

産直365

さんちょくご

2025年
6月3回号
(A週)

夏至



特集

私たちの原点

Contents. ジョイファーム小田原の
エコ・バレンシアオレンジ
飼料自給率向上に挑戦! 宮北牧場牛
おまかせ有機野菜セット

400日かけて、じっくり育つ

「ジョイファーム小田原(神奈川県)」の生産者、広石計典さんは、柑橘名人と呼ばれるこの道55年の大ベテラン。相模湾を見下ろす急こう配にその圃場はありました。

「これだけ急斜面だと、水はけがいいから味の濃い柑橘ができるんだよ」と、ぴょんぴょんと跳ねるように移動する姿は、とても78歳とは思えません。必死にあとを追い、着いた先の見上げるほど高い樹には、すでに直径10cmほどの実がたわわになっていました。

「けっこう色付いて見えるけど、4月の今はまだ酸っぱい。ここから酸が抜けて味がまろやかになっていくんだ」

なんと、収穫まで400日かかるというバレンシアオレンジ。春に花が咲き、夏冬を乗り越え、もう一度春を迎えて夏に収穫。何とも手がかかる品種ながら、夏に盛りを迎える唯一の柑橘として、根強い人気があるといいます。

実がなっている樹に、花のつぼみが付くのもバレンシアオレンジならでは。



トライ&チャレンジの
精神で55年。

取材した人

ひろいし かずのり
広石 計典 さん

大学卒業後、柑橘について学ぶために1年間渡米。そのときの師匠の言葉「トライ&チャレンジ」を今も忘れず、新しい品種の苗木を見つけると育てくなってしまう。

数量
限定
3,000個

エコ
チャレンジ



限定数を超えた場合
は抽選となります。

136000

ジョイファーム小田原のエコ・バレンシアオレンジ
700g 568円(税込613円)

果皮の一部が緑に色どりすることがあります。スレ、
キズなどはご理解ください。カットしてどうぞ。

小田原(神奈川)

宮北牧場
(北海道)

1961年に北海道北広島市で、宮北さんの祖父がアンガス牛の繁殖牧場として事業を開始。2007年にパルシステムと産直提携。同時に繁殖から肥育までの一貫生産と、国産飼料100%の『コア・フード牛』への挑戦がスタートしました。現在は交雑種『宮北牧場牛』の生産や、飼料用作物の自給にも取り組んでいます。

自給飼料や地域産の食品副産物も使い 導入後は「国産飼料100%」を実現

まだ肌寒さを感じる4月の北海道。早朝に「宮北牧場」の牛舎を訪ねると、大きく育った牛たちがもくもくと口を動かしていました。給餌は朝と夕方に2回あり、その都度、子実とうもろこしやおからなどを混ぜた濃厚飼料と、たっぷりの牧草を与えています。

「濃厚飼料は作り置きしません。時間がたつと酸化して食いつきも悪くなってしまうから、『混ぜたで』を出しています」と牧場主の宮北輝さん。牛のようすを見ながら食べられる分だけの飼料を用意することで掃除の負担も減り、牛舎が清潔に保たれると話します。

「うち『コア・フード牛』(※)の飼育を通して国産飼料100%になりました。それが始まりにしてすべて。今になつて国産回帰の動きがありますが、自分がやつてきた

ことは間違つていなかつたと確信しています」

「宮北牧場」では国産飼料100%を実現するために牧草や子実とうもろこしの一部を自給。さらに地域産の食品副産物など、牛の生理に合わせて育てる『コア・フード牛』に比べて生産が安定するというメリットがあります。宮北さんも新たな挑戦と意気込んだものの、「初めて子牛が来たときは、体臭がキツいし、飼料の食いつきも悪いしで、正直戸惑いましたね」と振り返ります。

それは繁殖期に食べていた飼料の影響もあるだろう、と宮北さん。しかし、『コア・フード牛』と同じ内容の飼料を与え続けると3ヵ月たつころにはそのにおいも抜けました。宮北さんの働きかけもあって理解が深まり、「捨てる」から「生かす」道が生まれました。

