40名ほどの生産者が60を超える品目を、おもに有機で栽培しています。有機JAS認証事業者数が全国最多の山都町行政との関係も深く、町が開設した、有機農業営農サポートセンターの窓口も担っています。

熊本県



取材した人

原田 幸二 さん

1953年生まれ。生まれも育ちも山都町の生粋の「肥後もっこす」。肥後やまとの設立者で自身も有機里芋などの生産者。

KUMAMOTO
HIGO YAMATO

取材した人

上田 裕之 さん

1987年生まれ。もとは飲食業界に勤めていたが、家族との時間を作りたいと、パートナーの出身県である熊本に移住し就農。

「若手を守る」が原点!

10月末に訪れたのは、「九州のへそ(真ん中)」に位置する熊本県山都(やまと)町。平地より標高が高い中山間地域らしく、涼しい風が吹き抜けていました。

「肥後やまと」は、2016年にこの地で原田幸二さんが設立した生産・流通を担う組織です。今では40名ほどの生産者を抱える大所帯ながら、「出荷先がなく、途方に暮れている若手を守るため」に、右も左もわからず始めた事業だったと原田さんは話します。

「山都町は、関西や関東の一大消費地から距離があるぶん流通面で不利なんだよ。それに、うちの作物は有機が多いから、こういった価値をきちんと伝えることも会社としての役割。何だっけ『肥後やまと』がサポートするってね」

その言葉を裏付けるのは新規就農者の数。所属生産者のうち10名は他県からの移住者で、さらに今年2名増えるとのこと。補助金の仕組み、先輩農家とのつながり、育てやすい作物にスケジューリングなど、すべての相談を受け止める事務局の忙しさは生産者顔負けです。

「いつの間にか人生相談にのって

ることもある。農家つてのは孤立しがちだから、こうやって『よほどころ』になれているのがうれしいんだ」この仕組みを活用して就農したひとりが上田裕之さん。あと10日ほどで収穫という有機人参の畑で迎えてくれました。

「同じ作物を育てる先輩とは、SNSなどで気軽に相談できる関係です。今は6年目で軌道に乗っているとありがたいんですが……ここ数年は正直キツくて(上田さん)」

2年連続で起きた深刻な干ばつは、里芋が畑でひび割れるほど。イノシシやシカの被害も増加の一途だそう。こうした若手たちの悲鳴を受け止めつつも、原田さんは静かに山々を指差し、山都町で農業をする意味を語ります。

「中山間地域は山と人里の境界。獣の町への侵入を食い止めたり、雨水を一時的にためて水害を防いだりと、重要な防災の役割がある。この場所を手放さないための施策をどんどん打っていくよ」

田舎ならではの矜持と、おせっかいじみた助け合いがたまらない魅力となつて、人を呼び込み続ける肥後やまと。農家の暮らしを支えるのと笑う原田さんが背負うものの大さに、圧倒されるばかりでした。

(写真/疋田千里、文/富井圭)



肥後やまとの有機野菜は山都町をはじめとした学校給食でも使用されています。生徒たちから届いたポスターや手紙を事務所の入り口に掲示。



特別価格

三本松・有機農法ギルド(たまつくり・やささと和郷・風土の会・農法の会・西日本有機・肥後やまと・くまもと有機・かこし有機)

コトコト 306
きなり 251
きなりセレクト 136107

有機人参
500g 218円(税込235円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。十分な土づくりによる味の違いを確かめてください。泥付きまたは洗いでお届け。



全国5拠点から
今いちばんうまい!と
届け続ける。

取材した人
坂井 徹さん
1980年長崎県・五島列島生まれ。2007年入社し、現在は五島農場の栽培統括を担当。ブロッコリーの好きな食べ方は天ぷら。揚げたてに塩をつけて、酒の友に。

CHIBA MIYAMOTO YOUKEI

2023年 NEW!

episode 2
I Loveファーム (長崎県)

