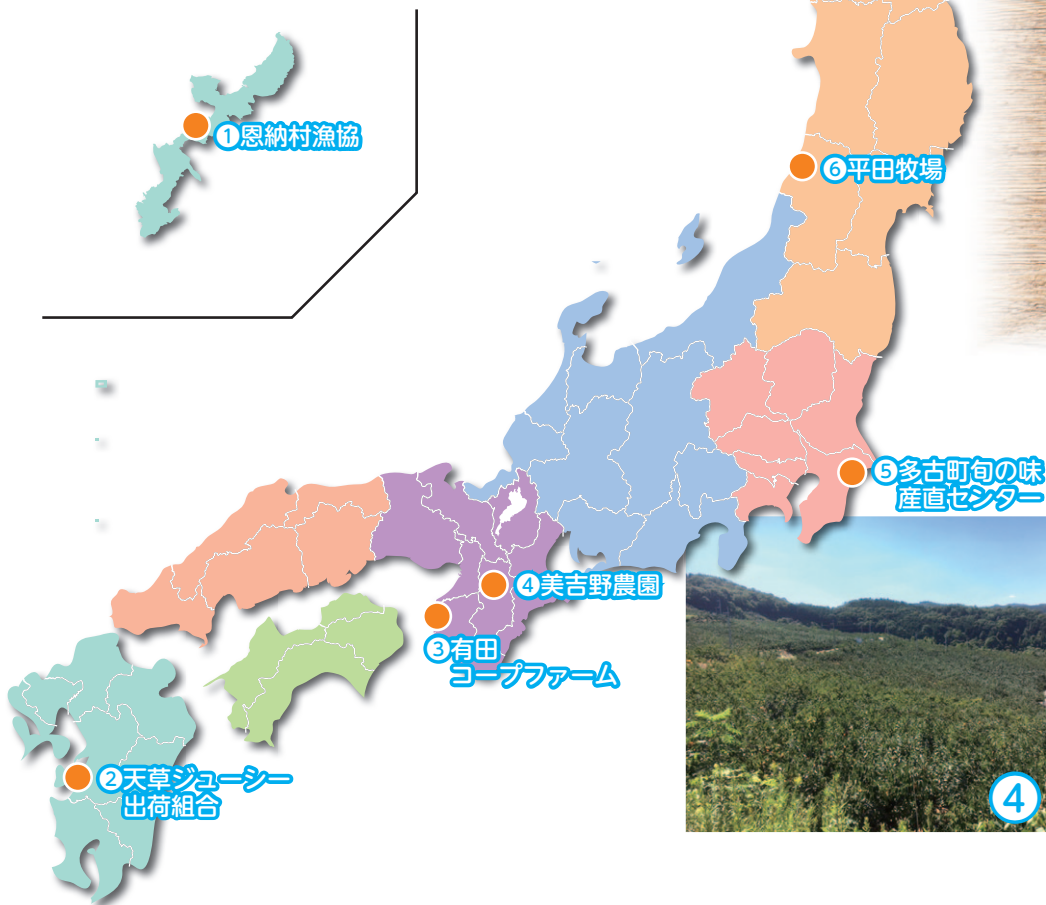


2017年度 産直産地 理事・職員 視察 報告書



① 恩納村漁協

所在地 沖縄県

視察日 2017年12月6日(水)～12月8日(金)

主な取扱品目 産直恩納村産太もずく、糸もずく 他



恩納村は、沖縄県北部西海岸に位置する人口約1万人の村で、海岸線の長さは約46km、国内有数のリゾート地域。サンゴ礁域の面積は、約3,000ヘクタールで、1村、1漁協で1漁業権を有している。

恩納村漁協で生産した各種もずくを、鳥取県の井ゲタ竹内で加工・調味し、味付もずく(COOP 恩納村産味付糸もずく、サンゴが育てた太もずく、恩納村でしか採れないもずく他)となる。

商品の特徴



もずく種の培養の様子

《もずく》

恩納村のもずくは鮮度を大切に、豊富なヌメリと歯切れの良い食感が特徴。ツルツルとしたのどごしの糸もずく、コリコリとした食感の太もずく、糸もずくと太もずくの両方の特徴を併せ持っている。

生産者のコメント

昨年までの糸もずくは、エルニーニョなどの異常気象の影響で2年続きの不作でした。しかし今年は……

種付け回数を倍増しました。海人全員で追い込み漁をして食害(魚に食べられる被害)対策も万全です。海水温も糸もずくに最適な温度になりました。

あとはお日様次第! ちばるよお～



参加理事のコメント

1次産業は、自然に左右されるリスクを背負っています。それを回避するための研究や、先行投資がきちんとされると感じました。

ひとり一人が良いものを作ろうとする誇り、より良いものを作ろうと協同して取り組む姿勢、協働して恩納村漁協の価値を高めていく協創が出来上がっています。

私たちがもずくを食べると沖縄の海がきれいになり、もずくを育てている人たちが元気になる「サンゴ再生もずく基金」。もずく1パック買うと1円の寄付ができます。恩納村の海を豊穡の海にするために、私たちのエシカル行動でサンゴを増やしていきましょう。



