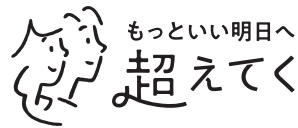


# 産直365 さんろくご

2025年  
3月4回号  
(A週)  
春分



## 特集

### 産直産地に春がきた!

Contents. むきそらまめ  
むきグリーンピース  
トマト  
エコ・甘夏  
恩納村のはちみつ太もずく

取材した人..

西山昭二さん(弟)  
西山茂さん(兄)

昭二さん(左):61歳。グリーンピースのほか、そらまめとスナップえんどうも栽培。趣味は栽培の合間に行く「夫婦ゴルフ」。

茂さん(右):66歳。そらまめの栽培技術を確立し、産地の生産者仲間のお手本に。そらまめに合わせるお酒は日本酒。



# 暖かな指宿は いぶすき 豆の宝庫!



episode 1.

JAいぶすき  
(鹿児島県)

鹿児島県のなかでも最大級の豆産地。そらまめとスナップえんどうの生産量は日本一、グリーンピースは第2位を誇ります。溶岩が割れてできた小石を含んだ黒土は水はけがよく、豆栽培に適しています。

指宿市は日本一のそらまめ産地

グリーンピースは父との絆

「そらまめの収穫は、今というサインがあります。さやの表面にしわが出て、くびれができる。実入りがいいと稲穂のように垂れるんですよ」

そう言うって、手早くもぎっていく西山茂さん。薩摩半島の南端に位置する指宿市はそらまめの生産量で日本一を誇ります。産地を訪ねた1月は冬だということを忘れるほどの陽気に満ちていました。

「一年を通して暖かいこと、水はけのよい黒土があることが好条件。そらまめは手間がかかるものの、手をかけるほどにぶつくりと実入りがよくなります」

もともと指宿市の農業は大根が主幹でしたが、茂さんの父がグリーンピースの栽培を始めたことが産地として発展するきっかけになったそう。農協職員だった茂さんも父の背中を追うようにそらまめ農家へと転身します。太陽の光を好む豆の性質を利用した栽培法を確立して収量を底上げし、産地を「日本一」に押し上げました。

今では茂さんの息子もUターン就農。全国的に後継者不足が課題に上がりますが、「JAいぶすき」は農家の収入が安定していることから若返りが盛んだと言います。

「帰ってきたはいけどイチから全部教えていとかんしねえ...」。のんびりできないうとぼやきながらも、茂さんはどこかうれしそうなお顔をのぞかせます。

次に向かったのは、茂さんの弟、昭二さんが手がけるグリーンピース畑。収穫真っ最中の昭二さんに話しかけると「これは『まめこぞう』っていう鹿児島県オリジナル品種です」と、さやを割ってあざやかな豆を見せてくれました。

「まめこぞう」は甘みがありながら青くさくなく、皮が薄く口に残らないのが魅力。輸入の冷凍品にありがちなグニツとしたかたさがなく、昭二さんも「子どもも食べられる」という声をしばしば聞くそうです。

このグリーンピース以外にそらまめとスナップえんどうも育てていますが、近年はより高値で取引されるスナップえんどうに転換する農家も増えているといいます。そうした状況下でも「僕はこれからも作り続けますよ」と話す昭二さん。その理由を聞くと――。

「父が広めたグリーンピースなので絶やしたくないんです。それに、いろんな豆を作ったほうが連作障害を防げるし、土も豊かになりますから」。グリーンピースの栽培技術は父との絆。昭二さんの口調は穏やかながら、強い意志が感じられます。

「でも、そらまめだけは兄やんにかなわん。今も僕の先生ですよ」と笑う昭二さん。ひと足早く春を呼び込む「がこんまの豆」。兄弟そろって見せた笑顔は、指宿の暖かさそのものでした。

(写真/豊島正直、文/池田諭弘)

「やっぱりホクホクの豆はんがいちばん!」  
(昭二さん)



三矢(鹿児島)・いぶすき(鹿児島)・いずみ(鹿児島)・あまみ(鹿児島)・種子屋久(鹿児島)

コトコト **292** きなり **236** きなりセレクト **342041**

むきグリーンピース

50g **268**円(税込289円)

手むきた豆だけを生のままパック詰め。水煮の缶詰では得られない新鮮な味わいです。届いたらできるだけ早くご利用ください。

「シンプルにゆでて塩で食べるのが好きやね」  
(茂さん)



