

2025年  
5月3回号  
(A週)  
小満

# 産直365

## 特集

### チャレンジで“今”がある

Contents.

栃木元気会  
ジョイファーム小田原  
JAびっぴ町  
花兄園

## 理屈だけじゃない 土づくりに秘けつあり

ハウスの環境管理も  
毎年試行錯誤の連続

「うちらなんて、一生懸命やっつるだけ」

そう笑って話すのは、「栃木元気会」の生産者、増山昌弘さん・康子さん夫婦。トマトひと筋40年以上の大ベテランです。早速案内してもらったハウスでは、赤く色付いたミニトマトが鈴なりに。

「これ、食べてみる？」と、もいでくれた実をパクリ。皮はやわらかで気にならず、さわやかな余韻と満足感が口に残ります。

「おいしいでしょう。今年は病気がなくてね、じつはハウスの湿度管理を変えたからなの(康子さん)」

湿度はミニトマトの天敵。管理を怠ると、葉カビなどの病気や、皮が硬くかさかさになる原因になります。今年は夜までハウス上部のカーテンを開放し、できるだけ湿度を逃がすようにしたそうです。「長く付き合う樹だから、燃料費や手間がかかるとしても、元気でいてほしいんだよ」と昌弘さん。

地域の会合で遅くなった日も、夜は自分の目でハウスをチェックするのが日課です。

### 新しい土づくりの武器は 栃木県の「美土里たい肥」

ハウス栽培は、同じ場所で作物を作り続けなければなりません。そのため、土づくりが占めるウェイトは大きくなります。

「もともと土づくりに使っていた堆肥を入れていましたが、3年前から新しく『美土里た

い肥』というのを導入しました」

これは、牛ふんや生ごみ、落ち葉などを発酵させて作った完熟堆肥。ハウスの外に積んであったものをさわらせてもらうとにおいはなく、さらっとした感触です。

「最初の年は、あまり効果を実感できなかった。違いが出てきたのが3年目。目に見えて葉に厚みが出て、丈夫になってきたんです。」(康子さん)

葉の厚さは、樹の活力そのもの。丈夫な樹は病気にも強く、消毒の回数も少なく済みます。また、ミミズも多く見るようになってきたそう。ミミズは土の中の有機物を分解し、窒素などを補給してくれる縁の下の力持ちですが、いいことばかりではないようです。昌弘さんは「いっしょにモグラも寄ってきちゃって」と苦笑いを浮かべます。

ほかにも、土壌微生物を活性化させる菌の散布や、太陽熱で害虫等を死滅させる「太陽熱処理」、畑に水を張って土の成分を均一にする「湛水処理」など、できうるかぎりの土づくりを実践しています。

「人が食べるものだからさ、微妙な違いも感じるんだよね。それが土の違いに出てくるんじゃないかって」

40年以上注いできた情熱と磨き上げた技術が、ミニトマトの「味」という結果で表れています。

「俺にはコレしかできないから」  
愚直に自分の信ずる道を突き進む昌弘さん。その味への追求は、とどまるところを知りません。

(写真/大木啓室、文/池上公二)

### 取材した人

増山 昌弘さん・康子さん

昌弘さん：1960年生まれ。近郊産地のミニトマト試食会で12産地中1位になったスゴ腕。今年2月に初孫が誕生し、おじいちゃんに。  
康子さん：結婚を機に就農。「せつかく仕事するなら楽しく」をモットーに、従業員を率いるみんなのお母さんの存在。

### episode 1.

#### 栃木元気会 (栃木県)

栃木県南部の上三川町(かみのかわまち)を中心とした生産者の集まり。肥沃な土壌を生かしながら、7名の生産者ができる限り農業に頼らずにミニトマト、大玉トマト、にらの出荷を行っています。



栃木県茂木町のリサイクルセンターで作る肥料。牛ふん・生ごみをベースに、おがやもみ殻、落ち葉を加え完熟発酵させて作ります。使えば使うほどゴミが減るエコな一面も。



特別価格  
徳用

コトコト 279  
きなり 227  
きなりセレクト 136701

エコ・徳用ミニトマト

250g 368円(税込397円)

栽培にこだわったミニトマトを徳用でお届けします。ぜひご賞味ください。



“温暖化”という壁に  
仲間と向き合っていく

取材した人...  
江川 到さん

生まれも育ちも小田原の下中地区。代々のみかん農家の長男として家業を継ぐ。玉ねぎのほか、キウイ、みかん、梅も栽培。

episode 2  
ジョイファーム小田原  
(神奈川県)



