

総合農舎山形村の皆さん。ここ山形町に生まれ、または根付き、ベテランから若手までが揃っています。

芽根を 吹っ飛ば くまき



岩手県久慈市山形町、かつての山形村。
町のほとんどが山というこの地で、地元の食材をできる限り使い、
余計なものを加えず惣菜を作り続ける惣菜メーカー、総合農舎山形村。
数々の試練を乗り越え、ここで暮らし、働く人々に、
春が訪れています。

山形村短角牛の生産者・柿木さんの牛舎には、子牛がたくさん。母牛に寄り添ったり外で走り回ったりと、元気に育っています。



山形村短角牛に出会って変化を感じた、肉のトリミング・カット担当の小笠原さん。



山あいの 小さな畜舎

始まりは 短角牛から

今年是全国的に平年より気温が高く、関東でもすでに桜が満開になっていた3月下旬。岩手県久慈市山形町でも雪が解け、眩しい黄緑色をしたふきのとうがあちらこちらで顔を出し、いつもより少し早く遅い春が訪れていました。

岩手県北部の内陸に位置する山形町(旧・山形村)は、町の面積の約90%が山林という山間地域。主な産業は林業や炭の生産で、人々は牛を飼い、畑山に入って山菜やきのこを採り、畑では雑穀や大豆、小麦、自家用の野菜などを育てて暮らしてきました。

この小さな町にあるのが、山形村短角牛をはじめとした地元の食材をできる限り使い、余計なものを加えず野菜を作っている総合農舎山形村(以下、農舎)です。

「大地を守る会」の最初の印象は「この団体、大丈夫かなあ」(笑)。まだそこまでお互いを知らなかったからです。でも、山形村に昔からいる短角牛の食肉としての改良やその取り扱いなどを続けて、また大地を守る会の会員の皆さんが山形村を訪れるツアーを毎年開催して、信頼関係を築いてきました。ツアーで、「こんな大したことないものを出しているのか」とも思いながら、私たちがいつも食べているごはんを用意した時、参加者の皆さんが、「これが文化で、素敵ですよ」と言ってくれたんです。この地域の良さを気付かせてくれたと思っています。こうしてできあがっていった信頼関係の証でもあるのが、農舎です。

1994年、山形村、山形村短角牛を出荷する陸中農協、大地を守る会の3者が出資した第三セクターとして、総合農舎山形村が設立されました。山形町の地域の活性化、自然環境の保全、第一次産業の復権を目的に掲げ、今日も野菜作りを続けています。

「山形村はこれといったものがないところでした。あったとしても、産業としてやっていけるのか分かりません。村のほとんどが山で農業には向きませんし、昔から牛はいるので有機肥料は作れたのですが……」。そう話すのは、山形村の出身で、現在は農舎の所長を務めている蒲野喜美男さんです。

町の中心部ではなく、牛舎が多い地域を選んで建てられた総合農舎山形村。



命の大切さに 気づく

朝、この日は牛の大きなブロック肉のトリミング・カットから仕事が始まります。「肉の日」としている毎月29日頃は、1度も冷凍していない肉を精肉・惣菜に加工して納品しています。今日はその日です」とは、肉のトリミング・カット担当の小笠原誠さん。

バラやウデ、モモなど、さまざまな部位に分けられているブロック肉は、形もさまざま。それぞれの形や脂のつき方などを見て、どの精肉にするのか、どのくらい脂を取り除くのかと考えるながら、トリミング・カットしていきます。

肉を見つめ、都度包丁を当てていく手つきは、優しく、丁寧。それでも気付けば、まな板の上に、トリミングされた端材の肉が脂の多さやスジ部分に分けられて、どんどん山になっていきます。

「無駄なく、この端材の肉を惣菜に使います。今日作るのは短角牛ブチコロケです」。

トリミングで出た端材の肉で、脂が多い部分は大きな鍋で溶かしたあと、漉して固めて牛脂にし、身が多い部分は挽いて挽肉にします。それに合わせるのは大地を守る会の生産者のじゃがいもと玉ねぎで、味付けは塩・砂糖・こしょうのみです。

