



アクト商会(あわら市) 高山 直之さん

1haの果樹園で、約1,500本のブルーベリーを栽培。農薬・化学肥料不使用で、福井県特別栽培の最上級グレードの認証を取得。



大粒で、甘くジューシー アクトのブルーベリー

多品種で長く楽しめる 大粒の甘いブルーベリー

ほのかな酸味と甘みがほとばしる、大粒でジューシーなブルーベリー。約1500本のブルーベリーの果樹が広がる高山さんの農園では、初夏から9月初旬にかけて収穫の時期を迎えています。

「ブルーベリーは500種類以上の品種があり、それぞれ甘さや大きさが違うんです」と教えてくれた高山さん。甘味や粒の大きさにこだわるとともに、長い期間楽しめるよう収穫の時期が異なるものや、新しい品種などを40種類セレクト。生協では、3種類以上の品種を混ぜたものを販売しています。



「ブルーベリーの原産地は北米の寒冷地なので、北陸の気候にあっています」と高山さん。さらに、土壌が酸性で、水はけが良いあわら市の丘陵地であることも栽培に適しているのだそう。ただ、その一方で乾燥に弱い一面もあり、高山さんは対策として根元に細かな木のチップを敷き詰めています。他にも、花や実を食べてしまう野鳥を、大きな音で威嚇するなどの苦労もあるそう。「そのまま口にするものなので、農薬や化学肥料を使わない」というこだわりで、福井県特別栽培で最上級グレードの認証を受けています。



ハイブッシュ系



ラビットアイ系

4月下旬
開花の様子



ひと粒ひと粒丁寧に収穫 摘みたての新鮮さを提供

安全・安心に配慮した、さまざまな取り組みを行う高山さん。「でも、基本的には“あまり頑張らない”をテーマにしてるんですよ」と笑います。

そんな高山さんが「一番難しい」と言うのが収穫です。ブルーベリーはひと粒ひと粒熟してくるので、ブドウと違って房ごと収穫することができません。最適な熟し具合を確かめながら、近くの実に傷をつけないよう収穫するのは、経験を要する大変な作業なのです。収穫されたブルーベリーは、その日のうちに生協に出荷。パックに詰めて保冷され、フレッシュな鮮度で翌日には配送されます。



そんなブルーベリーの収穫が体験できる『産地見学会』は、組合員のみなさんに大人気です。「木によって味が違う」、「ブルーベリーの木を見るのは初めて」、「粒が大きくて美味しい」などの声が寄せられています。

「しっかり手をかけて育てているから、組合員のみなさんに美味しいと言ってもらえるとうれしいですね」と胸を張る高山さん。自称「頑張らない」頑張り屋さんが大切に育てたブルーベリーは、今年も美味しく実っています。



産地見学会の様子

🍴 オススメの食べ方

「3〜4粒を1度に口に入れると、異なる品種の味が混ざって美味しい」と高山さん。ヨーグルトやジャムにはもちろん、お酢に漬けてフルーツビネガーにしたり、果実酒にしたりするなど、楽しみ方は多彩です。「酸味があるので肉料理のソースに使う方もいたり、用途は広いですね」。



📦 上手な保存方法

追熟はしないので、冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください。残ったときは、冷凍保存もおすすめ。「シャリシャリとシャベットみたいになって、生とは違った美味しさですよ」。





代表取締役 館 恭弘さん(右)
執行役員 齋藤 峰雄さん(左)

84haの水田で、減農薬・有機質肥料による米づくりを行う。そば、大豆、メロン、柿などの栽培や農産加工品、観光いちご園なども手がける。



噛むほど広がる、甘みと香り 福井米いっちよらい

毎日丁寧に観察して育て 収穫後も品質管理を徹底

噛めば噛むほど米本来の甘みと香りが広がる、あわら農楽ファームの「福井米いっちよらい」。減農薬・有機質肥料100%で丁寧に育てられた福井県認証の特別栽培米です。

2月中旬の種蒔の準備から8月下旬～9月下旬までの刈り取りまで、「日頃から田んぼに出向き、そのときの変化を観察しながら農作業をすることが大事」と語る執行役員

齋藤峰雄さん。福井県が発信する稲作情報などをチェックし、稲の状態を確認して適期を見極め、効率良く水や肥培管理、刈り取りなどを行っています。代表取締役

の館恭弘さんは、「天候や気温など同じ年は一度もないので、毎年1年生です」と大変さを語ります。

収穫後も、手をかけ質の高さを追求。籾にストレスを与えないよう、通常は1回の乾燥を、温度を変えて2段階で乾燥。玄米は15℃以下の低温倉庫で保管し、注文を受けてから出荷直前に精米しています。「精米したての美味しい状態で食べていただけるのが一番ありがたい」と、2人は顔を見合わせて微笑みます。



障がい者の自立をめざし 産学官連携の取り組みも

あわら農楽ファームは、2001年に設立。現在、就労継続支援A型事業所の株式会社農楽里に勤める障がい者11人が、施設外就労で年間通して農業や農産加工品の生産を行っています。「障がい者の方に農業に携わってもらうことで、高齢化で後継者不足の地域農業の担い手になり、障がい者の方自身の雇用・自立につながれば」と語る齋藤さん。

2004年には、農産物登録検査機関に登録し、米の品位検査を自ら実施。地元の生産者の要請に応じて米、大豆などの検査も行い、アドバイスや情報交換をするなど地域に貢献しています。今後は、産学官連携により、ロボット技術やICT(情報通信技術)を活用し、省力化や高品質生産などを実現するスマート農業への参画を予定。「今の取り組みを進化させ、障がい者のみなさんもより主体的に農業に取り組みたら」と館さんは未来を見つめます。

「組合員さんは食に対して関心が強く、つくり手のことも勉強されているなど感じています。組合員さんに求められるお米を、しっかりつくっていききたいですね」と答えてくれました。

一等米に認定されています



米の等級を決める農産物検査

米の農産物検査では、粒の形や水分量などの数項目をチェックし、一～三等米・規格外に判別し玄米の袋に表示しています。

等級	項目	最低限度		最高限度	
		整粒(%)	形質	水分(%)	被害粒・死米・着色粒・異種穀粒及び異物(%)
◎	一等米	70～	一等標準品	～15	～15
⊗	二等米	60～	二等標準品	～15	～20
△	三等米	45～	三等標準品	～15	～30

出典：農産物検査法三段表、玄米の検査規格(農林水産省ホームページ)

福井米いっちよらい



有限会社黒川産業(あわら市)左から黒川 友紀子さん、利隆さん、公美子さん
創業48年の養鶏農家。福井県畜産試験場が開発した福地鶏の飼育を手がける。年間、若鶏約14万羽、福地鶏800羽を飼育。



濃厚で、ほのかに甘い赤玉たまご 福地鶏のたまご

平飼いで、大切に育てる 福井県が開発した福地鶏

とろりと濃厚で、黄身はお箸でつまめるほど大きく、白身に弾力のある福地鶏のたまご。黒川さんが飼育したものはほのかに甘く、「いちど食べるとやみつきになる」と評判です。

福地鶏は、福井県畜産試験場が開発を進めてきた福井県の地鶏です。福井市内で長年改良されてきたウエミチ



レッドの雄と純国産鶏の岡崎おうはんの雌を交配して誕生しました。黒川さんは、2016年10月から福地鶏の実証試験に参加。2017年4月から正式に飼育を始め、6月からたまごを販売しています。

販売しています。

現在、県内農家17舎で福地鶏が飼育されていますが、生産者によって品質に差がでないよう飼育方法は平飼いが原則。鶏舎内は1㎡あたり6羽(28日齢以降)で鶏が元気に動き回ることができ、餌に県産飼料米を10%以上配合するなどの基準があります。

黒川さんの鶏舎には、野鳥と接触しないよう窓はありません。産卵しやすいよう毎朝午前2時半頃から照明を明るくし、8時にたまごを回収。下洗い後、機械で洗浄し、ひとつひとつ手作業でパック詰めしています。



規格外の野菜を活用して リサイクルループを実現

独自に勉強しながら、福地鶏の飼育を試行錯誤してきた黒川さん。鶏も人もストレスなくたまごを回収できる仕組みなど、鶏舎には父親の利隆さんのアイデアが満載です。また、鶏の腸内環境を良くするため、とうもろこしや大豆、小麦などの配合餌の他に、カットした野菜を酢漬けにし乳酸発酵したものを与えています。「近くのふくいレインボーファーム(生協農場)さんから、キャベツや人参などの規格外品をいただいています。こちらからは鶏糞を畑の肥料として提供し、環境に配慮した循環型農業のリサイクルループに取り組んでいます」と公美子さん。発酵した野菜は、鶏たちの大好物。「ケーキ店などから、うちのたまごは甘くて、湯せんしてもくさみがなくて使いやすく、白身も弾力があって泡立ちやすく消えにくいと好評なのですが、この餌のおかげかもしれませんね」とニッコリ。



野菜を酢漬けにした餌

公美子さんは、福地鶏推進協議会の初代会長としても活躍中。「スタートから1年間は、あっという間でした。福地鶏の知名度も、徐々に上がってきているのかなと思います」と振り返ります。娘の友紀子さんと一緒に、親子3代で福地鶏の飼育に励む日々。「いつか福井県を代表するたまごになってくれれば」と、家族仲良く笑顔を交わしました。

🍴 オススメの食べ方

福地鶏は、「たまごかけご飯やオムレツが美味しい」と公美子さん。たまごかけご飯は、長芋をせん切りにして白飯にのせ、その上にたまごを割り入れてかけ、ネギを散らし、お醤油をくるとらせばできあがり。粘りのあるとろとろの食感を楽しんで。



「中学生の息子のお気に入り」という、公美子さんのふんわりオムレツ。白身を先にメレンゲ状に泡立て、黄身、塩・こしょう、白ダシ、砂糖を少々混ぜ合わせ、ふんわりと焼き上げます。ケチャップや焼き肉のタレ、お好み焼きソースなどをかけて。





NPO法人ピアファーム(あわら市)
理事長 林 博文さん

2008年創業。就労継続支援B型事業所認定。6haの農地で、多彩な品種のぶどうをはじめ、梨や各種野菜などを栽培しています。



濃厚な甘みとみずみずしい果肉

シャインマスカット他



手をかけて丁寧に栽培し 濃厚で甘いぶどうを収穫

ひと粒食べると、豊かな香りと濃厚な甘さが口中に広がる、ピアファームのシャインマスカット。皮ごと食べられ、

張りのある皮とみずみずしい果肉の食感の違いが楽しめます。

シャインマスカットは、丘陵地にあるハウスで栽培。クラシック音楽が流れるなか、20種類以上の品種を育て

ています。「1番早い品種が早生デラウェア、1番遅い品種が紫苑など、収穫時期が異なるので、7月中旬～9月下旬頃までお楽しみいただけます」と林さん。クラシック音楽を流すと、「不思議と成長が良くなる」と微笑みます。

ぶどう栽培は、「手をかけるのが大事」と語る林さん。4月頃には芽数を制限して養分を分配する「芽かき」という作業を行い、1つの枝につく葉を17～24枚程度に整え、伸び具合を調節し、ぶどう棚の明るさを保つ「摘芯」、成長したとき3.5cm程度になるよう余分な房を摘む「摘房」、生育不良の果実を落とす「摘粒」など、人の手で細やかにお世話をしていきます。そうしてたわわに実ったぶどうは、早朝に手摘みで収穫。鮮度を保ち美味しさの証ともいえるブルーム(果粉)という白い粉に手の脂がつかないように、ここでもデリケートな作業が求められます。

安全・安心な循環型農業で 障がい者の働く場を提供

「美味しい以上のものをつくりたい」と語る林さん。海から吹く潮風でミネラル分を多く含む果実に適した丘陵地の土壤に、ホタテの殻や選定した梨の枝のチップなどを混ぜ、元気な土づくりを続けています。また、ぶどうは熱や湿気に弱いので、風通しを良くして実を守るため、ハウスの側面は開閉式に。側面を開けても虫が入らないよう、ハウスの周囲をネットで覆うことで、病虫害の防止と減農薬を実現。除草剤も使わず、安全・安心で環境にやさしい循環型の農業に取り組んでいます。

実は、林さんは以前、社会福祉施設の職員をしていました。障がいのある人たちが正当な賃金で働ける場を農業に求め、施設外就労の場を広げるべく就労継続支援B型事業所ピアファームを立ち上げたのです。今では、ぶどう狩りやワークショップができる観光ぶどう園『あわらベルジェ』や産直市場も展開。耕作放棄地が増える地域の活性化や、農業の振興などにも尽力しています。

「毎年秋に感謝祭を開き、職員や作業してくれた障がい者の方、地域の方などと一緒に、その年に育てた果実や野菜をみんなでいただいています」とニコリ。人や果樹に深い愛情をそそぎ、温かい産地の絆を育んでいます。



ピアファームのぶどういろいろ



シャインマスカット
(8月上旬～8月下旬)

豊かな香りと濃厚な甘さが大人気。種がほぼなく、皮ごと食べられます。



ブラックビート
(7月下旬～8月下旬)

大粒で食感が良く、果汁がたっぷり。上品な甘さと爽やかな酸味が特長。



瀬戸ジャイアンツ
(9月上旬～9月下旬)

ジューシーで、甘みが高く、酸味は少なめ。皮ごとまるごと食べられます。



紫苑
(9月中旬～9月下旬)

甘みが強く、果汁が豊か。口に入れるとつると皮がむけ、食べやすいです。

※写真はイメージです



株式会社フィールドワークス(あわら市) 代表取締役 吉村 智和さん

化学肥料を減らし、環境に配慮した農法で土づくりを実践。10ha以上の畑で、さつまいもやカボチャなどの野菜を育てる。

株式会社フィールドワークス
www.fw-tomitsu.com



甘くて、しっとりほくほく

吉村さんのとみつ金時

ずっと続く美味しさの秘密 『キュアリング貯蔵』

風力発電の大きな風車の下、海を見晴らす丘ですくすくと育つさつまいも『とみつ金時』。「さつまいもは同じ品種を植えても、作る場所で味が違って来ますよ」と吉村さんが語るように、あわら市富津地区の赤土を含む山砂のしっとりした土壌で育つ『とみつ金時』は、水分量のバランスが良く、甘みがありしっとりほくほくとした味わいが特長。厳しい環境の方が味わい深く



なるのは、芋も人間と同じようです。吉村さんは土づくりにもこだわり、連作障害がでないよう2~3年に一度、マメ科の緑肥を植えて土壌を蘇らせています。

8月下旬から11月上旬にかけて収穫した後、ほぼ一年中その美味しさを維持したまま出荷できる『とみつ金時』。その秘密は『キュアリング貯蔵』にあります。これは土付きの『とみつ金時』を温度35℃、湿度95%以上の室内に約90時間置き、その後、一気に12℃にまで温度を下げて湿度を85%にして保存する貯蔵方法。これにより表面がコルク化して膜の役割を果たし、最適な水分量のまま長期間美味しい状態を維持できます。『キュアリング貯蔵』で旨味をギュッと閉じ込め甘さが増した



い状態を維持できます。『キュアリング貯蔵』で旨味をギュッと閉じ込め甘さが増した

『とみつ金時』は、12月頃から出荷されます。

産地ブランドを仲間と守り 次の世代につなげていく



吉村さんは、フィールドワークスの前身である吉村農園の3代目です。地域の生産者が減る中で、先代が築いた『とみつ金時』ブランドの産地を次世代に引き継ぐために、事業の規模拡大をめざしていた吉村さんは、2010年、同世代の仲間が地元に戻ってきた機会を生かし、農園を法人化。『とみつ金時』を生産する後継者グループ『エコフィールドとみつ』を結成し、2011年に福井県産材を使ったキュアリング貯蔵施設を整備しました。

現在、同社では『とみつ金時』をはじめ5種類のさつまいもを生育。その美味しさは、一般家庭はもちろん、県内外のレストランのシェフやお菓子のパティシエから高く評価され、東京などで販路が広がっています。

県民せいきょうの『産直交流会』、自社イベントなどを通して、消費者の声にも耳を傾ける吉村さん。「みんなの『美味しい』が一番の活力になります」と微笑みます。「今後は、富津を日本で一番と言われるさつまいもの産地にしたい」と目標を語ってくださいました。



