

産直365 さんろくご

2025年
2月4回号
(A週)
雨水



釜石で
生きていく。

episode 2.

岩手県 石市
アジテック
ファインフーズ

2011.3.11

「あの日」を境に

あらゆる常識が覆された、14年前のあの日。
「食べ物を作る」という営みが、自然の恵みに
助けられながら、多くの人の手を介して巡っているのだと
再確認したのは、生産者も同じでした。

「いつだって食べ物があるのは当たり前ではない」
あの苦しみと葛藤の時間を経験した私たちは、
支え合いやつながりの価値を、誰よりも知っているはずで

「あの日」から積み上げてきたものは、
以前よりも強く、しなやかに、産地と食卓を
結んでいると信じています。



「かわいい」豚を
育てたい。

episode 1.

秋田県小坂町
ポークランド
グループ



「原木」を
幻とは言わせない。

episode 3.

茨城県つくば市
JAつくば市
谷田部産直部会



取材した人
柳沢 恵理 さん
昨年夏に農場での飼育担当から、技術開発部署に異動。いちばん好きなこめ豚の料理はしゃぶしゃぶ。

episode 1.
ポークランドグループ
(秋田県小坂町)

青森県との県境・秋田県小坂町に位置する豚肉の一大産直産地。飼料用米を豚に与える取り組みを2007年より試験的に実施し、現在は仕上りに飼料中の40%も使用しています。飼料の自給や、地域資源の循環をめざしたその手法で、2018年度に「第2回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」でトップの農林水産大臣賞を受賞。



取材した人
あづまや つよし
東谷 剛 さん
釜石市の隣、大槌町で生まれ育つ。一度は仕事で関東に移り住むが、両親を近くでサポートしたいと、2007年に実家から通える同社に転職。震災の年に生まれた子を含む、二児の父。

episode 2.
アジテック・ファインフーズ
(岩手県 石市)

創業時は日本製鉄の子会社。製鉄業が下火になり新規事業を探すなかで健康ブームに着目し、「ウェットタイプ」の発芽玄米の製造を始めたのが現在も続いています。その名残りと、今も工場は日本製鉄の敷地内で操業。

釜石で生きていく。



現在ポークランドグループでは、秋田県内で育てられている飼料用米の全量を仕入れて飼料にするだけでなく、豚のふん尿から作った堆肥を飼料用米の田んぼに使うなど、「資源の循環」が行われています。



米は一度砕き、消化しやすいベレット状にして、豚に与えます。

「好奇心旺盛で、人懐こい。何年この仕事をしていても、『かわいいなあ』って、見ていて飽きないんです」
体育館のように広々としたパイオベッド(※)の豚舎のなか、思い思いに過ごす豚たちのようすを見つめる、柳沢恵理さん。中学時代に芽生えた「動物と関わる仕事がしたい」との思いから短大の畜産科へ進学、卒業後ポークランドグループに就職し、今年で17年になりました。

「でも、震災を経験してからは、『この穏やかな光景は当たり前じゃないんだ』という気持ちで、ずっと心のどこかにあります」
2011年3月11日は休暇をとっていた柳沢さん。ホームセンターで買い物をしていたところ、立っただけで買えないほどの揺れに襲われ、その場にカゴを置きすぐ外へと飛び出したのだと言います。

担当していた母豚舎にかけつけてからは、豚たちの飼料確保に追われる日々。八戸港にあった飼料会社が被災したため海外からの船便が届かず、みるみる減っていく飼料在庫を前に、「母豚たちが空腹にならないよう、ギリギリの調整を続けていまいし」と振り返る表情がこぼれます。

そのとき、母豚のいのちを支えたものこそ、飼料用米の存在。2008年より米を10%配合した飼料ベレットを与えていたこと、地元をはじめと

「当たり前」が揺らいだあの日

「好意旺盛で、人懐こい。何年この仕事をしていても、『かわいいなあ』って、見ていて飽きないんです」
体育館のように広々としたパイオベッド(※)の豚舎のなか、思い思いに過ごす豚たちのようすを見つめる、柳沢恵理さん。中学時代に芽生えた「動物と関わる仕事がしたい」との思いから短大の畜産科へ進学、卒業後ポークランドグループに就職し、今年で17年になりました。

「でも、震災を経験してからは、『この穏やかな光景は当たり前じゃないんだ』という気持ちで、ずっと心のどこかにあります」
2011年3月11日は休暇をとっていた柳沢さん。ホームセンターで買い物をしていたところ、立っただけで買えないほどの揺れに襲われ、その場にカゴを置きすぐ外へと飛び出したのだと言います。

