

産直365

特集

Contents

明日へつながる「認証」

船泊漁業協同組合
大雪を囲む会
JAたじま

コア・フード牛
登録
募集中!



魚を大切に 島のくらしを守る

episode 1.

船泊漁業協同組合 (北海道・礼文島)

2019年に産直提携を交わした、パルシステムで12番目の水産産直産地。ウニ加工施設として日本初となるHACCP(ハサップ ※国際的な衛生管理の方法)の認定や、品質管理の国際標準規格であるISO9001の取得など、衛生・品質管理にこだわりながら、持続可能な漁業を追求する「日本最北端の漁協」です。



量より質の漁業で、 礼文のほっけを呼び戻す

人が住む日本最北端の島、北海道・礼文島。島の名産であるほっけを守り継ぐために、船泊漁業協同組合は長い間、資源管理型漁業に取り組んできました。

「昔の漁は質より量を重視していましたが。その結果、多い年は5000トンほどとれてはいたほっけが、2010年ごろには1000トン台まで減少。そこから島一丸となって『とりすぎない漁業へ』と舵をきりました」

そう当時を振り返るのは、専務理事の加藤勇さん。ほっけの産卵時期である秋冬は漁を自主規制し、漁で使う網は小さい魚がかからないように目の大きなものにシフト。漁法もひと晩中網を張って引き上げる「止め網漁」から、2〜3時間で引き上げる「日網漁」に切り替えました。

「網を引くまでの時間が短くなったぶん、かかった魚に傷が付かず、鮮度のよい状態で水揚げできるようになりました。海を守りながら質も上がって一石二鳥ですね」

育てる漁業を追求すること10年以上。2022年には水産エコラベル

「MEL認証」も取得し、持続可能な漁業を実践する産地として客観的証明を得ることができました。「認証取得は、これまで長きにわたり、海を守ってきた礼文の漁業者たちの努力のあかし。このマークから、少しでも作り手の苦勞が伝わればうれしいです」

じつは産地は近年、さまざまな課題に直面しています。もともと大きな問題は人手不足。最盛期は70隻ほどあった漁船も、今は30隻ほどに。加えて、水揚げ後に網から魚を外す作業、下処理や冷凍工場までの輸送といった一連の作業を担う人手の確保も、年々厳しくなっているといいます。

この問題の根底にあるのは島の人口減少。そのなかで島の人々の生活を守ることも、組合の大切な使命だと語る加藤さん。船泊漁協はガソリンスタンドの運営や、買い物難民の年配者に生活必需品を届けるサービスも展開しています。

「礼文島は日本最北の国境離島。島に人が住み続けるといえることがどれだけ大きな意味をもつか。そう考えると簡単に辞めるわけにはいきません——礼文島のほっけを食べるといふ消費者の選択は、島の明日へつながっています。」

(写真/豊島正直、文/北居る奈)

MEL
認証とは



MEL(マリン・エコラベル)は、FAO(国連食糧農業機関)のガイドラインに則してつくられた、国際的に認められている日本発の水産エコラベル認証制度です。水産資源の持続性と環境に配慮している事業者を第三者が審査し、認証します。また、漁業者だけでなく、その水産物を使用して流通・加工する事業者も認証を必要とします。

今回からの
MEL認証
マークが包材に
付きます



特別
価格

順次切り替え中のため、異なるパッケージでお届けすることがあります。

ほっけ(北海道礼文島船泊沖(ぎょれん道東食品)®北海道)

pal
産直

冷凍

コトコト
502

きなり
393

礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ開き

1枚250g 448円(税込484円)

産直産地「北海道礼文島船泊」産の6〜9月の脂ののった真ほっけを厳選し開き干しうまみを凝縮。

176kcal◎1.8g/100g ◎180日

描く理想は 種を落とせば自然に作物が育つ土



episode 2 大雪を囲む会 (北海道)

美幌(びほろ)、小清水、清里、上富良野といった大雪山連峰を囲むさまざまな土地で有機栽培に取り組み生産者の会。もともとは微生物農法の勉強会として集まっていた生産者を、2010年に組織化。現在は9軒・総面積約140haもの面積で、それぞれの農家がじゃがいも、玉ねぎ、人参などさまざまな品目を有機で手掛けています。

取材した人
いちのへ よしのり
一戸 義則 さん
1954年生まれ。高校卒業と同時に家業に入り、30歳から野菜栽培をスタート。微生物農法による有機栽培を実践中。40代の息子ふたりも、それぞれ農業に励んでいる。



