

今、産地では…

近年、パルシステムの産直産地でも、気候変動の影響や農業資材の高騰など、生産者の苦労が絶えない状況が続いています。特に、気温上昇による影響は大きく、各産地では対応に追われました。

～産地の被害・対策～

記録的な高温による収穫量不足

- 果実が色づかないまま熟しすぎるりんご、暖冬や雹害により記録的な不作となった梅など、さまざまな果実に影響が。
- 野菜は高温に加え、春の多雨などの影響でキャベツ・レタスを中心に多くの品目で著しく品質が低下。



対策 ● 種をまく時期をずらす
● 暑さに強い品種を試す

虫害・獣害

- 高温により害虫の繁殖率が急増。虫食い被害が多発。
- イノシシなどに農作物が食べられる被害も。



対策 光反射シート・LEDライト
防虫網・電気柵などを設置

生産資材の高騰

- 肥料や機械、光熱費などの価格高騰で経営負担が増加。



対策 環境に配慮し、農業・化学肥料を減らすため、たい肥を使用。また、遮熱シートを使用し、光熱費削減

農業削減に取り組むパルシステムの産直産地にとっては特に厳しく、また、高齢化や猛暑の影響もあり、生産者への負担が大きくなっているのが現状です。

パルシステムでの対応

収穫量が少なくなった場合、食味に問題がないものは、サイズや見た目の基準を緩めて、組合員に案内したうえでお届けしています。ご理解いただくと幸いです。

野菜・米・鶏卵の生産者に、各産地の現状について伺いました。

沃土会(野菜)

【所在地】埼玉県深谷市

微生物を取り入れた土づくりや地域循環を考えた有機質肥料を活用する野菜の産地



- 夏の猛暑が厳しく、40℃を超えることも。特にビニールハウスの中は気温が50℃近くになるため、熱中症対策が必須。
- 温暖化の影響で害虫が増加。トマトに付いてハウス内に伝染すること。有機質肥料を主体とした土づくりで免疫力をつけたり、網の設置などで対策しているが、作業が大変。



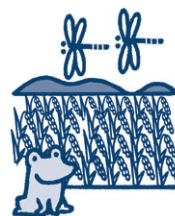
沃土会
倉林 永さん

苦労はあるものの、循環型農業で栽培した野菜を多くの方に食べていただき、農の在り方を知っていただきたいです。

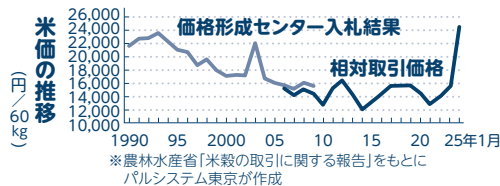
謙信の郷(米)

【所在地】新潟市上越市

農業や化学肥料を削減し、地域の環境を守りながら、お米作りに取り組む産地



- 高温により不作と品質低下が発生。市場では「令和の米騒動」と言われるまで米が不足に。
- 米の販売価格の高騰に加え、農業資材も高騰しており、全国の米農家に入る収入は生産費の高騰に追いついていないので、厳しい状況が続いている。



謙信の郷
金谷 武志さん

若手生産者の離農を防ぐため、適切な価格を設定し、生産者と消費者が相互に思いやれる関係性を築くことが大切です。

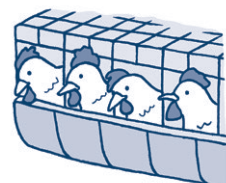
講演動画はこちら▶



菜の花エッグ(鶏卵)

【所在地】千葉県君津市

自然に近い飼育環境で高品質で安全性を追求した生産を行う卵の産地



- 飼料価格高騰に伴う鶏のエサ代確保や鳥インフルエンザの対策に苦労している。
- 猛暑により電気代が上昇。また、鶏の食欲が落ちて卵の重さが軽くなるため、夏季は卵重規格を変更し対応。猛暑日の長期化が心配される。



菜の花エッグ
梅原 正一さん

地球温暖化を抑えるために、太陽光発電を取り入れ、二酸化炭素を減らす取り組みをしています。組合員の皆さんにも未来に向けた活動を続けてもらいたいです。

パルシステム生産者・消費者協議会都県別交流会の基調講演より ※2025年3月6日開催

大紀コープファーム【所在地】奈良県五條市

2025年4月、数回の雹害により、梅が大変な被害を受けました。詳しくは裏面の内容をご確認ください。

生産者の方々は、大変な苦労をしながらも前向きに生産を行っています。持続可能な生産・消費を続けるためには、組合員と生産者が相互に理解し、協力し合うことが大切です。

パルシステムが考える「産直」とは？▶



Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 106

発行／2025年5月19日

今月のテーマ

梅干し

食欲増進や疲労回復などに効果があるといわれている「梅干し」。暑くなるこれからの季節にもぴったりの食材です。しかし、『南高梅干(産直)』をつくる梅産地では、暖冬の影響や雹害により、不作が続いています。

梅干しの歴史

梅は中国原産の花木で、日本には、奈良時代に薬として伝わりました。梅干しの元となる梅の塩漬けは、平安時代中期に登場。梅と昆布を入れたお茶を飲んで疫病から回復したという記録もあるそうです。

戦国時代には、戦闘の疲労回復や、生水を飲むときの殺菌などに役立ちました。

梅の加工

梅の実には、「青酸配糖体」という天然毒素が含まれているため、そのままでは食べられません。先人の知恵と工夫により、梅干しや梅酒などに加工すると毒素が分解され、おいしく食べられるようになりました。