担当していた母豚舎にかけつけてからは、豚たちの飼料確保に追われる日々。八戸港にあった飼料会社が被災したため海外からの船便が届かず、みるみる減っていく飼料在庫を前に、「母豚たちが空腹にならないよう、ギリギリの調整を続けていまいし」と振り返る表情がこぼれます。

そのとき、母豚のいのちを支えたものこそ、飼料用米の存在。2008年より米を10%配合した飼料ベレットを与えていたこと、地元をはじめと

「目の前の仕事に向き合い続けている」

「地域では、米生産者の減少がずっと続いています。そんななか、補助金まですべてなくなりました。栽培に取り組んでもらえるのか。言い方は乱暴かもしれませんが、これからは、『この国は、日本の田んぼをどうしたいんだろう』と思うニューズばかりです…」

それでも、米以外の自給飼料も並行して模索し続けたり、よりよい肥育環境を探るべく実験を続けたりと、「常に新しいことにチャレンジを続ける」ポークランドの姿勢は健在。柳沢さんも昨年からは現場を後進に託し、グループ全体の管理業務を担当しています。

そして、「チャレンジ」ができるのは、日々ポークランドの豚肉を選んでもくれる組合員がいるからこそ、とまっすぐな眼差しで語る柳沢さん。

想像以上に、励まされています

あれから14年、ポークランドグループではベレット化された飼料用米を飼料中の40%も配合するまでに。しかし、飼料用米栽培への国からの補助金は年々基準が厳しくなり、金額も引き下げられる傾向です。

「地域では、米生産者の減少がずっと続いています。そんななか、補助金まですべてなくなりました。栽培に取り組んでもらえるのか。言い方は乱暴かもしれませんが、これからは、『この国は、日本の田んぼをどうしたいんだろう』と思うニューズばかりです…」

それでも、米以外の自給飼料も並行して模索し続けたり、よりよい肥育環境を探るべく実験を続けたりと、「常に新しいことにチャレンジを続ける」ポークランドの姿勢は健在。柳沢さんも昨年からは現場を後進に託し、グループ全体の管理業務を担当しています。

そして、「チャレンジ」ができるのは、日々ポークランドの豚肉を選んでもくれる組合員がいるからこそ、とまっすぐな眼差しで語る柳沢さん。



北上山系の豊富な地下水を使用。加温したきれいな水を流し続けることで、玄米特有の発酵臭を抑えつつ発芽させています。



JAいわて花巻の棚田。化学肥料は岩手県の慣行栽培基準の87%削減という、高いレベルの「エコ・岩手ひとめぼれ」を育てています。

「祖父母世代はチリ地震を知っていますが、私たちにとってサイレンはオカミ少年みたいなものだったんでござります。」
「祖父母世代はチリ地震を知っていますが、私たちにとってサイレンはオカミ少年みたいなものだったんでござります。」

突然の停電と余震。すぐさま同僚たちと外に逃げますが、地割れにさらなる余震。そこに追い打ちをかけるように津波警報のサイレンが鳴り響いていたそうです。被害の規模を知っているだけに、さぞパニックが起きたのでしようと思われ、「サイレンは釜石の人にとっては日常。とくに慌てることもなくて」と、苦笑気味にこぼします。

「被災当時、工場では停電と断水が続き、さらには浸水したままの玄米が腐敗し、ひどいにおいが充満していたそう。水を抜く装置も動かず頭を抱えていたところ、突然、発芽玄米の産直産地「JAいわて花巻」の担当から連絡が入ります。」

「うちで全部引き取って肥料にしますよ」って、いつくれたんです。長年米産地と直接顔を合わせる機会があり、産直の関係性があつたから、助けてもらえたんだと思います。頭が上がらないほど、感謝しています」

工場復旧後、いちばんに製造したのはパルシステムの発芽玄米。本品の継続的で安定した受注が、被災前の状態に比較的スムーズに戻る助けになったそうです。

「風化」を体感した、あの日

東日本大震災で幾度となく報道され、いつしか耳になじんだ三陸の地名。そのひとつに岩手県の釜石市があります。都内から新幹線と鈍行を乗り継ぎ約6時間、その「鉄と魚とラグビーの街」にたどり着きました。

はるばるようこそ、と迎えてくれたのは、パルシステムの産直米「エコ・岩手ひとめぼれ」を使った発芽玄米を作る「(株)アジテック・ファインフーズ」の東谷剛さん。震災当時から変わらないうちで社屋を見上げ、「あの日は工場にいました。ちょうど発芽玄米を作るために米を浸水させたところで、一瞬で『やばい』とわかる揺れが来たんです」とぼつり。