10月半ば、上富良野町のじゃがいもの収穫作業のようす。例年、11月下旬には雪が降ってしまうため、秋の産地は大忙しです。



episode 3 JAたじま (兵庫県)

拠点となる豊岡市は、1971年に国内で絶滅したコウノトリの、最後の1羽が生息していた場所。地域一体となって野生復帰をめざすなか、米農家と取り組み始めたのが「コウノトリ育む農法」です。農業に頼らないなど複数の項目を設け、豊かな生きものが共生する環境づくりを推進しています。



コウノトリをめぐり ストーリー 物語を知ってほしい



収穫時期の稲穂のようす。



田植え時期の田んぼのようす。濁った水は生きものが豊かなあかし。

リスクは猛暑に留まらず

国内最後の野生のコウノトリが生息していた土地、兵庫県豊岡市。10月下旬に訪れた田んぼは、すでに稲刈りも終盤を迎えていました。生産者の平峰英子さんに今季の出来をうかがうと、「2023年産に比べると夏の猛暑・酷暑の影響は少ないですが、カメムシ被害が多いです」とのこと。とくに有機栽培は対処に限界があるため、慣行栽培よりも被害が多い傾向なのだそうです。

平峰さんはJAたじまが取り組む「コウノトリ育む農法(以下「育む農法」)で、有機栽培米を生産しています。化学合成農薬に頼らない栽培方法のため、今季のような害虫が多発するときでも即効性のある殺虫剤などは使えません。環境にやさしい一方、どうしても被害が広がりがやしいのが難点ですが、そのリスクを背負ってでも平峰さんが有機栽培に取り組んでいるのは、理由があるといいます。

「一時期、身近な人を病気で亡くすことが多くありました。じつは私が就農したのも、もともと家業を継いでいた義兄の早逝がきっかけ。そこから食の安全・安心を強く意識するようになったんです。」

り、慣行栽培から農業に頼らない栽培に切り替えました」

就農して10年。当初は雑草対策に苦戦するなど決して平たんな道ではありませんでしたが、現在は夫、拓郎さんとともに、ドローンや自動操舵のトラクターを取り入れて33haもの田んぼを管理。さらに一部の田んぼでは、営農しながら太陽光発電を行う「ソーラーシェアリング」に取り組む、地球温暖化対策にも意識を向けています。

期待と需要にこたえるために

平峰さんも取り組む「育む農法」の目的のひとつは、田んぼの生物多様性を保全すること。コウノトリの絶滅は乱獲だけでなく、農薬の使用などによって、エサとなるカエルや魚などの生きものが減ってしまったことも一因とされています。市民・行政・JAが協働して長年にわたって化学合成農薬・化学肥料の削減に取り組んできた結果、今では豊岡市ほか、県内外さまざまな場所でコウノトリの姿が見られるようになりました。

この取り組みをより多くの人に知ってもらおうと、JAたじまでは2024年産から「コウノトリ育むお

環境負荷低減の「見える化」ラベルとは

環境負荷を低減して生産された農産物に対して、その削減率を星の数でわかりやすく表示する取り組み。農林水産省が「みどりの食料システム戦略」に基づき、2024年から実施しています。都道府県が定める慣行栽培基準と比較した化学肥料・化学合成農薬の削減、化石燃料の使用低減などから定量的に温室効果ガスの排出と吸収を算定し、星の数で表示。さらに米については、生物多様性保全の取り組みを得点に応じて評価し、等級表示できます。

今回からのラベルが付きまます
※本品は白黒印刷のラベルでお届けします。

理解が深まれば、有機はもっと身近に

「私たちが今の栽培方法を始めたのは、有機JASが法整備される前だから有機栽培をやりたいと有機農家になったんじゃないかと、やっていたことがたまたまJAS法に合致していたから有機認証をとった、というだけなんです。」

そうやって収穫作業が進む畑を見渡す一戸義則さんは、JAS法施行当初から「有機農家」として農業を続ける生産者のひとり。産直産地「大雪を囲む会」の代表も務めています。同産地は北海道中央部にそびえる大雪山連峰を囲んだ、さまざまな土地で有機栽培に取り組む生産者の団体。もともとは農法の勉強会として集まっていたが、当時有機栽培はまだ一般に浸透しておらず、多くの生産者が販売に苦戦していました。そこで一戸さんを含む3名の発案により、2010年に出荷団体として組織化。販売を安定させることで、生産の安定にもつなげています。