すっぱ〜いクエン酸パワー

梅干しのすっぱさの元、クエン酸にはさまざまな効果が。疲労の原因「乳酸」を身体の外に出すので、疲労回復に役立ったり、カルシウムの吸収を促進する効果も。さらに、酸味が消化酵素の分泌を促し、食欲を増進。消化も助けます。

また、梅干しに含まれる塩分やミネラルは、熱中症予防におすすめ。水分と一緒に摂ると、体内のミネラルバランスを維持しやすくなります。

梅干し活用術

「疲れがたまっているな…」そんなときは梅干しで元気をもらおう！

タレやソースに

梅干し+マヨネーズ
唐揚げ、魚介フライ
野菜のディップなどに



梅干し+味噌
もろきゅう、冷奴などに



梅干し+『便利つゆ』
そうめんのつけだれ
などに



梅干しのレシピは「だいたいこログ」も見てね

ごはんやパスタにあえて

焼いた干物や、ツナ、ひじき、大葉などといっしょに、炊いたごはん
に混ぜるだけ。
パスタにあえるのもおすすめです。



だいたいこログ 検索
豚しゃぶの梅みょうががけ

麺をゆでるときに…

梅干しを入れて麺をゆでると、麺のコシが強くなります。麺のでんぷんが湯に溶け出すのを梅干しの酸がおさえるためです。麺同士がくっつきにくくなる効果も。

オススメ

肉や魚の臭みとりにも…

イワシの梅煮など、煮魚に梅干しを使うことがあります。これはクエン酸が、魚や肉の臭みを消すのに役立つため。また、魚や肉を柔らかくする効果もあるといわれています。

オススメ



塩は「海はいのち」を使用。塩分は約18%と無添加の梅干しのなかでは低め。

梅の風味が生きている南高梅干(産直)

塩漬けしてから天日で干し、しそと梅酢だけで仕上げた、昔ながらの梅干し。

市販の梅干しは甘味料や調味料で味付けしたものがほとんどですが、本品は、食品添加物を加えていません。すっぱさのなかにも、梅本来のおいしさや香りを味わえます。



『南高梅干(産直)』140g
6月3回(コトコト・kinari)

ひょう 雹被害の影響

『南高梅干(産直)』をつくるのは、梅や柿の栽培から加工まで行う「大紀コープファーム」。奈良、和歌山、三重で環境保全型農業に取り組む生産者グループです。

ここ数年、温暖化の影響や害虫被害などにより梅は不作。昨年は、早期開花と開花後の低温障害、雹被害などにより、収穫量が前年比の40%減りました。今年は順調に育っていたところ、4月に和歌山、三重で、雹が3度降り、甚大な被害を受け、お届けできる梅の量が限られてしまいました。

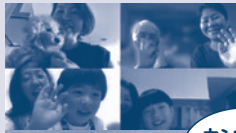
大紀コープファームの和田尚久さんは、「温暖化の影響を強く感じています。雹で傷がついた梅はやわらかくならず梅干しに不向きなので、ジュースや練り梅にする加工を検討しています」と話します。今後、傷ついた梅の活用法が課題になっています。



雹で傷ついた梅



4/26 おうち de 産地交流 『産地を学んで、かんたん梅干しづくり!』



カンタンにつくれたよ!



参加した組合員のみなさん

大紀コープファームの和田尚久さんと一緒に、梅干しづくりを体験する産地交流。オンラインで56組が参加しました。梅干しができるまでを学んだあとは、産地から自宅に届いた白梅干し、もみしそ、赤梅酢で梅干しづくり。小さな子どもたちも楽しんでいました。

最後に、和田さんから梅の被害や産地の課題を伝え「梅の実を楽しみに待っていたみなさんには、心苦しく

思っています」と話すと、参加者から「がんばってください」「いつもありがとうございます」というメッセージが。「みなさんが産地の状況を知って食べることが、生産に参加していることにもつながります」と話しました。

梅干しができあがるまで1~2ヶ月。産地を思いながら完成を待ちます。

おにぎりつくるの楽しみ



子どもたちも参加ありがとう!



大紀コープファーム
和田尚久さん

梅産地に
メッセージを送ろう!

キャンペーン実施中→



【食の安全学習会】

「基礎から学ぼう! 遺伝子組み換え食品ってなに? ~菜の花を使って調査体験!~」を開催(3月8日)

農民連食品分析センター所長・八田純人さんより遺伝子組み換え食品の基礎や問題点をお話いただいた後、参加者と一緒に菜の花(ナタネ)の検査をしました。

参加者からは「遺伝子組み換え食品が形を変え、私たちの食卓に上がっているという実感が理解できた」などの感想があり、理解の深まる企画となりました。

詳しい内容は活動レポートから→



絶滅した肉食動物「ダイアウルフ」がゲノム編集で復活?

米国のバイオ企業が、ゲノム編集技術を使って、1万3000年ほど前に絶滅したとされるオオカミに近い肉食動物、「ダイアウルフ」を復活させたという報道がされました。

ダイアウルフの骨と歯の化石からDNAを取り出して分析し、特徴的な部分を発見。遺伝的に最も近いハイイロオオカミの遺伝子にゲノム編集技術を使って特徴を組み入れ、3頭を誕生させました。

この技術をほかの動物に活用することが検討されていますが、ゲノム編集技術は安全性に不安があるほか、生命倫理や動物福祉の観点からも懸念されます。

食べものナビゲーター ★動画紹介★

4月号(商品づくり「7つの約束」)のYouTube動画を公開しました!

