

# 産直365

さんろくご

2025年  
7月1回号  
(C週)  
小暑

pal★system

もっといい明日へ  
超えてく

## 特集

### 動物たちとの境界線

Contents.

御坂うまいもの会  
くらぶち草の会  
ホクチクファーム  
船泊漁業協同組合

鹿には負けない！  
この場所で作る。



鹿に食べられた桃の木の枝と実。  
(写真／産地提供)



episode 1.

#### 御坂うまいもの会 (山梨県)

山梨県笛吹市御坂町に拠点を置き、桃、ぶどう、すももを栽培しています。化学合成農薬・化学肥料を県が定める慣行栽培基準の半分以上に削減し、除草剤も不使用の「エコ・チャレンジ」栽培が基本。交流活動にも積極的に参加し、今後は加工品作りも視野に入れています。

#### 取材した人...

##### 雨宮 健さん

1992年生まれ。子どものころから箱詰め作業などを手伝い、自然と農家を志すように。大学卒業後、パルシステムの青果専門子会社(当時)で1年間研修をした後に家業に入る。

#### 鹿が若い枝を食べてしまう

早くも初夏の暑さを感じる、4月下旬の山梨県笛吹市。産直産地「御坂うまいもの会」では桃の開花とともに、いよいよあわただしい農繁期が始まりました。

一見、のどかで美しい果樹園が広がるこの地でも、獣たちの襲来は年々深刻さを増しているのだとか。「イノシシ、ハクビシン、タヌキにキツネなど、本当に多種多様。ヒヨドリなんて、ホバリングしてぶどうの実をつつくんですよ」。そう話すのは、今年で就農8年目を迎えた若手後継者の雨宮健さん。なかでも雨宮さんが悩まされているのが、鹿の被害なのだそうです。

「食べるのが桃の実だけなら、まだあきらめがつく。成木の皮を多少かじったとしても、ケアすれば何とか持ち直すこともできる。でも、鹿がもっとも好むのは、植えたばかりの桃の苗木。せっかく生えてきた若い枝を食べてしまうから、育つ前に枯れてなくなってしまうんです。ほら、こんなふうに」

確かに、桃畑を見まわすと、あちこちに不自然な空間

があいています。「ひどいときは、1シーズンで2年目の苗木が30本近く食べられました。生長のきざしが見えて期待が高まるときだけに、本当にやりきれない気持ちになるんです」

#### 地域のために狩猟免許を取得

「この辺でも、うちのまわりがいちばん多い気がする」という鹿の襲来に立ち向かうため、雨宮さんはあらゆる手を尽くしています。

「ホームセンターで売っている網を苗木に巻き、園の周りにも張り巡らしました。でも、完璧に囲ってしまうと乗用の草刈り機が入れなくなってしまう。結局、多少人間が入れるようにすると、入ってくるんです。絶対、鹿もどこからか見ていているんですよ」

「何をやってもイタチごっこ」という鹿との攻防に一手を打つべく、雨宮さんはついに昨年、狩猟免許を取得。農園のため、そして地域のためにも、「待っているだけでは解決しないし、むしろ悪化していってしまう」この

問題に、真っ向から対峙することを決意しました。

「負けていられない、やっていくしかないんです」と、迷いを見せない雨宮さん。「ここで育てた桃がいちばんうまい。そう思っているから、地域の高齢化も乗り越えて産地を守っていきたいです。みんなが辞めていくときほど続けどき。そんなふうに、逆に、逆に考えるクセは『御坂うまいもの会』の代表を長年務めている父・政彦譲りかもしれません」

(写真／佐々木孝憲、文／玉木美企子)



数量  
限定  
1,250個

限定数を超えた場合は  
抽選となります。

136034

御坂うまいもの会のエコ・桃

1.4kg箱 2,580円(税込2,786円)

エコ・チャレンジ基準で栽培された桃を産地を限定してお届け。5-6玉。



御坂(山梨)





取材した人...  
**和田 裕之さん**  
1965年生まれ。「くらぶち草の会」の会長を務める。「くらぶち草の会」では有機農業を志す農家を何十人も輩出。家族のように仲のよい産地のきずなを大切にしている。

episode 2.  
**くらぶち草の会**  
(群馬県)  
1988年、倉沢村（現：高崎市倉沢町）で有機栽培に取り組む3名の生産者が、前身組織となる出荷グループを結成。食の安全はもとより、生態系に配慮した有機栽培に取り組んでいます。所属する生産者の半数以上が新規就農者で、2023年には「未来につながる持続可能な農業推進コンクール 有機農業・環境保全型農業部門」で農林水産大臣賞を受賞しました。