2014年 産直交流会の様子

おすすめの食べ方

「さつまいもは万能。焼く、煮る、揚げる、蒸す、干す…どんな調理でも美味しく食べられます。おかずにおやつに、食べ方はお客さま次第です」と笑う吉村さん。定番の焼き芋はトースターで20~30分焼くだけで、レンジより手軽に美味しくできあがります。



吉村さんのおすすめもっちりどみつ金時と米粉のドーナツ ▶



上手な保存方法

さつまいもは寒さが苦手。美味しく食べられる状態でお届け・販売しているので、なるべく早めにお召し上がり。食べきれない場合は、「10℃以上で保管しないと傷みやすいので、あたたかい場所に置いて」と吉村さん。 ※ただし、20℃を超えると発芽してしまうのでご注意ください。



山岸農園



山岸農園(あわら市) 代表 山岸 敬康さん
福井県のエコファーマー認定。フルーツラインと呼ばれる坂井北部丘陵地の1町5反の農園で、いちごやすいか、大根などを栽培。

甘く、赤く、さわやかな味の良さ 山岸さんのいちご

じっくり時間をかけて 色づいた、甘いいちご

真っ赤に色づいた、甘くてさわやかな味の良いいちご。山岸農園では、濃厚な甘さで酸味の少ない『章姫』と、甘みの中に適度な酸味のある『紅ほっぺ』という品種を主に生育しています。

「いちごは本来3月末～4月末頃が旬なのですが、福井は太平洋側と比べ日照時間が短くゆっくり時間をかけて赤く



色づくので、1～3月頃のいちごはそのぶん甘さがのり、しっかりとした良い味になるんです。品種や時期で収穫のタイミングは異なりますが、赤い完熟のいちごをひとつひとつ確かめながら手摘

みで収穫しています」そう話してくれたのは、山岸農園の代表を務める山岸さん。現在、10アールのビニールハウスで、いちごを高設栽培しています。

高設栽培とは、プランターを高い場所に置き、杉皮を粉碎した培地で育てるいちごの栽培方法です。腰をかがめず作業できるので、生産者の負担が軽減されます。また、高さを2段階に変えられるので、観光農園のいちご狩りでも子ども連れに好評だそうです。

お客さまの笑顔を励みに 観光農園でいちご狩りも

山岸さんは2001年頃に県の就農支援を経て独立。

2007年に、当時、福井では生産農家が少なかったいちご栽培を始めました。さらに、堆肥などによる土づくりと化学肥料・化学合成農薬を減らす計画を実施する農業者に与えられる、県のエコファーマー認証も取得。減農薬で、いちごを育てています。「農薬と言っても、ウドンコ病に強くなるような、微生物を使った生物農薬などを使っています。肥料は土づくりのためのカルシウムや九州から取り寄せた酵母菌で、それを与えるといちごの質が強化されるんです」と、こだわりを語ります。



県民せいきょうでは『産直交流会』を行っています。「いちご狩りでは、ダイレクトにお客さまの反応が分かるのがいいですね。笑顔で喜んでもらえるのが一番です」と微笑みます。

一番美味しいタイミングで食べていただけるよう、しっかり色づいてから収穫しているので、ご購入後はなるべく早くにお召し上がりください。



山岸農園の季節の果物と野菜たち



山岸さんのすいか
(7月下旬～8月下旬)
緻密で実のしまった、大玉すいか。糖度12度で、皮ぎわまで甘いのが特徴。小玉すいかも贈答用に人気。



山岸さんのマルセイユメロン
(7月上旬から20日間程度)
緑のストライプ模様が目印。赤肉のメロン独特の強い甘さが楽しめる。完熟したものを厳選して収穫。



山岸さんのあじまるみ大根
(11月～2月中旬)
少し丈が短い青首系大根。きめが細かいので味がしみやすく、煮物にぴったり。サラダや生食にも。



山下農園(あわら市) 山下 茂人さん

神戸市出身。1年間の農業研修を経て、あわら市で農園を営む。12.5アールのハウスで、ミディトマトやインゲンを栽培する。



完熟の甘さと酸味のバランス

山下さんのミディトマト

水と肥料を抑えることで甘く熟するミディトマト

皮に張りがあり、実はやわらかく、みずみずしく甘酸っぱいミディトマト。通常、ミディトマトの糖度は5~7度程度ですが、山下農園は過去最高で18度の糖度を記録したほど完熟した甘さが自慢です。「でも、ただ甘いだけじゃダメで、最近糖度は10度あれば充分と思っています。一番のこだわりである完熟での収穫で、甘さと酸味のバランスの良いものをつくりたいですね」と語る山下さん。



甘さの秘密は、「完熟での収穫と水と肥料を極力少なめにする栽培」にあると言います。例えば、3月に植えた場合、4月上旬頃に追肥という形で肥料を与えた後は、葉の色や背の高さなど木の状態を見極めてなるべく控えるそう。水は6

月まで定期的に与え、その後はハウスに吹き込む雨や通路にまく水などで潤すようにします。「そうすると、トマト自身が身を守るために甘くなるんですよ」。

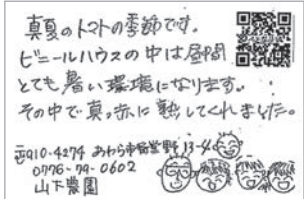
化学肥料をおさえた減農薬やマルハナバチによる自然交配などを行い、福井県特別栽培農産物の認証も受ける山下さん。収穫からパック詰めまでひとりで手がけるトマトづくりの魅力は、「手をかければ手をかけるほど、美味しくなる」とやさしく微笑みます。



美味しいミディトマトを追求して、福井県に移住

山下さんは、実は神戸市の出身。2002年に脱サラし、福井県に1ターンしました。「はじめにあわら市で農業研修を受けたとき食べたミディトマトが、すごく美味しかった。それまでは味が無いトマトしか食べたことがなかったんです」と振り返ります。福井に来て半年後に家族を呼び寄せ、1年後に独立。当初は移住に反対だった奥さまですが、今はミディトマトに添える手書きのメッセージカードを担当しています。福井に来て間もなくは「自然に慣れていなくて、雑草まで怖がった」というお子さまも、たくましく成長中。「福井に来て良かったと思っています」と笑顔を見せます。

今はすっかり福井に馴染み、産地見学会などで組合員みなさんとの交流を深める山下さん。「落ち込んだときに、“子どももミディトマトが大好き”、“いつも楽しみにしています”といったメッセージが届くと、よっしゃ〜！って元気になりますね」とニッコリ。感謝の気持ちを届けるべく、「これからも、美味しいミディトマトをつくる。ただそれだけです」と表情を引き締めました。



手書きのメッセージカード



産地見学会の様子

🍴 オススメの食べ方

サラダやソースの他、炒める、焼く、煮込むなど、どんな料理もトマトのうまみが美味しさをアップしてくれます。「でも、生でそのまま丸ごとガブツとかぶりつのが、やっぱり一番！切ったらあかん！」と笑う山下さん。



豆知識

お弁当には、「細菌が増えないよう、ヘタを取り、洗った後しっかり水をきって」とアドバイス。洗ってヘタを取り、水気を拭き取って保存袋に入れ冷凍すれば、煮込み料理などに便利。凍らせたトマトは、水につけるだけで簡単に皮がむけますよ。





越後農園(坂井市) 越後 和夫さん
百合さん

約50aの梨園で、幸水、豊水、あきづき、新興など10種類の梨を栽培。百合さんは、福井県から認定された指導農業者としても活躍。



甘みと酸味、しゃきしゃきした食感 越後さんの梨

四季を通して作業を続け 樹で完熟させる梨づくり

みずみずしい甘みと酸味のバランス、しゃきしゃきした食感が楽しめる、越後農園の梨。幸水、豊水、あきづき、新興など10種類の品種を栽培し、8月上旬から10月下旬まで美味しい実りのリレーが続きます。

越後農園では、梨の実を樹で完熟させることにこだわり、1年かけてじっくり育て上げています。四季を通して様々な



作業が続き、収穫後の秋から冬にかけては、有機肥料を使った追肥や元肥、剪定、作業する人の背丈にあわせた棚に枝を紐でしばる誘引作業などを行います。春から夏にかけては、花粉取りと

受粉、摘花、摘果、防虫や病気予防のための袋かけ、未来の花芽を確保するために伸びた梢を切るピンチなどの作業があり、合間に除草や消毒なども行います。どれも大変な仕事ですが、「辛いのも、楽しいのも、やっぱり収穫」と苦笑いする百合さん。朝7時半から夫婦で梨を収穫すると、百合さんが選別、和夫さんが袋詰して、午後には納品へ。「樹で完



熟した梨は、実がやわらかく、青臭さもなくて、美味しさが全然違う。もぎたての新鮮さを、なるべく早くお届けできたらと思っています」。

先代が手がけた果樹園を 夫婦で大切に受け継いで

越後農園は、1949年頃、百合さんの父親が戦後の農地開拓で移住し、酪農からスタートしました。その後、50年程前に「女性でも作業がしやすいものを」と梨づくりを始めたそうで、先代が手がけた梨の果樹園を、今はご夫婦が大切に受け継いでいます。

「この辺の土壌は、赤土だけど粘土質。果樹づくりに向いてないから、樹が実を守ろうと頑張って美味しい梨ができるんです」と百合さん。粘土質なので根ははりにくいのですが、水分が蒸発しにくいので「晴れた日がずっと続くような、最近の極端な天候に強い面もありますね」と和夫さんが話を続けます。

1年を通した作業に「年をとって、体力が続かなくなった」と感じる一方、「手紙や産直交流などで、組合員のみなさんから直接『美味しかった』と言われると、もう少し頑張ってみようと思う」とニコリ。寄せられた手紙などは、箱に入れて大切に保管しているのだそう。「これからもみなさんに喜んでいただける梨をつくりたい」と語る百合さん。近年は、福井県の指導農業者の認定を受け、新規就農者をサポートする活動も行っています。



越後農園の梨いろいろ

- 幸水** (8月中旬～下旬) 茶系の皮の赤梨と呼ばれるものの代表格。糖度が高く、肉質が緻密です。
- 豊水** (9月初旬～20日頃) みずみずしい赤梨。高い糖度を持ち、酸味とのバランスが良く濃厚です。
- あきづき** (9月中旬～下旬) 糖度が高く、酸味が少なく、シャリ感があり肉質は良好。近年人気上昇中。
- 新興** (10月上旬～下旬) 大玉でほど良い糖度と酸味のバランスが絶妙。常温で1ヶ月以上保存可能。



豆知識

樹で完熟させた果実を収穫しているので、届いたらなるべく早めにお召し上がりください。保存する場合は、新聞紙でくるんでポリ袋に密閉し、冷蔵庫へ。





国京農園(あわら市) 代表 國京 秀章さん
メロンを中心に、スイートコーン、トマトなどを栽培。10棟のビニールハウスで、マルセイユメロン、アンデスメロン、ペルルメロンを育てている。



濃厚でコクのある甘さと香り 国京さんのメロン

地面にしっかり根を張らせ 甘くて大きなメロンを栽培



濃厚でコクのある甘さと香りで、ちょっと贅沢な気持ちになれる国京農園のメロン。代表の國京秀章さんは果肉がオレンジ色のマルセイユメロンを中心に、アンデスメロンやペルルメロンなどの品種を栽培しています。

「この辺は『黒ボク』という水はけ・水持ちの良い土で、メロン栽培に向

いています。ただ、福井の春は寒いので、メロンの根がしっかり張りやすいよう、2月頃からビニールハウス内を透明なマルチビニールで覆い地面を温めます」と國京さん。3月下旬頃、温まった地面に苗を植え、県内の牧場から仕入れた完熟堆肥などの有機肥料を用いて育てていきます。

マルセイユメロンの栽培方法は地面に這わせてつくる地這栽培で1株に5、6個の実を、アンデスメロンは立ち栽培で1株に2個の実をつけるのだとか。栽培で特に重要なのは、「実を何個、どの位置につけるか」と語る國京さん。「実より下の葉は大きさを、上の葉は美味しさを左右するのですが、天候やハウスの広さによって変わるため、樹の勢いや葉の大きさを見て芽かきをしています」。



アンデスメロン(立ち栽培)



マルセイユメロン(地這栽培)

収穫のタイミングを見極め 美味しく濃厚な甘さを追求

メロンは5~7月が収穫期ですが、暑さでしおれやすいので水と日光の管理は「つきっきりで行う」と國京さん。マルセイユメロンの場合、収穫のタイミングは「離層」と呼ばれる軸の周りのひび割れを見極め、チョコレートのような香りがしたときで、「1日早くても遅くてもダメ。毎朝2000玉をひとつひとつチェックします」と語ります。そうして収穫されたマルセイユメロンは、糖度14度以上の甘さが自慢。その濃厚な甘さは、洋菓子店をはじめ飲食業界にも多くのファンがいます。

以前は、農業とは畑違いの仕事をしていました。「法律の勉強に行き詰まり、父の知り合いの農家でアルバイトをしたんです。そこで師匠が育てたメロンを食べて『こんなに美味しいんだ』と驚くほど感動し、師匠のメロンに憧れ、2年間の研修を経て独立しました」と振り返ります。「これからも、食べてくださった方が美味しいと思ってくれるメロンをつくりたい」と、ひたむきな笑顔で語ってくれました。



国京農園のメロン 食べ頃の見分け方

購入後は常温で風通しの良い所に置き、食べる2~3時間くらい前に冷蔵庫で冷やすと甘さが際立ちます。あまり冷やしすぎると、風味が落ちて甘さが分らなくなるので気をつけて。

マルセイユメロン (6月上旬~6月下旬)

オレンジ色の果肉で、甘みと香りが濃厚。店舗は購入してすぐ、宅配は届いてすぐが食べ頃です。



アンデスメロン
(6月下旬~7月上旬)



黄緑色の果肉で甘くジュースィーなアンデスメロンと、楕円形で緑色の果肉のペルルメロン。底の周囲を手で押して、やわらかい弾力があれば食べ頃です。

ペルルメロン(6月下旬)



林農園(坂井市) 林 治巳さん

トマトやブロッコリーを栽培。
『大豆まるごと豆腐』の製造・販売を扱う
『きつちよんどん』の代表も務める。



甘くてフレッシュ、完熟の旨味 林さんのトマト

越前ガニの殻で土づくり 真っ赤に実る完熟トマト

甘みの中にほど良い酸味があり、「トマト嫌いの子どもも美味しく食べられる」と評判の林農園のトマト。一般的には青いまま収穫し販売までの間に赤く熟成させるものが多いのですが、林さんの農園では赤く熟したものを収穫し、その日の内に出荷。翌日には、組合員のみなさんに新鮮な完熟トマトをお届けしています。



発色に優れ、日持ちが良いのも、林農園のトマトの特徴のひとつです。その理由は、三国ならではの土づくりにあるのだそう。「2009年から、乾燥させた越前ガニの殻を土にすき込んでいます。カニ殻に含まれるキチン・キトサンの効果で、根が健康になるんです」と語る林さん。カニ殻を混ぜた農園の土には、キチン・キトサンを分解して作られるグルコサミンが通常の5倍含まれていたそうです。「もともとは、民宿から冬場に出る大量のカニ殻を引き取ってくれないかと相談されて始まったこと。三国ならではの取り組みとして、越前ガニの宣伝にもなればと思っています」



こだわりの完熟トマトを みんなに楽しんでほしい

トマトは下から上へと順番に花が咲いて実が成るのですが、一般的には下段の方が美味しいとされています。しかし、「うちのトマトは、上段も同様に美味しいんですよ」と胸を張る林さん。これも、カニ殻の効果のひとつだとか。さらに、トマトへの水やりは、極力少なくしています。「そうすることでトマトが危機感を持ち、種のまわりに栄養分が集まり甘くなるんです」と語ります。



受粉のお手伝い中のマルハナミツバチ

「自分が食べることを前提に好きなものを作ること、“商品”ではなく“食べもの”として捉えること」林さんはこの2つにこだわり、安全・安心な野菜を作り続けています。生協では、産地見学会や産直応援フェアを通して、組合員のみなさんと交流。生協の組合員活動を通して目覚めたという林さんの農業への思いを、組合員のみなさんにお伝えするのも産直活動ならではのです。



🍴 オススメの食べ方

林さんのオススメ料理は、『トマたま』です。乱切りにしたトマト(2個分)とウインナーやベーコンをオリーブオイルで炒め、ときたまゴ3個分を入れて塩・こしょうで味付け。お好みでピザ用チーズを加えて。その他、ラタトゥユやアクアパッツアなどにも。