商品ポイント **+10**

三矢(鹿児島)・いぶすき(鹿児島)・いずみ(鹿児島)・南さつま(鹿児島)

コトコト **291** きなり **119** きなりセレクト **365173**

むきそらまめ

80g **358**円(税込387円)

手軽に使えるように、むく手間をはぶきました。届いたら早めにお召し上がりください。



全長80mの長大なビニールハウス。端から端まで行って帰るにもひと苦労です



しっかりと黄色く色付き、花びらがピンと張った花は、よいトマトが実るしるし



甘みと酸味が調和した春トマトです

取材した人

本村 龍次 さん  
トマト生産が盛んな長崎県南島原市のなかでも、150aと圧倒的な面積の畑を管理しています。子どもは娘が4人。

「長く作っていますが、春のトマトがいちばんうまいって思います。冬と比べて日照量がちょうどよく、夏のように水で大量にあげる必要もないから、味が薄まらない。太陽光と水分量のバランスがカチツとはまったのが「春トマト」なんです」  
その場でひと玉もいでもらうと、果肉部の厚みにびっくり。しかしかたさはまるでなく、歯ざわりにハリを感じます。甘みもほのかな酸味もある味の濃さは、まさに本村さんの話とおりました。

「でも、その畑が特別なことをしていたわけじゃなくて、自分が当たり前のことをやれていなかったただだとハツとしたんです」  
水やりや肥料をまくタイミングを見極めること、夏場の高温で疲れないよう木を休ませながら樹勢を保つこと。一つひとつの学びを糧にトマト栽培に打ち込み始めた本村さん。それから栽培方針を巡っては親子げんかも増えたそうですが、今では認めてもらえた実感もあると言います。



コトコト 269  
きなり 219  
きなりセレクト 341908  
トマト

500g 398円(税込430円)  
トマトの赤は、サラダには欠かせない彩り。人気も高く、産地リレーで通年お届けします。

特別価格

※田舎・農産物・元気のうらみや野菜くらが、天士・いちか・ikumの八女・長有研・ながさき産地から産地直送・フレッシュ・フレッシュアグリ



episode 2  
長有研 (長崎県)  
長崎県の南部、島原半島に位置する産直産地。1983年の設立以来、農業削減を実践し続けています。温暖な気候を生かし、トマトや玉ねぎ、人参、じゃがいもなどさまざまな野菜を栽培しています。

うちのトマトは 春が最高に うまい!

長崎の旬はまさに「今」

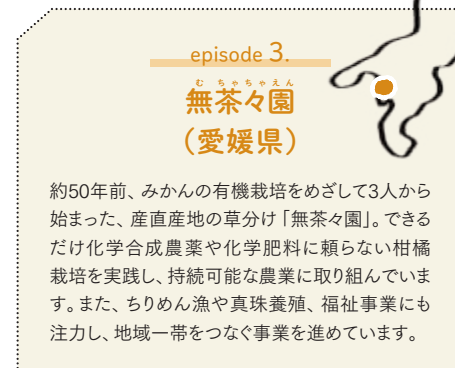
自分なりのトマトをめざす

同じ九州の熊本県に隠れてあまり知られていませんが、長崎県の南島原市もまた、有数のトマト産地のひとつ。ずらりと並ぶかまぼこ型のビニールハウスをのぞけば、あちこちで、つややかな赤や緑の実が枝をならせるようすが。そこでひととき多くのハウスを所有する本村龍次さんに案内され、トマトの栽培現場におじゃましました。

「ちょうど今日の収穫が一段落したところです。うちの出荷は冬から初夏にかけて。とくに春先からがピークです」  
トマトは夏場に多く出まわる作物のため、夏が旬だと思われがちですが、温暖な九州地方の旬はまさに今。赤く色付き収穫を待つ実からまだ青いものまで、枝にずらりと実っていました。

「うまく言えませんが、めざすは『そこそこのトマト』。おいしいだけでなく、収量とのバランスがとれたトマトを、自分なりの方法で探っています」  
(写真/豊島正真・文/富井圭)