「皮の際のホクホクとした部分もついてくるからマッシュポテトっぽい。もお、うちの牛はみんな夢中だよ!」

自給のこだわりと地域のつながり——その両輪を追求してこそ国産飼料100%なのだと考えさせられます。

※アンガス種またはアンガス系統種。牛の生理に合った飼育をめざし、放牧期間を設けています。

『宮北牧場牛』に取り組んだことで 飼料づくりの重要性を痛感

宮北さんが黒毛和種と乳用種の交雑種『宮北牧場牛』の出荷を始めたのは2024年とごく最近のことです。繁殖か

ら手掛けている『コア・フード牛』とは異なり、約8ヵ月齢の子牛を仕入れて肥育。自然交配による分娩や夏季の放牧など、牛の生理に合わせて育てる『コア・フード牛』に比べて生産が安定するというメリットがあります。宮北さんも新たな挑戦と意気込んだものの、「初めて子牛が来たときは、体臭がキツいし、飼料の食いつきも悪いしで、正直戸惑いましたね」と振り返ります。

それは繁殖期に食べていた飼料の影響もあるだろう、と宮北さん。しかし、『コア・フード牛』と同じ内容の飼料を与え続けると3ヵ月たつころにはそのにおいも抜けました。宮北さんの働きかけもあって理解が深まり、「捨てる」から「生かす」道が生まれました。

「皮の際のホクホクとした部分もついてくるからマッシュポテトっぽい。もお、うちの牛はみんな夢中だよ!」

その経験から、牛も人間と同じく食べものがからだになつていくことを痛感。ますます飼料づくりに打ち込むとともに、牛がゆったりと横になる寝床も確保するなど、ストレスの少ない環境下で約32ヵ月齢の出荷まで大切に育んでいます。

「交雑種といつても『宮北牧場牛』はひと味違う。だって、うちの飼料で育ったんだからさ。引き締まった赤身肉の濃いうまみ、わかつてもらえるはずです!」

(写真／深澤慎平、文／池田諭弘)



よく食べて…

「牧草などの粗飼料は纖維質が豊富、時間をかけて何度も反復することで胃の働きが活発になります。胃が丈夫になれば、濃厚飼料もしっかりと食べられるようになり、校内重量も大きくなるんです」



「じゃがいもかすは火が通つてるので、牛にとつても消化がいいのが魅力です。濃厚飼料の配合率も、じゃがいもかすが一番多いんですよ。これも北海道ならではの飼料だと思います!」



「本当の意味で寝るのは夜だけ、エサを食べたあとは横になります。おなかがすいたらのそっ起きて食べ始めて、また横になります。牛舎が清潔だから、牛も安心して寝られるんですよ!」



炒め物や煮物が
ワンランクアップ!



コク深くやわらかな
ロースを堪能して!



肉のうまみが
ギュッギュッと



コア・フード
牛肉セット(秋・冬)
追加募集!

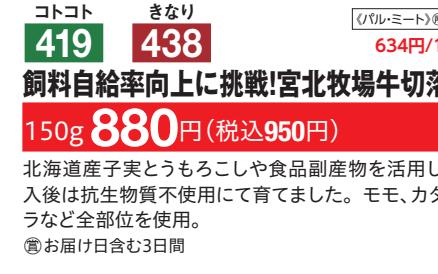
「宮北牧場」も生産している『コア・フード牛』は予約登録制。長期的にさまざまな部位をバランスよくお届けすることで、「1頭丸ごと」買い支えの仕組みを実現しています。秋・冬から始まる『コア・フード牛肉セット』の追加募集を行いますので、ぜひお申込みください。

詳しくは7月3回「産直365」をご覧ください。



取材した人
宮北 輝さん
1975年生まれ。大学卒業後
にアメリカで畜産農家として
の生き方を学び、1999年に
宮北牧場に就農。次男と長女
が牧場の継承に意欲を見
せています。

「本当の意味で寝るのは夜だけ、
エサを食べたあとは横になります。
おなかがすいたらのそっ起きて
食べ始めて、また横になります。
牛舎が清潔だから、牛も安心して
寝られるんですよ!」



産直

特別
価格

数量
限
定

2,000個

商品のお届けは【7月7日(月)
～11日(金)】です。

(パルミート) 希千葉

634円/100g

150g

880円(税込950円)

180g

1,480円(税込1,598円)

90g×2

598円(税込646円)

商品のお届けは【7月7日(月)
～11日(金)】です。限定数を
超えた場合は抽選となります。

(パルミート) 希千葉

888円/100g

商品のお届けは【7月7日(月)
～11日(金)】です。限定数を
超えた場合は抽選となります。

(パルミート) 希千葉

1,360円

1,018

440

商品のお届けは【7月7日(月)
～11日(金)】です。限定数を
超えた場合は抽選となります。

(パルミート) 希千葉

1,100円(税込1,218円)

