

産直365 さんろくご

2025年
3月2回号
(C週)
啓蟄

episode 1.

食育

野菜くらぶ
(静岡県)



episode 3.

武道

佐原農産物供給センター
(千葉県)



特集

生産者の もう1つの顔

畑仕事にいそしむ生産者も、オフの顔は人それぞれ。
ライフワークに打ち込んだり、すき間時間を見つけては
趣味を楽しんだり、私たちと同じように、
プライベートの充実が本業への活力につながっています。
今回お話を聞いた3人の生産者の「もう1つの顔」は
じつに多様で個性的です!

episode 2.

漁と猟

無茶々園
(愛媛県)





取材した人

深川 知久 さん

富山県生まれ。前職は金融関係。野菜くらの代表に出会いその熱量に当てられ、就農を決意。「独立支援プログラム」の5期生として、静岡県菊川市へと移住。



もう一つの顔

食育

スタートは娘が通っていた保育園を対象にした収穫体験から。今では行政や教育委員会とも連携し、菊川市全体の食育活動になうひとり。



生きるは、食べる。
食べるは、育てる!

episode 1

野菜くらぶ
(静岡県)

群馬県昭和村で1992年に創業。新規就農希望者を独自制度「独立支援プログラム」でバックアップし、独立した生産者の手で静岡県や青森県など、群馬県外にも産地を拡大してきました。緯度・標高が異なる産地を複数持つことでリスクを分散し、安定した農産物の供給を実現しています。



みずみずしい野菜

エコ
293 250 136140

エコ・サニーレタス

1個 189円(税込204円)

削減目標農業を原則不使用。環境に配慮した農業を進めます。赤い色が食卓に彩りを添えます。サラダや付け合わせに。



えびみがかなく、むしろ甘い!

エコ
136051 252 341941

エコ・レタス

1個 198円(税込214円)

削減目標農業を原則不使用。環境に配慮した農業を進めます。寒さにより、小ぶりのものをお届けします。

虫とり、草とり、お金。全部やって食育

手にした写真に写るのは、カラフルな帽子をかぶった子どもたち。「この子はもくもくと、ずーっと草とりをしていてね、こっちはちょっと飽き性で畑を走り回っていたかな。この子は——」出はなから話が止まらないのは深川知久さん。野菜くらの静岡支所を代表する、レタス生産者のひとりです。

地元・菊川市の教育委員会、地域の農家と協力し、幼稚園から高校まで段階を辿った食育講座を開く深川さん。小学生とは1年に6回も交流するほど、「いいとこどりでない食育」をめざしていると熱く語ります。

「よく、収穫体験を食育っていうけど、食べるだけじゃだめですよ。食べる、育てること、そして売って生計を立てること。全部があって「食」は成り立つんです」

その言葉どおり、中学生向けの講座は銀行とタイアップして、農業経営まで踏み込んだ体験学習を行うとのこと。「農業経営だとかお金の話となると、おもしろいくらい一気にみんな真剣な顔になる」と笑います。

「会社員家庭の子にとって、農家は縁遠い仕事。自分も最初は親から反対されたんです。どんなことをしているのか、今から知ってもらって、将来この子たちの何人かが就農してくれたら最高だよね」

(写真/深澤慎平、文/富井圭)

自分が作ったものは、大事なものになる

畑を訪れた12月は、レタス収穫の最盛期。ひと玉手にとると、ハリのある葉がふわっと軽やかに巻かれ、球を作っていました。

「幼稚園の子は、このレタスやキャベツを、家までぎゅっと抱きしめながら持ち帰るんですよ。自分が収穫した野菜を「〇〇くんのレタス」って呼んでね」

苦手な野菜が食べられるようになった、教室ではひかえめな子が畑ではみんなを引っ張る立場になった、こんなに根気強いなんて知らなかった……などなど、ふだんと違う面が見えるのも畑仕事の醍醐味。「親御さんから届く手紙には、そういった驚きの言葉が並んでいます。草むしりやお金の計算みたいな地味な作業込みでプラスの反応をもらえるのは、農家が食育をやる意味を実感できます」と、顔をほころばせます。

そんな深川さんが食育を志した原点は、教師だった母親が実家で開いていた「寺子屋」のような塾。子どもたちが学校とは違う場に集まって、とにかく「楽しそうに学ぶ姿を、今も畑の子どもたちに重ねてみているそう。

