



3年前より無茶々園に参加した、平山源一郎さん、智代香さんご夫妻

設立から三十年を経た、無茶々園の次の一歩。
「四国エコネット」
始まる！

今年で設立から32年目を迎え、パルシステムとも20年以上のつながりを持つ無茶々園(愛媛県・西予市)で、新ブランド「四国エコネット」がスタートします。その誕生の経緯と位置付け、今後の展望などについて、産地のみなさんに聞きました。



pal*system 2006年12月1日

産地の取り組みと
初冬の味覚号

- INDEX
- 2 「緑の肥料」で農薬削減に挑戦!
 - 3 おいしい山形
列島ニュース 石垣島台風被害ほか
 - 4 ひたちなかの
干しいもと
糖度保証りんご



パルシステムの「産直四原則」

パルシステムの産直は、以下の4つの達成を目指しています。

- ① 生産者・産地が明らかであること
- ② 生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
- ③ 環境保全型・資源循環型農業を目指していること
- ④ 生産者と組合員相互の交流ができること

「現在の無茶々園の拠点である西予市明浜町にとどまらず、今後は近隣の地域へとますます環境保全型農業を広げていきたい。しかし、『化学合成農薬使用は最大3回まで』という無茶々園の厳しい栽培基準を前に、参加を躊躇する生産者も多いんです。そこで、段階的に農薬を削減しようとする生産者にも出荷の場を与えられないかと考えた。「四国エコネット」があることで、本家「無茶々園」のこだわりは変えずに、多くの人が集つてもラればと思っているんです(宇都宮さん)。

無茶々園本体と比較すれば、農薬の使用回数は多くなる四国エコ

環境保全型農業のトップランナー、無茶々園と「四国エコネット」に期待しています。

西予市長 **三好 幹二**さん

「四国エコネット」誕生、おめでとうございます。無茶々園さんと私は、設立当時から個人的におつきあいをさせていただいています。農業に頼らないみかん作りは、かつて「異端」ともいえる存在でしたが、いまや地域の環境保全型農業の先駆者として注目される存在。今後のさらなる活躍にも、期待しております。



「四国エコネット」は、環境保全型農業のすそ野を地域に広げる。兄弟ブランド、昭和49年、わずか3人の若手生産者が設立した愛媛県の産直産地・無茶々園。農薬に頼らない柑橘類の栽培にこだわり続け、歩み続けた同産地は、設立から30年をすぎた現在、100名近くが在籍する農業団体へと成長を遂げています。そんな産地が新たに立ち上げる「四国エコネット」について、代表の宇都宮俊文さんは「これまで無茶々園が行ってきた取り組みを、さらに広げるための新ブランド。いわば、無茶々の弟分なんです」と話します。

「もちろん味の面でも、光センサーのさらなる活用をはじめ、これまでに以上を配っておいしいものをお届けしていきます。新しい一歩を踏み出した無茶々園と四国エコネットを、どうぞよろしく願います(宇都宮さん)。

ネット。しかし、その農薬使用回数は慣行栽培の半分以下を原則とするなど、高いレベルであることに変わりはありません。

異常気象も乗り越えて「無茶々の味」を守りたい

明浜町に隣接する宇和島市吉田町で、3年前より無茶々園に参加している平山源一郎さんは、今回の新ブランドについて「自分はいきなり無茶々基準で栽培を始めましたが、やはり収穫量はガクッと落ちてしまふ。段階的に農薬を減らしていけるのであれば、参加する人も増えると思います」と話します。

実は、無茶々園の地元である明浜町でも、近年の異常気象や台風などの影響によって収穫量の減少が深刻化。今回のエコネット誕生には「より多くの人々と協力することで、無茶々のみかんを待つていくる人に、確実にお届けできる産地であり続けたい」という願いも込められています。

日々進化する産直 — 産直産地で農薬に頼らない農法技術研究を実施 (12産地70名が参加)

株式会社ジーピーエス 取締役事業本部長 **高橋宏通**

土作りと太陽熱でキャベツ畑のネコブセンチュウを退治!