農業歴20年、広大な農地を管理する本村さん。さぞトマトに情熱を傾けてきたのだろうと聞いてみれば、やる気になったのはここ10年。さらに自分なりに工夫できるようになってまだ5年。最初の10年は遊んでいるようなものでしたと意外な返事が。



episode 3  
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、産直産地の草分け「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  
齋藤 達文 さん  
齋藤 満天 さん(子)  
達文さん(左):77歳。「無茶々園」創成期の生産者。化学合成農薬や化学肥料に頼らない農業を半世紀にわたって実践している。  
満天さん(右):25歳。農業高校を卒業後に天ぶら油カーで全国を巡回。2020年に就農し、達文さんとともに柑橘を栽培している。

太陽の光を一杯に浴びる段々畑。海からの潮風でミネラルも運ばれてきます



ヤギは満天さんの姿を見つけると頭突きをして力比べを試みます。雑草対策だけでなくインシシン除けにも貢献

キュッとした酸味は 春を呼びさわかさ



コトコト 256  
きなり 195  
きなりセレクト 341860  
エコ・甘夏  
1kg 478円(税込516円)

甘酸っぱさと、つづつぶの食感が特徴の柑橘です。

春を待ちわびる甘夏畑  
「うまく言えませんが、めざすは『そこそこのトマト』。おいしいだけでなく、収量とのバランスがとれたトマトを、自分なりの方法で探っています」  
(写真/豊島正真・文/池田弘弘)

「このあたりで甘夏を作っているのはもう「無茶々園」だけ。市場に出しても儲からんけん、みんなやりたがらん。生協さんが甘夏に価値を見出してくれるからやっていけるんよ」  
木はこまめに手入れをすれば、50年以上は生きるそう。達文さんから満天さんへ。世代を超えて、甘夏のある春が続いていきます。

「知らない人はやれ酸っぱい苦いだとか舌の上だけで判断しよる。甘夏を食べたときの、からだの底からウワツッ!と湧き上がるようなチカラを感じてほしい。わしもそういう味を作ろうという思いでやっとなるけん」

「この木は20〜30歳くらい。まだまだ実るけん。甘夏は樹勢がとて強く、枝を遠くまで伸ばして多くの葉を付けます。皮が厚く病虫害にも強いので、農業にできるだけ頼らない栽培をめざす「無茶々園」とっては欠かせない柑橘なのだと言います。

「この木は実を付け始めてから数年と、まだ若いけん」と枝葉に触れる達文さん。甘夏に限らず、柑橘は古い木のほうが味もりのりやすいもの。あと何度目の春を迎えるころには、さらにいい甘夏がなると確信しているそうです。

「この木は実を付け始めてから数年と、まだ若いけん」と枝葉に触れる達文さん。甘夏に限らず、柑橘は古い木のほうが味もりのりやすいもの。あと何度目の春を迎えるころには、さらにいい甘夏がなると確信しているそうです。

「この木は実を付け始めてから数年と、まだ若いけん」と枝葉に触れる達文さん。甘夏に限らず、柑橘は古い木のほうが味もりのりやすいもの。あと何度目の春を迎えるころには、さらにいい甘夏がなると確信しているそうです。

世代を超えて木を育て

まだ現役。豊饒としていた達文さんですが、じつは「無茶々園」の名づけ親だと教えてくれました。有機農業が一般的ではなかった50年前、地元住職の厚意で伊予柑畑を3名の生産者で借りたことがきっかけ。平地にある「始まりの地を訪ねると、今は甘夏畑が広がっていました。」

キュッとした甘夏は 生命力の味!

赤く染まった恩納の海

コバルトブルーが広がる恩納村のビーチ。しかし、「雨が降ると、赤く染まった泥の海になっていた」と話すのは、恩納村漁協の組合長・金城治樹さん。泥の原因は、沖縄の焼き物や、伝統的な赤い屋根瓦のもととなる“赤土”です。「海に堆積した赤土は波などの影響で濁りを発生させ、サンゴやもずくの生育を妨げてしまう。沖縄の伝統でありながら、海人泣かせな存在でした」↓



雨が降ると流れ出した赤土が川を経由し、そのまま海へ。もずくの養殖場も赤土色に染まっていました。

土が流れない工夫をする

一方で農家にとってみれば、赤土は特産のフルーツやさとうきびを育てるうえで欠かせない土壌です。「農家と海人はそんな微妙な距離感でずっとやってきた」とは金城さん。そこに風穴を開けたのが農業環境コーディネーターの桐野龍さん。土が流れないようにするには何かで覆えばいいのでは、と試しに赤土の畑にさとうきびの葉がらをまいてみたところ、「目に見えて用水路などの濁りが減ったんです」と興奮気味に話します。➤



