

産直365

さんちょく

2025年
6月1回号
(C週)

芒種

もっといい明日へ
超えてく

特集

日本の食文化の担い手

- 大紀の林州梅干
- 鳥取砂丘らっきょう
- 新しょうが
- 大隅産うなぎ蒲焼

Contents.

薄紅色の
郷に生まれて。



取材した人

菊本 善夫さん

長く兼業農家として梅や柿を生産。自分の代で畠をたたむと覚悟していたが、息子から後継ぎ宣言をされ「ほんとにやっているか」とうれしさと心配のはざま。

菊本さんの自宅周辺は賀名生梅林と呼ばれる、観梅の名所でもあります。「昔は家の周り全部、ピンク色に染まったもんや」と見上げる山は、今ではピンクと白が入り混じった風景に。自身も南高をはじめとする複数品種を育てながらも「林州は梅干しも梅酒も何でもいけるし、自家受粉(※)もするからありがたい。皮がやわいから漬けてもうまいしな」と話す表情からは愛着があふれています。

親世代から受け継いだ樹がほとんどとい

う林州は、急傾斜の畠が多く、それも希少性



episode 1.
大紀コープファーム
(奈良県・和歌山県)

パルシステムとの産直関係は会社設立前の1982年から。梅、柿、柑橘類の栽培がとくに盛ん。創業当時から育てた作物すべてを消費できるよう加工事業にも取り組み、梅干しや干し柿の工場を自社で所有。近年はグランピング施設やカフェの運営も行い、地域活性化に力を入れています。

在来種を継ぐ、思いと人の手

ふんわり漂う甘い香りに、風に吹かれて舞う無数の花弁。桃源郷のような景色のなかで「花がいいときに来たな」と迎えてくれたのは、菊本善夫さんです。

梅は、奈良県和歌山県を拠点とする「大紀コープファーム」の主力青果のひとつ。そのなかで菊本さんが育てるのが「林州」という西吉野地方の在来種です。まるで桃の花のよう、八重咲きの花がぽんぽんと枝を飾る姿は愛らしいのひと言。白い一重咲きの「南高」と比べると、樹全体がふつくらとして華があります。しかし、なじみのない林州という品種。その理由は「やわこくて、扱いにくい」からだと菊本さん。

「収穫して、ちょっと置いとくだけで、下になつたとこの色が変わるほど。青果の流通が広がっていくなかで、南高に切り替える生産者も増えてな」

菊本さんの自宅周辺は賀名生梅林と呼ばれる、観梅の名所でもあります。「昔は家の周

の理由だそう。賀名生梅林のてつべんから見下ろすと、崖から突き出すように伸びる林州の樹が何本もありました。

「今のところはまだ何とかね」

驚きのなかで、収穫の労力を聞くと返ってきた答えがこれです。地下足袋をはいて、身ひとつで斜面にへばりつくように行う防除や収穫作業。体力と効率、地域と伝統。これらが単純に天秤にかけられるものではないと思ひ知ります。

そんな菊本さんが思いもしなかったことが、息子の「後を継ぐ」宣言。しかも兼業で会社を辞めたそう。「地盤は築いてやるが、食べていけるんか」と言いつつもじむのは喜びです。何か息子さんに伝えたいことはありますかと問い合わせると少し考えてばかり、「がんばって、だけやな」

※自らの花粉で受粉して種子を作ること。

(写真) 深澤慎平、文 富井圭



次の世代にうなぎをつなぐ。 その「きっかけ」であります。



管制室では、水温や室温を24時間体制でチェック



たれ漬けと焼きを4度繰り返すのが香ばしさの秘訣。大きく育てた原料は、焼き時間を調整して小骨が気にならないようこんがり仕上げています。



パルシステムの通常のうなぎ (1尾約250g)



2枚120gの大々く育てたうなぎ (1尾約330g)