豆知識

収穫してから3~4日後に旨味が出るという完熟トマト。お届けから1~2日後が、ちょうど美味しい食べ頃になります。「丸ごと冷凍保存しても煮込み料理に使いやすいですよ」と林さん。





株式会社 本原農園(坂井市)
代表 中山 晋吾さん

2017年設立。9年前に中山さんが脱サラし、奥様の実家で手掛けていた米づくりなどの農業を継承した。農薬や化学肥料の使用を最小限に抑え、にんじん、メロン、かぶ、米などを栽培している。



新鮮な甘みと、きめ細やかでなめらかな肌質 本原農園のにんじん

豊富に養分を蓄えた土づくりにこだわり なめらかで綺麗な肌質のにんじんに

新鮮な甘みと、きめ細やかでなめらかな肌質が生み出す食感が自慢の「本原農園のにんじん」。美味しさの秘訣は、にんじんが育ちやすいこだわりの土づくりにあります。

「三国の砂地はにんじんが下に伸びやすく、肌質が綺麗に育ちます。水はけが良く病気にもかかりにくいので農薬を最小限に抑えられるのですが、その反面土壌の肥料養分も抜けやすく、土づくりがとても重要なんです」と、株式会社本原農園の中山晋吾さんは語ります。

にんじん栽培は夏蒔きで行い、旬を迎える11～1月に収穫。その直後から土づくりが始まります。1～3月頃、畑に牛糞堆肥を撒き、養分を補給。3月下旬に土をほぐし雑草が生えにくくした後、麦の緑肥をすき込みます。7月には、サプリメント的な役割を果たす乳酸菌入りの資材を畑に投入。その後、乾燥で肥料が抜けやすい夏場を乗り越え、8～9月に種を蒔きます。「しっかり土をつくることで、地面の中で養分を保ち続けることができ、約90日間かけにんじんを育て上げます」。そう話すと、中山さんは青々と茂るにんじん畑を眺めて満足そうに頷きます。



大型機械を最大限に 活用し品質の良いものを 安定供給

大型機械の導入も、大きな特徴のひとつです。株間を7cm間隔で行う種蒔きはトラクターを使い、収穫は専用のにんじん掘り取り機がフル回転します。

収穫後は、洗浄、計量、仕分けまで自動化。大型の洗浄機で汚れを洗い、うす皮をはぎ、重さを量ってサイズ別に仕分けるまでの間、人が目視で2回にわたりチェックします。さらに、梱包・出荷時にも、人の目と手で確認をしています。また、規格外のにんじんは、ジュースなどの加工品や不揃い品として活用されるなど、フードロスに対応しています。

「手を掛けただけ結果が出る仕事。手間を掛けた品質の良さを感じてもらえると、やりがいを感じます。これからも生産技術の向上に努め、良いものを安全かつ安定的にお届けしていきたいです」と笑顔が花開きました。



産地交流会の様子



おすすめの食べ方

にんじん料理は数多くありますが、おすすめはにんじんの甘味を味わえる「塩さんびら」。にんじん(1本)をせん切りにし、ごま油(大さじ1)を熱したフライパンに入れ、中火でじっくり炒めます。塩(小さじ1/3)とすりごまをたっぷり加え、全体を混ぜ合わせたら完成。お弁当にもおすすめです。



上手な保存方法

「にんじんは常温だと傷みやすいので、水分が飛ばないようにラップに包み、5～6℃くらいの野菜室で保存してください」と中山さん。丸い上部より尖った先の方から傷み始めるので、先に下部から食べるようにすると良いそうです。



本原農園のにんじん
(サイズ不揃い)



永平寺やさい村(永平寺町) 砂村 義隆さん

五領玉ねぎを年間50トン出荷。他にも、「ふくい〜な」やハーツで人気の永平寺ピクニックコーンを栽培。コーンや五領玉ねぎを栽培。



シャキシャキして甘くみずみずしい

永平寺やさい村の 五領玉ねぎ

水はけのよい風土が育む 美味しい五領玉ねぎ

シャキシャキとした歯ごたえで、甘くみずみずしい新玉ねぎ。旬を迎えた新玉ねぎは水分が多くてやわらかく、辛みが少なく食べやすいのが特徴です。

永平寺町松岡御領地区に広がる1町8反の水田を活用した畑で、砂村さんは五領玉ねぎやピクニックコーンを育てています。「福井県の玉ねぎ生産で一番規模が大きいのが



御領地区。もともと九頭竜川の中洲で、河川敷の水はけの良い砂土が玉ねぎの栽培に適している。この土地の財産です」と語ります。

水はけのムラがなくなるよう、砂村さんは畑の畔(あぜ)に沿って溝を掘る「額縁排水」を施しています。「畑全体が同じ条件になるよう溝を入れないと、水はけも肥料の効果も均等でなくなってしまうんです」。玉ねぎで一番難しいのは「苗作り」と言い、さらに、苗を植える前の畝(うね)たてや植えた後の雑草対策、病害虫対策なども重要だと語ります。「玉ねぎと話をするように、いつも見てあげることが大切。遠くから眺めただけで、おかしなところがあればわかるんですよ」。



苗はビニールハウスで大切に育てられ、4月始めから機械で畑に植えられます。

※「五領玉ねぎ」は、昔、九頭竜川の中洲にあった5つの島が五領ヶ島村と呼ばれていたという御領地区の由来に基づく名称です。

生産拡大をめざして尽力 玉ねぎに人生を捧げて

砂村さんは、2009年から玉ねぎ作りを始めました。「大変な時期もありましたが、農業に詳しい知人の指導や県の補助、友だちの応援を受け、ここまでこられました」と67歳からの就農を振り返ります。

2016年から『五領玉ねぎ生産組合』の会長に。選別機など機械による省力化や、60歳以上の生産者による『農村青年隊』、新品種への挑戦など精力的に活動しています。乾燥機の導入では、約1週間かけて30℃前後で乾燥させ表皮水分を10%程落としてから保存することで、長期保存と年間通した安定出荷を実現。様々な生産拡大への取り組みを、「子孫への恩返し」と語る砂村さん。「その思いがあるから元気に続けられるし、そのことが自分の健康にもつながっています」。

『産直交流会』などで、「五領玉ねぎは美味しいと言ってもらえるとうれしいですね。苦勞をわかってもらえるのも力になります」と笑顔がこぼれる砂村さん。「農業はおもしろい。毎日ワクワクして、朝起きるのが楽しみなんです。残された人生は、五領玉ねぎの生産拡大に捧げたい」と力強く締めくくっていただきました。



「単に『できた野菜』ではなく、消費者のみなさんに向けて『作った野菜』をお届けしたいと思っています」と信念を語る砂村さん。



永平寺ピクニックコーン
見学の様子

🍴 オススメの食べ方

新玉ねぎはサラダやスープが定番ですが、「スライスして耐熱皿に入れラップをかけ、やわらかくなるまで電子レンジで加熱。冷めてからマヨネーズで和えるとお子さんにも食べやすく、量もたくさん食べられますよ」と砂村さん。



📦 上手な保存方法

[新玉ねぎ]
袋に入れて、冷蔵庫の野菜室に入れ、早めにお召し上がりを。
[玉ねぎ]
袋から出して、風通しの良い冷暗所に少し隙間をあけて並べて。



新玉ねぎ

玉ねぎ



越前ぎんなん生産組合(永平寺町)
代表 河合 康二さん

昭和63年に創業し、永平寺町の山林でイチヨウを生育。9月中旬から11月末にかけ、約8～10tのぎんなんを収穫しています。



色鮮やかに、料理を彩る名脇役 越前ぎんなん

1本1本丁寧に剪定して たわわな実りにつなげる

旬の時期ならではの色鮮やかなグリーンが、料理の名脇役として彩りを添えるぎんなん。越前ぎんなん生産組合では、永平寺町の山林で約1600本のイチヨウの木を育てています。

品種は、9月から収穫が始まる^{わせ}早生の『金兵衛』と^{なかて}中生の『久寿』で、11月末まで収穫が続きます。「金兵衛は、きれいなエメラルドグリーン色で細長い形。久寿は、大きめのサイズで丸い形です」と河合さん。



選別機でサイズ分け

毎年、春先に鶏糞を混ぜた肥料を与え、木を剪定。この作業が一番大事で、「高く伸びた枝を切って、できるだけ陽が当たるようにします。剪定しすぎると収穫量が減るので、見極めが大事です」と語ります。6月末から草刈りが始まり、9月以降は落ちた実を集めるためのシートやネット張りが続きます。「傾斜地で1本1本枝を払うのは、かなり重労働。草刈りもスズメバチやイノシシが出るので、ひとりで作業しないようにしています」。

収穫後は、果肉を専用機で取り除き、水洗いして乾燥後、保冷库へ。ドラム式選別機でサイズ分けして出荷します。



収穫の様子



30年近く独学で取り組み、 ぎんなん農家の大先輩に

収穫時期になると、鈴なりのぎんなんの実が黄緑から黄色へと色付いていくイチヨウの木。こまめで育つまで、なんと30年近い歳月がかかっているのだそう。「ぎんなんを収穫するまで、植えてから約12年近くかかります。もともと林業をしていたのですが、杉の価格が下がるのを受け、昭和63年から杉を切ってイチヨウの木に植え替えていきました。杉以外で何を育てるか考えたとき、イチヨウは他の果樹と違って虫がつかないので、農薬を使わなくてすむのもいいなと思ったんです」と振り返る河合さん。すべて独学のため「最初は、木と木の間隔を3m50cmで植えたけど、本来は8m程必要らしく、成長したら隣りの木とぶつかってしまった。よく勉強してから植えないとダメだね」と苦笑いするエピソードも。今では、全国から訪れる見学者を受け入れ、育て方の指導も行っています。



今後の展開として、「ぎんなんは、昔からいろんな薬効があるとされるもの。金沢大学に研究していただきながら、食用以外の使い方を見つけていけたら」と笑顔で語りました。

🍴 オススメの食べ方

「殻に割れ目を入れてフライパンで乾煎りし、割れ目が広がったら火を止め、ゴマ油を風味付け程度にほんの少し絡め、塩を振って食べるのが一番美味しい!」と河合さん。ゴマ油をオリーブオイルにしてもOKだそう。食べすぎないよう、気をつけて(小さいお子さんには食べさせないくださいね)。



豆知識

長く保存したいときは、殻のまま、または殻と薄皮を剥いてから保存袋に入れて冷凍庫へ。室温で自然解凍し、調理を(冷蔵庫は乾燥しやすいので長期保存には不向きです)。





SFV生産農場(建石農園)(大野市)
建石 正治さん

約10haの農場で、里芋を中心に野菜や果実、花を育てる。農薬は慣行栽培の50%以上削減。



もちりとした粘りと歯ごたえ 建石さんの上庄里芋

適地適産で育まれる 上庄里芋の美味しさ

ぎゅっと身がしまって煮崩れせず、もちりとした粘りと歯ごたえで知られる、大野市上庄産の里芋。なかでも真名川の扇状地にある旧上庄村五条方地区の建石農園で育つ上庄里芋『麻奈姫』は、ひときわ美味しいと評判です。味の違いは、この地で育つ里芋に含まれるデンプンの質が、もち米のデンプンに近いこと。この違いが、美味しさの違いになっています。



「里芋は別の場所で育てても、同じ品質にはなりません。農作物には適地適産があります。真名川が運んできた土壌が里芋の生育に適しているんでしょうね」と微笑む建石さん。

上庄地区は、山に囲まれた標高300mの盆地。昼夜の寒暖差が大きく、全国有数の豪雪地帯です。毎年、雪解けの頃に里芋の作付けが始まり、11月には収穫のピークに。そして12月、霜が降りる頃に、美味しい旬の時期を迎えます。



9月中旬の様子

夏が終わり葉が茶色になると、土の中では親芋から子芋、子芋から孫芋へとデンプンが行きわたり旨味が増します。

上庄里芋を守るため 多岐にわたる取り組みを

建石農園では上庄里芋を守るために、さまざまな取り組みを進めています。

年間50~60トンにのぼる里芋の収穫はかなりの重労働になるため、従来はなかった植え付けから収穫まで対応できる里芋専用の機械を、農業機械メーカーと共に開発。さらに、水分が多く保存がきかないとされていた里芋の長期保存を実現。生協の若い組合員さんから「里芋を手でさわれない」と言われたことをきっかけに、あらかじめ皮をむき一口サイズにカットした冷凍里芋も開発しました。また、地元の若い世代の後継者育成や、インドネシアからの農業研修生受け入れなどにも力を注いでいます。



産直収穫体験交流会の様子

生協とは、農園をたちあげた頃から続く長いおつきあい。「昔は、配達時に一緒にグループをまわったことも。組合員さんと会話をし、意見や思いを交わすことで、生協らしい商品をつくることができました」と振り返る建石さん。現在も、産地見学会や産直収穫体験などで、組合員との交流を深めています。

近年は、組合員の声から生まれた、卵や牛乳を使わない里芋のアイスなど加工品の製造販売にも着手。上庄里芋の認知度アップや美味しさの向上に努めています。

🍴 オススメの食べ方

建石さんのオススメは、大野の郷土料理『上庄里芋のころ煮』。深めの鍋に里芋、ひたひたよりやや少なめの水、砂糖、醤油を入れ、落としぶたをし、強めの中火にかけます。ふきこぼれそうになったら弱めの中火にし、煮汁が少なくなったらみりんを加え煮合めます。



▲詳しいレシピはこちら



🍷 上手な保存方法

「なるべく早めにお召し上がりいただくのが一番ですが、食べきれない場合は冷凍保存がおすすめ」と建石さん。皮をむきカットした里芋をザルかアルミの器に入れ、ラップをかけず一晩冷凍。その後、保存袋に密閉して冷凍します。煮るときは、煮立った煮汁に凍ったまま入れて煮込みます。



昇竜



株式会社 昇竜(大野市)

1998年、株式会社 昇竜設立。九頭竜まいたけの生産を中心に、地元和泉地区の伝統野菜の加工・販売も手がける。



ふくよかな香り、シャキシャキの食感 九頭竜まいたけ

大野市和泉地区の特産品 九頭竜まいたけブランド

ふくよかな香りと豊かな味わい、しっかりとしたシャキシャキの食感が人気の九頭竜まいたけ。九頭竜川の源流付近に位置する大野市和泉地区に、その生産工場があります。

周辺の山では昔からまいたけが採れ、和泉地区の特産品として年間通して生産できないかと長年取り組んできました。2016年、新工場も完成し、美味しい九頭竜まいたけを

1年中安定してお届けしています。実は、以前は“昇竜まいたけ”という商品名でしたが、“九頭竜”の名称をブランド化したい”という地元の強い思いから、2015年に「九頭竜まいたけ」に改め

商標登録したそうです。

工場では、年間100トンの九頭竜まいたけを生産。おがくずを使った菌床の製造から菌の植付け、培養、収穫まで、約70日間かけて一貫生産しています。一番大事なのは菌床づくり。土台がしっかりしないと美味しくできません。菌床の原料には、ナラと広葉樹のおがくず、栄養源、水を使用。味や食感を左右する混合割合は、「企業秘密です」。

自然環境を工場で再現し 豊かな風味と食感を追求

完成した菌床は栽培専用の袋に詰められ、高圧殺菌後、25℃以下に冷却。その後、無菌室で九頭竜まいたけの菌を

植付けます。「菌を植えて袋を閉じるとき、菌糸の塊が盛り上がるよう丁度いい空間をつくるのが大事。スタッフがひとつひとつ手作業で、広すぎず狭すぎないよう上部を折り込んでいきます」。密閉した菌床は、夏の自然環境を再現した温度25~27℃・湿度65~67%の培養室に運ばれます。菌糸が蔓延したら、今度は秋の自然環境を再現した温度16~18℃・湿度80~90%の発生室で、500ルクスの光を24時間照射。1株が500~600グラム程度に育つと収穫です。「大きすぎても食感が落ちるので、ある程度ハリのある良い状態を見極めていきます」。

特産品の振興から地元の雇用拡大、地域活性化まで幅広く貢献する九頭竜まいたけ。「新しい工場には見学スペースもあり、県民せいぎょうの組合員さんをはじめ、いろんな方に立ち寄っていただきたいですね。今後は生産量を増やし、県内外に九頭竜まいたけを広めていけたら」と真摯に語ってくれました。



産地見学会の様子

🍴 オススメの食べ方

大きい部分は天ぷらに、小さい部分は炊き込みごはんにするなど、使い分けてみてください。洗うと旨味成分が逃げるので水洗いはせず、手で縦にさいて分けるのが調理のポイント。白い部分も美味しいので、捨てるところなくすべてお召し上がりいただけます。



