

## 自給率5% 国産パイナップル の底力

多くの人を魅了する  
南国のフルーツ、パイナップル。  
実は、国産パイナップルの  
自給率は、たったの5%です。  
沖縄県石垣島でパイナップルを作る  
真南風の会・平安名貞市なまなまさんを  
訪ねました。



太陽と青空の下、背負ったかごに  
一つ一つ丁寧にパイナップルを入  
れて収穫します。

## 実は少ない 国産パイナップル

椰子の木が立ち並ぶ道を抜け、サトウキビ畑を眺めながら辿り着いたのは、太陽が照りつける畑の真ん中にぽつんと現れた出荷場。パイナップルと箱がずらりと並び、濃密な甘い香りが漂っています。

「今日は約3,000コを出荷します。多い日は5,000コ近い時もありますね。完熟になってから収穫・出荷していますが、パイナップルは熟すタイミングを読むのがとても難しいんです。一気に穫れる時はずっと待たなして、収穫も出荷も大忙しです」。そう話すのは、石垣島でパイナップルを育てる、真南風の会沖縄県の生産者の一人・平安名



## いけいけ! 極あま 真南風のせて まはえ

貞市さんです。地域のパイナップル生産者の分も集約している平安名さんの出荷場では、重さ20kg以上もあるパイナップルが山積みになったかごを下ろし、計量・選別・出荷作業をどんどん行っています。

さんあるように思える国産パイナップルの自給率は、実はたったの5%<sup>※1</sup>です。多くはフィリピンや台湾など海外産のもので、国産のものより低価格で出回っています。このような現状の中、希少な国産パイナップルの生産を、石垣島で父の代から守り続けているのが平安名さんです。



- 1 「いい味に仕上がっています。さっき自分でも食べたけど、うまかった」と笑うお茶目な平安名さん。
- 2 トラックが到着するたびに、手際良く計量・選別・出荷を行います。
- 3 みんなに「へんなさん」と呼ばれ、親しまれる平安名さんのパイナップル。
- 4 出荷箱に入れたらすぐに空輸します。
- 5 重さ20kg以上もあるかごを運ぶのも大変です。
- 6 たくさんの完熟パイナップルで、濃密な甘い香りが漂います。

八重山の島から届く極上の甘み  
八重山のパイナップル

1115 小1コ 880円 (税込950円)

1116 大1コ 1,780円 (税込1,922円)

※真南風の会の他生産者のものをお届けする場合があります。

※ハワイ、スナックパイン、ピーチパインのいずれかをお届けします。品種は選べません。

※サイズは小が400~600g、大が800~1700g、価格は小が634~950円、大が905~1922円 (税込)の間でお届けします。サイズのご指定はできません。

※同時配布のカタログ『タッチオーネ』129号も合わせてご覧ください。



C O L U M N

フルーツと輸入

食料自給率(カロリーベース) 38%の日本は農産物輸入大国です<sup>※2</sup>。アメリカのオレンジやニュージーランドのりんごなど、フルーツも多く輸入しています。パイナップルの生鮮は、国内で流通するものの95%<sup>※1</sup>が海外産で、冷凍はコストリカから、缶詰・ジュースはタイから輸入しているのが現状です<sup>※3</sup>。輸入されるものの中には、日本では生育が難しいものやフェアトレードのものもあるでしょう。一方、国内で生産しているものにもかかわらず、生産の効率性や価格の安さなどが優先され、海外産のものが流通・消費されている側面も否めません。フルーツをはじめ食べ物は、その土地の自然の恵みであり、文化や経済、社会といった人々の暮らしとつながっています。希少にもなりつつある国産のフルーツを大切にいたしましょう。



最後の1年は肥料を切り、ぐっと味を高めます。

乗り越えるほど  
おいしくなる

「1960年代、石垣島では、パイナップルはサトウキビと並ぶ二大作物でした。当時は缶詰の生産が主流で、父も加工用のものを育てていて、子どもだった私も手伝いをしに畑に出ていました。お年寄りまで働くほど盛んなったパイナップル産業は、沖縄の経済を支えるまでに成長していったんです。しかし、1971年に冷凍パイナップル、1990年に缶詰パイナップルの輸入が自由化されたことで大きな打撃を受け、パイナップル関連の会社の多くは潰れていきました」。下降の一途をたどる故郷のパイナップルを見て、東京で働いていた平安名さんは石垣島に戻り、父の後を追って、パイナップル作りの道を歩み始めました。