「頭でっかちになりすぎてだめですね。やっぱり農業って楽しい、カッコイイって思ってもらわないと」

子どもたちに伝え残したい。深川さんの「農家」という仕事への誇りをひしひしと感じた時間でした。

山海のいのちに
毎日、感謝しとんよ。

子どものころから素潜り名人

多彩な柑橘を育む「無茶々園」。年明け早々に訪ねると寒空の下、収穫や畑の防除に追われていました。そんな慌ただしさの合間を縫うように、早朝からウェットスーツに着替えて海に潜る生産者の姿——。

「伊勢えびにあわび、希少な赤なまこもとれる。宇和海は豊かな海ですよ」と話すのは産地の代表理事も務める宇都宮幸博さん。20年来、柑橘栽培を手掛ける傍ら「素潜り漁師」の顔をもち、地元漁協の組合員として市場にも出荷しています。

酸素ボンベに頼らず、1分近く息を止める素潜りは体力を激しく消耗します。そのうえ夜風に潜るのが好きだというので、恐怖を覚えないものか聞いてみれば「むしろ落ち着くし、楽しいんですよ」と目を細めます。

「こんまい(小さい)ところから何千回と潜ると、辺りがどんな地形でどこにどんな生きものがおるのか、ぜんぶ頭に入るとるんです」

宇都宮さんにとって素潜り漁はひとりきりになれる大切な時間。海の闇に沈みながら明日の農作業のことを考える……。そんな話を聞くほどに、その実は根っからの農家なのだと感じました。

イノシシの獣害から産地を守る

「イノシシが罨にかかりました!」。翌日、宇都宮さんから連絡が入り現場の農道に向かうと、前脚の自由を奪われたイノシシが暴れていました。おもむろに猟銃を取り出す宇

都宮さん。銃床を肩に押し当て狙いを定め、一発、とどめを刺します。

「眉間を狙う瞬間は毎度「すまんよ」って思います」。宇都宮さんの3つめの顔は「猟師」です。この日しとめたイノシシは100kgを超える大物。「僕が子どものころはイノシシも鹿も見かけなかった」と言うように、産地ではここ10年でイノシシが大繁殖し、獣害が深刻化しています。

「山林のエサがなくなると人里に降りてくる。昨年、僕のみかん畑も3つが全滅しました。産地全体となれば被害額は数千万単位です」

近隣の山々に2000頭近くはいるとされ、そのまま放置すれば山も畑も荒れる一方。柑橘栽培はさらに厳しさを増していますが、産地の電気柵の設置を拡大するなど、「農家を守るためにやれることをやる」と頼もしく語ります。

——猟が一段落したところで、高台にある畑に連れて行ってもらいました。石垣が組まれた段々畑や街並み、雄大な宇和海と空を一望できる「とっておき」の場所なのだそう。

「いい景色でしょう? 海の魚もイノシシも山のみかんも、どれも大切な「いのち」。それを日々いただいていることに感謝です」

たわわに実った柑橘を見つめる宇都宮さんは、漁でも猟でも見せないおだやかな表情を浮かべていました。

(写真/豊島正直、文/池田論弘)



もう一つの顔

漁と猟

素潜り漁が好きあまり、わざわざ海に近い家に引っ越すほどの熱の入れよう。仕留めたイノシシは産地の生産者仲間と焼肉や鍋にして味わうこともあるそう。



みかんの甘みに
オレンジの香り



小田原・南伊豆さんまを祀る川しもつひろしま無茶々園「ユウズ」の産地

コトコ 248 206 136174

ふぞろい清見オレンジ

700g 528円(税込570円)

果皮にスレ、キズ、黒点、茶色い斑点の付いたものが含まれる場合があります。サイズ大小込み。カットしてお召し上がりください。

episode 2

無茶々園
(愛媛県)

約50年前、みかんの有機栽培をめざして3人から始まった、産産地の草分け「無茶々園」。できるだけ化学合成農薬や化学肥料に頼らない柑橘栽培を実践し、持続可能な農業に取り組んでいます。また、ちりめん漁や真珠養殖、福祉事業にも注力し、地域一帯をつなぐ事業を進めています。



取材した人

宇都宮 幸博 さん

1975年生まれ。42歳から「無茶々園」代表理事を務める。マクロのように常に動き続けたいと生きられない性格で、嫌いな言葉は「退屈」。

座右の銘は「半農半士」



取材した人

ひじかた ひろき
土方浩規さん

1972年生まれ。30歳になったのを機に実家で就農。佐原農産物供給センターの理事、パルシステムの根菜部会長を兼任しています。剣道以外の趣味はマラソン。



episode 3. 佐原農産物供給センター (千葉県)

