

2025年
6月1回号
(C週)
芒種

特集

日本の食文化の担い手

Contents.

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

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。自分の代で畑をたたむと覚悟していたが、息子から後継ぎ宣言をされ「ほんとにやっていたけるんか」とうれしさと心配のはざま。

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な、八重咲きの花がぼんぼんと枝を飾る姿は愛らしいの一言。白い一重咲きの「南高」と比べると、樹全体がふっ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」からだと言います。

「収穫して、ちょっと置いとくだけで、下になっ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、急傾斜の畑が多く、それも希少性



産直原料
今限り

冷蔵

コトコト

636

きなり

519

大紀の林州梅干

150g 568円(税込613円)

梅は奈良県(主に西吉野地方)産の林州を使用。しそ、塩、梅酢のみで漬けました。塩分約18%。38kcal(梅)17.6g/100g 賞180日

の理由だそう。賀名生梅林のてっぺんから見下ろすと、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います。

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。しかも兼業でやってきた自分とは違い、農家一本でやる会社を辞めたそう。「地盤は築いてやるが、食べていけないか」と言いつつもにじむのは喜びです。何か息子さんに伝えたいことはありますかと問いかけると少し考えてぼつり。「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

土佐の暖かさ
しょうがと水が
育むんだ。

取材した人...

横山 忠彦 さん

1947年生まれ。しょうが栽培に人生をかけた半世紀。80歳を前に「まだやれることがある」と堆肥作りに励んでいる。しょうがの甘酢漬けに合わせる酒はいつもビール。



まずは甘酢漬けで、
分き揚げもうまいよ！



きなり
366 188
新しょうが
280g 698円(税込754円)

マイルドな辛みが特徴。お酢に漬けるとほんのりさくら色になります。ぜひ自家製甘酢漬けを。



「ひとつのしょうがを中心に、左右に芽が出ていく。生育が悪いとこれが広がらんけん」(横山さん)

episode 3

高生連
(高知県)

高知県の自然を守ることを目標に、有機栽培をはじめ化学合成農業に頼らない持続可能な農業を実践している歴史ある産地。所属する生産者は青果・米・加工品合計で200名以上。パルシステム向けには「新しょうが」のほか、土佐文旦を出荷しています。

まるで森のようなしょうが畑

みずみずしく、おだやかな辛み——。新しょうがは初夏から夏にかけて収穫のピークを迎えますが、3月下旬に産地を訪れるとぼつぼつと収穫が始まっていた。「ハウスの中は暑いから気をつけてな」と話すのは「高生連」の生産者・横山忠彦さんです。

ビニールハウスに入った途端、むわっと湿り気を帯びた熱に包まれ、森のように深く生い茂った畑が飛び込んできました。天井に届くかのような勢いで伸びた葉先に生命力を感じます。

「こんな見たことないやろ？ 葉がじゃまやき、刈ってから収穫するんよ」と横山さん。土の中から現れたのは、種しょうがの上にびつしりと生えた「新しょうがの塊」です。

「ひとつの種からいかに多くの新しょうがを付けられるかが腕の見せどころや」。そう話す横山さんのポリシーは「栽培中に高知県産のしょうがが日本一の収穫量を誇り、じつに全国の約4割を占めています。横山さんも代々100年続く生粋のしょうが農家。年間、露地栽培は2ヘクタール、ハウス栽培は0.5ヘクタールの畑を管理しているといいます。ここまでしょうが栽培が盛んになったゆえんを聞いてみると――。

自家製堆肥を使った土づくり

高知県産のしょうがは日本一の収穫量を誇り、じつに全国の約4割を占めています。横山さんも代々100年続く生粋のしょうが農家。年間、露地栽培は2ヘクタール、ハウス栽培は0.5ヘクタールの畑を管理しているといいます。ここまでしょうが栽培が盛んになったゆえんを聞いてみると――。

「太平洋からの風が四国山地にぶつかって高知によう雨を降らせる。しょうがは高温多湿を好むき、これ以上ない環境なんよ」。続けて「もともと勝負事が好きな県民性やき」「しょうがで一発当てたるう！」と思った人も多かったのかもしれん」と笑い飛ばします。

今年で78歳を迎えるという横山さん。後継者問題の心配はありませんが、からだは動くうちに「理想の堆肥を作り上げたい」と意気込みます。その理由は近年多発する「干ばつ」にあります。

「しょうがは乾燥するとう生長せん。とくに夏を越す露地ものが影響を受けるんやけど、うちの畑は持ちこたえた。それもすべて堆肥のおかげやと思うる」

使うのはしいたけの菌床栽培の残渣や発酵竹パウダー、馬ふん、焼酎かす、貝殻など。地域の資材をほうぼうからかき集め、手間ひまかけて堆肥を作っています。「土にどしどし力があれば、たいいていことは乗り越えられる。それを家族に渡すのが最後の大事なやな」

(写真：大岩里王真文／池田諭弘)