破れたり形が崩れたりしないよう、繊細な手つきで手揚げされたコロケは、なんととっても短角牛のうまみが濃い！挽肉だけでなく牛脂も入ることで、こくとうまみがぐんと増しています。

小笠原さんは学校を卒業してからずっと肉のトリミングやカットの仕



- 1 部位や形がさまざまなブロック肉を、よく見て丁寧にトリミング・カットしていきます。
- 2 トリミングされた端材の肉は、コロケの材料の挽肉・牛脂として無駄なく使います。
- 3 野菜も手切りします。この日のじゃがいもは北海道江別市の金井正さん・修一さんのもの。

事についており、農舎にくるまでは黒毛和牛を扱っていたと言います。「以前はただただ、何とも思わず、トリミングやカットをしていました。でも、農舎で初めて山形村短角牛を扱って、自分の中で変化がありました。牛がどのように飼育されているのかを知りたいと思うようになったんです。今ももっと知りたいと思っています。そして、せっかく生まれ、生きてきたなら、無駄なく食べてあげないと。やることは変わらなくても気持ちが変わったように思います」。

食べ物に命である、自然の摂理の中で自分も生かされている、そうした小さな気付きが、小笠原さんの食に対する想いを少しずつ変えているようです。



素朴で 誠実な人々

山形村短角牛の生産者の一人、柿木敏由貴さんの牛舎に立ち寄ると、子牛がたくさんいて、母牛に寄り添ったりお乳を飲んだりしていました。2・3月は出産の季節。「今朝も1頭生まれだよ。いつ生まれるか分からないから、この時期は寝る時間もなくなるよ」と柿木さん。

5月には、この母牛と子牛たちは山に放牧されます。牛たちは山で夏を過ごし、秋になると牛舎に戻って

冬を越します。そして、夏に自然交配した母牛から、また冬から春に新たな命が生まれるのです。この「夏山冬里方式」は、昔から続く山形村短角牛の伝統の飼育方法です。

長年、ツアーの担当でお世話になっている谷地彰さんの家では、母・ユワノさんがまめぶ汁を作ってくれました。まめぶ汁は、くるみと黒砂糖を包んだ小麦団子の「まめぶ」を、ごぼうやにんじん、しめじ、焼き豆腐などと一緒に煮込んだもの。今では久慈のまめぶ汁として知られていますが、もとは山形村で食べられてきた伝統料理です。

「家の裏にある鬼くるみの木から実を採ってきて、ずっと作ってきました。かんぴょうを入れるのを忘れていた。おつゆの味がしみておいしいの」。まめぶの甘さと醤油味のつゆのしよつばさが相まって、なんともほっとする味わいです。



- 4 この日の玉ねぎは北海道札幌市の大作幸一さん・淳史さんのもの。
- 5 おうちに届いて食べる時は、トースターや油で二度揚げもおすすめ。
- 6 破れたり形が崩れたりしないよう、繊細な手つきで手揚げします。
- 7 挽肉だけでなく牛脂も入ることで、こくとうまみがアップ。
- 8 長年、ツアーでお世話になっている谷地さんが、まめぶ汁を作ってくださいました。
- 9 山形村の伝統料理、まめぶ汁。

継承の地。静かな人々の暮らしは、足りないものがあるようで、必要なものはすべてあります。人々の暮らしの根幹であるもの作りの仕事は、偽りのない誠実さを持って行われ、自然の恵みを都会に住む私たちに分けてくれます。

山形町の人々の想いを胸に、食べてみてください。故郷の親戚が作ってくれたようなあたたかい味。皆さんの食に対する想いを少し変え、優しい気持ちにさせてくれるかもしれません。



短角牛のうまみと
真心がたっぷり
農舎のあたたまるだけ
短角牛ブチコロケ
1509 円
150g (6コ)
832円 (税込899円)
⑦小麦
⑤総合農舎山形村
(岩手県久慈市)

