

根っこの話

機関紙せいきょう

—— 一人は万人の為に 万人は一人の為に ——

roots.85

2023年1月 発行

鳥取県生活協同組合

鳥取県生協
産直

産直提携20周年

【特集】べこ会・アンド・まるせい

産直人参、産直ほうれん草



べこ会・
アンド・まるせい

有限会社 べこ会・アンド・まるせい
代表取締役社長

門脇浩二氏

Kadowaki Koji



1985年「有機肥料販売会社」を起業しました。その頃「生協しまね」から地元山陰の地場野菜産地の紹介の依頼を受け、肥料販売の顧客である“農家”と“生協の共同購入”との仲介を始めました。

1989年に有限会社として法人化し、鳥取県生協とは1993年から取引を開始し、今年で30年目を迎えます。鳥取県西部地域と蒜山地域の有志農家を作る地産野菜の産直供給に取り組んでおり、「顔が見える」をモットーに野菜づくりに取り組んでいます。

「べこ」は牛のことで、牛ふんで主につくられていた堆肥を販売されていたことが由来しています。

鳥取県生協
産直

鳥取県生協の産直三原則

鳥取県生協の「産直商品」は、次の基準に沿って生産・管理される商品です。

1

生産者と生産地、栽培・肥育方法
(農薬・肥料・飼料等)が明確であること。

2

組合員と生産者が交流
できること。

3

適正な取引価格を追求し、
事業の継続発展が進められること。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～



鳥取県生活協同組合

地産地消な農作物



と中海を分ける全長約17km、幅約4kmの“弓ヶ浜半島”。
と付近の潮流によって砂州が形成されており、砂質はきめ細かい特徴があります。
直ほうれん草をつくっておられる生産者の中村さんにお話をうかがいました。

— 農業を始められて、
どのくらいですか

私は、8年前に農業を始めました。親の代から人参や
いちごを作っており、それを引き継いで続けています。産
直商品として鳥取県生協さんへ商品を出荷し始めたのは
20年前からです。

— この弓ヶ浜半島は、
他の土地とは何か違うのでしょうか

土の質が他の地域とは全く違うんです。きめ細かいさ
らさらの土で、人参には土質が合っていると思います。雨
が降ると窒素の量も豊富になり、より良い圃場になりま
す。この土の質だと見た目もきめの細かいきれいな人参
ができます。

— 人参づくり、
やはり肥料も大切ですね

有機肥料を主に使っており、また農業は極力使わない
ようにしています。そこを変えることなく、べこ会の基準
に則ったものだけを使用しています。農作物の状態を毎
日見ていたら、農業を使用しなくてもおいしいものは栽
培できるのではないかと思いますし、今年は虫が多そう
とか湿度が高そうというのは、事前に被害を出さないため
の対策ができるので、その予測には気を付けています。

— 今年の生育状況はいかがですか

8月末から9月初旬にかけて種まきをするのですが、
毎年ちょうど台風がくる時期にあたります。種まきの時
期は早くても遅くてもおいしい人参に育たないので、ず
らすことができません。種をまいて1週間程度で芽が出
るのですが、今年はその時期に2度台風当たってしまった
い、生育に少しばらつきが出ています。例年より2〜3割
収穫量が落ちてしまうのではないかと懸念しています。
12月中旬以降は私が作った人参が組合員さんのお宅へ
届けられているので、ぜひご賞味ください！



産直人参生産者
鈴木正道氏
Suzuki Masamichi



べこ会
産直洗い人参

ハローコープ
次回企画 1月4回



人参の収穫は毎日 約1,800kg!