🍷 上手な保存方法

なるべく早めにお召し上がりいただくのが一番ですが、もしも残ったときは、まいたけが呼吸しやすいようパックから出して、キッチンペーパーでやさしく包み野菜室に置くと良いでしょう。





松川農園(勝山市) 松川 隆さん

2007年に、専業農家へ転身。ネギを中心に、勝山水菜などの野菜を栽培。現在、14アールの畑で、勝山水菜を育てています。

勝山で守り続ける、伝統野菜

松川さんの勝山水菜

シャキシャキとした食感 深雪の下で育つ勝山水菜

勝山水菜は、江戸時代から勝山市で作られている伝統野菜。一般的な水菜と比べて茎が太く、食感も味も異なります。「白水菜」と「青水菜」の2種類あり、松川さんが育てているのは「白水菜」で、色が薄く、シャキシャキとした食感で、ほのかに甘くて苦味が少ないのが特徴です。

松川さんは、「トンネル栽培」と呼ばれる昔ながらの露地栽培で勝山水菜を育てています。「10月頃に種をまき、15センチ程に伸びたところで畑に植え替えます。勝山は雪が多く、早いときは11月頃から降るのですが、一度雪の下になることで甘みが出るんですよ」と語る松川さん。12月下旬頃に雪をかき、畝の間に荒土(地区)の山から引いた水を流して雪をとかし、株の中心だけを残してビニールのトンネルで覆います。2月頃、雪深い厳しい寒さのなか、トンネルの雪をかきビニールを外して、新しく育った菜っ葉を、手作業で収穫。真冬の井戸水で洗って出荷します。

勝山水菜は太くしつかりとした茎が特徴で、「雪が降るまでに、いかに株を太くするかが大事です」と栽培の難しさを語ります。



親から子、世代を超えて 昔ながらの栽培法を継承

松川さんが勝山水菜を作り始めたのは、2003年頃。当時は、工場を営みながらの兼業農家でした。「郡地区こおりの農家さんから種を分けてもらい、試行錯誤しながら栽培しました。ときには自己流になって失敗したこともあります」と振り返ります。

それでも「農業など、使わなくていいものは使わずにやりたい」、「特徴のある野菜を作る方が、今からの時代にあうのでは」という思いから、寒さに強く、虫がつきにくい伝統野菜 勝山水菜にこだわってきました。今も農業や化学肥料をできるだけ減らし、雪の中で作業する昔ながらの栽培方法を守り続けています。その誠実な姿勢に、産地見学会で訪れた組合員のみなさんからは「大変な苦勞をして作られているのがわかった。感謝の心でいただきたいです」という声が寄せられています。

「やはり大切なのは、きちっとしたものを作ること。これからも伝統を絶やさず、後世に守り残していきたいです」と語る松川さん。2017年から息子さんも就農し、世代を超えて勝山の伝統野菜を受け継いでいます。



産地見学会の様子



オススメの食べ方

勝山水菜の中でも、白水菜は苦味が少なく、料理の幅が広いそう。「サッと茹でれば太い茎も柔らかく、おひたしにする人が多いのですが、お味噌汁に入れても美味しいですよ」と松川さん。煮るときは一度サッと茹でてから、油で炒めるときは生のまま調理を。煮物、炒め物、サラダなどアレンジを楽しんで。

基本の茹で方

塩少々を加えたたっぷりの湯に根元から先に浸しサッと茹で、冷水にとり4~5cmに切る。茹ですぎないのがポイントです。
※茹でる前に根元に十文字の切込みを入れると、むらなく早く火が通ります。



勝山水菜のおひたし





小西農園(福井市) 園主 小西 大作さん
先祖代々米づくりを手がける、歴史ある農家の20代目。7.5haの田んぼでねぎを栽培している。

<https://www.konishi-farm.com/>

つややかで、甘くみずみずしい 小西農園の白ねぎ

九頭竜川流域の田んぼで ほぼ年間通し「ねぎ」を栽培

まっすぐに甘くみずみずしい、小西農園のねぎ。白くつややかな美しさから、ブランド名は「べっぴんねぶか※」といいます。

「雨や雪が降る湿気の高い福井の自然で育つから、他より水分を含んだ、甘みが深いねぎになるんです」と語る小西さん。脱サラして実家の農業を継ぎ、水はけの良い九頭竜



川流域の田んぼでねぎを栽培。米と交替でつくることで、連作障害を防いでいます。

ねぎの品種は『夏扇パワー』や『森の奏で』など季節で異なり、6～7月以外のほぼ通年にわたって出荷して

いるのは福井では数少ないそう。田んぼに植えた苗がすくすくと背を伸ばしていく根元に6～7回にわけて土をかぶせていき、土で覆われた白い部分が30cm以上になったらところで収穫。なかでも雪で覆われたねぎは、ひときわ甘くなるそうです。

播種から収穫まで約8～11ヶ月かかるねぎづくりで一番大変なのは、「雑草との戦い」と小西さん。除草剤は控え、列の間隔を1m40cmと広く設けたところに、小さなトラクターを入れて土をおこしながら雑草を取り除いています。



若さあふれる チームの力

陽に焼けた笑顔がまぶしい小西さんは、野球に青春を捧げた元甲子園球児。あのハンカチ王子と甲子園で対戦したこともある名選手です。「ねぎづくりより、野球の方が体力面ではキツイ(笑)。ただ、高温や台風など、自然に左右されるリスクがこたえますね」。



20代のみなぎる体力と野球で培ったチーム力で、ねぎの栽培に励む小西さん。産地見学会でそのフレッシュな情熱に触れた組合員のみなさんからは、「若い人たちが頑張っ作っているのが見られて良かった」、「自信いっぱい真剣さがステキ」といった称賛の声が寄せられています。小西さんも「生協の産直の取り組みは、すごく楽しい。直接組合員さんの喜ぶ顔を見たり声を聞いたりすることで、改善のヒントになることもあり、ありがたいです」と笑顔が弾けます。

「もっと面積を広げ、全国の人にうちのねぎを食べてほしい。生産量をはじめ、ねぎに対する知識や情熱でも、品質でも、日本一になりたい」と夢を語る小西さん。地域の農家が集まる勉強会にも参加し、同世代の仲間と切磋琢磨しながら、福井の農業の活性化に一丸となって取り組んでいます。

※「ねぶか」とは、「ねぎ」の古い別称。



産地見学会の様子

🍴 オススメの食べ方

「たっぷりのねぎとチーズのお好み焼きは鉄板だけど、個人的にはねぎの天ぷらが一番好き」と小西さん。4～5cmに切ったねぎを、油で焦げないように1～2分程揚げ、何本か重ね串にさして。「ねぎは熱を加えると甘みが増すので、すごく美味しいですよ」。



豆知識

「届いてすぐ食べるのが一番だけど、保存するなら水分が逃げないように新聞紙でくるむといいですね」とアドバイスが。冬は涼しい場所に立たせて。夏場は冷蔵庫で保存を。





有限会社 中橋農園(福井市)
代表取締役 中橋 精一さん

環境に配慮した農業に取り組むエコファーマーとして、化学肥料を使用せず、農薬の使用を慣行栽培の1/2以下に抑え、福井県の特別栽培農産物認証を取得。



土にこだわった、健やかな風味 中橋さんの青菜

1年を通してお届けする 食べておいしい青菜たち

葉がやわらかく、甘くて、アクが少ない、中橋農園の青菜。農園では36棟のビニールハウスで、1年を通してほうれん草をはじめ小松菜や水菜などの青菜を栽培しています。

朝収穫したものをスタッフが重さを量って袋詰めし、その日のうちに生協の物流センターへ配送。翌日には、ハーツや組合員のみなさんへ新鮮な状態でお届けしています。



「食べて美味しい野菜を作りたい」と、こだわりを語る中橋さん。「始めたばかりの頃は、こだわりとかはなかった。でも、実際にやってみると野菜作りは奥深く、難しい。いろんな人に話を聞いて、ひたすら勉強でした」と当時を振り返ります。野菜作りを始めて3年目には、生協とほうれん草の取り引きを開始。それ以来、産直収穫体験交流会やハーツでの対面販売など、組合員との交流も深まっています。さらに、職員の就農体験にもご協力いただき、今年は新人職員やハーツの責任者がお世話になりました。

「食べて美味しい野菜を作りたい」と、こだわりを語る中橋さん。「始めたばかりの頃は、こだわりとかはなかった。でも、実際にやってみると野菜作りは奥深く、難しい。いろんな人に話を聞いて、ひたすら勉強でした」と当時を振り返ります。野菜作りを始めて3年目には、生協とほうれん草の取り引きを開始。それ以来、産直収穫体験交流会やハーツでの対面販売など、組合員との交流も深まっています。さらに、職員の就農体験にもご協力いただき、今年は新人職員やハーツの責任者がお世話になりました。

土づくりのこだわりを 次の世代へと引き継いで

中橋さんは1995年頃に仲間と『福井市北部エコファーマーズ』を立ち上げ、牛ふんもみから堆肥や、生ゴミをリサイクルした完熟堆肥と有機肥料を用いた土づくりに取り組ん

でいます。その成果は、野菜の栽培にも見ることができます。実は、中橋農園では、ほうれん草などの青菜に水やりをするのは、種をまいてから1回だけ。その秘密を、中橋さんはハウスの土を実際にスコップで掘って教えてくださいました。



「土の表面は白く乾いてるけど、掘ると中は水分を含んで黒くなっているでしょう？これは、水持ちが良い証拠。種をまく前に、根が奥深くまではれるよう土を深くおこしてあげることで、根毛が発達して、野菜本来の味がする美味しさになるんです」

除草剤を使わず雑草を手摘みしたり、連作障害が出ないよう育てる野菜を変えるなど、健やかな土壌を守り続ける中橋さん。これからも新鮮でおいしい青菜をお届けします。



中橋農園のみなさん

🍴 オススメの食べ方

夏場は多少苦味が
出てくるので
さっと下茹でしてから
調理を

大根の
若苗です



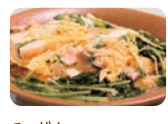
つまみな
さっと茹でておひたしに。
シャキシャキの歯ごたえ。



ほうれんそう
豚肉と一緒に
しゃぶしゃぶで。



こまつな
煮る・炒めるはもちろん、
浅漬けもおすすめ。



みずな
肉や油あげと一緒に
さっと煮て卵とじに。



チンゲンサイ
鶏肉と炒めて塩コショウが、
中橋さんのお気に入り。





農園たや(福井市) 代表 田谷 徹さん

37棟のハウスを
中心に、50品目を
超える多彩な野菜を
栽培。



農園たや ⇒



ふわっとした食感と彩りが魅力 田谷さんのベビーリーフ

食感、彩り、香りに優れた みずみずしいベビーリーフ

葉の色や形が異なるベビーリーフは、料理に使うとテーブルがパツと華やぎます。ベビーリーフとは、発芽後10～30日程度の若い葉物野菜のこと。『農園たや』では、季節に合わせて7種類の野菜をミックス。特に5～6月は、葉の色、やわらかさ、形も良く、おいしい季節です。

2001年に、田谷さんは北陸で初めてベビーリーフの栽



培をスタート。「当初は、まだベビーリーフが知られてなくて、『なんだ葉っぱじゃない』という反応もありました(苦笑)。生協さんは割と早い段階で取り扱ってくださり、次第に認知度を得ることができました」と振り返ります。

田谷さんが手がけるベビーリーフは、やわらかな食感で変色しにくく、香りが良いのが特長。レストランのシェフからも高く評価されています。

「梱包も、葉がつぶれないようパックを使っています。ふわっとした食感を楽しんでいただきたいですね」

3つのこだわりを基本に 未来を見つめ活動を展開

『農園たや』の野菜づくりは、▼「土」から考える▼「食べる」から考える▼「共に生きる」から考える、という3つのこだわりが基本。健康で豊かな土を育むため、ハーツや学校給食で出る生ごみなどを堆肥にした有機肥料での土づくり、連作障害を防ぐための多品目の輪作・間作の実践、害虫を食べる天敵(虫)を利用した生態的防除など創意工夫を凝らしています。「土は生きています。今、健康でおいしい野菜をつくることができるのは、父の世代が土づくりにこだわってくれたから。今後も、次の世代のための持続的な農業をめざします」と語ります。

青年海外協力隊での経験を生かした広い視野で農業の未来を展望し、様々な活動に取り組む田谷さん。多忙な日々で「うれしいこと」を尋ねると、「やっぱり『おいしかった』と言われること。県民せいきょうの産地見学会のように、消費者の顔が見える機会はとても大事です」と微笑みます。

オススメの食べ方は、シンプルに“オリーブオイルにレモンを搾り、塩”。今回は、パーティー感覚で楽しめる「生春巻」も教えてくださいました。



生春巻のレシピ ▶

紹介します! ベビーリーフの種類

※季節によって、野菜が異なることがあります。



ルッコラ

ゴマの風味が香る苦味のあるハーブ。



ターサイ

キャベツに似た歯ごたえの中国野菜。



水菜

みずみずしくシャキシャキした食感。



アカリヤス

くせがなくサラダの彩りにピツタリ。



マスタード

マスタード風味のピリツとした辛味。



デトロイト

酸味と色で、サラダのアクセントに。



レッドオーク

レタスの一種。きれいな赤色が特徴。



フジタファーム(福井市)
藤田 偉一さん

脱サラし、農業研修を経て、福井市北部エリアでフジタファームを開業。13棟のハウスで、きくな、トマト、ほうれん草などを栽培している。

独特な苦味と爽やかな風味で、栄養価も豊富 藤田さんのきくな

種蒔きも間引きも収穫も、すべて手作業 牛糞や籾殻を入れた堆肥で、土づくりも

クセのある独特な苦味と爽やかな風味で、ビタミンCなどの栄養価も豊富なきくな。フジタファームでは、3棟のビニールハウスできくなを栽培しています。

きくなは10月上旬に種を蒔いた後、発芽した葉を15cm間隔で間引きします。これは主軸となる茎の周りに、わき芽が広がっていくようにするためだそう。高さが50cmほどに伸びると初めての収穫となり、主軸の葉先を30~40cmの長さで摘み取ります。その後、残した葉から出たわき芽が伸びたところで、その葉先を収穫。12月上旬から2月下旬にかけて、これを数回繰り返します。「収穫後、次の葉が伸びるまで時間がかかるので、安定して出荷できるよう複数のビニールハウスで育てています」と藤田さんは語ります。

「きくなは種蒔きも間引きも手作業です。栽培期間が長いから追肥も必要だし大変ですね」と苦笑いする藤田さん。県内の酪農家から譲り受けた牛糞や自作の籾殻を入れた堆肥で、水はけがよく栄養のある土をつくっています。



手間と時間をかけて育てる 次世代を見守り事業承継へ

きくなは高温になると葉先が茶色くなるため、必要に応じてビニールハウスの側面を開けて風を通し温度管理をします。「降雪時は、40~50mあるビニールハウスの両側に積もった雪をスコップでどかすんですよ」と藤田さん。収穫後は土を起こし2~3ヶ月かけて残った軸を腐食させるなど、手間と時間がかかるきくなの栽培。近年は生産者が減少し、希少価値が高まっています。

収穫体験など、県民せいきょうの組合員と長年交流を続ける藤田さん。福井市の認定を受けた認定農業者として、農業経営の目標に向けて創意工夫に努めている中、作業を手伝ってくれる息子への事業承継を考え始めました。「農業は努力すれば成果が出て、『美味しかったよ』と声が返ってくる楽しみもある。自分とは別の発想でやってもらえばいいが、とにかくいいものを作らなあかんの」と次世代を見守ります。



過去の交流会の様子

おすすめの食べ方 きくなのごま和え(1袋約150g分)

きくなを3cm幅に切り、熱湯でさっと茹でたら冷水に取り水気を切ります。ボウルにすりごま(大さじ1)、しょうゆ(小さじ2)、砂糖(小さじ1)を入れて混ぜ、水気を切ったきくなを合わせたらできあがり。副菜におすすめです。



上手な保存方法

「きくなは袋のまま冷蔵庫の野菜室に立てて保存してください。寝かせると下の方の軸が反ってしまうんです」と藤田さん。きくなは丈が短く、長い場合は梱包時に葉先を折り曲げてあるので、立てて保存しやすいそうです。