② 天草ジューシー出荷組合

所在地 熊本県

視察日 2017年11月30日(木)～12月1日(金)

主な取扱品目 天草晩柑 他



生産地である天草は、熊本県の南西部に位置し、大小120もの島々からなる自然豊かな土地。四方を海に囲まれているため、気候は比較的温暖で冬でも雪を見ることは、ほとんどない。

商品の特 徴

《天草晩柑》

天草晩柑は品種名を河内晩柑といい、熊本市内で自然発生種で発見され、産地ごとに名前が異なり、熊本県天草地方で育ったのが天草晩柑とよばれている。

天草地方では昭和24年頃に始まり、天草ジューシー出荷組合代表の祖父・袋田福太郎氏が25本の苗木を植えて広がった。

木なり完熟という栽培方法で、11～16ヶ月間木で成らし続けるのが特徴。季節の変化によって水分量が変わり酸味と糖度のバランスが変化、つまり味わいが変わる。

4月 汁気が多く、初物らしく瑞々しい

5月 黄々として香り高い すっぱすぎずほどよい酸味

6月 1番甘く感じる時期 素朴な甘さ

7月 酸も糖も抜けたあっさりとした味わい(豊作年のみ)



生産者のコメント

天草ジューシー出荷組合の天草晩柑は、収穫直前まで長く樹に成らせておくために見栄えは良くないですがジューシーで”実ばなれ”がよく種子が少ないので食べやすくなっています。収穫時期によって少しずつ味わいが変わっていくので各時期の晩柑を食してみてください。

「生産者にはつくる喜びを！消費者の皆さんには食べる喜びを！」食べる人、売る人、つくるひとすべてに笑顔が生まれるような商品づくりを目指しています。



参加理事のコメント

生産者の皆さんの笑顔あふれるあたたかさを強く感じました。高いリスクをかかえながらも「木成り完熟」にこだわり「迅速」「丁寧」「責任」をかけて、一人でも多くの組合員さんに「この味、この食感」を届けたいと作業されています。生産者の皆さんのこの想いをしっかりうけとめ、つたえて、広めていきたいと思いました。



③ 有田コープファーム

所在地 和歌山県

視察日 2017年10月27日(金)

主な取扱品目 温州みかん・雑柑類



和歌山県有田市は県中部に位置し、南に面した急峻な山の斜面を石垣を作り開拓された圃場が多く、その栽培、手入れ、収穫はとて大変な作業となっている。しかし、その日当たりや温暖な気候(平均温度17℃、日照時間約2,800時間、雨量約1,600mm)、冬は黒潮海流にも助けられ積雪も少なく、果樹栽培には適した土地となっている。



商品の特 徴

《有田みかん》

有田地方は早生種(主に宮川早生という品種)の産地。外皮は薄く剥き易く、内袋も薄く柔らかいので食べやすいのが特徴である。



《品質への取組》

美味しいみかん作りは、生産者にとっては究極の課題だ。有田コープファームは、毎年それをテーマに学習会を行っている。栽培の技術向上は春に剪定講習、7月に摘果講習会(2017年は9月にも開催)を行っている。また防除計画はJAありだの応援を受け3月に1年間の計画を立てている。

生産者のコメント

有田コープファームのみかんは、減農薬を徹底しています。無農薬栽培はみかんの木がとて弱く枯れやすいため実際には難しく、その中で必要最低限に抑えた減農薬を行っています。

通常30回使用される回数も14回までに抑え、それも8月までに全て終え、9月から収穫までの約2ヶ月は全く使用しません(市場に出回る多くのみかんは、収穫直前に防腐剤を使用)。そのため、有田コープファームのみかんは、市場の物よりどうしても腐りは多くなってしまいます。その理由を知って、利用をしていただき、手元に届いたらなるべく早目に食していただくことをお願いしています。



参加理事のコメント

どの農産地でもきっと同じだと思いますが、生産していく上での問題は、害獣と気候変動と生産者の高齢化です。害獣に対してはネットや柵など考えられる全ての対策を取っておられます。高齢化に対しては、現在生産者の平均年齢が68歳。有田コープファームの役割として、みかんの生産を守る事はもちろんの事、山を守る、緑を守る事も大事だと考えておられます。安心安全なみかんを今後安定して口にするために、極早生のみかんから5・6月頃まで出回る晩生の八朔、伊予柑、清見オレンジなど一年のうち長期間に渡っての品目の取り扱いを、今後も続けていく事が必要だと感じました。