産地独自の基準を設け、化学合成農薬と化学肥料にできるだけ頼らない農業に取り組んでいます。温暖な気候と水はけのよい火山灰土壌に恵まれた土地で、根菜類を中心に農業が盛んな地域です。



もう1つの顔

武道

子どもが通い始めた剣道場で中学時代の恩師と再会し、再び剣の道へ。現在は週に2回市内の小中学生にボランティアで剣道を教えています。「先生の下でなら強くなれます」と生徒からも慕われています。



根菜栽培に適した火山灰土壌。

高い栽培技術を誇る

寒風吹きすさぶ12月の千葉県香取市。住宅街を抜けた先の畑で迎えてくれたのは、佐原農産物供給センターの生産者・土方浩規さん。通年でさつまいもや大根といった根菜類を手がけています。この日は人参収穫のまただ中でした。「人参栽培で最初の関門は芽出し。出荷計画のうちでは8月から種まきを始めますが、人参は乾燥に弱い。だから、水やりのタイミングが重要です。昨今の夏の長さや厳しさを考えると、井戸がないとむずかしいですね」

そう話しながらも、畑一面に青々と広がる緑のカーペットが土方さんの栽培技術の高さを物語っています。ほかにも、栽培リスク分散や味追求の面から、新品種の探求にも余念がありません。取材時は、人参だけで5品種が育っていました。

「味や形はもちろん、早く育つ、暑さに強いなど理由は多岐にわたります。自分で見つけてきたり、種苗屋さんに教えてもらったりときっかけはいろいろですね」

実際に掘ってもらうと、ずんぐりと太いものから、すらっと細身なものまでさまざま。「萌うさぎっていう品種は、風味が強く料理もしやすい。ほかにも、うちの妻は色あざやかなアロマレッドが好きで」とにこやかに話します。

「よい品種があれば、生産者同士で共有して産地全体の栽培技術向上に努めています」

もうひとつの顔は「剣士」

そんな土方さんの座右の銘は「半農半士」。聞くと、江戸の侍が田畑を耕しながら剣の腕を磨いたさまを示す言葉だそう。何を隠そう土方さんのもうひとつの顔は「剣士」。錬士※六段の腕をもち、市内で小中学生の剣道指南を行っていま

す。保護者からも「礼儀作法をしっかり教えてください、いい先生です」と信頼も厚いよう。

時間になると武道場で自主練習をしていた生徒がさっと整列し、土方さんのかけ声とともに素振りを始めます。一心不乱に竹刀を振る生徒を見つめる鋭い眼光は、屋間の温和な姿からは想像もつきません。

「スポーツと武道は違います」と、稽古前に土方さんが話していたのを思い出します。「スポーツの目的は相手に勝つこと。武道にも勝ち負けはありますが、それ以上に大事なものは己に勝つこと。そうすれば必ずと結果はついてきます」

素振りが終わると、面を付け打ち込み稽古が始まります。次から次へと生徒の打ち込みをいなす姿は、まさに熟練の剣士と呼ぶに相違ありません。

「農業は力仕事ですからね。剣道で培った体力は十二分に活かされています。それ以上に、大事な心構えを教えてくださいるのが武道です」

武の道を通して生徒と向き合う姿は、土方さんの生きざまそのものでした。

(写真/佐々木孝憲、文/池上公一)

※全日本剣道連盟の称号。剣道の指導的立場にある者として、社会的識見のある者が任命される

コトコト
やせー甘み



特別価格

徳用

コトコト **330** きなり **276** きなりセレクト **136158**

徳用人参

800g **278円**(税込300円)

大小込み、泥付きまたは洗いでお届け。炒め物やスープなどいろいろな料理にどうぞ。

谷田部・たまつくり常総産直研・沃土・佐原・八街・和郷・清瀬

使いきりサイズを
たっぷり8品目



谷田部(茨城)・佐原(茨城)・千葉

コトコト **343** きなり **300** きなりセレクト **136166**

グリーンボックス

8品 **998円**(税込1,078円)

指定産地より、味と栽培方法にこだわった旬の野菜をお届けします。使いきりサイズで、シッパーでお届けします。レシピ付き。