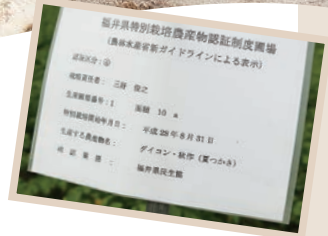
藤田さんのきくな



みよしファーム(福井市) 三好 俊之さん
砂丘地の風土に適した大根やミディトマトなどを生産。最近、カレーピーマンづくりにも挑戦中。



きめこまやかで、みずみずしい みよしさんの大根



砂丘地の土壌を活かして みずみずしい大根を生産

「きめこまやかでやわらかく、みずみずしい肉質なので、煮込んだとき味がしみやすく、調理時間も短くてすむんですよ」と三好さんは笑顔を見せます。

「美味しい野菜を生産することが第一の目標」と語る三好さん。三里浜砂丘地での大根づくりは春と秋の年2回行い、秋は8月下旬から種をまき、10月下旬頃収穫の時期を迎えます。



「夏の終わりはまだ地面が熱く乾燥しやすいので、スプリンクラーで早朝と夕方の方の1日2回、水を20分間たっぷりまいています。また、海に近く風が強い地域のため、

風で舞った砂で葉が埋もれてしまわないよう、風よけの防砂ネットをこまめにかけているんですよ」。他にも、肥料のもちを良くするため有機100%の鶏糞を配合するなど、砂丘地にあった栽培を追求。手間や苦労がある反面、「水はけが良く、根菜類に向いている土壌。病気になりにくく、肌がきれいな大根がとれるんです」と三好さん。夜明けとともに収穫した大根は、葉をカットし、その日の午前中に出荷。翌日には、組合員のみなさんのもとへ届けられます。



組合員さんの笑顔と思い 本当に安全・安心な大根を

三好さんの手がける大根は、福井県特別栽培農産物認証商品です。さらに、県民せいきょうの産直商品では、「生産者が明確である」ことをはじめとする産直三原則に加え、残留農薬検査なども行っています。「生協さんでは収穫時期に応じてサンプリング検査をし、245の化合物の残留農薬検査を実施しています。これは世界一厳しい審査だと僕は思っていて、自分の畑で対象となる農薬を使わなくても、近くから飛散してくることまで考慮して、つくる場所を選んでいるんです。そうしてつくられる産直商品は本当に安全・安心だということを、もっと組合員さんに知ってほしいですね」と熱を込めます。

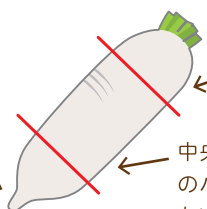
毎年、産直交流会で収穫体験を行うなど、組合員のみなさんとの交流を続ける三好さん。「出会った組合員さんの笑顔思い浮かべながら作業をしています」とニッコリ。「近年、高齢化などで大根などの重量野菜の生産者が減っています。でも、せっかくなのでとれる風土なので、これからもこの地で大根づくりを守り続けていきたいですね」と真摯に締めくくりました。



産地見学会の様子

🍴 オススメの食べ方

先端部分は、辛味があり水分も少なめなので、細かく刻んで炒め物や味噌汁に。また、おろしそば用の辛いおろしにも。



葉に近い部分は、甘味があるのでサラダやおろしなど生食に。

中央部分は、甘味と辛味のバランスが良くやわらかいので煮込み料理に。

豆知識

大根の保存は、「葉っぱのついた大根の首のところを5ミリほど薄く切り落とすと、みずみずしさがもちます」と三好さん。冷蔵庫に入る大きさにカットしたものを新聞紙でくるみ、ビニール袋に入れ保存してください。





「Fukui GAP Association」設立総会

Fukui GAP Associationのみなさん

JGAPに関心を持つ農場が集まり、2019年3月に設立。翌年8月、JGAP認証取得。現在、正会員13農場で構成され、県内農場のJGAP認証普及に貢献する。

良い農作物選びは、良い農場選びから 福井県産コシヒカリ (JGAP)

JGAPの団体認証取得で 福井の米づくりを日本一に



JGAPの審査の様子(こうすい農場にて)

福井県の農業団体 Fukui GAP Association(以下FGA)は、2020年に福井県で初めてJGAP(※)の米(粳・玄米)の団体認証を取得しました。FGAの「福井県産コシヒカリ(JGAP)」のパッケージには、「良い農作物選びは、良い農場選びから」という、持続可能な農業経営に取り組む生産者の想いが掲げられています。「JGAP 認証取得にみんなで取り組み、福井の農業を日本一にしたい」。そう語るのは FGA 会長の安實正嗣さん。「近代化を進めた先人の努力で福井の米づくりのインフラは日本一を誇りますが、時代は移り、米は競争の時代になりました。我々の代にできることとして、普遍的な価値のある GAP が必要だと考えたんです」。FGA の農場では、JGAP の項目に基づき食品安全、環境保全、作業者の安全確保などを推進。今年では従来のプラスチック被膜肥料から、環境保全に配慮したノーブラ被膜肥料へ切り替えました。さらに、れんげ草などを活用する「緑の肥料」にも取り組んでいます。

生産者みんなで情報を共有 未来を見据え成長を促して

「FGA は構成員の生産者が自ら組織し、運営まで行う

全国初の団体です」と胸を張る安實さん。農場間の視察、研修、会議などで情報を共有し、若手生産者が新規加入者の指導を担当するなど次世代後継者を育成しています。さらに、各農場の取り組みをサンプルに、難解な JGAP をわかりやすく解説した「GAP 手引書」もオリジナルで制作。「良いこともトラブルも 1人で抱えずみんなで共有することで、会全体の成長につなげたい」と語ります。そうした意欲的な取り組みが高く評価され、2022年、FGAは農林水産省のコンクールのGAP部門で農産局長賞を受賞しました。



将来的には、「県下水稲面積の6~7割にあたる100経営体をGAP認定農家にしたい」と安實さん。その先には、米以外の品目を加えたASIAGAPやGLOBALG.A.P.の取得を見据えています。「県民せいぎょうの組合員のみなさんにも、ぜひFGAの「福井県産コシヒカリ(JGAP)」を広く味わっていただけたら」と笑顔で締めくくりました。



視察の様子

(※) JGAP(Japan Good Agricultural Practice) とは

JGAPは農林水産省が推奨する、日本の農業のためにつくられたGAP認証のこと。人間と地球と利潤の間に矛盾のない農業生産の確立と、生産・流通・消費の信頼関係構築をめざし、農場管理、食品安全、環境保全、労働安全、人権の尊重、家畜衛生、アニマルウェルフェアなどの取り組みを実践することで、農業の持続可能性につなげます。

農業の持続性に向けた取り組み

① 信頼される農場管理

② 食品安全の確保

③ 環境保全の確保

④ 作業者の安全確保

⑤ 作業者の人権福祉



奥越高原牧場



奥越高原牧場(勝山市)
場長 八木 保善さん

1971年、福井県奥越牧場を開設。2009年、組織再編で福井県畜産試験場の附属機関に移行。初妊牛の生産、受精卵の供給、牧草生産、酪農研究などを行っている。



福井育ちのやさしい風味 やさしい味わい 福井県産牛乳

高原の牧場で足腰の強い 丈夫で健やかな初妊牛に

六呂師高原に広がる、標高約600mの奥越高原牧場。荒島岳を見晴らす自然豊かな牧草地で、約200頭の牛を育てています。そのうち約140頭は、県内酪農家から買い取った育成牛(※1)です。牛舎で過ごす冬季以外は、4月末頃から11月頃まで約100haもの広大な牧草地で放牧。約2年かけて足腰の強い丈夫な体をつくり、人工授精で妊娠させて酪農家に譲渡しています。実は、県内酪農家数は25年前の72戸から現在22戸に激減し、牛の頭数も約3分の1に減っています。奥越高原牧場は県内酪農家の負担を軽減し、搾乳に集中できるよう、育成と初妊娠を行っています。



育成牛は、月齢で牛舎を分け、それぞれに適した飼料で飼養されます。生後3ヶ月までは病気にかかりやすく、「牛は元気がないと耳がたれ、餌の食いつきが悪くなる。毎日、牛の変化を一頭一頭見てあげることが大事です」と語る場長の八木保善さん。生後16ヶ月頃には、人工授精や若狭牛(和牛)受精卵移植により妊娠させ、分娩の2ヶ月程前に酪農家に譲渡しています。



飼料づくりから研究まで 酪農家を幅広くサポート

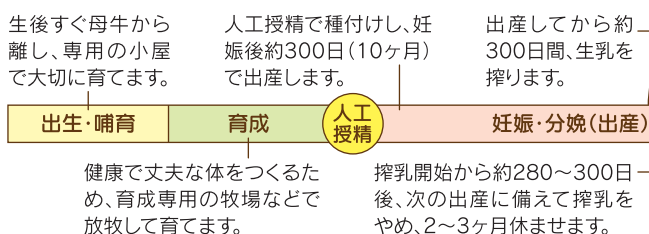
奥越高原牧場の業務は、育成牛の飼養以外にも多岐にわたります。広い牧草地を活かした冬期間の飼料(ロールサイレージ)の生産をはじめ、高能力牛から採取した受精卵の供給、県産梅酢を活用した新しい乳房炎予防技術の確立や乾乳(下図※2参照)期間の短縮による生涯生産性の向上といった試験研究、子どもとのふれあい体験学習、地域活性化施設としての観光への貢献なども大事な役割。頼れる相談役としても県内酪農家を幅広くサポートしています。業務委託も含め職員・スタッフは約20人で、乳腺炎予防研究に携わる河端茜さん(下写真)や3代目獣医の向井海渡さんなど、福井の酪農の未来を担う20~30代の若者も活躍中です。



「牛乳を飲んだ人からの『美味しかったよ』の声が、酪農家にとって一番の喜び」と微笑む八木さん。やさしい味わい福井県産牛乳は、県内酪農家から集められた生乳を日本酪農協同株式会社 滋賀工場に運び、HACCP認証の施設で製品化しています。牧場でのびのび育った健やかな乳牛から搾られた福井育ちの美味しさを、ぜひ一度味わってください。

(※1) 育成牛とは、離乳する生後2ヶ月頃から生後18ヶ月頃までの牛のこと

乳牛のライフサイクル





特定非営利活動法人 小さな種・こころ
(鯖江市)
吉村 敏彦さん(左下)と生産者のみなさん

障がい福祉サービス事業(就労継続支援A型)として、2店舗のカフェ経営と原木しいたけの栽培を中心としたこころファームなど4事業を展開。障がい者の雇用拡充と就労支援の拡充に努めている。



ころんと肉厚、味と香りが濃く栄養たっぷり こころのしいたけ(原木) 越のてまり

自然の力で育てる、希少な原木しいたけ 日差しや風、年代ごとに組み方を変えて

ころんと肉厚で味と香りが濃く、自然の栄養をたっぷり吸った「原木しいたけ」。特定非営利活動法人 小さな種・こころでは、鯖江市の里山で安全・安心で希少な原木しいたけを栽培しています。「福井県産原木しいたけの最高級ブランド『香福茸』こうふくだけの品種を用い、サイズ規格のないオリジナルブランド『越のてまり』として生産しています」とスタッフの諏訪佳愛さんは語ります。

里山の森にある1.5haのこころファームには、菌を仕込んだ県産のならやくぬぎの原木が7,000~8,000本ほど並びます。毎年2~4月頃、1本約15kgの原木にししいたけの形成菌を手作業で45~50個ほど埋め込み、5月上旬までに里山へ移動。菌が行きわたるよう密集して仮伏せ後、6月から晩秋にかけて組み替えます。樹皮を破って発生(芽の出ること)した原木しいたけは、



12月~翌春まで収穫が続きます。「しいたけの成長は日差しや風で変わるので、湿度や気温に合わせた組み方にします。原木自体、使用年数で水分量が異なり、年数で配置や組み方がまた違ってきます」と諏訪さんは語ります。



香りを凝縮、乾燥しいたけ 親子で楽しめる収穫体験も

小さな種・こころでは原木しいたけを用いた「乾燥しいたけ」も製造しています。野菜用の乾燥機で丸1日じっくり丁寧に乾燥することで、山の香りや森の滋養を凝縮。「生とは別物の美味しさ」と言われるほどの濃厚さに「リピーターも多い」と言います。

毎年、産直協議会などで収穫体験があり、親子で参加した組合員から「子どもに食の大切さを教えることができた」という嬉しい声が寄せられています。

「地産地消を大事にしているので、まず地元の原木しいたけをより多くの方に知ってもらい、手に取ってもらい、食べていただけたらと思います」と語る諏訪さん。原木しいたけと乾燥しいたけは、ハーツさばえ・神中・たけふの3店舗で販売を行っています。

おすすめの食べ方 原木しいたけのおかかチーズ焼き

しいたけの軸をみじん切りにしたもの、ピザ用チーズ、かつお節、マヨネーズを容器に入れよく混ぜる。しいたけの傘に混ぜたものを塗り、トースターで5~6分焼き色が付くまで焼き、お好みで小ねぎをかければできあがり。しいたけが苦手なお子さんでも食べやすい一品です。



原木と菌床の違い

しいたけは原木に菌を打ち自然の力で育てる自然栽培の原木しいたけと、おがくずを固めた菌床に菌を打ち人工的に養分を与える菌床しいたけの2種類あります。現在市場に流通する約9割が菌床栽培で、収穫に手間のかかる原木しいたけは大変希少です。



こころの
しいたけ(原木)
越のてまり



乾燥
越のてまり



徳橋農場(鯖江市)
代表 徳橋 玉樹さん、純代さん

1.9haの農地でんにくを栽培。
生んにくを熟成・発酵させた黒ニンニク
を手がけている。



冬を越えた、糖度の高さが自慢 徳橋さんの んにくと黒ニンニク

土壌づくりと水の管理で 美味しいんにくを生産

料理の風味付けとして素材の美味しさを引き立てる、んにく。栄養豊富な元気のでる食材としても人気です。

「一番こだわっているのは、んにくの糖度の高さ」と語る徳橋さん。そのためには「冬の寒さと土づくりが大事」と言います。んにくの品種は粒が大きく糖度が高い福地ホワイト六片種で、植え付けは10月頃に始まり6月頃に収穫。冬



を越え、約8ヶ月間という長い期間をかけて栽培されます。生育中に雪が降って寒くなると、「んにくが土の中で凍らないよう糖度を蓄える」の

だそう。んにくに適した土づくりでは、植え付けの前に、完熟の牛糞堆肥と肥料をバランス良く土に混ぜあわせています。また、重粘土質の土壌に配慮し、土中に排水パイプを通して水はけを良くするなど、水の管理も徹底しています。

植え付けは機械だけでなく手植えもし、雑草は除草剤を使わず人の手で刈り取るなど、手間ひまかけた作業を行う徳橋さん。収穫後は茎と根をカットし、3週間程機械乾燥することで、水分が減ってさらに糖度がアップ。手作業で薄皮をむいてネット詰めし、7月中旬頃から出荷を迎えます。



糖度の高さを実感できる 熟成・発酵の黒ニンニク

約29度(※)という高い糖度を誇る、徳橋農場のんにく。その美味しさをより実感できるのが、収穫したんにくを約1ヶ月間熟成・発酵させた『大地の黒ニンニク』です。専業者者に委託し熟成・発酵することで黒色に変色したんにくは、糖度約51度(※)とまるでドライフルーツのプルーンのような甘さと食感になります。(※一般財団法人日本食品分析センター2016年4月6日分析結果)

「1日1粒程そのまま食べてもいいし、料理に使っても美味しいですよ」と徳橋さん。「黒ニンニクで甘さを実感していただくことで、生んにくの高い糖度を知っていただけたらと思っています。インターネットで県外にも販売していますが、やはり一番支持していただいているのは地元福井のみなさん。口コミで広がるなど、今後も地元のみなさんから支持をいただけるようにしていきたいですね」と意気込みます。

「この年になると、お金も大事だけど、時間も同じくらい大切に感じます。ワーク・ライフ・バランスの面からも、就農して良かったですね」と青空をバックに若々しい笑顔が弾けました。



🍴 オススメの食べ方

純代さんのオススメは、「ガーリックオイル」。皮をむきヘタをとったら、ラップをかけて500Wの電子レンジで2分程加熱。フードプロセッサーに入れ、同量程度のオリーブオイルと混ぜれば完成。んにくはみじん切りでもOK。熱湯消毒した瓶詰めめで約2週間保存が可能です。