子どもの頃から祖父母が農業をしている姿を見てきました。私がおその姿を受け継いでいき
たいと思い、それまで働いていた会社を退職し、農業を学び、人参づくりを始めました。人参づくり
は自然相手ですので天候に左右されることもありますし、自分がこうしたらうまくいくと思っ
てもその通りいかないこともあり大変です。しかし試行錯誤しながらおいしい人参をお届けし、皆
さんから「おいしかった」の声をもらって元氣になりますし、もっと頑張ろうと思えます。



収穫される人参



人参は人参専用の収穫機で収穫して
きます。1日にこの黄色いコンテナ80
90ケース分を収穫するので、人参に傷
をつけずに効率よく収穫することがで
きます。



葉を切る



コンテナへ

収穫された人参は、その場で葉を切り、コンテ
ナへ集められます。その後、洗浄・袋詰めをして
組合員さんのもとに届けられます。



産直人参生産者
大西邦明氏
Onishi Kuniaki

産直 ほうれん草

弓ヶ浜半島でつくる

鳥取県西端部から北西に向かって細く伸びた、日本海、そこでは多くの農作物がつくられています。日野川の上流から流れ込んできた土砂弓ヶ浜半島で産直人参をつくられておられる生産者の鈴木さんと大西さん、産直

ーターンで鳥取に来られたと聞きましたか？

以前は県外で農業をしていましたが、鳥取県が新規就農に力を入れていることを知り、独立を機に鳥取県に拠点を移しました。昨年までは小松菜をつくっていましたが、産直ほうれん草をつくっておられた方が辞められたので、今年から小松菜と合わせて、ほうれん草づくりをしています。

ーほうれん草と小松菜づくり、大変なことはありませんか？

同じハウスの中で育てていますが、それぞれに成長の差が出てきてしまい、どちらもうまく育てるのは難しいですね。また、農業をする上で避けて通ることのできない、夏の草取りや虫の発生には大変苦労しています。草取りはもちろん手作業で行っていますが、現在14棟のハウスがあるのでかなりの時間を要しますし、骨の折れる作業です。

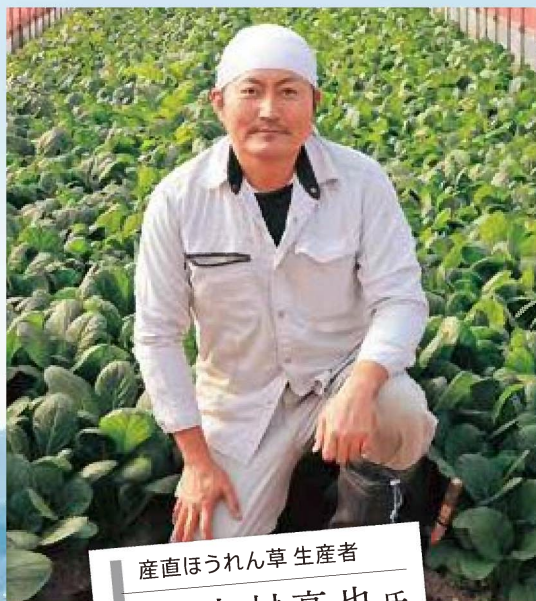
ー弓ヶ浜半島は他の地域と違いますか？

弓ヶ浜半島にあるハウスは、日本海と中海に挟まれており、地下水が上がってくる場合があります。被害が出ないようにコントロールしながら栽培しているので、そのおかげか※連作障害が発生せず、同じハウスで連続してほうれん草をつくるができます。

※連作障害とは、同種または近縁の植物を同じ場所で繰り返し栽培することで、次第に生育不良となることです。土壌に含まれる微量元素に過剰・欠乏が生じること、土壌の中に特定の病原体が増加することなどが原因と考えられます。

ー1番のこだわりを教えてください

土づくりにはこだわっており、化学肥料を使わず、土に優しい有機肥料を使っています。ほうれん草は肥料を多く使って窒素量を増やすとたくさん収穫できますが、多すぎると収穫量も減り、含まれる栄養素も減ってしまいます。微生物の活性化や土壌の団粒化など土が本来に必要なとしているものを、必要な分だけ与えられるよう見極めが必要です。今までもいろいろな有機肥料を試して、土壌に合ったものを使用しています。