獣が来ない！  
畑の守り神は  
ハスキー。

イノシシが畑を「穴ぼこ」にしてしまう

「くらぶち草の会」を訪れたのは5月上旬のこと。会長・和田裕之さんのズッキーニ畑は標高750mにあり、あたり一帯はひんやりとした空気に包まれていました。昼夜の寒暖差が大きく甘みがのった野菜が育つ一方、中山間地ならではの深い悩みがあります。

「20年以上前から食害と向き合ってきました。畑の場所によって鹿や猿、ヒヨドリなどさまざまですが、とくに被害が大きいのはイノシシです」

イノシシはじゃがいもやさつまいも、かぼちゃなど糖質の多いものを好みますが、初夏から夏にかけて目当ての野菜がないため、ズッキーニが狙われるのだそうです。

「向こうも生きるために必死なんでしょうけどね」と苦笑する和田さん。少しくらい食べられるぶんには仕方ないと思うものの、悩ましいのは定植前後にマルチが踏み荒らされて穴だらけになることだと話します。大きい個体では100kg近くあり、とくにメス親は子連れで現れるため被害も広がります。

そのため、産地では畑の山側に電気柵を張って対応してきました。電気柵の専門メーカーを招いて生産者向けの説明会を行うなど、より効果的に電気柵が機能するよう取り組んでいます。完全には防げないのが実情です。

犬においがイノシシを退ける？

「でも、今年はイノシシうちの畑に来ないかもしれないなあ」そう言って、少し含みのある笑みを見せる和田さん。その目線の先には妻の佳子さんが連れているシベリアン・ハスキー（ナナちゃん）の姿がありました。聞けば、佳子さんと娘の強い希望もあって一昨年から飼い始めたのだとか。

「まだ2歳で甘えたい盛り。運動量が必要なナナのため、山林の枝葉の陰になって畑にできないスペースをドッグランにし

ました。毎日毎日、土の上を走らせていたら、だんだんと“獣の気配”が感じられなくなったんです！」

「イノシシは警戒心が強く臆病な生きものですから」。ハスキーのからだや尿のにおいが土に付き、どうやらそれが獣除けになっていると推測。山林の獣道があった場所に案内してもらくと、確かにイノシシの痕跡はありませんでした。縄文時代には狩猟のパートナーとしてくらしていたという人間と犬。それは狩りだけでなく、野生動物から身を守るためでもあったことが思い起こされます。

ハスキーとくらすのは「子育てがいちから始まった感覚」と言いながら、すり寄るナナちゃんを前に目を細める和田さん。佳子さんと夢見るのは、新たな里山の在り方です。

「都会の人にも『農家のドッグラン』を使ってもらえるよう、整備・拡大していきたいね」(佳子さん)

「犬と遊ぶだけで野生動物が寄りつかなくなりますし、人にとっても癒しの時間になりますから」(和田さん)

思いがけず生まれた「畑の守り神」。各中山間地域で食害が深刻化していますが、「犬を飼う」という原始的な営みが、自然と共生し、里山を維持するヒントになるかもしれません。

(写真／大岩里王真、文／池田諭弘)



特別価格  
たまつくり・常総産農研・野菜くらぶ草の会・天士・八街・福土の会・グッドファーム・佐久らうき・飯山・肥後ゆめ  
きなり 336  
きなり 261  
きなりセレクト 136107  
ズッキーニ  
2本 258円(税込279円)  
揚げたり、炒めたりと加熱調理するとおいしくなります。ピクルスやサラダなどにも。

イノシシが踏み荒らしたマルチ（畑のうねを覆うための資材）の穴ぼこ。過去には一夜で畑が全滅したこともあったそう。



畑の隅に作ったドッグランは何十メートルにも及びます。土の上なので犬の脚に負担がかかりません。



episode 3.  
**ホクチクファーム**  
(北海道)  
「安全・安心でおいしい牛肉」を届けることをモットーに、健康な肉牛の生産に取り組む産地。飼料用と用いることを自社栽培するほか、近隣の農家に堆肥を提供して牧草を作ってもらうなど、地域での資源循環も積極的にに行っています。



