

規格外となった桃でジャム作り。一つ一つ手
でつると皮をむくと、完熟桃の芳しい香りが
漂います。



余り
は
た
だ
く

「もったいない」という心はあるものの、
近年、「食品ロス」が話題となっている日本。
毎日の「いただきます」で、私たちが大切にすべきことは何か。
規格外や余剰の農産物を活用した加工食品も
作り続ける「フルーツバスケット」を訪ねました。

瓶の向こうの畑を見つめる

Text: Maiko Oasa Photo: Tano Terayama

1億2000万杯の食品ロス

お皿に食事が残されているのを見て、「もったいない」と感じることは、誰しもあることではないでしょうか。「もったいない」という言葉は、単に無駄になることが惜しいだけでなく、命に対する尊敬の念を表していることで、2005年、環境保護と民主化の活動でノーベル平和賞を受賞したワンガリ・マータイ氏により、「MOTAINAI」として世界に発信されました。2000年以降、日本では、企業のCSR活動が盛んになったことも手伝い、植林や節電など環境に配慮した取り組みが増加。食品においては、「オーガニック」や「無添加」などの言葉もよく目にするようになりました。しかし、こと食品ロスに関しては、「もったいない」を横目に厳しい現実が広がっており、近年、メディアにも多く取り上げられて問題視されています。まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物「食品ロス」は、日本では年間約632万トンに上ります。国民1人当たり1日お茶碗1杯分の食べ物を捨てているとされ、

総人口にすると、実に1億2000万杯以上にもなるのです。

少しずつでも、環境に寄り添った暮らしを実現したい。大地を守る会は、物流センターで余った青果物や加工食品をフードバンクへ提供、規格外の水産品や青果物を「もったいない」シリーズとして商品化、また、皮まで料理に使い切るエコクッキングのイベント開催などにも取り組んできました。

一方、畑に目を向けると、わずかな傷があっても味は問題のない作物や、豊作で余剰となった作物などがまだまだたくさんあります。農業は自然相手の仕事であるうえ、これらの作物は販売の受け皿がないため、捨てることも少なくありません。そんな農産物を活用して、ジャムやジュースなど無添加の加工食品を製造しているのが、フルーツバスケット(静岡県南町)です。1987年、大地を守る会の農産加工を担う会社として設立されました。

傷ついた作物に命を吹き込む

フルーツバスケットのジャム工房に入ると、真っ白い霜をまとった桃

が、水を張った水槽に浮かべられ、本来の色を蘇らせていました。「この桃は、山梨県笛吹市の久津間紀道さんたちが育てたものです。桃はもともとデリケートなうえ、久津間さんの桃は樹上で完熟させているのでやわらかく、届いたらすぐ冷凍しておくことで鮮度を保ち、傷みが進むのを防いでいます」。桃を見つめながら話すのは、製造責任者の芦澤真史さん。冷凍したことで皮がむきやすくなった桃を、一つ一つ手でむき、

粒感が適度に残る大きさにカットします。熟した桃の芳しい香りが工房内を満たしています。「1週間前の夕方、久津間さんの所へこの傷ありの桃を受け取りに行きました。日中だと暑くて、輸送中に傷みが進みやすいからです。今回は全部で500kgの入荷。ジャムにする約3000本分になります」。収穫量の2〜3割は規格外となり、そのうちの一部だといいます。「久津間さんは、おいしいジャムになるように、加工用にもいいものを選んでくれているんです」と言う芦澤さんは、畑からのバトンをつかりと受け取り、責任感のある凛とした表情です。カットされた桃は、酸化防止のため、りんごとレモンの汁に浸



1 線の部分に少し傷があるだけで規格外へ。
 2 白い部分は霜。桃が匂を迎えて畑仕事に追われる久津間さんを配慮し、芦澤さんたちが自ら産地に赴き運ってきた桃を、傷みを防ぐため、すぐに丸ごと冷凍します。
 3 水で解凍後、手早くカット開始です。
 4 「固めのものがあるとカットするのが大変」と言いながらも、手さばきは迅速かつ的確なこの道20年のスタッフ。



駿河湾を背に、丹那盆地の真ん中にある本社と工房。



「これからも農産物を加工することで、生産者を応援していきたい」と前に進み続ける代表・戎谷さん。



果物の種や皮などは、地元で堆肥にして活用します。

パイナップルジャム

1431
140g 555円(税込599円)
※11月頃までの取り扱い予定。



久津間さんの桃ジャム

1433 **12**
140g 718円(税込775円)