鳥取砂丘で栽培が始まり100年

遠く、遠く、山際まで続く緑の絨毯。鳥取砂丘のなかでも東端にある福部砂丘の南に、北海道かと思ふほどに広大ならっきょう畑が広がっていました。畑の砂を手ですくうと、さらりとこぼれ落ちていきます。

「川から海に流れ込んだ砂が何百年、何千年と時間をかけて風に運ばれてつくられたのが鳥取砂丘。ここでらっきょう栽培が始まってから100年がたちます」。そう教えてくれたのは、「JA鳥取いなば」の生産者・香川恵さんです。

「砂丘はもともと旧陸軍の演習地だったんです。それが戦後、福部村(現鳥取市)に200ヘクタールが払い下げてられて砂丘畑になった。昔はいろんな農作物を作ったりしましたよ」と恵さん。幼いころはすいかや桃、ぶどうの畑も目にしたと思ひ返します。しかし、水はけがよすぎる砂地では実が大きく育たず、唯一「営農」として成り立ったのがらっきょうだったそう。

「7月から作付けをして、冬の寒さを越えてようやく初夏に収穫できる。砂地は水はけがよいぶん肥料をまいても流れ落ちてしまいうけど、そんな過酷な環境下で育つからキュッ！と引き締まります。水や肥料の影響を受けにくいから真っ白に育つ。これが『鳥取砂丘らっきょう』の魅力やね」

らっきょう漬けをもっと広めたい

今では地域のらっきょう生産者を束ねる立場にある恵さんですが、就農前の仕事はなんと長距離バスの運転手。作付けシーズンなどの繁忙期はまとまった休みをとって農作業を手伝っていたものの、長らく妻の佐江子さんがらっきょうを栽培していたのだと話します。

「おとうさん(恵さん)が58歳で定年を迎えて、いつしよにやり始めたんです。会社勤め



シャキッとしてみめ細か
いくらでも食べられるね！



3週後 お届け
今季 終

商品のお届けは
[6月16日(月)～
20日(金)]です。

きなり
363 185
鳥取砂丘らっきょう
800g 980円(税込1,058円)

たいへん生命力の強い植物で、収穫後も生長を続けるため、1cm程度は芽が出てきます。ご理解ください。レシピ付き。

真、白なら、きょうは
砂丘の宝石だよ！



取材した人...

香川 恵 さん

1950年生まれ。「福部らっきょう生産組合」の会長を務める。らっきょう農家になる前の仕事はバスの運転手。「だから、生産者としてはおかあさん(佐江子さん)が先輩なんだよねえ」

取材した人...

香川 佐江子 さん

1949年生まれ。50年以上前に嫁ぎ、らっきょう農家として就農。いちから農作業を学び、今では産地の「顔」に。らっきょうを使った料理の研究や講習会など、普及活動にも精力的。

episode 2

JA鳥取いなば
(鳥取県)

鳥取砂丘におけるらっきょう栽培の歴史は古く、江戸時代に参勤交代の付け人が持ち帰ったことが始まりと伝えられています。平成28年には「鳥取砂丘らっきょう」[ふくべ砂丘らっきょう]の名称で農林水産省の「地理的表示保護制度(GI制度)」に登録されました。10月末～11月上旬にはラベンダーのような薄紫の花が咲き誇り、観光客の目を惹きつけます。



写真提供: JA鳥取いなば

次の世代にうなぎをつなぐ。 その「きっかけ」でありたい。



管制室では、水温や室温を24時間体制でチェック



episode 4.

大隅地区養まん漁業協同組合 (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。

「水」が支える大隅の基幹産業

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、惜しみなく水が使えるんです」

そう教えてくれたのは、大隅地区養まん漁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。

この量と質、双方のすぐれた水が大隅地区養まん漁業協同組合のうなぎ養殖を支えます。さらに、池の水質管理にも並々ならぬ情熱が。

「水はうなぎの健康の要です。とはいえ、生きものの相手。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」

「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(I B類)に指定さ

れました。当時「これからもううなぎを食べたいのか」と疑問に感じた人もいるかもしれせん。食べないことは、食文化をなくすことです」と、同漁協で営業を務める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的环境保全や、資源の有効活用にも積極的です。

「とはいえ、今やうなぎは高級品です。食べる機会に限られるでしょう。でも、何と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」と楠田さんが続きます。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」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ゃないですかね」

(写真／佐々木孝憲、文／池上公一)



たれ漬けと焼きを4度繰り返すのが香ばしさの秘けつ。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」の大きく育てたうなぎ
(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。

産直

レンジ
ボイル
フライパン

GMO
不分別

冷凍

コトコト

484

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。

小麦 300kcal 1.4g/うなぎ蒲焼100g



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



取材した人
奥園 久人 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。



取材した人
楠田 幸希 さん

1992年生まれ。結婚を機に養まんの世界へ。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。

産地へ
行こう!

うなぎのすむ川でうなぎ観察!

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