資源を有効活用するために、1尾を大きく育て可食部を増やしています。手間をかけた分、身は厚みがあつてふくらむ。

おいしいの記憶が日本食を守る

2014年にニホンウナギが国際自然保護連合から、絶滅危惧(ⅠB類)に指定さ

「水はうなぎの健康の要です。とはいっても生きもの相手。これといった『正解』はないんです。だから、水質検査の数値だけでなく、水の泡立ちやエサへの食いつき方などから理由を推測、試行錯誤してようやく答えにたどり着く感じです」

この量と質、双方のすぐれた水が大隅地区養業協同組合の生産者・楠田幸希さん。鹿児島県に広く分布する「シラス台地」は、火山噴出物で堆積してできた地層です。ここにしみ込んだ水は、軽石や火山礫の層で磨かれて豊富な地下水となり、大隅半島から湧き出しています。

そう教えてくれたのは、大隅地区養業協同組合の生産者・楠田幸希さん。鹿児島県は国産うなぎのシェアの約4割を占める一大産地です。なかでも大隅半島は複数の養殖池が軒を連ねるうなぎのメッカ。その秘密は、「水」にあります。

「大隅半島の地下水量は他産地と比べても多い。うなぎを養殖するにあたり、惜しまなく水が使えるんです」

奥園久人さんは話します。

「蒲焼き」は日本の食文化。この独自の食文化を守り継ぐためには、食べて後世へと伝えていくしかありません。同漁協では、資源回復に向けた河川の環境保全や、資源の有効活用にも積極的です。

「とはいっても、今やうなぎは高級品です。食べる機会は限られるでしょう。でも、何か理由をつくって食卓にうなぎを並べてほしい。子どもは親が出してくれたものしか食べられないですから。それが、丑の日でもいいし、何かのお祝いでも、何でもいいんです」(奥園さん)

「うなぎを食べたことがない子には、ぜひ最初にうちのうなぎを食べてもらいたいですね」と楠田さんが続けます。その理由を聞くと「私たちが育てたうなぎを食べれば、絶対好きになるからですよ」と笑って話します。

その自信を裏付けるのが、生産から加工までの徹底した産地一貫加工。うなぎひと筋で続けてきた産地の歴史そのものです。

「ひとりでも多くの人が、うなぎのおいしさに気づく『きっかけ』になりたいです。食文化って、こうやって受け継がれていくものじやないですかな」

産直



川魚特有のくさみがなく
香ばしい脂が食欲そそる!

特別価格

大隅産うなぎ蒲焼カット

2枚120g 1,798円(税込1,942円)

大隅地区で大きく育てた原料を使用した蒲焼き。10万パック限定生産。小骨にご注意ください。

麦・豆 300kcal/1.4g/うなぎ蒲焼100g



取材した人
おくの ひさと
奥園 久人さん



取材した人
くすだ こうき
楠田 幸希さん

1976年生まれ。漁協の営業担当として、産地と消費者をつなぐため日本各地を飛びまわる。うなぎへの愛情は人一倍強い。

1992年生まれ。結婚を機に養業の世界へ。昨年第3子が誕生。最近カメラを購入。家族をモデルに写真を撮るのが楽しみ。

大隅うなぎ資源回復協議会(鹿児島県)

ツアー開催日

2025年8月26日(火)~27日(水)

旅行代金

大人(中学生以上) 53,000円(税込)

子ども(3歳~小学生) 33,000円(税込)

申し込み締め切り

2025年7月6日(日)

ツアー参加者募集中!

日程や申し込み方法の
詳細はこちらをチェック!



企画/パルシステム生活協同組合連合会 協賛/大隅うなぎ資源回復協議会
旅行企画・実施/観光庁長官登録旅行業第939号 株式会社農協観光 首都圏統括支店
〒100-6826 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル
総合旅行業務取扱責任者 中田真子 (一社)日本旅行業協会会員 旅行業公正取引協議会会員



episode 4.

大隅地区養業協同組合(鹿児島県)

鹿児島県南端の大隅半島の中心部に位置し、シラス台地の豊富な地下水を使いうなぎの養殖、加工製造を行う産地です。2013年にパルシステムとともに「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立。行政や専門機関と連携し、資源回復活動にも尽力しています。