④ 美吉野農園

所在地 奈良県

視察日 2017年9月29日(金)

主な取扱品目 梅・柿・白きくらげ 等



奈良県吉野地方の奈良盆地から紀伊半島の入り口にかけての中山間地帯にある産地で、主に柿や梅の有機・特別栽培に取り組んでいる。特に柿は全国にある産地の中でも市町村単位の生産量では日本一を誇る。

また同じく奈良県五條市にあり美吉野農園グループに所属するアスカグリーンファームは、吉野川を臨む風光明媚な土地に位置し、きくらげをはじめとする無農薬野菜の栽培及び加工に取り組んでいる。

商品の特徴

《柿》

中山間の山の斜面にあり、寒暖差の激しい気候条件により甘みの強い柿が採れる。また除草剤を使わないことと共に有機肥料や海藻エキスを投入するなど土を大切にしていることも特徴である。

《白きくらげ》

きくらげの菌が植え付けられた菌床をハウスの中で培養する。ビニールで封をされた菌床を消毒しながら1個ずつ封を切りハウスの中に並べていく。1つのハウスに5000個並べ、2～3週間できくらげが咲き始める。ハウスの壁は断熱材で覆われ、室内は25度前後に保たれている。室温と共に湿度や酸素濃度の管理が必要で設備にはかなりのコストがかかっている。非常に希少価値の高いきくらげで、さらに栄養も豊富。ビタミンDは含有量世界第一位。その他食物繊維やカルシウム、鉄分なども含まれ、「食べる化粧品、美容食材」とも言われている。



生産者のコメント

美吉野農園では何よりも消費者の安心・安全・健康を考え、「吉野川エコネット協議会」を設立し、生産者の栽培管理や生産情報の公開をすると共に、生産者会議を開き生産技術の向上を目指しています。また柿の脱渋や梅の塩漬けなどの加工販売まで行い、余計な添加物・保存料・着色料は使用しない、素朴で素材が生きる商品作りに努めています。

一方、現在日本で消費されているきくらげの97%が中国産である中、アスカグリーンファームの白きくらげは、純国産で完全無農薬栽培を行っています。



参加理事のコメント

どちらの生産者からも良いものを作り届けたいという熱意を感じ、また多くの組合員にもそのことを伝え、利用を広めたいと思いました。柿は果物ですが、そのまま食すだけでなく、天ぷらやサラダなどの料理にも使えること、また、白きくらげも料理からデザートまで幅広くアレンジできることなど、組合員が利用しやすい、また利用したくなるような、情報や提案を発進していきたいと思っています。



⑤ 多古町旬の味産直センター

所在地 千葉県

視察日 2017年10月5日(木)～6日(金)

主な取扱品目 さつまいも・人参・小松菜・ミニトマト・きゅうり 等



1987年設立で、今年ちょうど30周年を迎えた。千葉県の北東部、成田空港にほど近く、北総台地から九十九里海岸までの広大な平地で、多古町を中心に半径30km圏内の生産者が集まっている。多古町周辺は関東ローム層の肥沃な火山灰土壌で、さつまいもや人参などの根菜類、小松菜やほうれん草などの葉物野菜、また、海に近い東側ではミニトマト・キュウリなどの果菜類と、野菜の栽培の盛んな地域である。

商品の特 徴

《さつまいも シルクスイート》

発売されて4年くらいの新品種で、滑らかな舌触りと、飽きのこない上品な甘さが特徴。土づくりにこだわった生産者で、食味の良いさつまいもを栽培している。収穫後一定期間貯蔵し、熟成させることで、おいしいさつまいもを安定的に出荷している。



《さつまいも あまゆう》

今あるさつまいもの中で、特に甘い食味が特徴。あまゆうの特性にあった畑を持つ生産者のみで栽培することで、食味が安定。収穫後一定期間貯蔵し、熟成させることで、おいしいさつまいもを安定的に出荷している。あまゆうは生協でしか取り扱っていない商品。

生産者のコメント

多古町は昔からさつまいも造りが盛んな土地で、農薬や肥料を少なく無理のない適地適作のもと栽培しています。美味しさのために土作りを始め、ウイルスフリー苗で作る種芋を使用(2年に1度)、貯蔵期間や貯蔵時の温度・湿度管理にも細心の注意を払います。また、消費者との交流を大切にしており、「生産者・消費者・生協の三者のコミュニケーションから新しい価値が生まれる」と考えています。



参加理事のコメント

多古町旬の味産直センターの“さつまいも”の圃場の広さ、スケール、土の中から掘り起こしたばかりのさつまいものきれいなことに、ビックリ！ふかふかの土から、土作りへのこだわりも十分感じられました。