りんごとにんじんのミックスジュース

1736 **12**
1000ml 720円(税込778円)
※同時配布のカタログ『ツチオーネ』142号も合わせてご覧ください。



5 原料もジャムも味見して常にその状態を把握する、ジャム製造歴12年の“ジャムおにいさん”芦澤さん。

6 沖縄から豊作のパイナップルが急遽、到着。



した後、味見と火加減の調整を繰り返しながら真空二重釜で煮込み、ジャムに生まれ変わります。

桃ジャム作りの真っ最中、工房に運ばれてきたのはパイナップル。

「4日前、沖縄県那覇市の平安名貞市さんたちから、『今年は育ちがよくたくさん収穫があつて余つていゝ』と電話があつたんです」と芦澤さんは話します。4L級の立派なパイナップル700kgも、販売先がなければ捨てられてしまう、もったいない作物の一つです。まな板の上にならずらりと並ぶと、工房内はまるで南国。パイナップルの食感まで楽しめるよう、大きめにカットしていきます。

桃とパイナップルのカットが終わり、積み重なった種や皮、葉などが、一日の仕事の終わりを告げると、「これらも捨てずに、地元の牧場から出る牛糞と合わせて、堆肥にするんですよ」と芦澤さん。果肉だけでなく、ゴミとなってしまう種や皮も丸ごと余さず、新しい役割を担い、生かされているのです。

これから大切なのは、想像力を深めること

フルーツバスケットは、今年で創業30年を迎えました。元大地を守る

会の社員で、現フルーツバスケット代表の戎谷徹也さんは話します。

「創業のきっかけは、物流センターで余っていた果物を見て『もったいない』と感じたスタッフがジャムを作ってみたところ、おいしいと評判になったことでした。捨てられてしまう農産物を活用したいという想いは、当時も今も変わりません。今では、規格外品を販売するお店も増えてきました。また、オーガニックやフェアトレードの商品も、以前に比べると多く見かけるようになりました。しかし、選択肢や情報が多い分、見るべきものが見えづらいつ感じています。見るべきものは、畑や生産者の努力や工夫など、商品の向こうにある物語や価値。今日作っている桃ジャムでは、桃そのものでもおなじみの久津間さんが、農薬を使わずに栽培することが難しい桃を、慣行栽培の3分の1の使用量に抑えて育てています。私たちが食べているものが何につながっているのかを、改めて語る必要があると思つています。これから大切なのは、商品の向こうを想像する力を深めることなのです。」

おうちに届く野菜、果物、お肉、お魚……。そこから畑を想像してみてください。今日の食卓は、これらの畑へとつながっていきます。

C O L U M N

何が違うの？ ジャムが安い理由

フルーツバスケットのジャムを食べてまず気づくのは、さらりとした質感であること。ジャムというとゼリーのように粘りがあるイメージだけど……。一体、なぜなのでしょう。

ジャムは、果物が持つペクチンという成分によって固まります。しかし、市販のジャムでは、完成品のうち果物の占める割合は30%以上が目安ともされ、中には水を加えたものもあります。これでは、果物が持つペクチンだけでは固まりにくいので、ゲル化剤を加えて固めるのです。また、香料・着色料で味を加えることや、防腐剤・酸化防止剤で保存性を維持することもあるとされています。

一方、フルーツバスケットのジャムでは、果物の占める割合は60%以上、多いものでは80%以上です。味や固さを調整するために、少量のレモン汁や寒天を使うことがありますが、基本は果物と砂糖のみ。沸点を下げることで真空二重釜で煮込み、果物への熱負担を軽減することで本来の風味を生かしています。畑から届いた果物が持つおいさをどうぞお楽しみください。



7 眩しい色合いと甘酸っぱい香りで工房内は南国のよう。

8 熱れて待たなしのパイナップルも手際良くカット。

9 食感まで楽しめるよう、ごろっと大きめです。



{ イベント }

編集後記 ↓ 突然電話を受けたり、自ら声をかけたりと、生産者と密にやりとりしているフルーツバスケットの皆さん。生産者の気持ちを感じながら、一つ一ついねいに加工食品を作る姿が印象的でした。食べる私たちも、相手を思いやれたら、おなかも心ももっといっぱいになるはずですよ。

畑で一仕事やおしゃべりで、心も体もリフレッシュ

福井さんの畑のお手伝いに行こう!