「そのころに比べたら、今は有機栽培への理解が広がり、食べる人が商品の「中身」をよく見てくれるようになったと感じています。以前は有機でも慣行栽培と同じくらい外見がきれいになければダメだといわれていましたからね」

ただでさえ慣行栽培に比べると、手間は多く、収穫量が少なく、そのぶん価格が高くなってしまいう有機農産物。収穫物のなかから形がよくきれいなものだけを選りすぐれば、さらに単価は上がってしまいます。

「いろんなサイズ、形でも受け入れてもらえることが、結果的に価格を抑えることにつながっていきます。時間はかかると思うけど、生産者と消費者がお互いをより理解し合っていけば、有

機野菜はもっと身近なものになるんじゃないかな

むずかしいからこそ農業はおもしろい!

「うちももともと慣行栽培で小麦などの「原料作物を手掛けていたんですが、それだけじゃおもしろくないと思ってね。変わったことをやりたいと、30歳から野菜作り始めました」

それが栽培方法を変える最初のきっかけだったと振り返る一戸さん。さまざまな野菜に挑戦し成功も失敗も経験するなかで、ある年に起きた失敗の原因が土の状態にあったのだと気づきます。よい作物を作るには、よい土がなければいけない——これが現在取り組む「微生物農法」との出合いにつながったそうなんです。

微生物農法はその名の通り、土中の微生物の働きを手助けすることで土を健康に保ち、病虫害などを防ぐ栽培方法のひとつ。一戸さんいわく、微生物の栄養源となる堆肥やボカシ肥料といった資材をつくるのが、もっともむずかしいポイントなのだそうです。

米」の米袋に「環境負荷低減の「見える化」ラベル」を取り入れることに。評価項目の「温室効果ガス削減」も「生物多様性保全」も、それぞれ最大の3つ星が表示されています。

JAたじまの職員・枚田昌樹さんは「ラベル表示のための特別なことは何もしていません。「育む農法」を実践していれば、おのずと評価項目に合致していきますから」と話します。

リピーターが多いという「コウノトリ育むお米」。じつは国内のみならず海外からも、オーガニック、温室効果ガス削減、生物多様性保全という3点で高い評価を得ているそうです。一方で、カメムシ被害のリスクや除草作業の手間から「やろう」と手を挙げる生産者が増えないのが実情。

そこでJAでは生産者の負担を少しでも軽減できればと、今年度新たに乗用除草機を購入し、農家に貸し出す仕組みを整えたそうです。「うちの米はコウノトリとの共生というストーリーを含んだ、替えがきかない米。だからこそ生産者のみなさんが作ろうと思えるように、JAとして何ができるか考え、実践していかなければと考えています」と使命感を見せる枚田さん。コウノトリの存在が再び地域に根付いた今、共生のあり方は、次の局面を迎えているようです。

(写真/深澤慎平、文/西谷真実)

有機栽培米

2kg

コトコト 311 316
きなり 251 316
コウノトリ育むお米(有機兵庫こしひかり)無洗米
2kg 1,983円(税込2,142円)

JAたじまより。有機栽培または転換期間中有機栽培。地域全体でコウノトリとの共生をめざした米作りに取り組んでいます。

有機JAS認証とは

有機JASは「有機食品(農業や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品)」について農林水産大臣が定める国家規格(農林水産省より)。化学合成農薬、化学肥料を使わずに(※)栽培するというだけでなく、道具や資材の管理、栽培記録を残すことも求められます。JAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、認証された場合のみ有機JASマークを表示できます。※JAS認証使用可能資材を除く

特別価格

コトコト 311 251
きなり 111589 249
有機玉ねぎ 700g 278円(税込300円)
有機じゃがいも 500g 228円(税込246円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。有機肥料でじっくり育った玉ねぎ。味の違いを確かめてください。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



国産飼料100%! 地域の資源で育てる“国産”牛肉

日本の肉用牛の多くは、飼育効率向上やサシ(脂肪交雑)を入れることを目的として、カロリーが高い穀物を多く与えて育てられます。しかし穀物飼料の国内自給率は極めて低く、大部分が輸入依存。「国内で生まれ育った牛でも、これでは本当に“国産牛”といえるのか」——コア・フード牛はこうした実情に疑問を抱く生産者と、安心して食べられる牛肉を求める組合員との出会いから始まりました。