さとうきびの葉がらを台車で運び、作物の周りに敷き詰める「葉がらマルチング」。体力自慢の海人にとってめんどろ作業です。



取材した人...  
金城 治樹 さん  
1978年生まれ。恩納村漁協の代表理事組合長。「作り育てる漁業」を未来へ残すべく邁進する。



取材した人...  
桐野 龍 さん  
1976年生まれ。県外出身で、恩納村に移住後に「農業環境コーディネーター」として陸と海の橋渡しに取り組む。

恩納村を守るー  
海と陸をひとつに

うみんちゅ 海人が畑を駆けまわる!

効果的な手法がわかったところで課題となったのは人手。無数にある畑に葉がらを敷き詰めるには……と桐野さんが悩むなか、手を貸してくれたのが海人です。「最初は若手ふたりだけで半信半疑みたいな顔だったんですけど、効果を目にしたらすぐに仲間を呼んでくれて。翌年には16名の海人が参加し、昨年からは観光業を営むダイバーもいっしょにやっているんです。恩納の海を守りたい、同じ仲間ですから」↓



蜜源となるひまわり畑。もとは収穫後の空いた畑を活用していました。観光地として景観もよくなります。

地元養蜂家とともに自然養蜂にこだわっています。

ハニー(陸)とコーラル(海)が つながった日

葉がらマルチングからさらに一歩進んだのが「ハニー&コーラルプロジェクト」。収穫を終えた畑に、花が咲く緑肥を植えて赤土の流出を防止し、さらに花からとったはちみつ売り上げを翌年の赤土対策費用にする仕組みです。このミツバチ(ハニー)の力で持続的にサンゴ礁の海(コーラル)を守る取り組みから、今回お届けする『はちみつ太もずく』は生まれました。「効果はもちろんだけど、花が咲く、子どもたちが喜ぶなど、赤土対策に対して明るいイメージをもってもらいたかった。村を守りたいのは恩納に住む全員が同じ思い。そのポジティブな印象を、村内外に形にして見せたかったんです」(桐野さん)

もずくの製造元「井が竹内」の動画配信チャンネルにつながります



2024年夏のサンゴの大規模白化。対策にサンゴ再生基金を活用します。

恩納村のもずくは、商品の利用代金の一部が、サンゴの植え付けに活用されています。この15年、環境改善のために漁師たちは自らサンゴの植え付けを行ってきました。しかし昨年夏の海水温の上昇で、これまで恩納村漁協が植えたサンゴ約5万本(うちパルシステムでは17,300本を植え付け)が壊滅的な被害を受けています。現在は新規の植え付けを一時中断し、再生不能となったサンゴの処理と回収を行っています。24年度・25年度の基金は植え付けに限定せず、この再生活動にかかわるさまざまな費用として使用します。引き続きのご利用、応援をお願いします。



白化したサンゴ(2024年8月)



白化後死滅したサンゴ(2024年11月)

＼甘みにコクがあります！

数量限定 20,000個



今回限り

産直

はちみつを使用しています。1歳未満のお子様には与えないでください。限定数を超えた場合は抽選となります。

GMO不分別 冷蔵

コトコト

きなり

きなりセレクト

136000

361

136000

恩納村のはちみつ太もずく(シークワサー)

45g×4 298円(税込322円)

恩納村産の太もずくを三杯酢と恩納村産のはちみつと沖縄県産のシークワサーで味付けしました。

772 麦・豆 23kcal◎0.5g/1カップ45g ◎21日

＼汁物やサラダに！

産直



冷凍

136018

恩納村の冷凍太もずく

100g×2 298円(税込322円)

恩納村産太もずくを味付けしないで凍結。解凍後サラダやみそ汁などお好みの味付けでどうぞ。

7kcal◎0.6g/100g



episode 4.

恩納村漁業協同組合 (沖縄県)

1977年、沖縄県で初めてもずく養殖(太もずく)に成功した産地。海の環境保全にも積極的に取り組み、減りゆくサンゴを再び増やすため、サンゴの養殖と植え付けを続けています。