2017.12.02(土) 10:00～15:30

これからやってくる寒い季節、あったかい鍋料理に欠かせない冬野菜といえば白菜。白菜の生産者・福井忠雄さん、一洋さん親子の畑では、毎年11月・12月、白菜の「頭縛り」を行っています。「頭縛り」とは、白菜を一つ一つ外葉で包み、ひもで縛ること。霜で傷まずに越冬ができ、寒さにさらされる分、甘みをぐんと蓄えます。私たちがおいしくいただく白菜には、こんな手間が隠されています。畑のお手伝いとして冬の定番である本イベントでは、この「頭縛り」をお手伝いします。大地を守る会と40年来のお付き合いがあり、85歳で現役の福井忠雄さんの手際の良さに驚かされますよ。一面白菜の畑で、気持ちいい汗をかきましょう。あったかい豚汁をご用意してお待ちしています!

DATA

訪問先…福井忠雄さんの畑(埼玉県日高市)
 駐車場…あり(無料)
 講師…福井忠雄さん・一洋さん親子
 参加費…無料

定員…30名
 申込…11月17日(金)まで

※自家用車でお越しの場合、お申込みの際にその旨を備考欄にご明記ください。

＼お手伝いしてきました!/ 参加者の声

縛っては立ち上がり隣に移動……という繰り返しは、「ヒンズースクワット」そっくりで、いい運動になりました。1時間半かけてようやく1列(約100コ)を終えました。ベテランのお父さん・忠雄さんでも1列に1時間ほどかかり、1日で4～5列しかできないそうです。

福井さんが栽培する白菜の数は約1万3000コだそうです。おいしい白菜を作るために手間暇かけることをいとわない、そんな姿勢には本当に頭が下がります。(昨年参加した S.A.さん)



畑仕事を行う忠雄さん(右)、一洋さん(左)は明るく元気!



「頭縛り」を体験すると、白菜がもっとおいしく感じるはず。

みんなで話ませんか? 日頃から気になるあの話、この話。

会員サークル「までい」おしゃべり交流会

2017.11.17(金) 10:30～12:30

会員サークル「までい」は、メンバーの得意なことを持ち寄り鎌倉や藤沢で活動しています。今回、日頃気になることや誰かに聞いてみたいことを話し合う交流会を、鎌倉・長谷の古民家で行います。大地を守る会の紅茶の美味しい淹れ方ミニ講座と、天然酵母のお菓子付きです。



DATA

会場…かまくら長谷BASE
 (神奈川県鎌倉市坂ノ下2-11)
 ※江ノ島電鉄「長谷駅」より徒歩1分
 講師…天然酵母パン教室Da Marta、までい・林桂子
 参加費…500円
 定員…10名
 申込…10月27日(金)まで
 主催…大地を守る会・までい
 ※マイカップをご持参ください。

生産者の皆さんに“ありがとう”を届けよう。

TOKYO HARVEST 2017

2017.11.11(土)・12(日)

農家・漁師・酪農家など食の作り手の皆さんへ感謝と尊敬を伝える収穫祭「東京ハーヴェスト」。全国から旬の味覚を集めたマルシェや、限定メニューが味わえるキッチンカーなどが登場します。生産者の想いが詰まった“美味しい食”を集めてお待ちしております。



DATA

会場…六本木ヒルズアリーナ
 ※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」より徒歩5分
 参加費・申込…不要
 ※当日、直接会場にお越しください。
 主催…東京ハーヴェスト実行委員会
 お問い合わせ…東京ハーヴェスト実行委員会
 TEL●03-6867-1149
 URL●http://www.tokyoharvest.com/

※最新情報はホームページをご覧ください。

「ベジタ」を使って作る! ライブ感あふれる料理教室

井上さんの「ベジタ」使い切り講座

2017.11.23(祝・木) 10:30～15:30

井上さんが野菜セット「ベジタ」をその場で見てからメニューを決め、ご指導いただきながら4～5人のグループに分かれて別々の料理を作ります。今回のお題は干ししいたけ。煮物だけではないさまざまなお料理に、いつでも手軽に使えるような下ごしらえも学びます。干ししいたけの生産者・武久さんが参加予定です。



DATA

会場…品川区立総合区民会館
 きゅりあん 4階調理講習室
 ※JR京浜東北線・東急電鉄大井町線・東京臨海高速鉄道りんかい線
 「大井町駅」より徒歩1分
 講師…料理家・井上穹子さん
 参加費…大人(中学生以上)3,000円、小学生1,500円、未就学児1,000円
 定員…24名
 申込…10月27日(金)まで
 主催…大地を守る会・割烹着の会



その時にある旬の野菜をしっかりと活かします。

お申込みはWEBまたは下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント

検索



お問合せ

オイシックスドット大地
 ソーシャルコミュニケーション部
 E-mail●csr@member.daichi.or.jp

10月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。