1993年に小田原市で設立し、化学合成農薬や化学肥料に頼らない有機栽培やエコ・チャレンジ栽培に長年取り組んでいます。現在は農家120軒で、柑橘類、キウイフルーツ、梅、玉ねぎなどを栽培。組合員との交流や、新規就農希望者の受け入れにも積極的な産地です。



商品ポイント  
5

きなり 323  
きなりセレクト 280  
342238

ジョイファーム小田原のエコ・玉ねぎ

800g 328円(税込354円)  
ジョイファーム小田原よりエコ基準で栽培した玉ねぎをお届け。届いたら袋から出し、風通しのよい所で保存してください。

「牛ふんをもらえらるタイミングは、2〜3年に1回くらいとぐっと減った。養分は鶏ふんや別の肥料でまかなえているけど、昔は気にしなかった病気が最近ね...」  
地方があるぶん、連作もなんのそのだった下中の玉ねぎですが、いよいよ地球温暖化の影響が出始めていると江川さん。かび菌が原因で、葉が枯れたり腐ったりという症状が出る「灰色かび病」や「べと病」は、発生すればわずか1日で畑全体を覆いつくすほどの脅威です。こういった状況で、化学合成農薬の使用制限がある「エコ・チャレンジ栽培」を続けていくためには、いかに病気が出る前に予防できるかがすべて、とのこと。

下中は、玉ねぎ栽培の適地

高台から見下ろすと相模湾が広がり、西に目を向ければ富士山がそびえ、都心へのアクセスも良好「やっぱり住んでいていいところだと思うよ」とほほえみながら案内してくれたのは、江川到さん。生まれも育ちも下中(しもなか)地区の小田原っ子。ここは古くから玉ねぎ栽培が盛んだったそうです。「この地区は酪農家が多くてね。牛ふん堆肥をもらって、毎年のように畑に入れていたから土が肥えてる。この土が玉ねぎと相性がよくて、長く隠れた名産だったんだよ」  
江川さんが玉ねぎを始めたころは、周りに10軒ほどの酪農家があったそう。地域資源が循環する理想的な農業でしたが、次第に数を減らし今ではなんと1軒に。

ふたりの弟子が活躍中

畑で江川さんのお話を聞いていると、わらわらと人が集まってきました。「俺の仲間ね。みんな玉ねぎ生産者。若い顔が目立ちますが、それもそのはず、江川さんは新しく農業を始める研修生の受け入れもしているのだとか。」

「健太が一人目で、もう独立して5年かな。研修途中から畑を借りて勝手にやり始めちゃうくらい、無鉄砲でやる気があるやつだよ。二人目の押田は、企業勤めから転職していま修業中。まず玉ねぎをやれってすすめてるんだけど、キウイに興味があるみたいだね」  
本人を前に気恥ずかしいのか、言葉づかいは素っ気なくも、どこか垣間見える弟子への親心。小田原でも高齢化で離農する人は多いため、やる気と体力がある若手の参入は明らかに産地に活気を与えています。  
一方、弟子たちから見た「師匠」はどんな人?と聞くと「基本は「俺の背中を見ろ」タイプかな。聞かないと答えてくれない(笑)」と押田公成さん。清水健太さんも「厳しいっていうより、寡黙で「だそう。それでも、全員が声をそろえて「何かあったらまず頼るのは江川さん」というほど、精神的にも技術的にも支柱となっている存在です。  
あっちの畑がどうだ、お前のとこはどうだ、と目の前で飛び交う情報の数々。もともと質のいい玉ねぎを、少しでも多く収穫できるようにというたゆまぬ向上心と強い仲間意識が、この地の「エコ・玉ねぎ」を守り続けていきました。  
(写真/佐々木孝憲、文/富井圭)

俺たちが、ジョイファーム小田原の玉ねぎ生産者です!

おしだ 押田公成さん  
2年間の研修プログラムのもと、江川さんを師として修行中

あきあき 秋澤知弘さん  
親の畑を継いで東京西走。悩むことがあったら「まずは江川さんに相談」

おざわまさのり 小澤雅典さん  
江川さんにとって何でも相談できる仲間(マブダチ)のひとり

おざわよしあき 小澤佳輝さん  
雅典さんの息子。ジョイファームで一番の若手生産者!

しみずけんた 清水健太さん  
江川さんの下で修業後、独立して5年目。期待のホープ



取材した人...