酸性の赤土という限られた土地を好み、収穫するまでに2年もかかるパイナップルは、それだけでも生産が大変な作物です。年中暑い石垣島では、雑草の伸び方も半端ではありません。地道な努力を続けつつ、平安名さんは加工用ではなく、生食用のさまざまな品種の栽培に挑戦します。ピーチパインと呼ばれる「ソフトタッチ」、スナックパインとしても知られる「ボゴール」、大きく樽のような形をしている「ゴールドバレル」……。 「ゴールドバレル」は、黄色い果肉で上品な甘みを持ち、消費者の皆さんにもっと届けたいのですが、パイナップルの頭に付いている冠芽がよく複数出る品種なんです。平安名さんが見せてくれたのは、冠芽が3つ付いたパイナップル。生育や質に全く問題はなく、見た目が受け入れてもらえればもっと出荷できそうだと平安名さん。ちょっぴり愉快な光景でありながら、平安名さんを悩ませています。

パイナップルで  
みんなを笑顔に

父からパイナップル栽培を引き継ぎ、多品種の栽培や完熟での出荷など味にこだわった、島での生食用パイナップル作りを牽引してきた平安名さん。農家や地方の人口減少を見据え、会社も設立し、全国・海外から集まる若者と一緒に毎日働いています。「パイナップル栽培は、2年に1度の収穫や重労働などで大変ですが、その分おもしろく、おいしいんです。おいしいパイナップルで、食べる人や地域、これからの担う若い世代など、みんながうれしくなってくれたら私もうれしいです」。平安名さんはこやかに話します。

訪れる人に切って出してくれるパイナップルは、ほのかな酸味を抱いた極上の甘み。国産パイナップルの現状や石垣島での生産など厳しい環境で、まさに底力が生み出す味わいです。南から吹く風、真南風<sup>※1</sup>にのせて、皆さんの食卓へお届けします。



- 7 熟度を見極める色は、角度を変えて見なければ分からない時もあります。
- 8 追熟しないパイナップルは、まさに食べ頃の完熟で収穫します。
- 9 収穫までに2年かかるパイナップル。小さい時は天敵の草をこまめに取ります。
- 10 冠芽が3つ付いた、愉快的格好の「ゴールドバレル」。
- 11 訪問者にはパイナップルを必ず出します。とれたての完熟の味です。
- 12 明るい平安名さんのまわりは、いつも仲間と笑顔でいっぱい。

※1 自給率の算出方法：国内出荷量÷国内出荷量・輸入量の合計。国内出荷量7,505トン<sup>①</sup>。輸入量150,598トン<sup>②</sup>。冷凍、缶詰、果汁の輸入量は除く。  
① 農林水産省2015年「特産果樹生産動態等調査」作物統計調査。参考。② 農林水産省2015年「農林水産物輸出入統計」参考。  
※2 農林水産省2016年「食料自給率について」参考。  
※3 農林水産省2015年「農林水産物輸出入概況」参考。

# { イベント }

編集後記

南国を思わせる甘い味わいとどこか陽気な雰囲気を持つパイナップル、そして生産者である真南風の会・平安名貞市さんは、2年という長い栽培期間、暑い気候での作業、また八重山の島で栽培するという厳しさを乗り越えています。おいしくいただき、応援しましょう！（編集部・大塚）

## マイ「におわないぬか床」で始める発酵生活 ウエダ家の発酵ライブキッチン 2018.8.4(土) 13:30~16:00

大地を守る会でも人気の商品「ウエダ家のおわないぬか床」を、ウエダ家・植田亜弥さんのご指導のもと手作ります。におわないぬか床の秘密、ぬか床を使ったアレンジレシピの紹介や、新作パンの試食も予定しています。おいしい発酵生活を始めてみましょう！お子さんとのご参加も歓迎です。

ウエダ家  
植田亜弥 Ami Ueda



2002年、『旬の酵母でつくるパンBook』（自然食通信社）に携わったことをきっかけに、「ウエダ家」として家族で発酵と菌に関する活動を開始。講座企画や商品開発などを行う。

### DATA

会場…… オイシックス・ラ・大地  
Osaki Kitchen Studio (品川区)  
※JR「大崎駅」南改札口から徒歩5分  
講師…… ウエダ家・植田亜弥さん  
参加費…… 3,000円  
定員…… 30名  
※定員になり次第、お申込みを締め切らせていただきます。  
申込…… 7月20日(金)まで  
主催…… 大地を守る会 発酵ラボ

※ぬか床作りの材料一式、お土産「ウエダ家のおわないぬか床ミニサイズ」を含みます。  
※お子さん(小学生以下)は2名まで無料です。  
※一般の方は、お連れさまとしてご参加いただけます。