パスタや炒めもの、中華料理にも便利



「クラッカーにクリームチーズを塗り、黒ニンニクをのせて食べるとすごく美味しい。ワインにもピッタリ」と徳橋さん。大人はもちろん、子どものおやつにもどうぞ。



徳橋さんのんにく



クログダ農園(越前町) 黒田 創一朗さん

越前レタスやスイートコーンなどを栽培。春と秋の年2回、約1.2haの畑で越前レタスを育てている。また、季節に合わせた農業体験も行っている。

<https://kurodanoen.com/>
Instagram: @kuroda.noen



シャキシャキ食感とほのかな甘さ 越前レタス

若手生産者が丁寧につくる 春秋期間限定、越前レタス



(左)黒田さん (右)青山さん

栽培に取り組んでいます。

越前町でクログダ農園を営む黒田創一朗さんも、そんな若手生産者の一人。2016年に農業を始めたとき、同支店の青山倫之さんから越前レタスの栽培を勧められました。「農業経験はまったくなかったのですが、青山さんや県の普及指導員の方に教えてもらいながらやっています」と黒田さんは微笑みます。

越前レタスの収穫は、春と秋の年2回。秋は9月上旬頃に植え、10月下旬頃に収穫します。植え付け前に大切なのが土の状態で、「ここの土は粘土質なので、サラサラした細かい土をつくっておきます」と黒田さん。また、秋植えの期間は気温差が激しく、植え付け時は地面が高温となるため灌水チューブでシャワー状に水を与え、収穫時は変色の原因になる霜や寒さから守るため不織布などでレタスを丁寧に覆っていきます。

フレッシュな朝採れの甘み 若手生産者の交流も育んで



越前レタスの大きな特長が、「朝採れのこだわり」です。生産者はまだ暗い午前4時から収穫を始め、午前9時までに集荷。その日のうちに、ハーツなど県内のスーパーに陳列されます。

「新鮮な朝採れは甘みの強さが全然違い、レタスそのものの味がします」と語る青山さん。春秋の期間限定生産という希少さと朝採れのフレッシュさは、付加価値につながるもの。「若い生産者に、しっかり儲けてほしい。そうすることで、若い人が農業へ飛び込んでくれるようになったら嬉しいですね」と展望します。2014年に生産を本格化してから、若手を中心に越前レタスの生産農家は10戸に増加。若い生産者のコミュニティも生まれ、毎年16万玉の収穫が見込まれます。

そうした中で、黒田さんは現在、ホームページやSNSを通してレタス収穫などの農業体験を募っているそう。「採れたての野菜を食べる経験はなかなかない。子どもと一緒に収穫を体験してもらえたら」とニッコリ。越前レタスの活動から、農業の可能性を広げています。



🍴 オススメの食べ方

「トマト鍋でしゃぶしゃぶにすると、レタスが1玉あっという間になくなります」と黒田さん。トマト、きのこ、ウインナーなどを煮込んだトマト鍋にレタスをサツとぐらせると、クタクとした中にシャキシャキ感が楽しめます。



🍷 上手な保存方法

実は、レタスは収穫後も成長を続けています。「そのまま成長すると苦みが出るので、冷蔵庫で保存する前にレタスの芯につまようじを刺して傷を付け、成長を止めると良いですよ」とのこと。この一手間で10日間程もつそうです。





明城ファーム株式会社(越前市)
代表取締役 明城 義和さん

約1haの敷地でトマト、いちごなど野菜・果物の生産・加工・販売を手がける。カフェスペース併設の直営店も経営。従業員は14人で、20~30代の若手が多い。

完熟収穫&販売で、地元貢献

明城さんの 完熟桃太郎とまと

子どもを見守るように育て 完熟したものだけを収穫

「畑からもいでそのまま食べて美味しいトマトを正直に育て、今日穫れたものをスピーディに消費者の方に届けることを心がけています」と語る代表取締役の明城義和さん。

明城ファームのトマトの品種は、桃太郎。真っ赤に色づき完熟してから収穫するので青臭さがなく、トマトが苦手な子どもでも食べられると評判です。「自社の成分分析では、

完熟後に穫ったトマトはリコピンやグルタミン酸の栄養価が高いという結果が出ています」。

専用の栽培ハウスは、トマトづくりに適した温度・湿度・照度をプログラミングで制御。8月に苗を植え、10月中旬頃から翌年7月下旬まで収穫が続きます。「実は、トマトは季節で甘みや酸味が違って来ます。4月以降は糖度が高くなり、夏場は酸味が増していきます」。

また、トマトはひとつひとつに個性があり、完熟のタイミングを見極めて収穫するのは難しいのだそう。「子どもを見守るように、毎日栽培ハウスでトマトを確認しています」と明城さん。五感でチェックし、品質管理を徹底しています。



次世代へ農業を受け継ぎ トマトの知識を発信する

脱サラした父親が立ち上げた明城ファームを、2017年に継承した明城さん。「もともと農家で、土地を守っていくのが一番大事」と思いを語ります。さらに、「地域社会のために」と、高齢化が進む地元の農業施設を手助けすることも。日本海側の気候にあった栽培ハウスの研究も行い、その技術普及にも取り組んでいます。そこにあるのは、「次の世代に、農業の灯を継いでいかなくては」という熱い気持ち。「人を育て、発掘する機会」として、講演を行うこともあるそうです。

2020年は、カフェスペースを併設した直営店をオープン。2021年に開店した2号店では、「食育に取り組みたい」と語りました。他にも、6次化商品の販売や収穫体験などの活動を通して、消費者の食への関心を高めています。

県民せいきょうとの取り引きは、2017年から。「今では、お客様の方が食に対して強い関心を持つようになってきています。一人でも多くの方に、トマトの正しい知識を伝えていけたら」と笑顔で締めくくりました。



トマトは切り方も大事です。
横方向の輪切りにすると、
種周辺のみずみずしいゼリー部分がこぼれず
美味しくいただけますよ

🍴 オススメの食べ方

ざく切りにしたトマトをミキサーにかけるとピューレ状に、粗いザルでこすと皮や種、果肉が取り除かれ、サラサラした仕上がりに。傷みやすいので、30分程でフレッシュなうちに飲み干して。



▲トマトジュース

トマトを輪切りにし、パティ(ハンバーガー)やチーズ、レタスと一緒に、ケチャップを塗ったパンに挟みます。



▲ハンバーガー



丹生寺坂農園



丹生寺坂農園(越前町)
寺坂 康夫さん、律子さん

手作り味噌の製造販売を中心に、麴に用いる米や無農薬の米作りなどを手がける。味噌や米を使ったスイーツ『ハレノヒ』も展開している。
<http://www.ainouen.jp/>



甘みのある、まろやかな味わい

丹生寺坂農園の朝日みそ

こだわりの自家製米で 原材料の米麴から手作り

米麴をたっぷり使い、塩分を控えめに甘みのあるまろやかな味わいに仕上げた丹生寺坂農園の『朝日みそ』。味の決め手は、自社で育てたこだわりのお米から作る特製の米麴です。

もともと『麴屋』をしていたことから、おふたりは約20年前に自分たちで育てた米を使った麴菌での味噌作りを始め



ることに。使うのは自家製米による米麴と福井県産の大豆(里のほほえみ)、赤穂の天塩など、安全・安心な原材料にこだわっています。「健康面はもちろん、環境に配慮した米作りを中心とした農業をしています」と語る寺坂さん。生協では、『寺坂さんちのお米』として無農薬栽培のコシヒカリも販売しています。

「障がいを持って生まれた長男に、身体にいいものを作って食べさせたいと思ったことが就農の始まり。それが私たちの原点なんです」そう語る寺坂さんに、奥さまの律子さんも穏やかにうなずきます。



手作り味噌の美味しさと 和食の文化を継承して

「味噌作りを始めた頃、日本人は味噌を食べる機会がかなり減っていた。若い人たちにもっと食べてもらわないと、和食の文化がすたれてしまうと感じました」と語る律子さん。おふたりは味噌作りに詳しい人を訪ね美味しさを

探求すると共に、スーパーなどの売場における味噌の温度管理の理解促進に尽力。律子さんが店長を務める『手づくりみそ工房』の前身となる味噌作り講座も開始しました。親子で参加される方も多く、子どもたちへの食育にも力を入れています。生協では、味噌が美味しく仕上がる寒仕込みの時期に、『朝日みそ』と同じ材料の『みそ作り用麴』と『大豆』の味噌作りセットを季節限定で販売しています。

「就農してすぐ、生協さんと出会ったことは大きかったですね。生協さんの示す厳しいハードルを乗り越えることが自分たちを育て、心折れずにここまでこられたのだと思います。これからも農業を楽しんでいきたいですね。」どんなときも夫婦ふたりで力を合わせ、4人の子どもたちや地域の仲間と共に、人生を豊かにする食生活の提案を続けています。



店舗には味噌作りが体験できる工房や、スイーツを味わえる憩いのスペースが広がる。

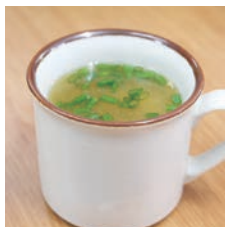
「みそ作り用麴」
(レシピ・塩付)・大豆



味噌作り講習会の様子

おすすめの食べ方

マグカップに、味噌をティースプーン山盛り1杯、お湯100cc、ひとつまみのかつお節とネギの小口切りを入れれば、簡単味噌汁のできあがり。「豆乳を少し加えると、まろやかなスープ風に。パンにもあうので、朝食にぴったりですよ」。



上手な保存方法

味噌は時間が経つと、未開封でも二次発酵で黒っぽく変色します。品質的には問題はありませんが、変色が気になる人は、味噌をポリ袋に小分けして冷蔵庫か冷凍庫で保存しましょう。「新しい味噌と混ぜて、合わせ味噌にするのもおすすめです」と律子さん。





株式会社 田んぼの天使(越前町)
井上 幸子さん、高宏さん

経営面積約35ha。現在、30haでいちほまれ、コシヒカリ、ハナエチゼンの有機JAS認定米、特別栽培米、自然米などを栽培する。



さわやかな甘みと、素朴な風味 田んぼの天使 有機米こしひかり

EM(有用微生物)農法で 生き物と一緒に育つお米

「田んぼに自然の生態系を呼び戻し、次世代の子どもたちに安全・安心な美味しいお米を届けたい。そんな思いから、1992年に賛同者の方と越前「田んぼの天使」有機の会を立ち上げ、EM(有用微生物(※))農法による有機米を栽培しています」と語る幸子さん。大切に手がけてきた水田にはコウノトリが訪れ、ホテルや日本一小さいハッチョウトン



ボなど絶滅危惧種を含む多彩な生き物が生息。雑草が根を張りにくいトロト口の土の層に覆われた水田が、稲の成長とともに自然の生態系を甦らせています。

農薬・化学肥料を使わないEM農法の土づくりは、秋からスタート。米ぬか・魚粉などをEMで発酵させたEMボカシの元肥と、天日塩でEMを培養させた海水活性液を散布し、土をまるごと発酵。春に2回程海水EM活性液を入れ、雑草が生えそろう5月下旬～6月上旬にしろかきで草対策をし、田植えを行います。

「発酵した肥料はゆっくり効き、越前焼の産地である旧宮崎村は土に鉄分やミネラルが多くEMとの相性が良いため、栄養価が高く粘り気のある、さわやかな甘みと素朴な風味のお米になります」。



親から子へ世代を越えて 生態系の大切さを伝える

2019年1月、越前陶芸村近くの「小曾原ファーム」を統合し、ご子息の高宏さんが代表取締役となって株式会社 田んぼの天使を設立。EM肥料の生産・販売、有機米や自然米の米粉を用いた6次産業化をはじめ、中山間地の農地の保全活動にも取り組んでいます。「山を開拓した水田には自然のダム役割りがあります。異常気象による集中豪雨で災害が多発する現在、奥山・里山の水田を守ることは、約7割が中山間地である日本の国土保全にもつながります」と高宏さん。

毎年開くホテルなどの生き物観察会には、組合員さんが親子で参加し、自然の生態系を維持する大切さを学習。また、全国各地から、農家や大学などの研究者たちが視察に訪れています。

「私たちの理念を理解してくださる生協さんや消費者の方々と手を携えながら、これからもともに歩ませていただきたいですね」と幸子さん。親から子へ、水田が守る里山の豊かな生態系を次世代に継承しています。

(※)有用微生物…乳酸菌・酵母菌・光合成細菌など



有機田んぼの生き物・ホテル観察会の様子

🍴 オススメの食べ方

幸子さんのオススメは玄米入りご飯。美味しく炊くコツは、白米1合に玄米大さじ2～5杯の割合で入れ、「洗米時に、玄米を掌でこする『拌み洗い』をして表面に少し傷をつけておくこと」だそう。玄米は3時間以上水に浸すと良いのですが、洗った玄米と白米を一緒に炊飯器の釜に入れ、翌朝炊けるよう夜にタイマーセットすると手軽に長時間浸水できます。「炊き上がった後、すぐしゃもじで切り返して空気を入れると艶が出てふわっと仕上がります」と高宏さん。「炊飯後、おひつに移すだけでも食感が違う。お米は奥が深いです」。



田んぼの天使 有機米 こしひかり
田んぼの天使 有機米 こしひかり玄米



有限会社 陶芸の里農産組合(越前町)
代表 武藤 吉明さん

1990年、丹生郡農業士会の仲間だった13戸の農家で設立。もち米の栽培から加工・販売、商品開発まで手掛ける。また、田んぼアートや食育体験など、地元根付いた多彩な活動にも取り組んでいる。



きめ細かくなめらかで、粘りとコシが強い きねつき雪んこ餅

タンチョウモチの栽培から杵つきまで、 30年来の農家仲間と手掛ける餅作り

きめが細かくなめらかで、粘りがあってコシの強い「きねつき雪んこ餅」。福井県産のもち米タンチョウモチを使い、杵と臼で丹精込めてつきあげた昔ながらの味わいが人気です。

「33年前、丹生郡の専業農家が集まって、冬場の仕事を作ろうと餅の製造・販売を始めました。その時、もち米で一番美味しい品種は何かと話し合い、タンチョウ鶴の頭のように^{もみ}粉が赤くなるタンチョウモチを選びました」と、有限会社陶芸の里農産組合 代表の武藤さんは当時は振り返ります。

組合名の由来となった「越前焼」で知られるなど、この地は鉄分を含んだ粘土質の赤土が特徴。水もちが良く、美味しい米やスイカなどの果物をはじめ、もち米の栽培にも適していると言います。



組合の生産者たちは鹿などの獣害を避けながら、9月上旬に収穫するコシヒカリと並行し、9月末から10月にかけて収穫する^{おく}晩稲のタンチョウモチを栽培。現在、8戸の生産者で年間300~400俵のもち米を生産しています。

杵と臼でついた粘りとコシ 次世代育成の田植え体験も

収穫したもち米は、組合専用の加工場で年間通して管理。杵と臼でもち米をついてつぶす全自動餅つき機で、粘りとコシのある「きねつき雪んこ餅」を作っています。「福井は雑煮に最初から餅を入れるので、煮込んでも溶けない硬さになるよう杵でつく時間を管理しています」と武藤さん。



2002年、隣に直売所が開店すると、それまでの加工・販売場を農家レストランにリニューアル。地元の食材を使った団子、ぜんざい、あられ、かきもちなど、試行錯誤しながら多彩な商品を提供しています。



また、次世代の新規就農者育成を視野に、田んぼアートや子どもの田植え体験といった食育も行っています。県民せいきょうの組合員との交流では、餅の製造工程見学や大福作り体験などを実施。見て、作って、食べて、笑顔を交わす、美味しい餅を通して日本の文化を伝承しています。



産直交流会(鏡餅作り)

おすすめの食べ方

「生の餅は冷凍すると表面に霜が付いてしまうので、冷蔵庫で保管し、早めに食べてください」と武藤さん。冷蔵した餅はお湯で6~7分ほど茹でるとつきたてのようになり、ぜんざいなどにおすすめです。