突然の停電と余震。すぐさま同僚たちと外に逃げますが、地割れにさらなる余震。そこに追い打ちをかけるように津波警報のサイレンが鳴り響いていたそうです。被害の規模を知っているだけに、さぞパニックが起きたのでしようと思われ、「サイレンは釜石の人にとっては日常。とくに慌てることもなくて」と、苦笑気味にこぼします。

「被災当時、工場では停電と断水が続き、さらには浸水したままの玄米が腐敗し、ひどいにおいが充満していたそう。水を抜く装置も動かず頭を抱えていたところ、突然、発芽玄米の産直産地「JAいわて花巻」の担当から連絡が入ります。」

「うちで全部引き取って肥料にしますよ」って、いつくれたんです。長年米産地と直接顔を合わせる機会があり、産直の関係性があつたから、助けてもらえたんだと思います。頭が上がらないほど、感謝しています」

工場復旧後、いちばんに製造したのはパルシステムの発芽玄米。本品の継続的で安定した受注が、被災前の状態に比較的スムーズに戻る助けになったそうです。

この地で伝え続ける

被災当時、工場では停電と断水が続き、さらには浸水したままの玄米が腐敗し、ひどいにおいが充満していたそう。水を抜く装置も動かず頭を抱えていたところ、突然、発芽玄米の産直産地「JAいわて花巻」の担当から連絡が入ります。

「うちで全部引き取って肥料にしますよ」って、いつくれたんです。長年米産地と直接顔を合わせる機会があり、産直の関係性があつたから、助けてもらえたんだと思います。頭が上がらないほど、感謝しています」

工場復旧後、いちばんに製造したのはパルシステムの発芽玄米。本品の継続的で安定した受注が、被災前の状態に比較的スムーズに戻る助けになったそうです。

産直 お米 40

冷蔵

コトコト 136662
きなり 422
きなりセレクト 342581

日本のこめ豚バラ鍋物用スライス

190g 518円(税込559円)

仕上りの飼料に国産米を40%配合。コクのある濃厚なうまみ。厚さ約2mm。産直肉。
※お届け日含む4日間

産直 73

冷蔵

コトコト 404
きなり 419
きなりセレクト 342599

日本のこめ豚モモしゃぶしゃぶ用

240g 558円(税込603円)

仕上りの飼料に国産米を40%配合。約1.5mmにスライス。幅広い調理に使えます。産直肉。
※180日

と、「これでもいいのかな」って、わからなくなること、ありませんか。そんなとき、私たちは組合員からの『いつも食べています』『おいしいです』という言葉を思い出すことができます。みなさんが思っている以上に、そうした言葉に励まされているんです」

改めて豚舎を見渡し、「やっぱりかわいい。現場に来るのがいちばん楽しいです」と、しみじみ語る柳沢さん。ときどき「かわいいのに食べるの？」って聞かれるんですけどね、かわいいのは、豚が健康な証拠。私たちが努力し、すこやかに育てた豚だから、気性も穏やかで毛づやもよく、かわいいんです。これからも、豚をすこやかに、「かわいい」育てることに誇りをもって、みなさんにお届けしていきたいです」

(文/玉木美金子)

エコチャレンジ

コトコト 643
きなり 318
きなりセレクト 136841

エコ産直発芽玄米岩手ひとめぼれ

120g×20袋 3,288円(税込3,551円)

JAいわて花巻より。ふっくらとした炊き上がりと粒感が自慢の発芽玄米です。

白米2合に1パックの割合で、お粥がおすすめ!

使い勝手のよい1合ずつの小分け。ウェットタイプなので白米と同じ浸水時間で炊けます。

東谷さん自身は被災中、釜石市内の義父母宅に身を寄せたこと。力仕事を任せられ、工場でも動き続けた日々は、不思議と暗い気持ちを抑えられたといいます。また、電気や水道が復旧した地区に住む従業員は、工場が復旧する同僚に風呂を貸すなど、自然と各々が自分の役割と責任を考えて生き抜いた時間だったと、東谷さんは振り返ります。

「あれから、集落の消防団に入って、防災士の資格もとりました。昔の自分じゃちょっと考えられませんが」

一方で、災害の風化はもう始まっている、とも。震災当時は赤ん坊だったふたりの子どもに、自分と同じ危機感はないと歯がゆさをにじませます。「それでも釜石に住んでいるからには、伝えていく責任があるって思うんです。何度でも伝えますよ。釜石の間はたくましいですから」

(写真/豊島直正文/富井圭)

「幻とは言わせない」 原木しいたけの挑戦



すでに希少な存在となっている原木しいたけ。木の栄養をいっぱい吸い、力強く芽を出します。



原木の貯蔵庫。北海道から九州まで、全国各地から買い付けた木が届きます。



新しく取り入れた北海道の原木。寒さで生長がゆっくりなぶん、年輪がぎゅっと詰まり、木自体もかたいのが特徴。本来しいたけ栽培にはやわらかな木が理想ですが「まずは原木の数を確保すること」と飯泉さん。



