

とっこもろこしの 一番人たちの

「びっくりする甘さ」と言われるほど
糖度の高い品種「おおももの」。
栽培から出荷まで、苦勞のすべはその甘さを守るため。
埼玉県深谷市、黒澤グループの
とっもろこし畑を訪ねました。





左から関根照雄さん、黒澤雅樹さん、黒澤実郎さん。ベテランの二人とは親子ほど年齢が離れた雅樹さんだが、いいトリオだ。

ミツバチと共存 安心の畑で

「今年のはおいしいはずですよ。穂が出てから日数がかかっているから受粉してからじっくり時間をかけて光合成するので、その糖分が増える。気温が高いと一気に大きくなるから甘くなりやすいんだけど、今年はおいしい」

とうもろこし畑を眺めながら自信たっぷりにそう説明してくれたのは、関根照雄さん(71)と黒澤実郎さん(72)。埼玉県深谷市で農業を営む黒澤グループのメンバーです。深谷ねぎの産地としても知られる同市。黒澤グループでも深谷ねぎの他に、大根、人参、かぶ、ブロッコリーなどの野菜を作っています。

取材に訪ねたのは6月頭。あと1〜2週間すると収穫の時期を迎えるというタイミングでした。畑には背丈を越えるほどのとうもろこしが立派に並び、ミツバチがぶんぶん羽音を立てながら飛び回っています。養蜂家でもある関根さんが飼っているミツバチたちです。農薬を散布している畑の近くではミツバチたちはすぐに死んでしまいます。彼らが元気に飛び回っているのは、畑が安心安全な証拠でもあるのです。

今年植えた種は7万ほど。うち75%ほどが発芽し、それらを苗として数カ所の畑に植えます。黒澤グループが育てるとうもろこしは主に「おおももの」という品種。「初めて食べた時は甘くてびっくりした」というほど糖度が高い一方で、他の品種と比較して発芽率が低く、ロスが発生するため効率はよくありません。それでもこの品種を作るのは、「少しでも味のいいものを食べてもらいたいから」。

甘みを死守して 畑から 送り出す



1 畑にはミツバチが舞っている。様々な生き物たちと共存できるのは強い農薬を使用していないから。
2 皮の上から触るだけでも、びっしりと実が詰まっているのがわかる。



収穫作業は朝5時から8時頃まで。温度が上がると糖分がでんぷんに変わってしまうため、とうもろこしは収穫したらすぐに冷やすことが重要だと言います。8時間で糖度が半分になる品種もあるほどだそうです。収穫して箱詰めしたらすぐに冷蔵庫へ。その日のうちに出荷され、ステーション(物流センター)を経由したのちにお客様の元へと届きます。

竹箱詰めするとき 届く先を思い出す

いちばんおいしい食べ方はと聞く、「焼いて食べるのがいちばん。水分が飛ぶから」と関根さん。何もつけずに、ガスコンロに網を置いて乗せて焼くのがおすすめだと言います。焼かない場合は、蒸すか、ラップで包んでレンジに3分かけるのがいいとのこと。ゆでるとお湯にうまみが溶け出してしまうからです。

2月の末に種をまいてから6月半ばの収穫に至るまで、自然が相手のとうもろこし作りは一筋縄ではいきません。タヌキやアライグマ、アナグマなどの鳥獣被害にも悩まされます。埼玉県内全域でその被害額は年間1億に上ります。

とうもろこしの収穫は幸い台風シーズン前には終わりますが、近年増えてくる豪雨も天敵です。土が軟らかくなると、背丈の高いとうもろこしは倒れてしまうのです。倒れると、ネズミが食べたり、ネキリムシが入ったりするのだと言います。

「上のほうの葉っぱを落とせば倒れにくくなるんだけど、甘みもなくなっちゃうんだよね」(関根さん)

無事に収穫まで育てなければいけないプレッシャーと、おいしいものをお客さんに届けたいという思い。育て方や収穫のタイミングは長年の

経験をもとにしながら、日々、畑で判断が下されています。その真摯なとうもろこし作りの姿勢が評価され今年、黒澤グループのとうもろこしは「農家・オブザイヤー2020」2021大地を守る会部門」にもノミネートされました。お客様からの「おいしい」の声を評価基準として選出する賞です。

「ノミネートしてもらったことで、お客さんがどういう食べ方をしてくれているのか、食卓が見られたよううれしかった。いつも箱詰めの際に、その届く先を想像していますから」

と笑顔を見せるのは黒澤グループ代表の黒澤雅樹さん(45)。

雅樹さんが農家の道に入ったのは30歳の頃。それまでは東京でサラリーマンをしていました。帰宅するのが夜遅く、子どもの成長をそばで見ることができない生活に疑問を覚えた。家業の農業を継ぐ道を選びました。当初は父親に教わりながらの毎日でしたが、4年後に父親が亡くなってからは一人で試行錯誤を繰り返してきました。

「天候と作付けのバランスは賭けみたいなもの。でも思い通りにいかなから楽しい。今年こうだったから来年はこうしてみよう、と毎年実験を繰り返すような感じです」(雅樹さん)

農業のイメージ 覆したり

黒澤グループと大地を守る会のつながりの始まりは、1970年代に遡ります。

農業や化学肥料を使わない有機農業に取り組みようという思いを持った農家が集まり、土壌改良の勉強会などを行ってきました。自然食品や有



機野菜を扱う小売店を通じて大地を守る会初代会長である藤本敏夫氏との出会いがあり、現在に至るまで付き合いが続いています。

かつては7〜8軒の農家が集まっていた黒澤グループですが、今ではこの3人だけ。他の多くの産地同様、後継者不足の課題があります。現在、農業従事者の平均年齢は67歳。168万人いる生産者のうちの7割

