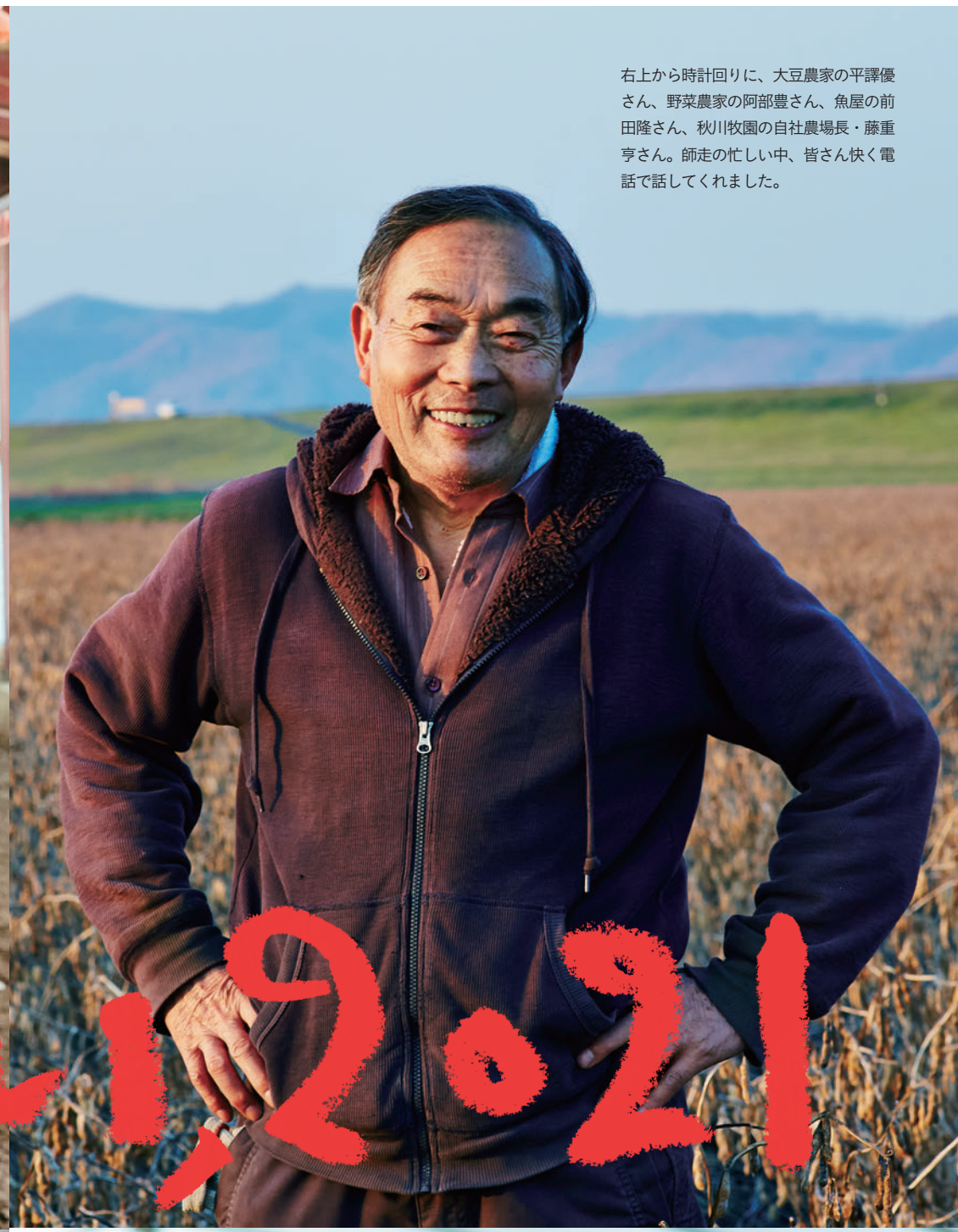
NEWS 大地を守る
January 2021
VOLUME 406
1



右上から時計回りに、大豆農家の平譯優さん、野菜農家の阿部豊さん、魚屋の前田隆さん、秋川牧園の自社農場長・藤重亨さん。師走の忙しい中、皆さん快く電話で話してくれました。

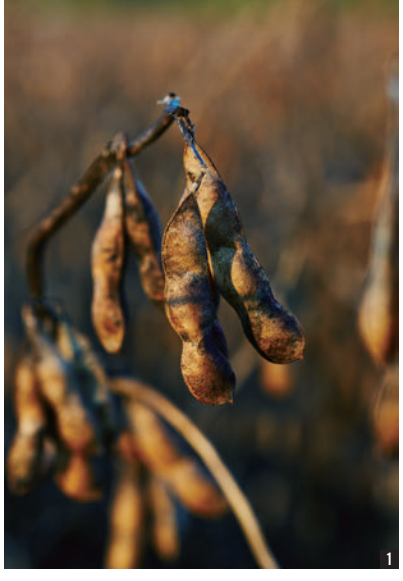
どんとこい、2021

感染症の脅威に翻弄された1年。
不安と変化の多かった私たちの生活を、
土台で支えてくれたのは、いつもと変わらない食べ物でした。
農畜水産業の4人の生産者が、
過ぎゆく1年を振り返り、新年への思いを語ります。

