

組合員と生産者が  
ともに育てあう



安心！新鮮！

# 生協の産直生産者

Farm-fresh



## アクト商会



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。

### 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どばしる、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



### 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」。



## 大粒で、甘くジューシー アクトのブルーベリー

### 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。

「しっかりと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



### 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ーベットみたいになって、生とは違った美味しさですよ」。



## 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。

### 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。

### お客様の笑顔を励みに 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。

# 甘く、赤く、さわやかな味の良さ 山岸さんのいちご



2007年に、当時、福井では生産農家が少なかつ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。

3月には、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め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。

## 林農園



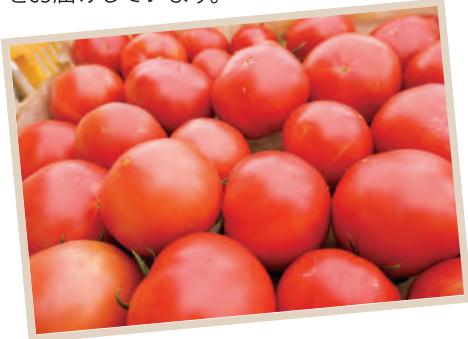
林農園(坂井市) 林 治巳さん

トマトやプロコッリーを栽培。  
『大豆まるごと豆腐』の製造・販売を扱う  
『きつよんどん』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で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」



## オススメの食べ方

林さんのオススメ料理は、『トマタマ』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、ときタマゴ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。



## 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。「そうすることでお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。



「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できるのも産直活動ならではです。



## 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。





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。

## 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、最近は糖度は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、「手をかけなければ手をかけるほど、美味しくなるところ」とやさしく微笑みます。



# 完熟の甘さと酸味のバランス 山下さんのミディトマト

## 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。それまでは味がな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「自然に慣れないなくて、雑草まで怖がった」というおさまも、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の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。



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がブツとかぶりつくのが、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。冷凍させたトマトは、水につけるだけで簡単に皮がむけますよ。





農園たや(福井市)代表 田谷 徹さん

37棟のハウスを中心、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ッと華やぎます。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・昆作の実践、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、次の世代のための永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。



### 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



ターサイ



水菜



アカリヤス



マスタード



デトロイト



レッドオーク

ゴマの風味が香る  
苦味のあるハーブ。

キヤベツに似た歯  
ごたえの中国野菜。

みずみずしくシャキ  
シャキした食感。

くせがなくサラダの  
彩りにピッタリ。

マスタード風味の  
ピリッとした辛味。

酸味と色で、サラダ  
のアクセントに。

レタスの一品。きれ  
いな赤色が特徴。

## 越後農園



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士としても活躍。

# 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、未来的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、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。

「この辺の土壤は、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ため「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、体力が続かなくなつた」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」とニッコリ。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れる梨をつくりたい」と語る百合さん。近年は、福井県の指導農業士の認定を受け、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。



## 渡辺農園



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。

せんだ屋 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一緒に意見交換を行



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つたら」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り、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。

## 佐野生協グループ



佐野生協グループ(福井市)右から  
伊井早苗さん、酒井喜久子さん

1976年頃、県民せいきょうの組合員で結成。軽量鉄骨の屋根型ハウスで、きゅうりやトマトの栽培を行う。

# みずみずしく、歯切れがよい 佐野のきゅうり

## 県民せいきょうと一緒に生きる 組合員の生産者グループ

みずみずしくて甘味があり、皮が薄くて食べやすく歯切れがよい。佐野生協グループのきゅうりは、新鮮な味わいとシャキシャキした食感が魅力です。

「もともとハウス園芸できゅうりを栽培していたんですが、県民せいきょうが福井労済生協物資部として誕生した当時、近くの川西地区で共同購入を始めたことがきっかけ



で、1976年頃に地元の組合員で生産者グループをつくることになったんです。だからグループの名前にも“生協”と入っているんですよ」。結成当時、酒井さんと伊井さんを含む15人いたメンバーは、高齢化などで減少。現在は2人で活動しています。

きゅうりの品種は、3月に苗を植え6月末までに出荷する『モンドール』と、7月に植え10月末までに出荷する『コレクト』を主に栽培。土を耕して肥料をすきこみ、苗を定植していきます。3月頃はまだ寒く、ハウスの中でアーチ状のビニールトンネルをかけることも。本葉が7~8枚出たら紐で

吊り上げ、枝を調整。「消毒は極力抑え、害虫の対策は防虫用粘着テープなどを使っています」と、安全・安心にも配慮しています。

## 仲間と組合員さんの声に 励まされ、栽培を続けて

「こちらへんは砂地なのですが、ハウスによって土の性質や水のもちが違って、収穫に違いが出るんです」と、栽培の難しさを語る伊井さん。「それに、きゅうりは成長が早く、夏場は朝収穫しても、昼の間にまた大きくなるので、夕方に再度収穫しないといけない。大変な作業ですが、高度経済成長期のときは、どの家も仕事に就きながら畠作業をする兼業農家でやってきた。日本の農業を背負ってきたんですね」と感慨深く微笑みます。

作業の合間は、お互いに声をかけあったり、おしゃべりしたりと、とても賑やか。組合員のみなさんから寄せられる「新鮮で、美味しい」という生の声にも、「一生懸命やっているので、ありがとうございます。元気をもらっています」とうなづきあいます。

「もう全員70代。なるべく体に無理をかけず(笑)、きゅうりづくりを続けられるだけ続けたいと思いますね」。そんな伊井さんの言葉に、みんなの笑顔が弾けました。



## オススメの食べ方 ~浅漬けいろいろ~

ポリ袋に乱切りにしたきゅうり(1本)と材料を加え揉み込みます。



- ・しょう油(大さじ1)
- ・ごま油(大さじ1/2)
- ・砂糖(小さじ1)
- ・鷹の爪(少々)



- ・梅干(1個分を刻む)
- ・ごま油(小さじ1)
- ・かつお節(適量)



- ・塩昆布(大さじ1程度)
- ・ぽん酢(大さじ1)
- ・白ごま(適量)



## 上手な保存方法

届いたらなるべく早く食べていただくのが一番ですが、保存する場合は、冷蔵庫の野菜室で。きゅうりがぬれている場合は、傷みやすくなるので水分を拭きとってくださいね。



## フィールドワークス



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](http://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くるんですよ」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壤で育つ『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。



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、連作障害がないよう2~3年に一度、マメ科の緑肥を植えて土壤を蘇らせています。

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°C、湿度95%以上の室内に約90時間置き、その後、一気に12°C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



## オススメの食べ方

「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い食べられます。おかげにおやつに、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  
もっちりとみつ金時と  
米粉のドーナツ ▶



『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帰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



## 上手な保存方法

さつまいもは寒さが苦手。美味しい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を。食べきれない場合は、「10°C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°Cを超えると発芽してしまうのでご注意を。



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。

## 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、もっ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が、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。



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。

9月中旬の様子

## 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含めます。



▲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。



産直収穫体験交流会の様子

## 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。

生協とは、農園をたちあげた頃から続く長いおつき合い。「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。

## 永平寺やさい村



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、「ふくいへな」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。

### 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、辛みが少なくて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、苗を植える前の畠(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的由来に基づく名称です。

### 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。



# 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

### 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、長期保存と年間通じた安定出荷を実現。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つてもらえるとうれしいですね。苦労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くださいました。



永平寺ピクニックコーン  
見学の様子



### 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



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。

## 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達。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。

## 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ムアース』を立ち上げ、牛糞もみがら堆肥や、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



# 土にこだわった、健やかな風味 中橋さんの青菜

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つ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、健やかな土壤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

大根の若苗です



つまみな  
さっと茹でおひたしに。  
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。

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



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。



## 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、地元和泉地区的伝統野菜の加工・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、しつ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。土台がしつかりしないとうまくいきません。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、県民せいき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。





きた屋フーズ有限会社(坂井市)  
代表取締役 北藪 金章さん

『越前なめこ』を中心に、きのこの菌床栽培を行う。近年、農薬を使わない水耕栽培の野菜作り、カット野菜なども手がけている。

## 自然に近い環境を整えて じっくり育てる菌床栽培

かさが大きく食べごたえがあり、独特のぬめりとコリコリとした食感が味わえる『越前なめこ』。ぬめりはアミノ酸、鉄分など豊富な栄養素を含み、カルシウムの吸収を助け、しかも低カロリー。「なめこはヘルシー食品なんですよ」と北藪さんは明るい笑顔で語ります。

きた屋フーズでは、おがくずなどで作られた菌床になめ

この種菌を植え付ける菌床栽培で、1年を通して『越前なめこ』を育てています。低温で温度管理を徹底した培養室になめこの菌床を置き、季節にあわせて採光を調節しながら夏は90日、冬は120日かけて栽培。おがくずに入れる栄養分としては、米糠やふすま(小麦の糠)など自

