



産地と食卓と、未来をつなげる。

産直通信

2015年9月1回(C週)

CONTENTS

鮮度で勝負!
P2... 背筋が伸びて美しいさんま
—釧路市漁業協同組合(北海道)

詳しくは
産地へ行こう。 P2へ!
本格的なソーセージの手作り体験&りんご収穫!

参加者募集集中!
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/>



こだわりの梨畑は 家族、仲間の想いの結晶!

—『梨(幸水)』/うもれ木の会(福島県)

うもれ木の会(福島県)の生産者・遠藤正則さん(左)と妻の美恵子さん(右)、義母の郁さん(中央)

ここがこだわり! 遠藤家の梨作り

光たっぷり

余分な枝や実を落とす作業は家族総出。枝全体に光を当てることで、実一つひとつに養分が行き届くように調整します



草も生かして

除草剤を使わずに草を残すことで、害虫の天敵も生きられる環境に。自然のなかで農薬を削減しています

フカフカの土

堆肥と有機質肥料を使ったフカフカの土。水はけがよく肥沃な扇状地の土地の力をさらに引き出しています



シャリシャリの食感と濃い甘み、ジュリーサーまで人気のある福島県の梨。明治時代から梨作りが行われる地域にあって、経験ゼロで三代目を継ぐことになった、うもれ木の会(福島県)の生産者、遠藤正則さんの挑戦をお伝えします。

梨栽培の適地で経験ゼロからのスタート

きれいに整った梨園で、遠藤さん一家の元氣な会話が響いています。福島市の福島盆地にある遠藤さんの畑は、阿武隈川水系の扇状地として水はけがよく肥沃な土壌と、盆地ならではの昼夜の寒暖差のある気候で果樹栽培の適地。100年以上前から梨の栽培を行ってきた地域です。

「うちにも樹齢80年の樹があるんですよ」と話すのは遠藤正則さん。美恵子さんと結婚し、婿入りして以来、この地で32年間、梨を栽培し続けています。しかし、遠藤さん自身の実家は米農家、結婚前は会社員をされていました。まさに、経験ゼロから手探りで梨作りをスタート。

「既に栽培を経験していた妻や義母

とともに畑で仕事をしながら、一つひとつ技術を習得。地域の先輩方から指導してくれました(遠藤さん)

梨作りで大切なのは「枝作り」と遠藤さん一家は口をそろえます。冬場の剪定から、春から初夏にかけて余分な実を摘み取る摘果と、気の抜けない作業の連続。少しでも技術を上げようと、夫婦で関東など他地域で行われる剪定講習会に参加。さらに、梨作り60年の義母・郁さんの経験が加わり、文字通り家族一丸となり、作業を行っています。

有機質肥料を使ってよりおいしい梨に!

今から9年前、遠藤さんは新たな転機を迎えました。それまで使っていた農薬を、地域で定められたレベルの半分以下に減らす特別栽培基準(※)への挑戦です。近隣の生産者からの提案でしたが、「正直、できるのだから、うか、という不安が大きかったです」と遠藤さん。ここでも地域の仲間が大きな支えとなりました。

「農薬散布のタイミングや、病気や虫の被害など、分からないことがあれば電話で相談したり畑に来ても

らったり。これまでよりも生産者同士が仲間としてみんなで試行錯誤しながらチャレンジしていきました」

虫や病気に負けない元氣な樹にするために、たっぷりの堆肥や有機質肥料を使う遠藤さん。その栽培を始めてから「味のりもよくなり、今までは比べ物にならないくらいおいしい」と話します。「品種によって味も食感も変わるので、いろいろなものを食べ比べてみてほしいですね」

「分からないことだらけで、本当に大変だったと思うけど、人の二倍は努力してきた人だから」と話すのは妻の美恵子さんと義母の郁さん。それでもこれまで一度も満足したことはありませんと正則さんは言い切ります。スリッパなまでに「理想」を追求する正則さん、そしてそれを常に支えてきた郁さんと美恵子さん。そして技術を伝授した地域の仲間。遠藤家の梨には、それぞれの想いがぎゅっしりと詰まっています。

いよいよ本格化する梨シーズン。食味の違いを楽しんで、好みの品種を見つけてみませんか?

※特別栽培基準での栽培は、うもれ木の会独自の取り組みです。

■主な梨のお届け時期

9月	10月	11月
4回	1回 2回 3回 4回 5回	1回 2回 3回 4回
幸水	あきづき	新高
豊水		南水

今回お届けするのは
幸水! 濃い甘さと、みずみずしさが特徴

コトコト
114
きなり

148
梨(幸水)

2玉 298円(税込322円)

さくさくとした歯ごたえと、みずみずしい味わいをお楽しみください。550g以上



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)