



# おかげさまで地球畑は30周年!

お陰様で、地球畑はこの1月で30周年を迎えます。

有機農業がほとんど知られていなかった時代。生産者が力を合わせて仲間を増やし、有機農業を地域に広げようと「かごしま有機農業生産者組合」(現在のかごしま有機生産組合)の直営店としてつくれました。環境を守り、食の安全を守る有機農業が正当に理解され、あたりまえの農業、誰もが食べられる食べものになるように、という願いから、大きな名前が付けられた小さなお店。Think Global Act Localという言葉も広がり始めていました。

振り返ると1日1日をようやくの思いで積み重ねてきただけの本当に遅々たる歩みだったように思います。楽しいこと嬉しいこと、そして大変なこともたくさんありました。その時々をともに歩み、支えてくださった皆様に心からの深い感謝の念をお伝えしたいと思います。

日本もようやく有機農業へと大きく舵を切る時代がやってきました。オーガニックは、分かち合う社会への提案。有機農業を持続可能な成長戦略と位置付けたヨーロッパのFarm to Fork(農業から食卓まで)は、多くの人々が「有機とは何か?」と知ることで共に環境を守り、手頃な価格で安全な食品が提供されることを目指しています。

地球畑のささやかな歩みが未来に繋がるように、支え合うことの豊かさと幸せを求めていきたいと思います。

地球畑代表 大和田 明江



30周年を迎えた地球畑第1号西田店



西田店は1月で30周年を迎えます。

1992年にかごしま有機生産組合の直営店としてオープンしました。1年後に入社した頃のことを思い起こせば、歩き始めたばかりのお店で、何もかも手探りの毎日でした。これまでたくさんのスタッフの努力もありましたが、生産者、消費者の温かい応援、支えがなければ、これほど長く続けることは難しかったと思います。

今後もこれから地球の環境改善を思う時、このようなお店を継続していくことはとても大切なことと痛感しています。次世代の若いスタッフに引き継ぎながら、これからもスタッフ一同努力してまいります。皆さんに感謝して楽しく語り合いながらお仕事できればと思います。今後ともよろしくお願ひいたします。

(西田店店長 折田)

西田店のコンセプトは森の中



谷山店は30周年を迎えるこの時に看板と外装のリニューアルをすることことができました。

地球畑30周年一。これまで支えて頂きました皆様に深く感謝いたしております。

もっと気軽に楽しくオーガニックライフを!!

これからも、より多くの方に愛されるお店であり続けたいです。

(谷山店店長 宮内)



下荒田の地で、荒田店はオープン21年目となりました。

2年前の6月12日にはリニューアルオープンし、隣接する地球畑カフェ「草原をわたる船」と自由に行き来できるようになり、森の中をコンセプトとした店内でゆっくりとお買い物できる空間となりました。荒田店スタッフ一同、一人でも多くの方が免疫力をアップさせ健康な日々を過ごして頂ますようこれからも力の限りオーガニック発信に取り組んで参りますので、引き続きお気軽に立ち寄りいただきますようお願いいたします。

(荒田店店長 松倉)

カフェも15周年を迎え、16年目に突入しました。生産者の方々の手間暇かけて作られたおいしい有機野菜を日々調理し、お客様に提供できて、本当に嬉しく思います。カフェでのお食事やお惣菜をオーガニックへの第一歩にしていただけたらと心から願っております。



## 地球畑カフェ 冬のほっこりレシピ

### 「かしわおでん」

【材料(4人前)】

大根	400g		
じゃが芋	400g	(A)	
人参	120g	水	1200cc
ごぼう	80g	酒	100cc
こんにゃく	200g	みりん	100cc
たまご	4個	薄口しょうゆ	80cc
野菜昆布	40g	塩	8g
鶏肉	120g		



【作り方】

大根、人参、ごぼうは大きめにカットして柔らかくなるまで水煮してザルに上げる。こんにゃくは1/4にカットしてゆで、沸騰したら水にさらす。卵はゆで卵にして殻をむきます。野菜昆布は水に浸し、柔らかくなったら適当な大きさに結ぶ(軽く)。鶏肉は4つにカットし、沸騰したお湯をくぐらせ、氷水に落とす。

(A)の材料を合わせ結び昆布とゆで卵、水煮した大根、人参、ごぼう、こんにゃく、を入れ強火で煮ます。沸騰したら鶏肉、じゃが芋を加え、再沸騰させ灰汁を取り弱火にします。弱火で30分ほど煮込んでじゃが芋が煮えたら完成です。一度冷まして(2時間位)再度温めると味が染みて美味しいだけです。



冬本番で寒暖差が大きく、ストレスで自律神経のバランスが崩れやすい時期です。こういう時は温かいおでんです。平飼いでのびのびと育った鶏肉、卵、有機栽培された地元の根菜のほっこり温かいおでんで、新しい季節を元気に迎えましょう!

### 『給食からの革命』

2019年/フランス/70分

原題: Recettes pour un monde meilleur

監督: BENOIT BRINGER

ブノワ・ブランジェ

制作: PREMIERES LIGNES

配給: JAVA FILMS

言語: フランス語(日本語字幕)

現在の食生活は、私たちの健康を脅かすだけでなく、地球環境にも大きな影響を及ぼしている。地球温暖化が急速に進行する中、どのような世界を次世代に残すのか? 欧州や南米では、一部の市民や自治体がすでに動き出している。オーガニック給食の推進や肉食の削減、地産地消の促進、生ゴミの堆肥化など。事例からヒントを得て、今日から一緒に「給食からの革命」に参加してみませんか? 食を変えれば、世界が変わる。

\*別途チラシにて詳細をご案内いたします。



=お問い合わせは地球畑各店まで  
西田店 099-259-6089  
荒田店 099-812-0668  
谷山店 099-822-1055