農業の課題と対峙して

平譯 優さん

北海道十勝平野の南西部、幕別町で大豆をはじめとした豆類を生産する。



1 葉が落ち、茶色に染まったさやの中に、新たな生命として宿る大豆。畑で太陽と風に当たる姿は、黄金色の輝きを放つ。
2 大豆畑に立つ平譯さん

広がる大豆製品に期待を寄せて

コロナの影響は、作業にも売り上げにも、特にはありませんでした。どちらかと言えば人手不足や温暖化の方が影響があるかな。毎年7、8月には雑草とりでパートさんを10人ぐらい雇うんですが、集めにくくなっています。コロナとは関係なく、高齢化による人手不足。パートさんはみんな70代80代のおばあちゃんたちです。酪農には海外から研修生も入ってきているんだけど、畑作にはなかなか来てもらえません。

十勝平野はもともと雪が多くはないのですが、温暖化でさらに少なくなりました。山から吹き下ろす「からっ風」が吹かなくなったから、大豆がなかなか乾燥しない。以前は1日2日で乾燥したんだけどね。

健康志向の高まりで、大豆製品は広がりを見せています。東京のほうだともっとあるんだろうけど、帯広でも1店舗ヴィーガンの飲食店ができましたよ。うちの大豆とか豆類をいろいろ使ってもらっているんです。大豆ミートっていうの、僕も食べてみたけどあれはなかなかいいと思う。見た目は肉そっくりだし、味も違和感がないですよね。今年はもっと広がっていくんじゃないかな。

これぞ大地を守る会の味噌用大豆
北海道十勝の
味噌用完熟大豆 1kg
1197
958円（税込1,035円）
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/01405802

人参作りに完成はない

阿部豊さん

茨城県石岡市で30年以上前から有機農業を営む。

3 真冬でも生命力にあふれ元気いっぱいな野菜が育つ畑。阿部豊さんの有機農業のノウハウ本が中国でも発売されました。 新規就農して、30年余り。阿部さんの歩んできた道がアジアの有機農業の発展につながっています。
4 冬、昔ながらの「踏込温床」を行う阿部さん。

そのときにできることを野菜作りに「完成」はない

私はコロナの影響というのは、大きくはありませんでした。もし自分がかかってしまったら、という心配はありましたが。東日本大震災で農作物が被害を受けたときに比べれば、影響はないに等しいです。10年に1回ぐらい、何か起きるな、という感覚があります。震災もそうですし、その前には環境ホルモンや遺伝子組み換えの問題もあった。いつも動じないことはないし、右往左往するんだけど、そのときにできることをするだけです。生活の面や医療現場など、それぞれ大変だけど、誰かのせいにするんじゃなくみんなで対処できるような社会になったらいいと思います。

大地を守る会とは30年以上取り引きさせてもらっていますが、毎年、前年とは違うことを試して、いいものを目指しています。品種や種の選定、土作り、植える時期、肥料作り、周りの環境など、有機農業の場合は植えた時点で7割決まるという感覚です。作ってみると、どこかしらもっとよくできるところが見つかる。人参作りに完成はありません。もっといいものを目指して、今年も品種を変えて試してみたいと思っています。

人参本来の味わいを
楽しんで
人参 500g
1015
398円（税込430円）

命を育てる強み感じた

秋川牧園

山口県山口市で、鶏肉、牛肉、豚肉、卵、牛乳など様々な品目の生産から加工までを一貫して行う。お話を聞かせてくれたのは営業部次長の佐藤尚志さん。

5 自社農場長の藤重亨さんは、前職が原種の鶏を育てることで、鶏一筋。
6 鶏舎内は、陽ざしと風が入り心地良い。リラックスするひよこたち。

消費について考えた1年 生活の豊かさにつなげたい

例年、鶏の加工品は年末に向けて需要が多いですが、昨年4月には年末を超える注文が入りました。欠品を出さないよう工場では深夜まで作業を続け他部門にも応援を要請しましたが、終わりが見えない状況に社員にも疲弊が見えてきて、欠品のご相談をさせてもらった取引先もあります。疲れて体力が落ちればウイルスにもかかりやすくなってしまう。社員を第一に考えての決断でした。業種によっては落ち込みが厳しいようですが、私たちはそんな状況でしたので、育て作る強みを感じましたし、命にかかわる仕事の責務も感じました。お客様とはオンライン交流の機会もあり、お顔を見て声が聞けて力になりました。

マスクが棚から一瞬でなくなったり、「消費」について考える機会も多かった一年。私たちは「口に入るものは間違ってはいけない」という創業者の言葉を大切にしています。ただ消費するのではなく、鶏の命を大切にいただき、健康でいられることに感謝する。それが生活の豊かさにつながるのだと思いますし、命を扱う生産者として、これまで以上に真摯に向き合っていきたいです。