奥山 和浩さん

1987年生まれ。家業を継いで就農し、デジタル化を進めるなかで徐々に農地を拡大中。地元の同世代をまとめるリーダー的存在。

episode 3  
JAびっぶ町  
(北海道)

広大な上川盆地に位置する比布(びっぶ)町が拠点。町の南境を石狩川が流れ、肥沃な土地に恵まれた北海道の米どころのひとつ。「ゆめびりか」発祥の地。

北海道米と、さらに前へ。



特別栽培米部会の仲間たちと。秋にはあたり一面が黄金色の海となり、圧巻です。

「ここに見えている田んぼ、全部「エコ・チャレンジ栽培」になりました」  
誇らしげな表情でそう話してくれたのは、JAびっぶ町の特別栽培米部会で部長を務める奥山和浩さん。2016年から始まった、同産地での「エコ・チャレンジ栽培」(以下「エコ」)への挑戦はもうすぐ10年。7名で始まった部会のメンバーも14名に増え、「面積も着実に増えているんです」と笑顔を見せます。  
今でこそ、地域に浸透してきた化学合成農薬・化学肥料の削減ですが、10年前は「本当に大丈夫か」と周囲が心配する一大決心でした。理由は、道内の気候。夏が短く、冬の訪れが早い北海道の稲作は、病気や害虫のリスクが少ない一方で、生育速度がゆるやか、というのがこれまでの常識だったのです。  
「化学肥料をきかせなければ、収穫適期になる前に寒くなってしまう。そう考えられてきたことから、米どころのびっぶ町でさえ「削減はむずかしい」と言われてきました」



商品の注文は、同時配付の「コトコト」[Kinari]「きなりセレクト」をご覧ください。

「40代前後のメンバーで、何かといえば会って飲み会をしながら「新しいことをやっていこうや」と話すんです。誰かがもってきた何気ない話が、次の目標につながることも多いです」  
ちなみに、奥山さん自身が考える今年度の目標は「安全性をベースに、今まで以上においしい米を育てること」だとか。「うちの米は、まだまだうまくなるはずだから、がんばりたい」。そう話す表情には、米作りへの誇りと喜びが現れていました。  
(写真/産地提供/玉木美企子)

心配していた先輩たちも  
部会に加わってくれた

しかし、近年は新たな品種の誕生に加え、皮肉にも地球温暖化による気温上昇があと押しし、当初から生育は良好。「むしろ、北海道米は耐暑性が弱いので、ここ数年は暑さのほうが心配の種です。それでもこの10年で、以前は「できるのか」と心配している側だった先輩たちも仲間に加わってくれるようになって。それは僕らにとって、かなりうれしい変化なんです」  
もちろん、新たな挑戦の成功の背景には、奥山さんをはじめ先陣を切ったメンバー一人ひとりのためまぬ研究や、新技術の導入がありました。さらに近年は、ドローンの免許を取得し、作業効率を上げることでさらに「エコ」の面積を広げられないかと計画を進めているほか、地域ではついに有機栽培に挑戦する生産者も現れているとか。全国で米生産者の担い手不足が問題とされるなか、活気に満ちたびっぶ町の現状を「うちの町には同世代の仲間も多いので、お互い刺激になるのかもしれない」と、奥山さんは考察します。

産直米の状況と、今後のお届けについて

■ 昨年の夏から、米不足と米価の高騰が続いています

昨夏は猛暑などの厳しい気候条件が重なった結果、各産地で米の品質が低下し、最終的に精米となる産直米の量が例年より少なくなる見込みとなりました(2023年比94.2%)。パルシステムでは多くの組合員の注文におこたえするため、価格改定や注文点数を「1人1点まで」とする制限を行ってきましたが、2024年度の新米シーズンから今にいたるまで、例年を大きく上回る注文が続いています。  
市場在庫の減少と価格高騰により注文数がさらに増加傾向にあるため、今回から順次、産直米を値上げすることとしました(予約登録米は対象外です)。

■ 産直米と産地・生産者の状況にご理解をお願いします

パルシステムの「産直米」は、顔が見える関係を結んだ、全国37の産地からお届けしている米です。環境に配慮した栽培を行い、組合員との交流も盛んであるなど、市販の米にはないこだわりがたくさん詰まっています。  
いちばんの特徴は組合員と生産者が利益もリスクも分かち合う関係であること。「安心して食べられる米が欲しい」「栽培が困難でコストがかかる」といった互いの状況を理解し合う関係こそが、パルシステムの産直を支えています。みなさんのご理解をお願いします。