〈丸小もち〉

きねつき雪んこ餅

〈丸もち〉

雪んこ餅の
かきもち

雪んこ餅の
あられ



山本農園(越前町) 山本 勝二さん

水稲、かぼちゃ、たけのこ白菜などを手がけるなか、約30aの畑で虎太郎すいかを栽培。2022年からは、「一番の理解者」である奥さまも農園の仕事に携わる。

甘味が強い、食べきりの中玉サイズ

山本さんの虎太郎すいか

※写真はイメージです

師匠に学び、独学を重ね 大好きなすいかをつくる

ラグビーボールのような形状の、虎太郎すいか。甘味が強く、中玉の食べきりサイズで、近年、人気が高まっています。

山本勝二さんが虎太郎すいかの栽培を始めたのは、米の生産調整のため作付面積を減らした2008年の減反がきっかけです。「野菜も良いけど、若いときからすいかが好きだったので」と笑う山本さん。すいかの栽培が盛んな白山地区の農家に師事し、専門書などで独学も重ねながら、栽培方法を身に付けました。



虎太郎すいかは、4月下旬～5月上旬にかけて、約330本の苗を1本1本手作業で定植。風除けと保温のためビニール状のトンネルをかぶせ、つるが7～8本伸びたところでトンネルを取り、太いつるを選別します。追肥後、実がつかないように、つるの下に網目状の敷物を敷きます。甘くするには「水をあげすぎないこと」がコツで、基本的に雨水など自然の水分だけで育てます。例年7月20日頃から収穫が始まり、「4～5kgに育ったすいかを手で叩き、音で出来を見極め収穫するのですが、こればかりは経験ですね」と語ります。

すいかの達人をめざして いろんな品種にも挑戦を

脇芽取り、雨後の消毒、1玉1玉手で裏返し日光に当てるなど、「すいかづくりは根気のいる作業」と山本さん。また、中山間地の畑は「獣との戦い」で、イノシシなどの獣害対策も徹底しています。手間はかかりますが、「すいかがゴロゴロと地面に並ぶ露地栽培は、今は見られなくなった日本の原風景。すいかの出来は天候次第のところもあり、自然と一緒につくっていく感じですね」と微笑みます。

「2014年、ハーツのファーマーズに参加した後、産直協議会に入りました。生協では組合員さんの声を、直に聞けるのが良いですね。励みになります」とニッコリ。

今後は、「金福すいかや種なしすいかにも挑戦したい」と語る山本さん。「10年以上すいかづくりをしてきたけど、まだまだです。叩くだけで良いすいかを見分けられる白山地区の師匠のようなすいかの達人になれたら良いですね」と、まぶしい笑顔が弾けました。



夏!お買い物ツアー(2018年)

おすすめの食べ方



◀上から見たイメージ

細長い楕円形の虎太郎すいか。「縦方向に4等分に切ってからジグザグにカットすると、お皿にのせたとき倒れにくいですよ」と切り方のコツを教えてくださいました。



上手な保存方法

すいかの保存は、「風通しの良いところに常温で置けば、1週間くらいもつと思います」と山本さん。冷蔵庫に入れるのは食べる前がオススメで、「冷蔵庫に入る大きさにカットして冷やし、その日のうちに食べると良いですよ」とアドバイス。





有限会社氣ごころや(若狭町)
専務取締役 秋月 靖之さん

福井県認定エコファーマー。
ブロッコリーを中心に、白菜、大根などの
野菜や水稻を栽培する。



蕾はもちろん、軸までおいしい
氣ごころやのブロッコリー

鮮度が命のブロッコリー
氷詰めで新鮮さをキープ

いつも食べている蕾の部分が固くしまって、歯ごたえも
良い、秋のブロッコリー。「11~12月が旬で、寒くなるほど
甘味も増す。この頃には成長がゆっくりになって軸が太くな
るので、軸も美味しく食べられるよう長めに収穫していま
す」と語る氣ごころやの秋月さん。水質ランキングで近畿1
位を誇る若狭町北川の水を引き込み、甲子園球場約7個分

にあたる26haの広い畑で、
ブロッコリーを安全性に配
慮しながら育てています。

「組合員のみなさんに、で
きるだけ鮮度の良いものを
食べていただきたい」そんな
思いから、氣ごころやでは
ブロッコリーを氷詰めにし
て出荷。これは、0℃に保つ
と鮮度が変わらなくなるブ
ロッコリーの特性を生かし
たものです。朝に収穫したブ
ロッコリーは3時間以内に

専用の冷蔵庫に入れて粗熱をとり、出荷時にシャーベット
状の氷を詰めて鮮度を保ちます。「収穫した瞬間から劣化が
始まる。野菜の中でも、特にブロッコリーは呼吸量の多い作
物なんです」と教えてくれた秋月さん。ぎっしり白い氷に覆
われて、フレッシュな状態で生協に届けられています。



組合員の声に耳を傾け
求められるものをつくる

秋月さんは大阪府の出身で、都市からの就農・定住を促
進する若狭町の認定農家さんのもとで農業研修を受けて
独立したそうです。

「お客さまから求められるものをつくるのが、氣ごころ
やのスタンス」と語る秋月さん。安全性へのニーズが高まる
なか、農薬については的確な時期に使うことで全体の使用
量を減らす、合成された性フェロモンを誘引源に害虫を捕
獲するフェロモントラップの装置を利用するなど、様々な取
り組みを続けています。

生協とは、2010年から取引を開始。「安全・安心への意
識が高いお客さまとおつきあいできると思った」と振り返
る秋月さん。産地見学会を通して、組合員と交流も深めてい
ます。「どんどん意見・要望を言ってとお願いしています。見
つかった改善点が品質改善や効率化につながり、お客さま
にさらに良いものをお届けできるようになるんです」。

「自立した農業」をめざし、近年は米粉パンを原材料から
一貫生産するなど、作り手の顔
が見える加工品の製造にも着
手しています。



🍴 オススメの食べ方

氣ごころやのブロッコリーは、軸まで美味しい
のが特徴。軸は皮をむいてスライスし、生のま
ま塩昆布に一晚漬ければ簡単お漬けものに。
小房に切り分け茹でたものをツナとマヨネーズで和えて、チーズ
をのせて焼き上げれば、メインの
おかずにも。



🛍️ 上手な保存方法

ブロッコリーが傷みやすいのは、呼
吸量が多いから。保存はポリ袋に
入れて空気を抜き、口をしっかり締
めましょう。「野菜室よりチルド室
(0℃)の方が長持ちします」と秋
月さんからアドバイス。





クリスファーム(若狭町) 杉田 寿男さん

約8haの田んぼのうち、約1.7haで有機JASマーク認定のコシヒカリを栽培。地元農家から受け継ぐ寿梅ファームで梅の生産も。

水田の生きものたちと共に育つお米

クリスファームの 有機JASコシヒカリ

自然の営みの中で育てる 心と体を満たす米づくり

クリスファームの杉田さんは、有機JAS認定の有機コシヒカリを栽培しています。有機JASとは、農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然の力で生産された食品を表すもの。杉田さんは除草剤などの農薬を使わず、肥料に



は有機肥料や米糠などを使用しています。炎天下のなかで、重さ 30kg あるエンジン除草機(左写真)を手に田んぼを歩き回り、全身泥まみれになりながら除草作業をするのは大変な仕事。田植え後、1つの田んぼに3回は除草に入るそうです。そこには「害虫も益虫も、人が区別しただけで、本当は同じ生きもの。稲だけでなく、雑草や昆虫もいる自然の営みの中で育ったお米を、人がいただくんです」という米づくりへの真摯な思いがあります。

毎年初夏になると、杉田さんは仲間と『田んぼの音楽会』を開きます。「牛に音楽を聴かせると乳がよく出ると言うように、良い音の波動を浴びた稲はすくすく育ちます」と杉田さん。活動を共に楽しむミュージシャンが集まり、田んぼに向かいオーストラリアの民族楽器などを演奏。美しい波動を浴びせ、心と体をやさしく満たすお米を育てています。

杉田さんの

おすすめの炊き方&食べ方

無水鍋(※)は、炊飯器より時短で、経済的です。お米は3~4回やさしく洗い、30分~1時間程水に浸け、鍋に入れ水加減します。鍋を強火にかけ、沸騰したら弱火にし、5分たったら火を止めて、15分蒸らします。(※蓋で密閉できる厚手の鍋)

クリスファームの有機米は、冷めても美味しいのが特徴。少量の自然塩で味を調え、いろいろな具と愛情を詰め込んだおむすびを持って、秋の行楽やレジャーへおでかけください。

本物の米づくりを通して 生きる、つながる、いのち

実は、杉田さんは若い頃、オーストラリアの牧場で畜産を、帰国後は酪農を勉強した異色のキャリアの持ち主。帰国後、若狭町で田んぼを借り受け、米づくりから農業をスタートします。「どうせ自分でつくるなら、本物を」という思いで、有機米に挑戦。有機栽培への周囲の理解を深め、失敗を重ねるなかで、「米づくりは奥が深い。技術じゃなく、生き方や心が大事」と思い至ります。今では、「生きる、つながる、いのち」という杉田さんのテーマに共感した人から人への紹介で、県内外から集まった人たちと多彩な交流を続けています。

生協でも、コープの会マミーサポートと第3地区産直協議会のコラボ企画に協力。寿梅ファームで梅もぎ体験や音楽を楽しみ、組合員さんからは「感動した」という声が寄せられました。

今後は、「観光農園など、福祉と農業をからめたものに取り組みでいきたい」とニッコリ。さらに、「若狭町で田んぼを始めたとき、地元の方に助けていただいた。自分の代で完結せず、農業への思いを持つ人を応援し、“恩返し”をつなげていきたいですね」と微笑みました。



有機JAS
コシヒカリ
白米(3kg)

有機JAS
コシヒカリ
玄米(2kg)



よしむら農園(若狭町) 吉村 義彦さん
春子さん

約5haの農園のうち、約4haであきさかりや黒米など8品種の米を栽培。有機栽培による梅や野菜の生産も手がけている。

環境にやさしい、安全・安心な美味しさ よしむら農園のお米



環境を守り田んぼを育てる 日本の原風景を次世代へ

春はオタマジャクシやツバメ、夏はカエルやホタル、秋にはトンボが田んぼを行き交う…。吉村さんは若狭町で環境にやさしい農業を営み、日本の里山の原風景を守っています。

「日本の環境を守ってきたのは田んぼです。水や空気を浄化する田んぼはダム役割を果たし、多くの生きものの命を育みます。農薬などを使わなければ、川や海の生きものを守られるんです」と語る吉村さん。農薬や化学肥料、除草剤を使わない農法でエコファーマーや有機JAS、特別栽培米といった認定を受け、あきさかりや黒米などを生育。米ぬかや菜種油粕などの原料を1年かけて発酵させた自家製肥料を使うEM(有用微生物)農法や根の浅い雑草を引き抜くチェーン除草など、手間と時間をかけて安全・安心で美味しい米を育てています。

「それでも米づくりで一番大事なのは太陽の恵みです。それに、このあたりは山や河川が多く、辰巳の風と呼ばれる南風が吹くなど、環境に恵まれているんですよ」と、吉村さんは自然の力の素晴らしさを語ります。



子どもたちに食育を伝え 仲間と交流の輪を深めて

吉村さんは2003年に定年を迎えたとき、セカンドライフとして奥さまの春子さんと一緒に、有機栽培の農業を本格的にスタートしました。「環境にやさしい農業を通じて安全・安心な食べ物を生産する」ことを目標に、行動指針には「楽しく農業をし、田舎を見て遊び、料理し、おいしくいただき、楽しめる仲間を増やす」を掲げました。

米づくりのかたわら、春子さんは小学校などを訪ねて地元の子どもたちに朝ごはんやお米の大切さを紙芝居風のパネルで伝え、食育の大切さを訴求。また、仲間と一緒に有機農業研究会を立ち上げ、同志を増やしています。

県民せいきょうとのおつきあいは2004年に始まり、年に数回、産直協議会の交流会を通して組合員のみなさんとふれあい、つながりの輪を広げています。

「うちは農薬を使わないから、栄養豊富な黒米を玄米のまま美味しく食べられます」と吉村さん。ご夫婦の熱い想いと、安全・安心で楽しい米づくりは、健やかな食生活の未来へ続いていきます。



🍴 オススメの食べ方

オススメは、「しょうがの炊き込みごはん」。米4合に、しょうが一塊と人参1本をせん切りにしたもの、しめじ1株、白だしを加え炊飯します。炊き上がったなら彩りに青豆少量を加えて。



豆知識

ビタミンEやミネラル、繊維質などが豊富な黒米。白米と一緒に炊くときは、白米1合に黒米大さじ1杯の比率で混ぜて洗米し、2~4時間水に浸してから浸け汁と一緒に炊飯します。洗米の際、洗いすぎると栄養分が流れ出てしまいますのでご注意ください。



とんぼのとんでいる田んぼの米



渡辺農園(若狭町)
3代目の直輝さん

3haの梅園で、800本近い梅の木を育てる。主力の品種は紅映や剣先。福井県特別栽培認定。梅干しなど加工品の製造販売も手がける。
ぜんだ屋 Zendaya.net



肉厚でぽってりとやわらかい 渡辺さんの紅映梅

美味しい梅を守り育てる 江戸時代から続く梅産地

果肉が厚く種が小さい、渡辺農園の『紅映(べにさし)梅』。梅干しにすると肉厚でぽってりとやわらかく、県内外にファンがいます。

渡辺農園のある西田地区は、福井梅発祥の地。その歴史は、約180年前にさかのぼります。「三方五湖に面しているから、春先に強風が吹かず、風で木が折れたり花が落ちたり

しないところが果樹栽培に向いているんですよ」。そう教えてくれたのは、3代目の直輝さん。祖父母の代から梅づくりを始め、現在、両親とともに、息子の直輝さんが梅の生産と加工品製造に

意欲をもって取り組んでいます。安全・安心な梅づくりをめざし、農薬や化学肥料は通常の2分の1以下に抑え、発酵鶏糞などの有機肥料を使用。「梅の実がつぶれないよう手で一粒一粒丁寧にもいでいくのが一番大変な作業です。」と語ります。収穫された梅は、翌日には生協に出荷されます。

生協では、梅の開花時期や収穫時期に『梅もぎ体験交流会』を実施。美しい三方五湖の景色の中、組合員のみなさんと意見交換を行



2015年 収穫体験交流会の様子

い、商品づくりにも生かしています。

祖母の秘伝の味をもとに 梅加工品を製造・販売

渡辺農園では、梅加工品の製造・販売も行っています。梅干しは、色味と香りに優れた2種類の自家製しそを使うなど独自のこだわりが。さらに、「自分たちで梅に付加価値を付けないと生き残れない」と、オリジナルの梅びしおも製造・販売しています。

梅干しを砂糖などで練り上げた郷土に伝わる梅びしおは、「祖母の調理法をベースに、子どもにも食べやすく美味しい味になるか試行錯誤しました」と完成までの経緯を語る直輝さん。今年から、チューブ式容器に改良。「いつか梅びしおが、福井を代表する県民食になったら」と、福井の梅の消費拡大にもつなげたいという思いを語ります。

最盛期には400軒以上あった梅農家は、少子高齢化や中国からの輸入増で今では300軒程度に。歴史と伝統ある梅産地の衰退を防ぐべく、若狭町では梅振興ビジョンを策定。直輝さんも県外からの移住者などと連携し、梅づくりを通して地域活性化に取り組んでいます。



オススメの食べ方 渡辺農園の梅びしお (かつお風味)

ご飯やおにぎりはもちろん、野菜や肉・魚・大豆製品にも。渡辺さんのおすすめは、「うすあげオンザ梅びしおチーズ焼き」。うすあげに醤油をたらして、シラス、茹でたブロッコリー、梅びしおとチーズ、マヨネーズを適量のせ、オーブンで3~4分焼いたら完成です。



豆知識

紅映梅は、梅干しのほか梅酒や梅ジュースにもおすすめ。購入後すぐに作れない場合は、洗って水分を拭きヘタを取って冷凍保存を。凍ったままの梅・氷砂糖各1kgと酢200mlを瓶に漬けると、梅ジュースが完成。冷凍梅を使うと通常より仕上がりが早く、酢を加えることで保存性も高まります。



株式会社福井和郷(高浜町)
トマトハウスチーム
チームリーダー 山本 克樹さん

伝統的な農業と最先端の工業技術を融合させ、年間300tのトマトを生産。フリーズドライ事業、植物工場事業なども展開している。2016年、ASIAGAP取得。



真っ赤に熟した、甘さとうま味 福井和郷の甘とまと

独自の栽培管理を駆使し 年間を通してトマトを収穫

甘くコクがあり、真っ赤に熟した「福井和郷の甘とまと」。トマト特有の青臭さがなく、トマトが苦手な方にもおすすめです。

うま味がギュッと濃縮された美味しさの秘密を、「品種選びと独自の栽培管理システム」と語るトマトハウスチームのチームリーダー 山本克樹さん。「甘とまとはフルティカという品種で、本来40～50gの中玉サイズになるものです。それを土が乾かない程度の水分でストレスをかけることで、10～25gのミニトマトサイズにしほり、糖度を上げています。季節によっては、糖度10度を超えてフルーツ並みの甘さになるんですよ」。