産直  
7月  
お得  
特別価格  
徳用  
冷蔵  
コトコト 425  
きなり 430  
きなりセレクト 136115  
北海道産直牛小間切徳用  
200g 798円(税込862円)  
乳用種の雄牛を肉用に有効活用。輸入飼料に極力頼らない生産をめざしています。赤身主体のあっさりした味わい。  
※お届け日含む3日間  
10月  
お得  
特別価格  
徳用  
冷蔵  
コトコト 424  
きなり 429  
きなりセレクト 342505  
北海道産直牛小間切  
140g 578円(税込624円)  
10カ月齢以降は抗生物質を与えず健康を第一に広々とした牛舎で飼育。モモ、カタ、バラなど全部位を使用。炒め物や煮物などに。  
※お届け日含む3日間

産直  
7月  
お得  
特別価格  
徳用  
冷蔵  
コトコト 424  
きなり 429  
きなりセレクト 342505  
北海道産直牛小間切  
140g 578円(税込624円)  
10カ月齢以降は抗生物質を与えず健康を第一に広々とした牛舎で飼育。モモ、カタ、バラなど全部位を使用。炒め物や煮物などに。  
※お届け日含む3日間

牛舎が“野生との交差点”に

釧路湿原のほど近く、涼しい風が吹き抜ける牛舎には、穏やかな表情でもくもくとエサをほおぼる牛たちの姿が。「ホクチクファーム」は、できるかぎり薬剤に頼らず、牛の健康を守ることを大切に、肉牛の飼育に取り組む産直産地です。

ところが近年、この牛舎が「野生との交差点」になっているといいます。「朝のエサまきが終わると、まるで待っていたかのように20頭ほどの鹿が牛舎に集まってくるんです。一年中ですよ」と、生産者の三沢広大さん。鹿が牛といっしょにエサ箱に顔を突っ込もうとする異様な光景が、今では日常になっているそう。

こんなに増えたのはここ5年ほど。最近では特別天然記念物のタンチョウまでエサをつつきに来るとのこと。「毎日野生動物をこまめに追い払い、牛にストレスがかかっているか、健康チェックもより入念に。現場の負担は年々増えています」。鹿は追い払ってもすぐに戻ってくるか、隣の牛舎に移動するだけ。猟師に駆除を依頼することもあります。効果は一時的だといいます。「猟師さんが『ホクチクファームで仕留めた鹿はおいしい』って。うちの配合飼料を食べているからでしょうね(笑)。カロリーの高い味を知っちゃったら、なかなか森のものは食べられないのかな」と、三沢さんは複雑な表情を浮かべました。

ともに生きる、をめざして

牛舎の隣には、牛たちの飼料となるデントコーン畑があります。ここには熊が現れることも。「熊は畑の真ん中から円を描くように食べていくんです。遭遇すると危ないので、入る前はドローンで確認するのが日課です」。畑の周囲には電気柵が張られ、5年前からはオオカミ型ロボット「スーパーモンスターウルフ」も導入。音と光で威嚇するその姿は熊にとって脅威だったようで、ほとんど姿を見なくなりました。

しかし、落ち着いたのも束の間、今度は鹿が侵入。その被害はより根深いものでした。「収穫期の秋だけでなく、春先の芽まで食べられてしまうんです」。電気柵もウルフも、鹿には効果なし。約20ヘクタールある畑のうち、4分の1が被害を受けることもあり、足りないぶんはよそから購入し補っているといいます。

森と人里の境界があいまいになっている背景には、大きくは地球温暖化がからんでいます。特効性のある唯一の対策は、“敷地全体を高い柵で囲うこと”ですが、施工には莫大な費用がかかり、簡単には踏み切れないのが現状です。

それでも「できることなら」と静かに言葉を紡ぐ三沢さん。「理想をいえば、線引きをしようまく共生していきたいんです。動物は好きなので……。鹿に『エサを少し分けるから、牛舎には入らないで』と伝えられたらいいのですが」

命と向き合う生産者の覚悟があって、私たちの食卓は成り立っている。そのことに気づけた今、これからの「いただきます」はより深く響くと感じました。

(写真／豊島正直、文／北居る奈)