今なお続く原木調達課題

やわらかな湿度に包まれて、森のよ
うに心地いいビニールハウスの中。整
然と並ぶ丸太には、ぶつくり大きく
育ったしいたけがぼこぼこ顔をの
ぞかせていました。市場に出まわるし
いたけの約93%が、おがくずや栄養
剤を混ぜた人工培地で育てる「菌床裁
培」であるのに対し、JAつくば市谷
田部産直部会のしいたけは、自然に近
い環境で木の栄養と水だけを頼りに
育つ「原木栽培」。「肉厚さ、歯ごたえ、
食べたあとに抜ける豊かな香り、その
すべてが別格です」と語る笑顔の裏に
は、決して平坦ではない道のりがあり
ました。

状況が一変したのは、2011年3



取材した人
飯泉 厚彦 さん
1978年生まれ。フォトグラ
ファーとの兼業農家を経て、
2011年の原発事故以降、し
いたけ作りに専念。



取材した人
高橋 亮 さん
1985年生まれ。高橋農園の
しいたけ生産者の4代目。現
在は業務を父と分担し、自身
は出荷や販売関係を担当。

月に起きた東日本大震災。それまで毎
年仕入れていた福島県阿武隈(あぶく
ま)地域の原木が、原発事故による放
射能検査で基準値を超え取り引きが
ストップに。その数なんと約20万本に
のぼります。

「使う原木はコナラやクヌギといった
広葉樹です。森に分け入って、伐採し
てくれる人がいて、ようやく手に入る
ものですが、林業は農業よりもさらに
人手不足が深刻。山に木があっても切
り手がいない状況なんです。今も日本
中を飛びまわり、どうにか原木をかき
集めています」

「大分の木はしいたけが好むやわらか
い材質ですが、曲がった木が多くロス
が出やすいのが悩みです。原木が変わ
るといえるのは、野菜でいえば畑を変え
るようなもの。一歩ずつ立て直してい
くのみですね(高橋さん)」

食べることが未来を作る

原木調達に加え、近年では夏の猛暑
も新たな脅威に。飯泉さんは不作に悩
んだ去年を振り返り、「最大限の対策
をしても芽が出ず困りましたよ」と肩
を落とします。取材日は12月上旬。例
年ならコートが手放せない時季です
が、気温はなんと18度。抑制してい
たいけがいつせいに芽を出し、現場
はその対応に追われていました。

「辞める理由なんていくらでもありま
す。でも大きな規模で栽培している私
たちが辞めてしまえば、原木しいたけ
自体の未来が危うい。そう思うと、立ち
止まっているひまなんてありません」
産地ではハウス内の温度上昇を抑
えるため屋根に散水設備を設けたり、

高温でも芽が出る種菌の研究を始め
るなど、できる限りの対策に取り組ん
でいます。「辛くても踏ん張れるのは、
組合員がいるから」そう話す飯泉さん
の言葉の裏には、震災後の公開確認会
(※)でのやりとりがありました。

「放射能汚染と向き合ってきた産地
の取り組みを包み隠さず伝えました。
こんなことを組合員に話したら離れ
てしまうかもしれない。内心は不安で
いっぱいでした。でも、納得したうえ
で私たちのしいたけを選び続けてく
れた。この信頼関係が今も大きな心の
支えです」

想像を絶する生産者の努力と、食べ
ることで支える組合員の選択が、当
り前ではない原木しいたけの未来を
作っています。

(写真)持城壮、文/北居る奈
※パルシステムが独自に取り組み、組合
員と生産者による二者認証。

episode 3.

JAつくば市谷田部産直部会 (茨城県つくば市)

1984年に産直部会を発足。翌年からパルシステム
の前身生協へ供給を開始。出荷品目は徐々に増え、
現在は菌茸類、野菜、米の産地としておなじみの存
在です。環境保全型農業に産地一体となって取り組
み続けるほか、学校での食育活動など地域に根差
した活動も行っています。



商品
ポイント
+10

冷蔵
コトコト 347
きなり 286
きなりセレクト 136859

谷田部の若手生産者きのこセット

1セット 328円(税込354円)

原木しいたけ50g、しめじ(ひらたけ) 100g、なめこ
80g。しいたけの産地(植菌地)は、茨城、岩手、山梨、
青森。



特別
価格

コトコト 342
きなり 287
きなりセレクト 342246

生しいたけ(原木栽培)

100g 218円(税込235円)

産地(植菌地)は、茨城、岩手、山梨、青森。JAつくば市
谷田部産直部会(茨城)の生産者が育てて収穫しまし
た。