また、1つのトマト苗を約1年間育てて収穫する周年栽培も大きな特長のひとつです。「成長を止めず年間を通して収穫できる体力のある樹にするためには、環境を整えることが大事」と山本さん。ハウスでの隔離培地栽培で灌水コントロールを徹底し、高度な栽培管理ノウハウで温度・湿度・CO₂濃度などを複合的に制御することで、1年中いつでもトマトに最適な環境を維持しています。



収穫は、手摘みで丁寧に 選別機で糖度もチェック

3.6haの広大な栽培ハウスでは、約22万本のトマトを育成。ハウスを2棟に分けて時期をずらして作付し、年間を通して安定供給しています。蜂による花粉交配や防虫ネットの導入など、自然環境にも配慮。不要な葉を取り除く、葉かき、のびたつるを下ろす、つる下ろし、脇芽を取る、芽かき、など日々の管理は手作業で、収穫も手摘みで丁寧に行います。収穫後は、選別機により1粒ずつ計量し、糖度センサーで糖度をチェックしています。



大規模トマト栽培ハウスのスケールの大きさに、産直交流会で訪れた組合員からは驚きの声があがりました。「伝統的な農業と環境制御技術やITといった工業の技術を融合させることが、当社の農業生産の基盤。働き方改革も進め、従来の農業のイメージを変えていきたい」と山本さん。今後は、「AIなどの進化で技術を上げ、美味しいものをより多く収穫できるようにしたいですね」と微笑みました。



🍴 オススメの食べ方

「クラッカーにクリームチーズを塗って、4分の1にカットした甘とまとをのせて食べると美味しいですよ。おやつやおつまみにもピッタリです」と山本さん。「でも本当は、何もつけず丸ごと食べるのが、一番オススメです」とニコリ。



豆知識

約1年間にわたって収穫される甘とまと。冬は気温が低く収穫までの時間が長いので濃厚な味わいに、夏は気温が高く収穫までの時間が短いのでさっぱりとした甘さになるそう。「季節ごとの風味の違いも楽しんでほしいですね」と山本さん。





株式会社サラダコスモ
養老生産センター(岐阜県養老郡)
(左から)営業部 角谷 勝海さん
センター長 原 勝美さん・中根 大和さん

全国トップクラスを誇る発芽野菜メーカー。
1945年に、中田商店として創業。1955年
からもやし栽培を始め、1981年に「緑豆も
やし」を開発。もやし、スプラウト、カット野
菜などの生産・販売を手掛けている。

安全・安心、シャキシャキした絶妙な歯ごたえ 緑豆もやし



安全・安心な無添加・無漂白もやしを開発 国内最大級の工場で栽培から出荷を行う

軸が太く、シャキシャキとした歯ごたえが絶妙な「緑豆もやし」。かつては黒豆もやしが主流だった中、日本で初めて「緑豆もやし」を開発したのが株式会社サラダコスモです。

「当社は『親が子を想うような気持ち』で、安心して美味しく食べられる体にいいものをお届けしたいと、食の安全に取り組んでいます」と胸を張る営業部の角谷さん。1970年代、もやしを漂白するのが当たり前だった時代から、いち早く無添加・無漂白もやしを開発し、普及を進めてきました。

生産工場は国内に6拠点。FSSC22000認証(*)を受けた国内最大級の養老生産センターでは3種類のもやしを育て、1週間で100トン以上を出荷しています。

もやしの生育は洗浄した種を仕込み室でぬるま湯に浸けて発芽させ、51室ある栽培室へ移して定期的に散水します。「発芽時に出る熱を冷やすため、数時間おきに水をかけないといけないんです」と教えてくれた養老生産センター長の原さん。養老山脈が生んだミネラル豊富な名水で栽培し、1週間～10日かけて成長したもやしは、厳しいチェックのもと自動化ラインで洗浄、梱包、箱積みを行い出荷されます。



栽培室の様子

(*)FSSC22000認証
(Food Safety System Certification 22000
認証)
食品・添加物・食品を包装する資材の安全
を確保することを目的としたシステム規格



計量されるもやし

野菜くずを飼料に変え、 廃棄物ゼロを実現 地場の野菜で地域全体を盛り上げていく

同センターでは「緑豆もやし」をはじめ、12種類の国産野菜を組み合わせた「カット野菜」も扱っています。年間通して大量に出るもやしの豆殻や根、キャベツなどの野菜くずは、2023年からスクリーンプレス機で砕いて水分を絞り、畜産の飼料として提供するなど廃棄物ゼロを実現。SDGsにつながる活動に、幅広く取り組んでいます。

県民せいきょうとのつきあいは30年以上にわたり、工場見学や学習会など組合員との交流も盛んです。「口に入るものをつくる責任は厳しく、現場では日々細心の注意を払い努力を続けています」と、真摯に語る同センターの中根さん。「今後は各地に生産工場を増やし、地場の野菜を使って地域全体を盛り上げたい」と展望する原さん。安全・安心な美味しさを、全国に広げています。



おすすめの食べ方

【緑豆もやしのゆかり和え】
緑豆もやしを沸騰したお湯で約30秒茹で、ザルに上げて粗熱を取り、冷めたら赤じそふりかけ(ゆかり)をまぶして和えればできあがり。夏場でもさっぱりと食べられる一品です。



サラダコスモ
公式レシピサイト



上手な保存方法

「緑豆もやしは温度管理が大切です。冷蔵庫の野菜室ではなく冷蔵室の方に保存してください」と原さん。ビニール袋に入っている商品は、「もやしは呼吸できるように、小さな穴を開けるといいですよ」と教えてくれました。



養老根取り
もやし

緑豆
もやし



株式会社 森の環(富山県高岡市)
生産本部 次長 奥田 正博さん

国産菌床にこだわり、しいたけ、栄養豊富な花弁茸、きくらげなどを栽培。地元北陸の森林を活かした菌床の製造から、栽培、販売まで一貫して手掛ける。しいたけは、年間862トンの生産量を誇る。

国産菌床栽培で、香り高くふっくら肉厚 富山県産しいたけ(菌床)



庄川水系の日本屈指の軟水を使って 森林資源を活かした国産菌床で栽培

香りが高くジューシーで、ふっくら肉厚な「富山県産しいたけ(菌床)」。美味しさの秘密は「水と国産菌床」にあると、代表取締役社長の春日勝芳さんは語ります。



「しいたけの約90%は水分。当社は日本屈指とされる庄川水系の軟水を使って育てています」と春日社長。さらに、しいたけ菌を植え付ける菌床も、自社製造にこだわっています。「菌床は80%が木のチップとおが粉できています。富山を中心とした北陸エリアの間伐材をチップに用い、おが粉や米ぬかなどの栄養剤とあわせて殺菌後、しいたけ菌を入れて菌床を作っています」と説明していただきました。

実は、きのこの菌床には国外の原材料が使われることが多く、2022年、消費者庁の改定でしいたけについては種菌を植え付けた植菌地を原産地として表記することが義務付けられました。『森の環』のパッケージには、「日本産広葉樹使用」の認証マークが記されています。



再生可能エネルギーを使用 廃菌床の再利用も推進して

「1つの菌床から100個程の芽が付きますが、大きく育つよう間隔を見て芽かきをし20個くらいに絞ります」と、菌床栽培について教えてくれた生産本部の奥田さん。1~2週間かけて収穫後、菌床を30日間隔で一昼夜水に浸けると、再び芽が出てくるので「1つの菌床で、しいたけを3回栽培しています」と話してくださいました。

「森にはじまり、森に還る」を掲げ、循環型農業をめざす『森の環』。栽培工場は、太陽光発電と地中熱空調を併用した再生可能エネルギーを使用。また、栽培を終え廃棄される菌床を、肥料や休耕地の土壌改良材に活用する試みも進めています。「工場のある葦附(あしつき)の地は、大伴家持が万葉集で和歌を詠むなど、昔から美しい自然がありました。菌類は自然界の生成維持にはなびらたけ関わるものであり、しいたけや花弁茸、きくらげなどの栽培を通して、これからも自然の恵みと人をつないでいきたいですね」と春日社長は微笑みました。



花弁茸の栽培

『森の環』のきのこ



富山県産
しいたけ
(菌床)



花弁茸レシピ 紹介中!

花弁茸
(はなびらたけ)

『谷口ももよの美人薬膳かんたんレシピ』



しらすと花弁茸エキス
たっぷりだし巻き卵



花弁茸とキャベツと
アスパラのバター醤油炒め

レシピは
こちらから



はなびら茸
~もりのわ~
(Instagram)

カミチクグループ



カミチクグループ
原料部 課長 永野 伸一さん(右)
営業部 下温湯 大和さん(左)

独自の6次化スタイルを確立。約1万8,000頭の牛を飼うなか、九州黒牛は約2,100頭を占める。



お米を食べて、元気に成長 九州の九州黒牛

徹底した一貫体制のもと 長期飼育をした九州黒牛

九州黒牛は肉質に優れた黒毛和種と乳用種を交配させた交雑種で、鹿児島県を中心とした九州各地に生産拠点を置くカミチクグループ(以下カミチク)が手がけるブランド牛です。カミチクは飼料づくりから繁殖、子牛の哺育、育成、肥育まで、徹底した一貫体制を確立しているグループ企業です。



九州黒牛に用いる飼料は、九州管内の契約農家が育てた飼料用イネや飼料用米を、カミチク直営工場で栄養価の高い発酵飼料に加工したものです。牛舎では牛にストレスがかからないよう、リラックス効果のあるオル

ゴールの音を流し、夏場は屋根の上から水を流して冷却するなど暑さ対策も万全。一般的な期間より長い約40ヶ月間にもわたり飼育することで、オレイン酸含有量が高いあっさりとしたくちどけの良い脂質と、細やかな筋繊維のやわらかな食感を実現しています。

また、近年は、九州各地の大学などとの産学連携やベンチャー企業と連携したIoTの活用など、異なる業界との交流も推進。「全国有数の鹿児島県の畜産も、飼養戸数は年々減少しています。従業員の平均年齢はグループ全体で30・9歳(2019年5月現在)と若い方なのですが、今後、少子高齢化社会が進むなか、新しい技術を取り込み人手不足をカバーできれば」と永野さんは語ります。



製造・加工や店舗も展開 安全・安心で良質な牛肉を

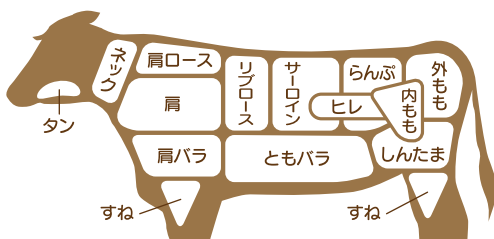
カミチクは肉牛・乳牛の生産に留まらず、食肉や乳製品の製造・加工、産直スタイルの外食店までトータルに手がけています。これは上村昌志代表が、畜産の苦勞や6次化の重要性を知る父親の想いと教えを受けてつくりあげた独自のスタイル。エサづくりから外食産業まで一貫体制で取り組むことで、安定した飼育と高品質な肉質の開発が可能となり、安全・安心で良質な牛肉を納得のいく価格でお届けすることができるのです。

さらに、2010年には、HACCPに基づいたISO 22000の認証を取得。県民せいきょうとの取引は、約20年以上続いています。

今後は、「一貫体制をより強化するため、自分たちでつくる飼料の量を増やしたい」と展望する永野さん。「自分たちが自信をもってつくったものをお客様にお届けしたい」という想いのもと、カミチクの挑戦は続きます。



牛肉の基本知識 牛肉の部位とオススメの用途



- リブローズ・サーロイン……ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼き
- 肩バラ…煮物 肩・肩ロース…すき焼き・焼き肉
- らんぶ…ステーキ・ローストビーフ
- 外もも…カレー・シチュー・焼き肉・しゃぶしゃぶ・炒め物
- 内もも…ローストビーフ・たたき
- ヒレ……ステーキ・カツレツ
- すね……ビーフシチューなど煮込み



秋川牧園



株式会社 秋川牧園
代表取締役会長 秋川 実さん

1972年創業。鶏肉を中心に、鶏卵・豚・牛肉、牛乳など生産・加工を一貫して手掛ける。鶏糞の堆肥化、飼料用米の生産など地域循環にも取り組む。
<https://www.akikawabokuen.com>



生産から加工まで、安全・安心、
美味しさを追求

秋川牧園の鶏肉

「口に入るものは間違っはいけない」を信念に、1972年の創業当時、不可能といわれていた「薬を使わない養鶏」を実現するため、生物、遺伝、化学などを研究し、8年後には世界に先駆けて、それを実現しました」と語るのは秋川実会長。以来秋川牧園は食の安全・安心そして健康のための食べ方を追求してきました。

健康な若鶏を育てるために

飼育期間中に抗生物質、合成抗菌剤、成長促進剤などの薬を使わないためには、健康に育てることが最も大切です。



秋川牧園の鶏舎は太陽の光と風が入り、運動できるスペースのある開放鶏舎。病気を防ぐためにも若鶏たちがストレスを感じないように広々としたスペースでのびのびと育てています。

また同じ日齢のヒナを一斉に入れ一斉に出荷する「オールイン・オールアウト方式」を鶏舎ごとに実施。出荷後次のヒナを入れるまでの期間に清掃、水洗い洗浄、消毒を徹底し、清潔を保つことで病気の発生を防ぎます。

安全・安心だから美味しい

秋川牧園で、最も重視しているのは飼料の安全性。飼料原料全てのも原産地について残留農薬の面から確認し、遺伝子組み換えをしていないものを使用。主原料のトウモロコシについては、ポストハーベストフリー（収穫後農薬を使用しない）のものを使用しています。グループでも栽培している飼料米も、今では全体の30%の配合で、動物由来の原料を使用しない全植物性飼料を与えています。飼料のこだわりが味わいや風味の美味しさにつながります。

飼育日数もまた、美味しさにつながります。一般より約二週間長い60日間を健康に育てることで、旨味がつまったきめの細かい肉質になります。

「徹底した健康管理と安全性を求める分、飼育の手間はかかります。思いを共有し実現してくれる契約農家や取引先様（パートナー）

とめぐり合えたことは大きかった。お互いの信頼関係を継続することが最も大切だと考えています」と秋川実会長は語ります。

契約農家 中原農場

福岡県の中原勇さん(写真左)と正さん(写真右)は、ご兄弟で養鶏を営んでいます。元々は一般的な方法で飼育していたのですが病気の発生など将来への不安を感じていたところ、1994年秋川牧園と出会いました。秋川牧園指導のもと飼育方法を全て切り替え、秋川牧園の鶏だけを飼育する契約農家となりました。

「最初は不安もあつたが実際に切り替えてみると、病気が全く出なくなりました。仕事はきつくても精神的に気分がいいですね。今は自分たちの生産に誇りをもっています」と正さんは自信を覗かせます。現在約16万羽の若鶏を飼育するなかで夏の暑さ対策や鶏インフルエンザの予防など神経をつかうことも多いそうです。「父が長年の夢をかなえるため1人で山を開拓してつくり残してくれたこの農場は大切な宝。これからも兄と一緒に守り続けます」勇さんは力強く語ります。



生産から加工までの責任

中原農場などの成功をきっかけに現在では、山口・福岡・熊本・島根に9戸の契約農家が直営農場とともに若鶏200万羽もの大切な生産現場を担っています。

1日約8000羽の若鶏を処理・加工するのも秋川牧園。子会社のチキン食品で一次処理し精肉されたものが秋川牧園に運ばれ、パック詰めや冷凍食品に加工。社内にある品質検査室で品質や衛生面の検査が行われ、全国に出荷されています。



「これからも従業員と生産農家が同じ目的に向かって消費者のみなさんとの信頼関係を大切にしながら共に歩んでいきます」秋川牧園のチャレンジはこれからも続きます。

秋川牧園の 鶏肉



秋川牧園の若鶏もも肉



秋川牧園の若鶏むね肉

使いやすいバラ凍結。
チャックシール付きの
袋入りです。



秋川牧園の
若鶏むねミンチ



やさしい入
キッズナゲット