全国5カ所(北海道、福島県、岡山県、長崎県、宮崎県)に農場をもち、ブロッコリーの周年栽培に取り組んでいます。産地名は「I live on vegetable」の頭文字から。地域に根ざして野菜を育て、農業を盛り上げたいという思いが込められています。長崎県にある五島農場の収穫期は11月から翌年5月。スタッフ25人が約410万玉を出荷します。



「目が行き届く」養鶏を選択

「25年以上いっしょにやっていると、初めて父とうちのこだわりって何だろう、って話をしたんです。そうしたら「鶏をしっかりと育てることだよ」って。当たり前な内容だけど、その言葉がスッとしました」
少し恥ずかしそうに、ひかえめな笑みを浮かべながら話し始めたのは

宮本大史さん。千葉県館山市の唯一の養鶏場「宮本養鶏」の3代目です。もう50年ほどこの地で営みを続けていますが、2019年の房総半島台風では建物全壊、事業の進退を考へるほどだったと再建した鶏舎を見上げます。
「建て直すとは決めた際、鶏舎を小さくしました。2階建てが一般的ですけど、あえて1階建てに。4段積める鶏のレーンも3段にして、自分の目が行き届く範囲を、しっかりと見直したんです」
卵生産者はその名称と違って卵を作っているわけじゃない。卵を作るのは鶏で、人ができるのは鶏の手伝いをする。そのためには鶏を大切にしないと――父から手へ、あえて言葉にしろなくても宮本養鶏の土台となる考えは、3代目にもしっかりと

受け継がれていたようです。ただそんな宮本さんも、「家業を継ぎたかったか」というと……「あー、いいえ、いいえ」とのこと。
「小学生のころ、土曜日の半日授業が終わると手伝いをさせられるのが毎週の決まりで。中高でも忙しい時には駆り出されていたのがけっこう苦しい思い出なんです。いつかはやるんだらうとも思っていましたけど」
しかし、ある程度は養鶏を知ったつもりでいざ就業すると、生きものを相手にするからこそ、汚いことや危険なことが起こる日常に愕然としたそう。
「初めは、怖かったですかね……作業面でも経営面でも大変さが目を追うことに理解できるようになって。こんなことを父たちはやってくれたのかと、見方が変わりました」

episode 3
宮本養鶏 (千葉県)
約5万羽の鶏を飼育。海から5kmほどのため海風が吹き、夏の暑さがほどよく抑えられ、鶏が過ごしやすい土地柄です。一方で台風の影響も大きく、2019年の房総半島台風では鶏舎が倒壊。再建後は「鶏舎の環境と安定生産」をもっとも大切にしています。



「潮風」を味方に

長崎港から船に乗り込み、波に揺られること約3時間。降り立ったのは、五島列島の福江島「I Loveファーム」の五島農場は、この地で20年ほど前からブロッコリーを栽培しています。
収穫が始まったばかりの11月初旬。スタッフの坂井徹さんのあとに続いて畑に入ると、向こうに見える海から強い風が吹き込んできます。「この潮風が味のかなめ。ミネラルを運んでくれるので、「五島のブロッコリーは甘い」と言ってもらうことが多いんです」と胸を張る坂井さん。しかし、ときに風が悪さをし、塩害で枯れることもあるそうです。
管理する畑はなんと約700枚。坂井さんの運転で島内をぐるり回ると、場所によって条件が違うことに気づきます。海沿いだけでなく、山合いにもあり、面積も猫の額ほどの段々畑から、1辺50mほどのやや大きい畑までさまざまです。
「潮風が届きやすい畑とそうでない畑とでは、苗の植える向きを変えたり、植える時期をずらしたりと、少しずつ作り方を変えています。ここは台風が通りやすい土地で、直撃すれば「無事でいて」と祈ることしか