まずは、右の2つの写真をご覧ください。土から上の部分はほぼ同じように生育しているキャベツですが、根を掘ってみると大きな違いがあります。

Bのキャベツの根には、こぶのような塊が多数付いています。これは、「ネコブセンチュウ」等による被害です。このような状態になると土中の養分などの吸収ができなくなり、



A 土作りと太陽熱殺菌を行った土壌で育ったキャベツの根 ※いずれもJAつくば市谷田部実験圃場にて

B 従来の農法(殺菌なし)の土壌で育ったキャベツの根

根の生長が止まり、やがて枯れてしまいます。

この対策として、一般栽培の多くの農家では土中に「土壌くん蒸剤」と呼ばれる薬剤を使用しています。ガスによるくん蒸の効果は大きく、被害は食い止められますが、それは同時に土の中の微生物も死滅させ、環境にも大きな影響をもたらしています。

パルシステムのキャベツのエコ栽培では、環境への配慮などから「土壌くん蒸剤不使用」が定められています。そのため、パルシステムの産地では、緑肥を使ったり、さまざまな作物を輪作するなどの取り組みを行っています。これに加え、今年からはパルシステム生産者消費者協議会、ジーピーエス、近郊産地会議などが協同し、「土壌分析と施肥設計」による健康な作物栽培の実験がス

tartしました。

実験圃場には、定期的にジーピーエス社員が出向き、生育状況や根の状態を検査・分析しています。「従来の農法(殺菌なし)」=Bと「土作りと太陽熱殺菌※を組み合わせた農法」=Aを比べれば、農薬に頼らずに「ネコブ」の被害が食い止められているのがわかるでしょう。

実験は今年からスタートしたばかりですが、現時点ですでに実績のある「太陽熱殺菌」と組み合わせることで大きな効果があることがわかってきています。根が十分に育てば、栄養価も高く味が濃い野菜の収穫が期待できます。今後も実用化に向け、産地生産者の研究は続きます。

※太陽熱殺菌：ビニールなどのシートを畑に敷き、太陽の熱で土壌を殺菌する農法

これぞ茨城の“スローフード”。

JAひたちなかの『干しいも』 「うまかっぺよお！」

素朴な甘みと、ねっとりとした舌ざわりがおいしい、おやつ定番『干しいも』。パルシステム組合員にも根強い人気を誇る、国産『干しいも』の産地、JAひたちなかのみなさんに、おいしさの秘密などを聞きました。



JAひたちなかの生産者、大内勇さん。「うちの干しいもは、しっとり、ねっとりしているんだ。私は365日これを食べて、元気いっぱいだよ」。原料にはでんぷん質の多い「タマユタカ」を使用。「干す」ことででんぷんが糖に変わるため、甘い干しいもに仕上がる



1. 蒸しあげた芋をすぐ天日にさらせるように、作業は夜明け前に行われることがほとんど 2. 天日干しの場合、およそ1週間で干しいもが完成。雨はもちろん禁物のため、生産者は天候に細心の注意を払う

食物繊維たっぷり！
軽くあぶってもおいしい。



乾燥が足りない場合など、一部機械乾燥をしたものが入る場合があります。

201 冷
干しいも JAひたちなか(茨城)
250g **380円** (税込 **399円**)

干しいもは、2度干して甘みを増す？

茨城県ひたちなか市、那珂湊地区。パルシステムの『干しいも』の栽培中心地であるこの場所を訪れると、秋口でもゆるやかな海風が吹き渡っていました。

「冬になると、もっと冷たい風が出る。これがあるから、那珂湊の干しいもはうまいんだ！」と、話すのは生産者の大内勇さん。干しいも作り60年のベテランです。

「収穫したら、まずコンテナに入れて1カ月以上、芋を風にさらしておく。そうすることで、芋に含まれたでんぷん質が糖に変わって、甘みを増すんだ。それをさらに蒸して、もう一度風に当てて干すから、甘くてうまい干しいもができるんだよ(大内さん)。

さつまいも栽培の北限に位置し、太平洋からの冷たい海風が芋をほどよく乾燥させてくれるこの地は、まさに干しいもの適地。発祥地とされる静岡県をしのぎ、現在は国産干しいもの8割以上がここ茨城県で作られているといわれます。