産直ほうれん草 生産者

中村高也氏
Nakamura Takaya



べこ会
産直ほうれん草

ハローコープ 次回企画 1月4回

おしえてべこ会さん



Q 人参を長く保存しているとシワシワになってきちゃう。上手な保存方法は？

A 人参は湿気と乾燥に弱いので、ペーパータオルで1枚ずつ包み、ポリ袋に入れて野菜室で立てて保存してください。使いかけの場合は、切り口をペーパータオルで覆ってラップで包んでください。2〜3週間は保存できます。

Q ほうれん草の上手な茹で方を知りたい！

A 根の先に1株ずつ1cmの深さの十字切り込みを入れます。沸騰したお湯にほうれん草の根元から入れ、10秒ほどしたら葉の部分も入れ約1分茹でます。その後冷水をはったボウルに入れ冷ますことで、均等に茹で上がります。

また、電子レンジでも茹でることができます。ほうれん草を水洗いした後、半量ずつ向きを逆にしてラップで包み、耐熱皿に乗せて1分半〜2分加熱します。ラップごと水にさらし、あく抜きすれば時短にもなります。

Q おいしい人参とほうれん草の見分け方は？

A 生協では収穫してから3日後に皆さんのお宅へ届きます。

新鮮な人参は、茎の切り口の輪が小さく、表皮がなめらかです。新鮮なほうれん草は、葉が肉厚で葉先までピンとしており、茎が太く弾力があります。2つとも色が濃く、鮮やかなものが新鮮と言われます。



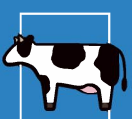
未来に残したい日本の酪農

現在の酪農の状況を
ご存じでしょうか。

円安やウクライナ侵
攻により、エサ代が
2年前の1.5倍に
急騰しています。

現在の酪農の状況や未来に
酪農を残すためにできることを、

鳥取県酪農民連合会会長 鎌谷一也氏にうかがいました。



酪農危機

財務省の統計によると、乾牧草の輸入価格は2022年度前
年対比で、141.1%（2022年7月までの速報値）と約3
〜4割上昇しています。粗飼料はエサの※配合飼料価格安定制



度が適用されないため、価格上昇は経営への大打撃
となっています。

現在の状況が続くと酪農は全滅しかねません。こ
のままエサ代の急騰が続くと1年後には、さらに
1.5倍になると予想されています。



1日当たり乳牛1頭に30kg以上のエサを与えます。どんなに経営
が大変でも、牛は毎日エサを食えるので酪農を休業することはでき
ません。さらに毎日30〜40kgの牛乳を出そうとすると、良質なエサ
を与えて、牛の体調管理を徹底しなくてはなりません。エサ代だけ
で今までより2〜3割負担が増えており、このままでは廃業する酪
農家もさらに増えるのではないかと懸念しています。

また牛が減ってしまうと耕種農家もエサとなるお米を作ることがで
きません。そのため、循環型農畜産業の関係も崩れてしまいます。

※配合飼料価格安定制度とは、配合飼料価格の上昇が畜産経営に及ぼす影響を緩
和するため、民間（生産者と配合飼料メーカー）の積立てによる「通常補填」と、
異常な価格高騰時に通常補填を補完する「異常補填」（国と配合飼料メーカー
が積立）の2段階の仕組みにより、生産者に対して補填をする制度のこと。



私たちにできる取り組み

組合員の皆さんには、どんな食べ物が必要か、未来の子どもたち
に残すべきものはどんなものか、考えていただきたいと思います。牛乳は良
質なたんぱく源ですので、みんなで牛乳を飲んで酪農を守っていき
たいと思っています。

また酪農家と組合員の皆さんとの交流の機会を持てたらと思っ
ています。1人で酪農をされている方も多く、孤独感を感じる酪農
家もいますので、1人ではないと思ってもらえる交流の場を持ち、普
段のくらしの中の乳製品や牛肉の役割などをお話できれば嬉し
いです。