以上が65歳を超えています。若手の育成が急務だと危機感を表す雅樹さん

は、「農業は古臭い、つらいというイメージを覆して、面白さを伝えたい。ドローンを飛ばして畑の写真とか動画を撮って、消費者の皆さんにインターネットを通じて見ってもらったら面白いかもしれない」と新たな試みにも前向きです。

そして、また種は未来に向けて

着実に育っています。

幼い頃に一緒に畑で時間を過ごした雅樹さんの子どもたちは大学生と中学生に。上の娘は土や発酵に興味を持ち、今春、農業系の大学へと進みました。

「自分の好きなものを見つけてその道を進んでほしい。その『好き』を親父の仕事から見つけてくれたのは嬉しいですね」



ぶちぶち食感の夏の風物詩!
ゆでて、ふかしてガブッとどうぞ
とうもろこし 1本

2834 蔵

338円(税込365円)

※異なる産地のものが届く場合があります。
※ミエルコーンなど他の品種をお届けする場合があります。

※虫害の広がりを防ぐため先端をカットしたり、実入りを確認するため、皮をむいてお届けする場合があります。

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

※2019年に撮影しました。

古着で学ぶパキスタンの子どもたち

パキスタンからの出稼ぎ労働者との出会い

大地を守る会は1999年から、NPO法人JFSA(日本ファイバーリサイクル連帯協議会)(千葉県千葉市)の古着回収に協力しています。JFSAは皆さんから寄せられた古着を仕分けしてパキスタンに送り、その売り上げをカラチ市のスラムの学校運営費に充てています。JFSAが古着回収を始めたきっかけは、その前身であるリサイクルショップを訪れたパキスタンから

の出稼ぎ労働者たちとの出会いでした。90年代前半、彼らの過酷な労働条件を改善するべく奔走する中で、リサイクルショップのスタッフに手渡された故郷の家族に宛てた手紙の束。それを届けるべくパキスタンを訪れたスタッフは、さらに厳しい生活を知ることになりました。そこで、学校に通わず大人とともに働く、子どもたちを目の当たりにしたのです。

古着のリサイクルで学校支援を

そして、ムザヒル先生との運命的な出会いが待っていました。ムザヒル先生は1987年からスラムの子どもたちのために無料の学校を始めていました。なんとか彼の学校を支えたいと模索するなか、パキスタンが世界中の古着の集積地であることを知ります。そこで古着業者と交渉し、古着を通じた支援の方法ができあがりました。持続可能な社会を目指す大地を守る

会は古着のリサイクルと海外支援が両立できることに賛同し、古着の回収に協力することになったのです。ムザヒル先生が始めた学校は、現在9校にまで増え、生徒数も4,500人以上になりました。2021年5月現在、度々のロックダウンを経て、学校は閉鎖されたままです。子どもたちは自宅で宿題をしながら、学校が再開される日を待ち望んでいます。



- 1 先生の言葉を真剣に聞く子どもたち。学びたいから入学する子どもがほとんどです。
- 2 JFSAから古着を積み出す様子。ボランティアが1日ばかりでコンテナに積み込みます。
- 3 高学年クラスになると、宗教上の理由から男女別になります。
- 4 ロックダウンの合間に再開された学校では、マスクをしながら授業を受けました。

ご協力をありがとうございました
2020年度に寄せられた古着

14t 630kg (参加者2,047人)

※2020年4月1日～2021年3月31日のオイシックス・ラ・大地のブランドでの合計

2021夏の古着回収が
始まっています!



夏の回収や活動の詳細は、
オイシックス・ラ・大地の
ウェブサイトへ

イベント

＜オンライン開催＞発酵デザイナー・小倉ヒラクさんの発酵する授業
麴から学ぶ発酵の世界
2021.8.7(土) 10:00～12:00



下北沢の話題のスポット「発酵デパートメント」代表の発酵デザイナー・小倉ヒラクさんに、発酵食品を食生活に取り入れる魅力、面白さを教わります。今回のテーマは「麴」。甘酒と三五八漬けを作ります。麴の基礎情報や調味料としての使い方など、麴について先人の知恵をまるごと学べるひとときです。今年の夏は発酵パワーで乗り切りましょう!

DATA
会場……… オンライン (Zoomにて配信)
講師……… 発酵デザイナー・小倉ヒラクさん
参加費……… 2,500円 (1組)
 ※参加費は事前振込です。
 ※材料費が別途かかります。
定員……… 30名
申込締切… 7月25日 (日)
主催……… 大地を守る会 発酵ラボ

※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※「Zoom」を使用してオンラインで開催します。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。
※「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問い合わせください。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。
※必要な材料を事前にメールにてお送りいたします。当日までに材料をご準備ください。



小倉ヒラク Hiraku Ogura
東京農業大学で発酵学を学んだ後、山梨の山の上に発酵ラボをつくり菌を育てながら微生物の世界を探求している。アニメ『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞2014を受賞。著書に『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』。

- 1 三五八漬けは、麴、塩、米、そしてお好みの野菜で作ります。
- 2 小倉さんは発酵デザイナーとして、「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開しています。



『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。

NEWS大地を守る会 イベント

検索



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

※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。

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://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>



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