一面に広がる芋干し風景は冬の那珂湊の風物詩

原料であるさつまいもそのものがおいしくできるのも、地域の自慢。「水はけのよい砂地が、さつまいもの栽培にぴったりなんだよ。親の代から90年、この畑で芋を作り続けてるけど、大凶作になったことなんてほとんどないんじゃないかな」と、大内さんは胸を張ります。

芋干しの作業が始まるのは、寒さが厳しくなる12月ごろから。夜明け前から芋を蒸し始め、手で一つひとつ皮をむいたら、スライスして網に並べていく。まさに手作業の賜物です。

「この辺りは年の瀬になると、芋を干す網で畑がいっぱいになるんだ。芋を作るのも、干して仕上げるのもおんなじ土の上。それが『土地の名産品』ってのもんだよねあ！」(大内さん)。

茨城県の名産品、「干しいも」をどうぞお召し上がりください。

JAひたちなか 代表理事 専務 先崎 千尋さん

おいしさだけでなく、食物繊維やカリウム、カルシウムなどを含む健康志向の食品として近年注目を集めている「干しいも」。JAひたちなかでは、農家手作りの味はそのままだけに、徹底した品質管理で安定したおいしさをお届けできるように努めています。どうぞ、お召し上がりください。



安価な輸入品に押される近年。

「ぜひ茨城の干しいもを応援してください！」

かつては農家の人々の冬の仕事として、また半農半漁を営む人々の副収入として、広く土地に根付いていた干しいもの文化。しかし、近年は外国からの輸入品に押され、その存続は年々厳しくなっているとか。JAひたちなか代表理事先崎千尋さんは「輸入品なら、量は確保できるし、価格も下げられる。小売業者にとって扱いやすいんですよ」と言います。「でも、昔から親しんできた日本のおやつを、外国で作ってもらうようになるなんて、なんだかさびしい話じゃないですか？今は、どんなものでも場所を選ばず作ることができる時代ですが、土地に長く根付いている食べ物、やっぱりそこで作るのがおいしい。茨城の干しいも、これからも応援してください！」(先崎さん)。

糖度13度以上保証

光センサーで、たしかなおいしさをお届け。

『糖度保証りんご』

一つひとつセンサーに通し、糖度13度以上だけを選別

軽やかな歯ざわりとさわやかな味わいで、大人から子どもまで幅広い人気のフルーツ「りんご」。今年6月に紹介し、好評を博した「糖度保証メロン」に続き、りんごでも糖度保証でのお届けが実現しました。

メロンと同様、光センサーで一つひとつの酸度、糖度などを選別。今回は糖度13度以上のりんごのみをお届けします。

「今年の青森の夏は昼間暑く、夜は適度に気温が下がっておいしりんごになりました！収量もたっぷりの豊作。そのなかから選り抜かれたおいしさを、ぜひ味わってみてください！」(ゴールド農園の今村長さん)。



ゴールド農園(青森県)の生産者、石岡正一さん

盛りつけ例



今回限り

204 ゴールド農園(青森)・八峰園(青森)
糖度保証りんご(ふじ・王林)
1.5kg **522円** (税込 **548円**)

植物のチカラで畑を豊かに!
[**緑肥・ミニ図鑑**]



ばく
えん麦

土中に増えた「センチュウ」を根に取り込み、その成長を抑える。家畜の飼料にもなる。別名オーツ麦。イネ科。パルシステム産地での使用作物：人参、大根、ほうれん草、小松菜 など



ソルゴー

センチュウを減らすほか、雑草の発生を抑える効果も。草丈が高く、農薬飛散防止のために取り入れる農家も多い。イネ科。パルシステム産地での使用作物：キャベツ、レタス、ほうれん草、小松菜 など



マリーゴールド

根の分泌物等により、センチュウを駆除する。オレンジ色の花は、見た目にも美しい。キク科。パルシステム産地での使用作物：人参、大根 など



飼料用トウモロコシ

アブラナ科作物などの連作によって発生するネコブ病などの対策に使われる。有機質を作り出すため、土質改善効果も。イネ科。パルシステム産地での使用作物：キャベツ、レタス、ほうれん草、小松菜 など



ギニアグラス

ネコブセンチュウの発生を抑える効果が高い。雑草に負けにくく、乾燥にも強い。牧草としても栽培される。イネ科。パルシステム産地での使用作物：人参、大根、ほうれん草、小松菜、かぶ など

“緑の肥料”で 農薬削減にチャレンジ!

