

有機農業と有機JAS制度

地球畑代表
大和田明江

地球畑と二足のわらじで、NPO 鹿児島県有機農業協会の仕事をするようになって、はや12年の月日が流れました。

地球畑は、鹿児島で有機農業を営む生産者の組織「かごしま有機生産組合」から生まれたお店。地元の有機野菜の美味しさを知ってもらい、生産者と消費者がつながり会うことを願って組合結成（1984年）から8年後に作られました。

そしてそのまた8年後、有機農産物の認定を行う登録認定機関であり、有機農業の普及啓発団体として発足したのが鹿児島県有機農業協会です。国際的なオーガニックガイドライン制定とともに突然始まった国の認証制度により、地域の有機農業がさらに困難な状況に陥らないように、多くの方々の協力を得て設立され、今では県内で一番古いNPO組織です。

有機農業を広げいのちや環境を守るという趣旨は一緒ながら、立場を異にする二つの組織の責任を担う日々は緊張の連続でした。協会立ち上げの頃、国が作った制度の受け皿がどうしたら現場と矛盾しないか、共に悩み支えて下さった初代の判定委員長さんが、よく「道なき道を行くのだから」と言われていたのを思い出します。リスクの大きい未知の分野の仕事を引き受ける覚悟と、一緒に頑張ろうというメッセージが込められた言葉でした。

そうした中で4人の娘たちは巣立ち、両親も他界し、オーガニックライフとは程遠い暮らしは今も続いています。今回こんなことを書いたのは、消費者の皆さんに理解されなければ有機JAS制度の改善はいつまで経っても叶わないのではないかとこの思いからです。

有機JAS制度は、有機農産物と有機加工食品を日本で唯一の「指定農林物資」に指定し、「一般消費者の選択に著しい支障を生ずるおそれがあるため」（JAS法第19条の15）、法律の規制により表示の厳格化を図っています。しかし現状は、0.2%の有機農産物に高いハードルをかけ認証のコストや手間ひまを生産者に要求し、それが本来有機農業が目指していた世界とどう違うのかも消費者には伝わっていません。大地を流れる水も空気も循環の中にあり、有機農業は広げてこそ生態系や環境を守り、人々の健康や未来を守れる農業なのです。

先日、東京の築地市場に行った時、いくつも小山のように積み上げられているグレープフルーツのどの箱にも、日本では毒性が強いため認められていないOPP、TBZ、イマザリルの3種もの農薬が印字されていました。

消費者自身が暮らしのあり方を考え、必要な情報をだれもが入手・選択できる社会はどうしたらつくれるのでしょうか。

農場便り



去年の4月から鹿児島島の大口で、野菜を作り始めて2年目になりました。種まきから、収穫までの野菜作りをして思ったこと…
すごい手間と、長い時間をかけて作っていることを実感！

今迄は値段と、見た目ですべて買っていた野菜。今では、どんなところで、いつ、どうやって作ったのか？と考えるようになりました。

さて現在、坊ちゃんかぼちゃ・赤じそ・ズッキーニ・ゴーヤを担当しています。6月の中旬から、坊ちゃんかぼちゃの担当をはじめました。坊ちゃんかぼちゃは今がちょうど食べ頃。たくさん作って、たくさんの方に食べていただけるよう努めます。

かごしま有機生産組合
直営農場 大口農場長 岩崎

地球畑 谷山店便り



毎日暑くなってきました。いよいよ夏ですね!!

お店にはお野菜の苗が並んでいます。『パプリカ』『ピーマン』『キュウリ』『なす』そして『アチアチ』つるものキュウリ、にがうり、アチアチは緑のカートンに良いですね!!

日差しもやさしくお方にくれて、食べられるなんて、とても

おいしいお話を。個人的には『アチアチの卵とじ』が大好きです😊

卵皮をむき、輪切りにしたアチアチを少め卵でとじ、少米唐、だし汁で

味をつけたら完成です!! 簡単でとてもおいしいですよ。これにお豆腐を入ればさらにおいしいです♡ご食事がすすみます。夏しか

味わえない味をお楽しみ下さい!!

さあ!! 谷山店では 7月(3(金), 14(土), 15(日))に4周年誕生祭をおこないます。

皆さまに支えていただき、無事、4周年を迎えることができました。

ありがとうございます。これからも、どうぞよろしくお付き合いいたします。

谷山店 久保

好きな夏野菜は、 なんですか？



梅雨時期が終わると、太陽の力をいっぱいにつけた「オクラ」「ししとう」「にがうり」「ミニトマト」「なす」「ピーマン」…といった、夏野菜が盛りだくさん。さて、みなさんはどの夏野菜がお好きですか？



オクラの楽しみ

始良の今村君雄さんは、「丸オクラ」「赤オクラ」といった、いつも皆さんに馴染ある切り口が星型の緑色をしたオクラ以外の品種を植えていらっしゃいます。丸オクラはその名の通り、角がなく、ツルツと丸いのが特徴（私は実際に見るまでは、米ナスみたいに真ん丸なのかと思っていました！）。ただし、チクチクのとげがあるので要注意！そして初めてオクラ畑に伺った時に生でかじった美味しさが忘れられない、思い出のオクラです。

一方、赤オクラは茹でると緑色になってしまいますので、さっとお湯をかけるか、もしくは生で薄切りにしてサラダにするのがおススメですよ。

ししとうの楽しみ



小さいときに収穫しますが、実はおいておくくとピーマンに負けにくいくらいに大きくなるししとうです。蒲生の大山熱美さんが、「味噌と砂糖で炒めるだけで美味しいよ」と教えていただきました。ぜひ、ご家庭でお試しく下さい！



にがうりの楽しみ

夏バテ防止にいいそうで、大口の池田さんは夏になるとよく食べていらっしゃるそうです。薄切りにしたにがうりを、醤油と鰹節でさつとあえて食べると美味しいそうです！

ミニトマトの楽しみ



大口の竹下さんは、ミニトマトの生産者ではないのですが、夏場の水分補給として倉庫の隣にちょこっと植えたミニトマトを食べているそうです。…水分補給の代わり…農家さんならではですね！



なすの楽しみ

好きな昔はおやつ代わりに、生で食べていたそうです！始良の澤田さんおすすめは「なすの揚げ浸し」。素揚げしたなすをめんつゆに漬け込むだけだそうです。とっても美味しそう！

ピーマンの楽しみ



果菜類の中で、生産者が各地に広がっているのがこのピーマンかもしれません。南は、奄美の楠田さんから、北は水俣の森下さんまで♪生産者によって形や味が少しずつ違うのも楽しいですよ！

合鴨くん、雨の訪問者

地球畑 荒田店
店長 高田



2012年6月。世間は梅雨。鹿児島は台風前夜。

ここ湧水町（吉松）は、数日前からの豪雨で田んぼはヒタヒタ。げんちゃんこと、高橋源悟さんも朝から落ち着かない。「明日は台風が消滅して晴れ間になる。きょうきばらんと（頑張らないと）いかん」

気の遠くなるほど広大な水田を持ち、ご近所の方々の田植も引き受けている。「一日ひとりで3町歩（100m四方×3）せんと追いつかん」強雨の中、田んぼをならしにトラクタを駆りたてた。

いつもながら豪快。

さて、翌日ウソのような好天。日差しが暑いくらいだ。

例年のように、あれよあれよと田植が進む。こちら必死で稲の苗を運ぶ。あつという間に夕暮れ。

気づいてみれば、今日の田植は約3町歩。機械化と段取りの良さの賜物。

昼過ぎのこと、ある田んