制作：パルシステム連合会／（株）ジーピーエス／（株）パル・ミート

産地と食卓と、未来をつなげる。

産直通信

2014年9月1回（C週）

CONTENTS

P2 ・・・ 牛本来の飼い方が引き出す味わい。—『コア・フード牛肉』予約登録

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

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら！
パルシステム　産直　検索
http://sanchoku.pal-system.co.jp/

「うもれ木の会」生産者の高橋功さん（右）と母親のカネさん（中）、妹の真由美さん（左）

旬の梨の「おいしさ」を育む 樹と土と人の力。

——『梨（幸水）』／うもれ木の会（福島県）

積極的に農薬削減に取り組み梨を栽培する生産者グループ「うもれ木の会」。軌道に乗り始めた活動を突然おそった原発事故から3年。組合員との交流を糧に、前向きに粘り強く栽培を続ける同会の生産者、高橋功さんを訪ねました。

うもれ木の会 名前の由来
初代会長が幕末の大老・井伊直弼の歌「世の中をよそに見つつも うもれ木の 埋もれておらむ 心なき身は」から命名。逆境のなかでも自分のなすべき仕事に精進しようとする想いを重ねています。

よい樹を育ててこそよい実がなる

さわやかな甘みとみずみずしくあふれる果汁、シャリッとした食感が特徴の幸水は、秋の訪れを告げる梨として、昔から人気の高い品種です。

うもれ木の会の梨畑があるのは、福島市笹木野地区。河川流域特有の砂地の土壌と昼夜の寒暖差の大きい気候を生かし、１００年以上も前から梨の栽培が行われてきた地域です。「うちにも樹齢70年の樹がありますよ」と話す高橋さんは梨農家の三代目。

「私たちは、できるだけ農薬を削減し梨を栽培しています。化学肥料には頼らず、使っているのは有機質肥料だけです。農薬も殺虫剤の成分を抜くことで慣行栽培の半分にしているので、虫が発生すると一つひとつ手で取り除くこともありますよ。毎日、何回も樹を見てまわる。観察がとても大事です」と高橋さん。

畑にはおとなの背丈ほどの棚に沿って、樹がのびのびと枝を広げています。梨の樹は樹勢が強いため、高く育ちすぎるのを抑えるために昔から棚が使われてきたそうです。

「栽培でいちばん気を使うのは剪定です。梨の樹が休眠期に入る冬になると、いい花がつきそうな枝を選び、そうでない枝を落としていきます。切りすぎると樹そのものがやられてしまうので、経験と直感でいい枝を見極めて残します」

剪定が終わる春先になると、残した枝は作業のしやすい高さに作った棚に水平に結わえつけ、花や実の手入れが行き届きやすい環境を準備。

冬は、次のシーズンの実りのための大切な時季なのです。

放射能は「検出せず」団結して原発事故を乗り越える

そんな状況が一変したのは、原発事故のあった２０１１年。その冬、うもれ木の会ではすべての樹皮を削り除染を行うことになったのです。

「一本あたり約1時間、大きな樹だと２～３時間。ひざまで雪に埋もれながら鎌と高圧洗浄機で樹皮を削り落していく、気の遠くなるような作業を家族総出でやりとげました」と当時を振りかえる高橋さん。

２０１２年、２０１３年の放射能検査の結果は「検出せず」でした。

組合員との交流を糧に前向きに栽培に取り組む

そんななかパルシステム福島では、２０１３年の秋、組合員との交流の場として梨狩り体験を企画しました。

「小さなお子さんを連れたお母さんたちも参加してくださって本当にありがたかったですね」と高橋さん。

積極的に伝えていけば、きっと自分たちの取り組みをわかってもらえる、と語る言葉に力がこもります。

「現状がどうであれ、自分たちの考え方ややることは何も変わりません。これからも安全でおいしい梨を食べてもらうために努力するだけです。組合員のみなさん、ぜひ私たちの畑に来てください」

組合員の声

梨の収穫体験に参加して

わが子のように大切に育てていることがわかりました

パルシステム福島組合員の小柴理恵さんと五喜（いつき）くん（3歳）

産地交流では生産者のみなさんが歓迎してくださり、どんな質問にも熱心に答えてくださいました。農薬を減らしているために、手作業で広い畑の草むしりをする話などを聞くと、梨を自分の子どものように大切に育てていることがよくわかりました。

いっしょに参加した息子は、果物はなんでも大好きなんですが、みなさんがびっくりするぐらいたくさん食べていました。おいしそうに食べる姿を見て、私もとてもうれしかったですね。

放射能についてはやはり不安もありましたが、畑をこの目で見て、生産者の方たちから直接取り組みのようすを聞くことができ、安心しました。この秋もおいしい梨をたくさん食べることで、生産者を応援していきたいと思っています。

コトコト 115
きなり 136

梨（幸水）

庄内たがわ（山形）・しらかわ（福島）・うもれ木の会（福島）・ふくしま梨ネット（福島）・うつのみや（栃木）

2玉 298円（税込322円）

みずみずしく歯ごたえも楽しめる梨を、お楽しみください。550g以上。