産地のひとつ、内藤牧場の放牧場のようす。放牧には大人の牛1頭あたり1haもの面積が必要になります。

1 牛本来の生理に合った育て方を実践

コア・フード牛は、できるだけ牛の生理を優先した飼育を実践しています。たとえば繁殖方法もその特徴のひとつ。人工的に種をつけて子牛を産ませるのではなく、雌牛の集団内に1頭の雄牛(種牛)を入れ、自然交配により繁殖させます。

また、子牛期間を中心に放牧場でしっかり運動させていることも特徴です。コア・フード牛の品種「アンガス系統種」は粗飼料(牧草など)でもしっかりからだか育つ特性があるので、放牧で育てるのに適しており、子牛も母乳と牧草だけで元気にすくすくと成長します。



放牧場でふれあう「コア・フード牛」の親子。

2 輸入飼料に頼らず、国産飼料だけで飼育

コア・フード牛の飼料は牧草やデントコーンサイレージを中心に、生産者それぞれができるだけ地域内で入手できるものを活用しています。たとえば「宮北牧場」では食品工場から出る食品副産物を活用するほか、地元農協とも協力して国産の子実とうもろこしも給餌。畑作が盛んな土別市にある「榎本農場」では規格外品などの農産副産物を、稲作が盛んな愛別町の「鉢呂牧場」では休耕田を使った飼料生産に取り組んでいます。

また、飼育全期間で飼料に抗生物質を使用していないことも大きな特徴です。子牛のころから放牧場でしっかり運動させ、ストレスのない環境で健康に育てているからこそ実現できています。



宮北牧場で牛の「仕上げ」期間に与えている、国産子実とうもろこし。粉砕して給餌します。

3 “一頭丸ごと”で挑戦を応援

希少な品種、希少な飼育方法への挑戦は、「食べる人」の継続的な支えがあって初めて実現できます。牛のお産は1年に1回。頭数を減らすことは簡単ですが、増やすことは容易ではありません。コア・フード牛は、事前登録制で長期的にさまざまな部位をお届けする“一頭丸ごと”買い支えの仕組みで、生産者の取り組みを応援しています。

4 かむほどに感じる赤身の濃いうまみ!

「コア・フード牛」の肉は、焼いたときの香りのよさと赤身が魅力。ほどよく脂もあり、かむほどにじゅわっと肉のうまみを感じられます。



調理例

申し込みは
3月2回
まで!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



192244

A週お届け

※初回のお届けは
4月4回

192252

C週お届け

※初回のお届けは
4月2回

コア・フード 牛肉セット(春・夏)

各セット 2,580円(税込2,786円) **冷蔵**

左記の「注文番号」と「数量」を注文用紙にご記入ください。

4週に1度、約半年間で
計6回お届けします

セット内容 下記のa~fのセットいずれかよりスタートし、アルファベット順に約半年間で全セットが届きます。(例)dセットからスタートした場合、d→e→f→a→b→c

<p>aセット</p> <p>ロースステーキ(牛脂付)2枚 180g ひき肉 240g 420g</p>	<p>bセット</p> <p>ローススライス 200g 切落し 210g 410g</p>	<p>cセット</p> <p>手切り焼肉用 160g ひき肉 240g 400g</p>	<p>dセット</p> <p>パラスライス 230g 切落し 210g 440g</p>	<p>eセット</p> <p>モモブロック 200g ひき肉 240g 440g</p>	<p>fセット</p> <p>カレーシチュー用 230g 焼肉用スライス 210g 440g</p>
---	--	---	---	---	---

Q. 何が届くか選べる?

A. さまざまな部位をバランスよくお届けするため、セット内容を選ぶことはできません。上記a~fのいずれかからスタートし、約半年間ですべてが届きます。(春・夏)と(秋・冬)の半期単位でお届け内容が変わります。

Q. 途中で解約はできる?

A. やむを得ない場合を除き、ご利用中の途中解約は受け付けていません。どうしても商品の受け取りができない場合は、お届け日の10日前までに注文センターまでご連絡ください。

Q. すでに登録している場合は?

A. 登録は自動更新されるため、新たな申し込みは不要です。数量やお届け週の変更、解約については半期ごとにお受けします。詳しくは、毎年1~2月と7~8月にお届けする商品に同封する「牛肉通信」をご覧ください。

※インターネット注文の場合、注文番号記入の方法でお申し込みください。
※今回登録された方には、お届け開始のお知らせを、お届け情報に記載いたします(4月1回を予定)。
※応募が多い場合は、抽選などによりお届けできない場合があります。あらかじめご了承ください。