農業従事者や、出荷するために必要な人手の確保はこの地域でも大変で、いかに持続可能な農業にしていくか、働き続けてもらえるように支えていけるか、と日々、研究・工夫・改善されています。私たちは、美味しくいただけることへの感謝だけではなく、これからの日本の農業について、農業の担い手について、どうしていくべきかを考え、行動に移していかなければならないと強く感じました。



⑥ 平田牧場

所在地 山形県

視察日 2017年8月9日(水)～10日(木)

主な取扱品目 平牧三元こめ育ち豚(精肉・加工品)



豚2頭の飼育から始まり、今では酒田市の優良企業となっている株式会社平田牧場。いいとこどりをする為の「三元交配」、与える飼料、育てる環境の3つのこだわりが、ジューシーな脂と、豚特有の臭みもなく、ほのかな甘みのある美味しい豚肉につながっている。

商品の特徴

《平牧工房(加工品)》

添加物が当たり前だった約40年前から、肉本来の自然なおいしさを生かした無添加ハム、ソーセージの開発が始まった。そのきっかけは「健康な豚肉を原料にした安心して食べられる物が欲しい」という鶴岡生協の組合員の声からだった。



《平田牧場(精肉)》

豚がストレスを感じないようにと、外気や採光を取り入れ、飼育環境に気を使われている。また、豚の排泄物を発酵させ完熟堆肥をつくり、それを豚舎に戻してふかふかで暖かい寝床として利用する循環型農業にも取り組まれている。一頭あたりの飼育スペースは通常の3割以上広い1平方メートルで、飼育日数も長く、ゆっくり、ゆっくりと育てられる豚。飼料にもこだわり、減反田で作ったお米「飼料用米」を食べさせることで脂質の甘みが増し、動物性タンパク質不使用により臭みがない、おいしい肉質となっている。

生産者のコメント

平田牧場の目指すもの～すべての人々が笑顔で！そして幸福になる～に則り、1. 食品添加物に頼らない。2. 化学調味料(アミノ酸)を使わない。3. 子供の味覚と食育。4. 環境にやさしく、栄養価が高いこと。5. 食糧自給に貢献すること。6. おいしいこと。7. 食文化をまもること。以上のもので7原則をミートセンター・農場・工房で誠実に実践。将来的視点をきちんと持ったものづくりをプライドを持って推し進めています。



参加理事のコメント

餌作りからこだわりぬいた飼育環境での、平牧三元豚、平牧金華豚。価格が少々高くなるのはなるほどと思えました。食品添加物についても、以前は認可されていた物が今は使用禁止になったりしています。保存料を入れれば日持ちはしますが、体への影響はと思うと、正直に7原則の上でのものづくりをしている平田牧場の豚肉を支持していきたいと強く思いました。今日食べたものが、今後の体を作ると思うと、食に対して何にこだわっていくのかを大いに考えさせられました。



⑦ 南空知玉葱出荷グループ

所在地 北海道

視察日 2017年8月24日(木)～25日(金)

主な取扱品目 たまねぎ・トマト



北海道の札幌市、夕張市に挟まれた、南空知地区（岩見沢市、栗山町、長沼町）は、夕張川がもたらした肥沃な沖積土に恵まれた、北見、富良野に並ぶ有数のたまねぎ産地である。たまねぎ栽培の歴史は古く、100年以上も前から始まっている。南空知玉葱出荷組合は33軒からなるグループで2代目3代目と代々続くたまねぎ農家が多い。



商品の特徴



《たまねぎ》

11haある圃場で15種類もの品種のたまねぎを生産。多く出回っている品種はオホーツク222と北もみじ2000だが昔ながらの味を残す為に、100年以上前から作り続けられている在来種（空知黄）の黄玉の種子栽培も行っている。

《高糖度トマト》

化成肥料を使わず、米ヌカ・ミネラル（ノルウェー産海藻）・腐葉土、を使って土づくりにこだわり、糖度7度以上のフルーツトマトを生産。全てのトマトを糖度測定器で測定し、高品質を維持している。



生産者のコメント

有機肥料を使って土作りにこだわり、安全で安心して食べて貰えます。「美味しい」のお声が生産する私達の励みになります。



南空知玉葱出荷組合代表 坂野さん

参加理事のコメント

あいにくの雨で収穫体験が出来ず残念でしたが、その自然の中で生産されているのだと改めて実感しました。どこの生産地も苦労されているとは思いますが、南空知も今年の6月の雨の多さと7月の猛暑で生産量も2割減だとの事。安定した供給のためには、組合員も常日頃からの安定した利用や、農産物に対するサイズなどの規格を柔軟に捉えていくことが大切だと思いました。「工夫されていることは何ですか？」とお聞きすると、「とにかく真面目に玉葱を作っています」との言葉通り、真摯に生産されている姿を直接感じる事ができました。