然のものだけを混ぜています。

「なめこ作りは、じっくりあわてずが大事。低温でゆっくり育てるから、軸が太く、かさも大きく、自然に近い味わいになるんです。山の森の中のような環境に近づけるため夜には温度を下げるなど、あわてず見守りながら自然な味わいのなめこを作っています」。

## 組合員の声を反映した 美味しいなめこを追求

北藪さんがなめこ栽培を始めたのは1979年のこと。会



独特のぬめりとコリコリとした食感

# きた屋フーズの越前なめこ

社勤務をしていたときに、仕事帰りに入ったお店で初めてなめこのみそ汁を飲み、その美味しさに「とても感激した」のがきっかけだそう。その後、脱サラして独立を考えたとき、「大好きななめこを作ろうと思った」と振り返ります。北藪さんはなめこの生産が盛んな長野を訪れ、業者の指導を仰ぎながら、ほぼ独学でなめこ栽培をスタート。今では県内唯一のなめこ生産者として、年間約8万株(1日約50~60kg)の『越前なめこ』を出荷しています。



消費者の声を反映させたなめこ栽培に取り組む北藪さん。「かさを大きく育てるようになったのも、実は、生協で組合員さんと交流したときの意見を参考にしているんです」と言います。さらに、「なめこがどんな風についているか知つていただきたい」という思いから、通常石づきをカットして販売されることが多いなめこを、株とりで収穫した石づきのある状態で出荷。生協では石づきあり・なしどちらも販売していますが、株付で石づきのある方が人気です。「なるべく軸が長くなるように切って、軸も味わっていただきたいですね」と北藪さん。

近年はレタスなど水耕栽培の野菜も手がけており、こちらはハーツで販売中です。



組合員交流の様子

## オススメの食べ方

北藪さんのおすすめは、「定番のなめこのみそ汁や、なめこの酢のもの」だそう。「意外なところで、炒めものに入れても全体にとろみがついて美味しいんですよ。さっと洗って加熱調理をしてお召し上がりください」。



▲ハーツとCOOKで人気!  
「越前なめことさくら豚の味噌炒め」



## 上手な保存方法

保存は、冷蔵庫の冷蔵室で。使いきれなかった場合は、「さっとゆがいてから冷凍保存に。凍ったまま調理すれば、ぬめりがそのまま生きて美味しいですよ」。





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てはいけない」を信念に、1972年の創業当时、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。飼料のごた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です。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。

「最初は不安もあっ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



(山口県)



秋川牧園の若鶏もも肉



秋川牧園の若鶏むね肉

使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。  
使いやすいハラ凍結。



秋川牧園の  
若鶏むねミンチ



やさしい入  
キッズナゲット



## 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。

### 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ヶ月程前に酪農家へ譲渡しています。



### 乳牛のライフサイクル

生後すぐ母牛から離し、専用の小屋で大切に育てます。

人工授精で種付けし、妊娠後約300日(10ヶ月)で出産します。

健康で丈夫な体をつくるため、育成専用の牧場などで放牧して育てます。

出産してから約300日間、生乳を搾ります。  
搾乳開始から約280~300日後、次の出産に備えて搾乳をやめ、2~3ヶ月休ませます。  
(※2)乾乳

1周期12~15ヶ月を3~4回繰り返した後、乳牛としての役目を終え、肉用牛として活用されます。

## 福井育ちのやさしい風味 やさしい味わい 福井県産牛乳

### 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、ぜひ一度味わってみてください。

(※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





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。

## 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。

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ないよう飼育方法は平飼いが原則。鶏舎内は1m<sup>2</sup>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。



## 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、お醤油をくるりとたらせばできあがり。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、白だし、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。



# 濃厚で、ほのかに甘い赤玉たまご 福地鶏のたまご



## 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お与えています。「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、自身も弾力があって泡立ちやすく消えにくく」と好評なのが、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、あつという間でした。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。娘の友紀子さんも一緒に、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。

福地鶏





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、麹に用いる米や無農薬の米作りなどを手がけている。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 原材料の米麹から手作り

米麹をたっぷり使い、塩分を控えめにして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麹です。

もともと『麹屋』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麹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麹と福井県産の大豆（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つ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ました。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『みそ作り用麹』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。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。



味噌作り講習会の様子



### オススメの食べ方

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、味噌をボ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。