普段の食卓に、気軽に楽しいマイぬか漬けを。

大地を守る会  
定期会員  
限定

## 太陽の力でゆで卵ができる！ 夏休み自然エネルギー教室 2018.7.29(日) 13:00~15:30

電気に頼らなくても、身近にあるものと自然の力でエネルギーが生み出せることを体験する、毎夏恒例のイベント。ビニール傘と太陽の光を使って「超簡易型太陽光調理器」を作り、卵をゆでます。手回し発電器も作ります。夏休みの自由研究にもおすすめです。

### DATA

会場…… エコギャラリー新宿(新宿区)  
※JR「新宿駅」より徒歩15分、都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩5分  
参加費…… 1組500円  
※超簡易型太陽光調理器1つ、手回し発電器1つを含みます。  
定員…… 10組  
申込…… 7月13日(金)まで  
主催…… 大地を守る会 大地を守る・くらしからエネルギーを考える会



手作り調理器を設置。ゆで卵は上手にできるかな？

## 森の中で思いっきり遊ぼう！ やさともりの夏休み 2018.8.4(土) 10:00~15:00

豊かな里山が広がる筑波山麓。木漏れ日が美しい森の中で、夏の草花観賞や昆虫採り、沢蟹が生息する「かにさわ」での水遊びなどを楽しまします。お昼ごはんはあずまやで、囲炉裏料理をいただきます。生き物博士・陶武利さんによる自然観察会もあります。



森の豊かさに、子ども大人もわくわくです。

### DATA

会場…… やさともり(茨城県石岡市)  
※現地集合・解散です。  
駐車場…… あり(無料)  
講師…… 生き物博士・陶武利さん  
参加費…… 大人(中学生以上)●1,500円、子ども(小学生)●500円、未就学児●無料  
定員…… 40名  
申込…… 7月20日(金)まで  
主催…… 大地を守る会 森と木の住まいづくりフォーラム

※会場の最寄り駅はJR常磐線「石岡駅」です。石岡駅から会場までタクシー約30分。自家用車でのご参加も可能です(常磐自動車道「土浦北IC」より約30分)。※森の中には簡易トイレがあります。

大地を守る会  
定期会員  
限定

## 夏休みの自由研究にもぴったり 親子ダンボールコンポスト講座 2018.7.24(火) 10:00~11:45

生ごみをリサイクルして堆肥を作る「ダンボールコンポスト」。すぐに始められるキット(箱、基材、温度計、シャベル、布カバー、栽培実験用完熟堆肥、種)を使い、丁寧にご説明します。家庭ごみの減量、良質な食材の堆肥化、完熟堆肥での生育実験！どのテーマに挑みますか？

### DATA

会場…… 川崎市高津市民館 第5会議室(神奈川県川崎市)  
※JR南武線「武蔵溝ノ口駅」より徒歩2分、東急田園都市線「溝の口駅」より徒歩2分  
講師…… 環境を考え行動する会  
参加費…… 大地を守る会定期会員●3,000円、一般●3,300円  
※キット(内容は左記参照)、送料を含みます。  
定員…… 30名  
申込…… 7月13日(金)まで  
主催…… 大地を守る会 エコ研  
※大人のみでのご参加も可能です。



生ごみを混ぜ込むだけなので簡単です。

## 家庭でも簡単。夏の疲れを癒すお抹茶 簡単でおいしいお抹茶の点て方 2018.8.23(木) 10:30~12:30

習ったことがなくても、家庭で簡単にできるお抹茶の点て方をご紹介します。一服のお抹茶とこだわりの和菓子で真夏の暑さを和らげ、ほっと一息つきましょ。和菓子は、毎年恒例「和菓子処清野」の特製上生菓子。柴田宗美さん監修のお抹茶に関わる道具の説明もあります。

### DATA

会場…… 川崎市中原市民館 第1会議室(神奈川県川崎市)  
※東急東横線・目黒線、JR南武線・横須賀線「武蔵小杉駅」より徒歩3分  
講師…… 表千家教授・柴田宗美さん  
参加費…… 500円  
定員…… 30名  
申込…… 8月3日(金)まで  
主催…… 大地を守る会 港北大地サークル



やさしく丁寧に教えてくださる柴田宗美さん



お申込みはWEB  
または右記申込書を  
注文書と一緒に  
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



### お問合せ

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●csr@member.daichi.or.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、イベント等を旅行業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>

## 2018年7月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名		参加人数	会員番号				
		人					
参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無

メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)

携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)

\*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

\*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



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