できない。だからこそ、自分たちでできることを根気強くやるんです」
そのきめ細かな管理に欠かせないのがスタッフの手。出身は五島列島に限らず、遠くは北海道で、農業経験もそれぞれ異なるため、「みんなが働きやすいように、ちょっとした雑談もよくしますよ」と坂井さん。スタッフの輪に加われば、和気あいあいとした雰囲気。つい長居をしたくなるような居心地のよさを感じます。
耕作を続け、地域を守る
じつは「I Loveファーム」は、北は北海道、南は長崎県まで全国に5つの農場をもち、そのすべてで主にブロッコリーを栽培する産地です。始まりは1990年代、ブロッコリーといえば輸入が主流だったころ、国産志向の高まりを受け、福島県で栽培をスタートしました。現在は農場ごとに収穫期が異なるため、一年を通して出荷体制を築いています。
設立当初から掲げるのは「地域の農業を盛り上げる」とのこと。開けば、ほとんどの畑が離農した生産者から借りたもの。5つの農場では野菜を作り続けることで、地域の農業や景観を守っています。



収穫のようす。いっせいに収穫せず、過期を迎えたものだけを、手作業で刈り取っていきます。
濃い緑色がブロッコリー畑。1月は寒さに当たって、さらに甘みが増す時季です。

かめ、栽培技術を高めています。「私たちはブロッコリーだけを作っているの、栽培のすべてを知り尽くしています。だから、味にも鮮度にも自信がある。そのときいちばんうまいブロッコリーを一年中届けるので、まずは五島産を堪能してもらえたらうれしいです」
(写真/豊島正直、文/小方恵実)



向き合う3代目

産直の始まりにワクワク
就業から26年、失敗もいろいろあったと頭をかく宮本さん。育ててみたいと取り入れた鶏種が病気に弱かったり、体調が悪い鶏の発見が遅れて影響が広がったり、だからこそ「管理のしやすさは環境のよさにつながる」と、今の鶏舎の形にたどり着きました。
パルシステムとの産直は、この鶏舎復興がきっかけ。一度経営状況がリセットされたこと、安定した生産をするには安定した販売先が必要と考えたときに、ちょうどパルシステムから打診があったそう。モウルドパック(再生紙パック)用の機械を

導入するコストがかかりながらも、「未長い取引を」というパルシステムの言葉に共感し産直締結を決めたと話します。
「2、3年でやめるという話が出るようならやろうと思わなかった。でもむしろ、始めたら10年20年と続けてほしいと言われるくらいで、卵生産者の会議に参加したときは、みなさん、思ったことを口にしている姿に驚きました。他社では生産者が意見を言うことはほとんどありません。これがパルシステムの、生産者と組合員が対等な産直なんです。うん、ワクワクしています」
(写真/疋田千里、文/富井圭)

取材した人
宮本 大史さん
1973年生まれ。宮本養鶏の3代目。大学では建築を学び、一度はインテリア業界に就職後、家業を継ぐ。家族そろっての日曜日の屋敷は卵たっぷりのチャーハンが定番。好きな卵料理は目玉焼き。
pal 7歳 R
GMO 協賛
コトコト きなり きなりセレクト
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。かつ収穫後農薬不使用。
15日

きなり 242
きなりセレクト 342033
コトコト 286
ブロッコリー
1個 248円(税込268円)
寒さで小ぶりなもの、蕾が紫色がかかったものもお届けします。届いたら早めに調理してください。

瀬戸内の離島 坊勢 ほうせ から地魚を発信!



HYOGO
BOUZE GYOKYO

はじめまして!
坊勢漁協です



取材した人

竹中 達彦 さん

今関心があるのは「子どもの魚離れ」。もっと坊勢の魚を知ってもらおうと、見学船を使った「漁業体験ツアー」を企画。「パルシステム」の組合員にもたくさん島に来てもらいたいです」



左から坊勢漁協の岡田守人さん、桂智也さん、竹中達彦さん、桂潤矢さん、組合長の竹中太作さん、兵庫県漁連の張伸さん、漁師の上谷昌史さん

坊勢の魅力は魚と人情
漁の知識も技術も教え合う

姫路から南西に18km、船で35分ほど。大小44の島々からなる家島諸島のひとつ、坊勢島は島民の約7割が何らかの形で漁業に関わり、生計を立てている「漁業の島」です。それを裏付けるように、港には漁船がずらりと並んでいました。