## 柳農園



柳農園(福井市) 柳 孫右工門さん  
さよ子さん

約15,000m<sup>2</sup>の農園で、長いもやごぼうなどを栽培。砂丘地の土壤に適した生産物にこだわり、2年ごとに土地を休ませる輪作を実施。

### 1本1本丁寧に手掘りし 新鮮さを大切に早朝出荷

粘りがよくて味がまろやかな、柳農園の長いも。「長いものは、地元では“切りいも”と呼ばれる伝承野菜。砂の土壤は排水がいいから、三里浜の砂丘畑で育つ根菜類は肌がきれいで真っすぐ育ち、ダントツで味がいいんですよ」と、誇らしそうに教えてくれた柳さん。約4千m<sup>2</sup>の砂丘畑で、約8千本の長いもを栽培。「長いものは生のまま食べられるから、農薬は極力使わないようになっています」とこだわりを語ります。



毎年4月、桜の咲く頃に植え付けた種いもは、支柱にツルを絡ませながら背を伸ばし、6~8月頃には畑の向こう側が見えなくなるほど生い茂ります。10月には、ツルが立ち枯れて休眠期に入り、地中の長いもが熟成。枯れたツルを取り除いたときにつけた目印を頼りに、柳さんが1本1本丁寧に手掘りしていきます。

収穫後の出荷作業は、主に奥さまの仕事です。長いもについた砂を水洗いして乾燥し、細いツルをバーナーで焼き取ったものを出荷前日にカットします。「長いものはデリケートですから、すべて手作業。少しでも新鮮なうちに届けたいですね」と微笑みます。

産直交流会、ハーツの産直市など、積極的に活動しています。農園を訪れた組合員のみなさんからは、「掘る作業のご苦労を知りました」、「長いも生産への真剣さが感じら

## 粘りがよくて、味はまろやか やなぎ 柳さんの長いも



れました」など、感動の声がたくさん集まっています。

### 農業を営む仲間とともに 砂地という財産を生かす



「重量があって、中身の色が白い長いもが理想だけど、土の中は目に見えないので、こればかりは掘ってみないとわからない」と苦笑いする柳さん。なかには切ると芋の色が変色してしまうものがあり、「切ってみないとわからない。いつも女房と『日々勉強や』と言っています」と真摯に語ります。

柳さんは、仕事を引退してから、それまで兼業だった農業に本格的に取り組みました。「季節を感じながら、毎日適度に体を動かす。精神的なストレスとは無縁です」と充実した日々を過ごしています。

さらに、「砂地の土壤は、この地に与えられた財産。しっかりと生かしていきたい」と使命を抱き、地元生産者団体の会長など複数の役職を兼務。地域のリーダーとして、「農業で生計が立てられるシステムをつくること」をめざしています。

「長いものは手間がかかるけど、それも楽しみのひとつ。もっと早く農業をやればよかったと思うくらいですよ」と、ほがらかに笑う柳さん。今日も奥さまと一緒に、砂丘畑で仕事に励んでいます。



### オススメの食べ方

一番のオススメは、すりおろしたところ。他にも、薄い短冊切りにして甘酢和えにしたり、1cm程の厚さに切ってバターで焼いてサツとしようゆを絡めたりしても美味しいですよ。このとき、輪切りより繊維にそって切った方が、早く火が通る。その他、味噌汁、煮物、揚げ物にも。火の通りが早いので、時間がないときのメニューにもピッタリ。



### 上手な保存方法

「長いものはとてもデリケートなので、できるだけ一度に使い切って」と柳さん。もし残った場合は、切口のぬめりをティッシュで拭き乾燥させてから、新聞紙に包んで涼しく風通しの良いところで保存してください。





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、牛舎では牛にストレスがかかるないよう、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つ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

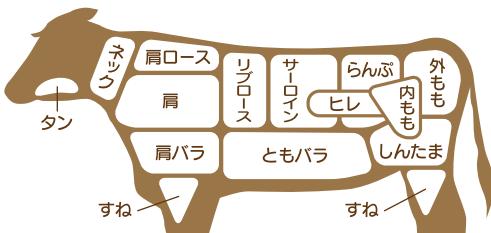
カミチクは肉牛・乳牛の生産に留まらず、食肉や乳製品の製造・加工、産直スタイルの外食店までトータルに手がけています。これは上村昌志代表が、畜産の苦労や6次化の重要さを知る父親の想いと教えを受けてつくりあげた独自のスタイル。エサづくりから外食産業まで一貫体制で取り組むことで、安定した飼育と高品質な肉質の開発が可能となり、安全・安心で良質な牛肉を納得のいく価格でお届けすることができます。

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年以上続いている。

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



リブロース・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