90g×2

598円(税込646円)

商品のお届けは【7月7日(月)
～11日(金)】です。限定数を
超えた場合は抽選となります。

(パルミート) 希千葉

205kcal/0.6g/100g



成田空港にほど近い畑からは、飛び立つ飛行機が見えます。



畑にいる虫には意味があります。蜘蛛は増えすぎた害虫を食べてくれる働き者です。



人も野菜ものびのび元気に

飛行機のエンジン音が空に響く成田国際空港のすぐそばで、有機農業に取り組む「三里塚農法の会」。メンバーの半数以上が異業種からの転身というちょっとユニークな産地です。

今回畑を案内してくれた佐々木智子さんも、元公務員。市民農園で始めた家庭菜園にのめり込み、一念発起して農家に転職しました。

「三里塚農法の会は土づくりのやり方も育てる作物も人それぞれ。公務員のときのような細かな決まりはありません。種の注文表を見ながら『これ育ててみたい』と悩む時間も、ひそかな楽しみになっています」(佐々木さん)

隣でうなづくのは、元システムエンジニアの関谷良和さん。「一生続けられる仕事を」と農業の世界へ飛び込みました。今は家族と過ごす時間も増え、穏やかな毎日を送っています。

「朝7時半から夕方3時まで畑で作業をして、終わったら学童のお迎え。今は夕飯づくりも私の担当です。育てた野菜を子どもたちが『おいしい!』と食べてくれるのを見るのがうれしくて」

佐々木さんと関谷さんにとって“有機”は、農業をするうえで欠かせない条件でした。

「地元の長野は果樹園が多く、通学中に出くわす薬剤の噴霧がどうにも苦手でした。自分で農業をするなら、子どもに同じ思いをしてほしくなかったんです」(関谷さん)

「私は昔から山登りや野鳥観察が大好きで、農業をするなら生きものに迷惑をかけない方法がいいと思っていた」(佐々木さん)

化学合成農薬や化学肥料を使わず、自然のサイクルのなかで行う有機農業は、ふたりが思い描く農業そのもの。それにね、と佐々木さん。

「季節を感じながら自然のなかで働くのはとっても気持ちがいいの」

野菜と言葉のない対話を楽しむ

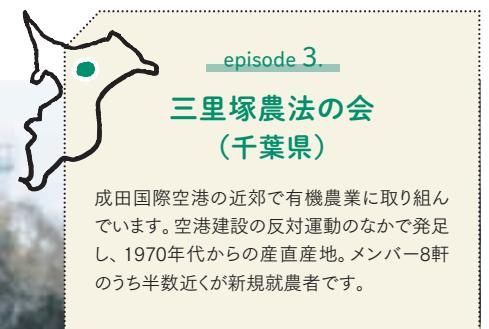
農家になって10年以上。中堅の域に入ったふたりですが、近年の夏の猛暑にはなかなか手を焼いているそう。「昨年は水不足も重なり、キャベツが全滅でした」と肩を落とす関谷さん。水をあげるタイミングを誤ればお湯になって煮えてしまうし、遅いと水が足りず枯れてしまう。よかれと思ったことが裏目に出ることもしばしば。会話のできない自然相手の農業は、“想像力”と“発想力”が大事だと佐々木さんは話します。

「結局、野菜を育てるのは人間ではなく、土の中の微生物や虫たち。彼らが気持ちよく活動できる環境を整えるのが、私たちの役目です」

農業は試行錯誤の連続。それでもふたりは「苦しいと感じたことはない」「あれこれ試すのが楽しい」と飘々としたようです。

「今後は敵視しがちな雑草をあえて残して地温の上昇を抑えたり、あまり水を必要としない作物を探してみたり。これからも上手に自然を味方につけていきたいです」(佐々木さん)

(写真/持城壮、文/北居る奈)



成田国際空港の近郊で有機農業に取り組んでいます。空港建設の反対運動のなかで発足し、1970年代からの産直産地。メンバー8軒のうち半数近くが新規就農者です。



取材した人...

佐々木 智子さん

成田で有機農業の研修を受けたのがきっかけで、三里塚農法の会へ。趣味はバードウォッチング。鳴き声を聞けば、どんな鳥かわかるほど。

取材した人...

関谷 良和さん

2児の父。スタートは一坪農園から。研修所で知り合った先輩農家の影響を受け、有機栽培農家になる決心をかためた。成田の研修所を経て、三里塚農法の会へ。