「でも『坊勢』と聞いてピンとくる人はほとんどおらんでしょう? だから、ここがどういう島でどんな魚がとれるのか。それを知ってもらおうことが産直の第一歩やと思います」。総務部部長の竹中達彦さんです。

島を訪ねた11月はマダイやスズキ、サワラ、しらすなどがとれる好期。「そろそろ、しらすが揚がる時間ですわ。見に行ってみましょうか」と竹中さん。ともに見学の船に乗り込み、姫路寄りの漁場へと向かいます。

どこまでも穏やかな瀬戸内海。聞けば秋しらす漁は早朝6時過ぎに網を張り、10時30分ころに網を引き上げるそう。とれたてのしらすを見せてもらおうと、陽光を受けて透きとおるように輝いていました。しらす漁歴40年の大ベテラン、上谷昌史さんに坊勢の魅力を聞いてみると――

「魚はうまいし、人情味があつて、みーんな仲がいい。漁の知識や技術を隠すこともなく教え合う。それはね、とても幸せなことやと思うよ」

兵庫県漁連と提携し商品化
2月にはマダコやスズキも

「とれた魚介は鮮度を保ったまま姫路や神戸、明石の魚市場に出荷しています」と竹中さん。なかでも坊勢漁協が厚い信頼を寄せているのが、同じパルシステムと産直提携を結ぶ「兵庫県漁業協同組合連合会」です。

姫路・妻鹿漁港のそばにある兵庫県漁連の加工場を訪ねると、大金で「しらすのくぎ煮」がもうもうと炊き上げられていました。本来、くぎ煮はイカナゴの稚魚をしょうゆ、砂糖、しょうがなどで甘辛く煮た瀬戸内の郷土料理ですが、肝心のイカナゴは

近年、深刻な不漁が続いているとい

います。みんなに親しまれていくくぎ煮の味を守りつなきたい……。そんな思いから生まれたのが、この「しらすのくぎ煮」です。イカナゴに比べればサイズは小ぶりですが、むしろやわらかく仕上がりが、子どもにも食べやすいと教えてくれました。

「うちがいい魚をとって、兵庫県漁連さんのおかげで遠く離れた組合員に届けられるのがうれしいです」

目下の目標は「商品名に坊勢と付くだけでも瀬戸内の漁業の島だと思っただけでももらえること」と竹中さん。水産資源の減少だけでなく、漁師の高齢化や後継者問題など課題は山積みですが、その眼差しは希望に満ち溢れています。

(写真/豊島正直、文/池田諭弘)

2024年 NEW!

episode 4.

坊勢漁業協同組合 (兵庫県)

坊勢島の島民は約1900人。漁船数は827隻にのぼり、漁港あたりの隻数としては日本一を誇ります。一年を通して多彩な魚がとれますが、魚の稚魚を育成し放流しているほか、のりやかきの養殖など「育てる漁業」にも積極的に取り組んでいます。2024年9月に産直協定締結。



煮上がりか錆びた釘に似ているから「くぎ煮」。職人が生から手作業で炊き上げています。

うまみがギュッと凝縮!

産直

新 特別価格

冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
461	356	342882

瀬戸内海坊勢の産直・ちりめん

40g 380円(税込410円)

産直産地兵庫県坊勢島沖で漁獲のイワシの稚魚をちりめん加工。ほどよい塩分でうまみたっぷり。
⑦⑦⑦ (え・か) 212kcal⑤ 5.46g/100g ⑤14日

瀬戸内で愛される佃煮!

産直

新 特別価格

GMO不分別 冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
462	357	341134

瀬戸内海坊勢の産直・しらすのくぎ煮

50g 380円(税込410円)

産直産地兵庫県坊勢島沖で漁獲のイワシの稚魚を甘辛い味付けで煮込んで、ごはんがすすむ佃煮に。
⑦⑦⑦ 麦・豆・(え・か) 288kcal④ 4.8g/100g ⑤30日