

産直365

さんちょく さんじゆ

2025年
7月1回号
(C週)
小暑



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
作つてくる。



鹿に食べられた
桃の木の枝と実。
(写真/産地提供)

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、鹿の食害なのだとと言います。

「食べるも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、桃畠を見まわすと、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、園のまわ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に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、「待っているだけでは解決しないし、むしろ悪化してしまって」この

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。

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下に削減し、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っています。

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、逆にと考えるクセは『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。



今回
限り



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。家族のように仲よい産地のきずなを大切にしている。

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があり、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なりが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」

イノシシはじや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なうなど、より効果的に電気柵が機能するよう取り組んでいますが、完全には防げないのが実情です。

犬のにおいがイノシシを退ける?

「でも、今年はイノシシも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

獸が来ない!
畑の守り神は
ハスキー。



コトコト
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るったそう。



(写真/大岩里玉真、文/池田諭弘)

畑の隣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。



取材した人

三沢 広大さん

釧路市出身。高校卒業後に馬の牧場で半年ほど勤いた後、ホクチクファームに。好きな牛肉の食べ方は「やっぱリシンプルに塩・こしょう」

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ばる牛たちの姿が。「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。「朝のエサ撒きが終わると、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む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ないか、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。獵師に駆除を依頼することもありますが、効果は一時的だといいます。「獵師さんが『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。

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)



産直
**7月
お得** 特別価格 德用

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。
販お届け日含む3日間

産直
**7月
お得** 特別価格 德用

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ヶ月齢以降は抗生素を与える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。

販お届け日含む3日間

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、落ちていたのも束の間、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、線引きをしてうまく共生していきたいんですね。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。そのことに気づいた今、これからのおいしさはより深く響くと感じました。

(写真/豊島正直、文/北居る奈)

トドヒタ崎して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」。獵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。



毎年2月に行われるトド・アザラシ鎮魂祭。狩猟免許をもつ漁業者、地元の獵友会、警察官などがそろい、いただきたいのちに感謝をささげます。
(写真/産地提供)

取材した人

大石 康雄さん

1947年利尻島生まれ。船泊漁業協同組合長。自身も獵銃免許をもち60年以上、漁師と獵師の二足のわらじを続けてきました。



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”的ひとりでした。

「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ちぎっていくんだよ。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獵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。

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、若い漁業者にも獵銃免許をもつ人が多いのだとか。「頭数をとりたいわけじゃない。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木阿弥だ。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追い込んで、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い、さばき終えた肉は近所に配って回るのだと。『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。海上での知恵比べは、今日も続いている。

(写真/豊島正直、文/富井圭)

産直

特別
価格

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っ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(1.8g/100g) 180日

pal

産直



ほっけ/北海道礼文島船泊^{ぎょれん}道東食品^{ぎょれん}北海道

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月の脂ののっ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