音と光で野生動物を威嚇する「スーパーモンスターウルフ」をデントコーン畑の周りに設置。(写真／産地提供)



# トドと対峙して60年 海上の知恵比べ。

船上から波間に顔を出したトドを仕留めます。  
(写真/産地提供)

## episode 4.

### ふなどまり 船泊漁業協同組合 (北海道・礼文島)

2019年に産直提携を交わした、パルシステムで12番目の水産産直産地にして、「日本最北端の漁協」。猟銃免許をもつ漁師も多く、狩猟頭数を管理しつつ漁の合間にトド撃ちを行います。近年ではトドと並行してアザラシによる食害も深刻。



取材した人

#### 大石 康雄 さん

1947年利尻島生まれ。船泊漁協組合長。自身も猟銃免許をもち60年以上、漁師と猟師の二足のわらじを続けてきた。



冷凍  
コトコト 509  
きなり 392  
きなりセレクト 342963

#### 礼文島船泊の産直・にしん開き

2枚400g **480円**(税込518円)

産直産地船泊産の脂ののつたにしんを干物にしました。ふっくらとした身と脂をお楽しみください。  
239kcal◎0.9g/100g ◎180日



冷凍  
コトコト 511  
きなり 391  
きなりセレクト 342955

#### 礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ開き

1枚250g **480円**(税込518円)

産直産地「北海道礼文島船泊」産の6～9月の脂ののつた真ほっけを厳選し開き干しうまみを凝縮。  
176kcal◎1.8g/100g ◎180日

## トドの食害に立ち向かう漁業者

日本最北の有人離島「礼文島」から1kmほど沖合に「トド島」と呼ばれる島があります。周囲に生息するトドをこの地で狩猟してきたことが名前の由来で、島民とトドの密接な関係を物語ります。今回私たちを迎えてくれた「船泊漁業協同組合」の組合長・大石康雄さんもまた、狩猟免許をもつ“漁業者ハンター”のひとりでした。

「トドは冬に来る。大きい口で、無理やり網ごと中の魚を食いぎっていくんだよ。食われて、食われて、網が穴だらけになって満足に漁ができず、一時は島の漁業全体が本当に大変だった」

冬から春にかけて礼文島の主力魚種となる、たらやたこ、にしんが好物というトド。とくににしんは魚体が小さいぶん水中で次から次へと捕食できてしまい、網への被害も深刻とのこと。江戸時代から食用としての猟は行われてきましたが、漁業を守るために島民が銃を手にしたのは戦後、今のように組織立った漁法となってからで、「生きるために、自分たちで鉄砲も玉も買ってきて始めた」と言います。

## 「来ないでくれ」。願いがようやく通じ始めた

大石さん自身は漁師かつ猟師歴60年。仲間とともに、漁の合間をぬい地道にトドを追いつけた結果、ここ10年ほどでようやく成果が目に見えるようになったそう。

「トドの数が減ったというより、人間を恐れるようになったのかね。あいつら頭がいいから、トド撃ち用の船のエンジン音が

するとはるか遠くでも逃げていく。でもそれでいい。俺たちが望むのは「来ないでくれ」ってだけだ」

被害が減ったのならば、トド撃ち自体が今は下火になっているのかと聞くと、若い漁業者にも猟銃免許をもつ人が多いのだとか。「頭数をとりたわけじゃない。ただ、ここは怖い、近づかないほうがいいと、警告を与え続けないと元の本阿弥だ。礼文島で漁業を続けるには避けられないんだよ」。今ここでトド撃ちをやめるわけにはいかない——ゆっくりとかみしめるように語るさまからは、この島で生きてきた覚悟が見えます。

仕留める際は、できるかぎり浅瀬に迫り込んで、海中に沈んでも引き上げられるように撃つと大石さん。今となっては食害対策の色が濃いトド撃ちですが、礼文島でトドの肉は古くから親しまれてきた豊富な栄養源。血抜きや解体までを漁業者自らが行き、さばき終えた肉は近所に配って回るのだとか。「くせはあるけどそれがうまい。焼肉みたいにするのが俺は好きだな」

トドを食べ、一方ではトドに生業をおびやかされ、そんな駆け引きを、半世紀以上繰り返してきた礼文島の漁業者たち。海の上での知恵比べは、今日も続いています。

(写真/豊島正直、文/富井圭)