開放的な鶏舎で、育てた
健やかな鶏の味わいをどうぞ
うまか赤鶏ムネ肉
1325
530円（税込572円）

多様な魚を広めたい

前田隆さん

新潟市で干物や漬込魚などを作る魚屋「まえた」の3代目。

7 朝4時からの競りに参加する前田さん。
8 水揚げしたばかりのメバル。量や種類、サイズなど、何があがるか分からないのが海です

耐える1年 裏切らない商品作りを

うちが扱う原料は生魚です。4、5月は漁師さんたちが獲ってきても買ってもらえない、値段がつかないような状況だったので、6月には給付金が下りると漁に出なくなってしまう漁師もいました。そのため、8月頃まで原料を工面するのが難しい時期が続きました。商品を切らさないように高い値段でも仕入れたので、中には赤字になる商品も。全体で見れば売り上げは例年と変わりませんが、その内訳は大きく変わりました。ギフト、お土産、外食用途での売り上げがほぼなくなった一方で、宅配、小売、通販は大きく伸びました。

2021年は「耐える」1年になりそうです。供給できる魚を供給するしかない。消費者はすでに馴染みのある魚を好んで購入しますが、食べたことのない魚にもチャレンジしてもらうため、食べ方などの情報を丁寧に発信することも大切だと思っています。例えば「ニギス」って関東では食べたことありますか？　でも新潟では煮付けにしてよく食べるんです。加工の経費がかさんだり課題もありますが、販売のアイディアで乗り切っていきたい。こういうご時世だからこそ、裏切らない商品作りを続けていきたいです。

じっくりなじんだ白味噌の風味。
程よい塩味に箸がすすみます
寒ぶり西京風味噌漬
2029
948円（税込1024円）

Photo : Taro Terasawa　Text : Yuki Takahashi　Design : Better Days

イベント

今年のオーガニックフェスタはオンライン開催です

大地を守る会　オーガニックフェスタ
2021.2.27（土）10:00〜17:00

2021年は大地を守る会にとって46年目のスタート。設立以来つづく顔が見える関係をつくり広げるイベント「大地を守る会オーガニックフェスタ」。今回はオンラインで開催します。
「大人の学校」をテーマに生産者や会員同志交流しながら学べる場を提供、料理講座から海外生産者とのライブ交流できる講座等を予定。詳細は大地を守る会ホームページをご覧ください。

DATA
会場……オンライン
講師……大地を守る会会長　藤田和芳　他
参加費……無料
申込……不要
※参加URLを後日公開いたします。
主催……大地を守る会
オーガニックフェスタ実行委員会

※新型コロナウイルスの影響を考慮して、
「YouTube」でのオンライン配信開催となります。

4

5

1

2

3

1 マルシェのように生産者とオンラインで交流、学びあえるプログラムを予定。
2 オンラインでの生産者との交流。
3 イベントの締めは大地を守る会・藤田会長の講演。
4 柑橘生産者とのプログラムも企画中です。
5 恒例人気の農家ごはん企画も予定。

※写真は2019年3月開催会場の様子です。

1月下旬より投票受付を開始します！

農家・オブザイヤー

会員さまの一票が生産者さんの喜びに！
持続可能な生産の力に！！
「農家・オブザイヤー」は、会員さまからの「おいしい！」や「応援したい」というお声を元に全国から選ばれた生産者の皆さまを表彰します。栽培技術や経営手腕を評価する農業関連の賞とは異なり、年間を通じたお客さまからの「おいしい！」が評価の基準となっているのが特徴です。

◀昨年の農家・オブザイヤーの様子についてはこちら

過去の表彰式の様子

患者の治療にあたる医療従事者の方々を支える

WeSupport

健康と命を守ってくれている医療従事者の方へ、栄養サポートや食品の物資支援をワンストップで提供するプラットフォーム「WeSupport」を、一般社団法人 RCF、ココネット株式会社と共に4月20日に立ち上げました。WeSupport は、最前線で働く医療従事者の方たちを「食」で応援。サポート企業95社の協力を受け、77病院、40万人分の食事支援を行いました（12月15日 時点）。詳細はこちらをご覧ください。

◀詳しくはこちら

1

2

1 食品の物資をお届けした、
横須賀共済病院の皆さん
2 東京警察病院のスタッフの方たち

編集後記↓

命のもととなる食をつくる人として、それぞれに2021年に向けた気構えを感じました。自分ができることは、その食べものの命に感謝して大切に頂くこと。そして、生き抜くこと。皆様のご健康をお祈りいたします。本年もどうぞよろしくお願いいたします。（編集部・和知）

**『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。** ▶▶

※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室へ
お電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会　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室
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

大地を守る会 DAICHI wo MAMORU KAI
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

76001106(20210118-20200131)