

組合員との交流から生まれた「産直レモン」



初収穫はレモンティーで乾杯

しもつコープファームは1980年、生協の産直運動を機に農民組合として設立。京都生協は当時、同じく和歌山県にある有田コープファームと産直みかんの取引を行っていましたが、出荷が年内で終わってしまうため、取り扱い期間が短いのが難点でした。そこで、年明け以降の生産地として有田コープファームの紹介を受け、しもつコープファームとの取引が1981年に始まりました。

そして1985年、京都生協としもつコープファームは、「共同レモン園」を立ち上げました。中西さんは、「組合員の皆さんが何度も足を運んで、農家と一緒にレモンの世話を手伝ってくれました。5年かけてようやく実り、初収穫のレモンを使ってみんなでレモンティーを味わったんですよ」と思い出を語ってくれました。京都生協としもつコープファームの絆をより深めたのは、国産レモンといっても過言ではありません。その後、徐々に生産者が増え、「産直国産レモン」として共同購入

で取り扱うようになって、今年で約10年になります。

良質のレモンを届けたい

収穫間近の9月中旬、12人の「産直国産レモン」の生産者の一人である奥野孝さんの果樹園を訪ねました。50年以上にわたって果樹の栽培に取り組む奥野さんは、みかんやネーブルオレンジ、はっさくなどさまざまな種類の果実を手掛けています。奥野さんの果樹園では、枝木にトゲがなく、手入れしやすい

品種のレモンを栽培しています。「この品種は四季成りで花が年4回咲くのですが、私の場合、収穫するのは最初に咲いた花の“一番果”だけを出荷しています」と奥野さん。その理由は、「きれいな果実を組合員に届けたいから。“二番果”以降になると皮が厚くなり、表面に筋張った凸凹が目立つようになるんです」とのこと。

また、「和歌山県特別栽培農産物認証制度」の認証を受けている奥野さんの果樹園では、化学肥料と農薬の利用を慣行レベルの半分以下に制限。奥野さんのほか、4人の生産者が同様に認証を受けています。奥野さんは12月にレモンの収穫を終えると、すぐに幹の根元に肥料をやったり、翌年の果実への日当たりを考えて剪定に取り掛かっています。

ちなみに、しもつコープファームでは12月頃までは、共同購入の注文数に応じて各生産者に収穫を要請しているのだそう。収穫後すぐ

に出荷できるため、もぎたてのフレッシュな香りが楽しめます。

「おいしかった」の聲が災害の傷を癒す力に

今年は、7月の初めから大雨や台風が続き、各地で被害が続出。奥野さんの果樹園でも地盤が崩れたり、実が落ちてしまったりといった被害を受けています。「果樹園を囲むように植えていた防風林の一部が倒れてしまいました。完全に修復するには何年もかかると思います」と奥野さん。

中西さんによると、例年よりも全体で1割ほど収穫量が落ち込む予測だそうです。「せっかく精魂込めて作ってきたのに、自然災害とはいえ、こういう状況は心が折れそうになるほどショックです。でも、待ってくださっている組合員さんがいると思うと、頑張ろうという気持ちになります」。組合員の声は何にも勝る励みになる、と中

西さんは語ります。ある組合員から寄せられたハガキに、「産直国産レモンの香りの良さにビックリ。絞った果汁をトマトジュースと混ぜて、毎日飲んでます。おいしいし、元気が出ます」と、感謝のメッセージがつづられていました。「こういった声が直接届くのは本当にうれしいです。ものづくりの醍醐味ですね」と中西さんは笑顔を見せてくれました。

産直国産レモンは、10月頃～12月初めまではグリーンレモンとして出荷。12月初旬～年内いっぱいには淡い黄色になり、年明けから2月頃までは鮮やかな黄色に。力強く爽やかな香りがお好みの方はグリーンレモン、果汁たっぷりがお好みの方には黄色いレモンがおすすめ。旬の味と香りを、ぜひお楽しみください。



▲7月の大雨で果樹園の地盤が崩れた場所。下の住宅に被害が及ばないように応急処置の土のうが積まれています

1.奥野さんの果樹園のレモンの木は20年もの。「人間でいうと“働きざかり”で、良い実をつける時期です」 2.今回お話を伺った、しもつコープファーム常勤理事 中西源蔵さん(左)と、生産者の奥野孝さん(右) 3.果樹園の一角にある灌漑用のため池。雨が少なく、暑かった今年の夏も大活躍 4.果樹園の囲壁も奥野さん自身で手掛けています。この石垣も手づくりで、土木工事の廃材を有効活用しています 5.「和歌山県特別栽培農産物認証制度」の認証札。安全・安心なレモンだから皮ごと食べられます 6.収穫後はSサイズ～3Lサイズの重量で仕分け

おいしい食べ方

「塩レモン」派？ それとも「ハニーレモン」派？

新感覚の調味料!

塩レモン

(作りやすい分量)
レモン1個につき塩10g

よく洗ったレモンを薄切りにする。煮沸した容器に、レモン、塩の順番で詰め、冷蔵庫で3週間保管すればできあがり。

※時々、容器を上下にゆすって、レモンと塩がよく混ざるようにします

細かく刻んだレモンとレモン液を…

- ソテーしたお肉やお魚にかけて
- クリーム系のお料理に添えてアクセントに
- サラダのドレッシングにポテトサラダの隠し味にも!

ドリンクやスイーツに!

ハニーレモン

よく洗ったレモンを薄切りにする。密閉できる容器にレモンとレモンが漬かるくらいの量のハチミツを入れ、半日～1日置いてなじませれば完成。