ソーシャルレポート

1999年から続いている大地を守る会の「古着回収」。コロナ禍による変化をレポートします。

編集後記

とても優しい山形町の人たち、そして農舎の皆さん。気持ちよく働けます」と農舎の和野純一さんも言っていました。皆さんの誠実な生き方がそのままだと、もの作りという仕事にも出ていたのだと感じました。誠実さを大切に生きていきたいと改めて強く思いました。(編集部・大原)

パキスタンの学校支援「古着回収」の流れが変わりました

コロナ禍で物流が停滞

大地を守る会は、パキスタンのスラムの学校「アルカイル・アカデミー」を支援するNPO法人JFSA(千葉県千葉市)の活動に賛同し、会員の皆さんに「古着回収」を呼びかけています。これまで、JFSAに送られた古着は、日本でその2割を販売し、残りの8割をパキスタンに送ってきました。日本で販売して得た利益はJFSAの運営費に、

パキスタンで販売して得た利益は学校の運営費に充てられてきました。しかし、2020年からのコロナ禍により世界各地で物流が停滞し、海上輸送用のコンテナが不足、海上運賃は以前の6倍以上になりました。さらにパキスタンの古着等の輸入関税が増加し、現地で古着を販売しても利益が出せない状況になりました。

新たな古着の販売先をタイに求めて

そこで、パキスタンの古着業者のネットワークを通じて、JFSAのスタッフがタイの古着業者を訪問。調査の結果、タイの市場で利益を得られることが判明したため、古着をタイへ送ることに決めました。また、これまでパキスタン側で古着を販売してきたアルカイル・アカデミーの事業部とJFSAがPJICという会社を立ち上げ、タイでの

古着販売を行うことになりました。そこで得られた利益がパキスタンのスラムの学校、アルカイル・アカデミー支援に充てられることになりました。皆さんからお寄せいただいた古着を無駄なくリサイクルするため、これからもJFSAとともに古着の流れを追いかけたいと思います。引き続きご支援をよろしくお願いいたします。



1 タイの古着業者の倉庫。古着はバンコクの港に到着後、古着業者が購入し、倉庫に搬入されます。



2 古着は小規模古着業者にお披露目され、買い取られていきます。



3 輸入通関後、古着業者によって開封されるコンテナ。中のものが抜き取られることもなく無事に到着しました。



次の古着回収は夏。6月から始まります!

イベント

でんきを消して、スローな夜を。
100万人のキャンドルナイト2023夏至
2023.6.21(水) 16:00~21:00(予定)



2003年に大地を守る会の呼びかけで始まった「100万人のキャンドルナイト」。夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、電気を消してゆっくり過ごすというムーブメントで、毎年夏至にはイベントを開催してきました。今年は、夏至当日に、東京タワーすぐ近くの増上寺でイベントを開催します。キャンドルアートを見ながら、スローな時間を過ごしましょう。

DATA
会場…… 大本山増上寺(港区)
参加費…… 入場無料
※当日、会場へ直接お越しください。
主催…… 大地を守る会

最新情報や詳細は、
大地を守る会のSNSや100万人のキャンドルナイトのホームページなどで、引き続きお知らせいたします。

パキスタンの洪水支援 DAFDAF基金で募金を開始

2022年8月、パキスタンは豪雨により国土の3分の1が水没したと伝えられ、歴史的な被害を受けました。「古着回収」の支援先であるパキスタンのスラムの学校「アルカイル・アカデミー」では、生徒と先生がボランティアグループを結成。食料や日用品などの物資支援に続き、水没被害が大きい農村地域の一つ、カラチ市北方の町ダドゥ近郊で、家の再建支援を行っています。その活動に賛同し寄付金を送るため、大地を守る会ではDAFDAF基金で募金を開始します。ご協力をよろしくお願いいたします。



▼現地の様子や募金の詳細はこちら



- 1 早く日常を取り戻せることを願いながら、家の再建支援を実施中。
- 2 水没で家を失った人々は、仮の家としてテントで生活しています。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお問い合わせください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513