食品メーカーでの経験から  
飼料にこだわる養鶏農家に

「鶏を健やかに育てるには飼料が大事なのですが、50年以上前の品質はひどいものでした」

そう振り返るのは「花兄園」の大須賀木さんです。木さんは養鶏を始める前は食品メーカーに勤務。飼料部門に配属されたときに聞き出したのは「鶏またぎ」という鶏もまたいで食べない、栄養価の低い飼料でした。「当時は家畜なら何でも食べるだろうという偏見があったんです」と木さん。業界には竹の粉末に色づけして「魚粉」として売る悪徳業者さえあったといいます。

まず、木さんが着手したのは「まっとうな飼料を作る」ことでした。目をつけたのは自社商品から出る食品副産物です。「胚芽など今まで捨ててしまっていたものを活用して、低たんぱく・高カロリーなエサを開発しました。鶏もそれには食いついたわけです」

その一方、鶏を効率的に育てるために使われる抗生物質を含む飼料(※)に疑問をもち始めます。抗生物質を使い続けることで耐性菌が生まれ、効果が見えなくなったからです。「それに、薬剤が親鶏や人にとどのような影響を与えるかわかりません。それから、だんだんと

「自分が納得する養鶏場をやろう」と思うようになったんです」

※現在、孵化後約10週間を超えた採卵鶏は、抗生物質を含む飼料の使用が禁じられています。

PHF(収穫後農薬不使用)の  
とうもろこしを独自輸入

1975年に「花兄園」を立ち上げてからも、木さんの飼料への探求心は深まるばかり。家畜の飼料といえば今も昔もとうもろこしが大部分を占めています。日本はそのすべてと言ってもいいほどの量を外国産に頼っていたこともあり、残留農薬の危険性を危惧するようになります。

「向こうからすればビジネスですから。大量に収穫し、防腐剤をまいて保存。相場を見て高値がつくときに日本に輸出するんです」

そこで、「より安全な飼料を」と、木さんが率先して取り組んだのが収穫後農薬不使用の「PHF(ポストハーベストフリー)とうもろこし」の独自輸入でした。継続的に使うためには一定量を輸入する必要がありますが、その考えに共感する生協や生産者の存在がいたことで道なき道が切り拓かれました。

「しかし、そのPHFとうもろこしも「いつまで手に入るかわからない」と吐露します。今、ウクライナ情勢や円安の影響で、かつてないほどに飼料価格が高騰しています。「卵は物価の優等生」と呼ばれたのも過去の話。10個入りの販売価格が300〜400円となっても、養鶏農家は潤うわけではありません。木さんの言葉の端々から歯がゆさを感じます。

「飼料を輸入に頼り続けることのリスクを考えれば、飼料用米をはじめ国産飼料への転換は必要です」と息子の裕さん。ただし、飼料用米の確保だけでなく、乾燥・保管・物流にかかるコストなど課題は山積みだといいます。

「それを産地や飼料メーカー、生協がともに『仕組み化』できれば、希望の光が見えるかもしれません。90歳にもなるとからだは動きませんが、頭は使えますよ」(木さん)

(写真)大岩里王真、文/池田諭弘

少しでも安全な  
飼料づくりに挑戦する



今では「産直たまご」のすべてにPHFとうもろこしが使われています



episode 4.  
花兄園  
(宮城県)

1975年設立。2011年の震災と原発事故の影響で、所有していた農場の7割が閉鎖するなど大きな被害を受けました。組合員や生産者仲間からの支えもあり、2017年には宮城県に新農場と、卵の選別・包装を行うGPセンターを新設。2018年にはヒナを育てる施設も再建。現在は約30万羽の親鶏を飼育しています。

さらっとしてくせない卵



GMO (NO) 冷蔵  
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) 308円(税込333円)

とうもろこしは遺伝子組換えの混入を防ぐため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



取材した人  
ゆたか こだち  
大須賀 裕 さん・木 さん

裕さん(写真左): 1972年生まれ。養鶏場の管理全般を担うほか、直売所に置く卵加工品の商品開発にも携わっている。おすすめは卵プリン。  
木さん(写真右): 1934年生まれ。食品メーカーに勤務後、理想の養鶏を求めて花兄園を設立。90歳を迎えた今も毎朝事務所に足を運んでいる。