——パルシステム近郊産地、**緑肥導入の取り組み**

病虫害を減らし土壌バランスを調える手段として、いま注目されている「**緑肥**」。農業に頼らず、植物の力で土壌を整え、おいしい野菜を育てるこの農法は、パルシステムの産直産地でも広まりつつあります。



JAちばみどり海上(千葉県)の生産者と圃場

**花咲く畑は、
やがてふかふかの土に**

左の写真は、8月に撮影されたパルシステムの産直産地・JAちばみどり海上(千葉県旭市)の様子。生産者のみなさんの後ろに広がっているのが、「**緑肥**」として植えられたマ

リーゴールドです。
緑肥とは、栽培して土にかえすことで、堆肥と同じような働きをする植物のこと。土壌における養分供給や、農薬に頼らない病虫害対策として、いま注目を集めています。ここに写っているマリーゴールドも、やがて茎や葉、根とともに土の中に入

きこまれ、土壌のバランスを調べてくれます。

「マリーゴールドは、大根の大敵である『センチュウ』にはかなり効果的ですよ。うちではこのおかげで土壌くん蒸剤を使わず、『エコ・チャレンジ』の大根を栽培することができるとは、JAちばみどり海上の生産者のひとり、石毛等さん。石毛さんは、10年以上前から野菜作りに緑肥を取り入れていきます。

**「時間のかかる農法だけど
土のやわらかさを実感します」**

緑肥を育てている間、その畑では当然、他の野菜を作ることはできません。そういったデメリットについて、石毛さんは「たとえばマリーゴールドなら、5月に植え、8〜9月にすきこんで、次に大根などをまく。たしかに時間はかかりますよね。農薬をまくほうが緑肥より楽という考えもあるだろうし、化学肥料を使っても作物は作れるけど、そうすると今度は土の中の微生物や有用菌の力が衰えてしまう。それに、薬に頼ってばかりいたのでは、野菜はもちろん自分自身の健康だって心配ですよ。手間がかかるというけれど、その手間自体が農業の仕事だからと言っています。

「緑肥をすきこむ前と後では、畑の

土のやわらかさが全然違う」といいます。石毛さんの畑ではいま、大根が順調に生育中。「人間が食事して栄養をとると同じ。土も、緑肥で栄養を得て、本来の力を取り戻すんだと思います(石毛さん)。

**パルシステムの後押しで
広がる近郊産地の緑肥実験**

パルシステムでは、農薬削減に向けた取り組みのひとつとして、緑肥の導入を支援しています。

2005年度には、近郊産地で形成される「根菜部会」で、緑肥の圃場実験を提案。さらに今年度からは「近郊産地おいしさ追求プロジェクト」の一環として、レインボー・パル基金がこの取り組みを支援して



※カタログによって規格・注文番号が違います

my kitchen Kinari
328 404 茨城・谷田部・佐原・八街・
たまつくり・和郷・常総・沃土・
海上・村悟空

エコ・大根
1本**148円**(税込**155円**)

Kinari YUMYUM!!
403 332 谷田部・佐原・八街

エコ・ミニ大根
1本**96円**(税込**100円**)

病虫害を減らす以外にも「土を休ませて肥料の偏りをなくす」「土の保水力を高める」などの利点が期待される緑肥ですが、根菜部会の実験結果では「場合によっては別の虫が増えてしまう」という報告があったのも事実です。安全性を優先するために時間と手間をどこまで犠牲にできるのか……。各産地の試行錯誤と取り組みは、今後も続きます。

*1 実験参加産地：佐原農産物供給センター！JAちばみどり海上・村悟空・八街産直会・和郷園(以上千葉県)・沃土会(埼玉県)・茨城産直センター・エコたまつくり・JA常総ひかり産直研究会・JAつくば市谷田部(以上茨城県)
*2 レインボー・パル基金地域の生活者や生産者が循環型社会づくりを進めるための事業化や調査研究・交流・人材育成を行う活動を応援する。パルシステムの基金助成制度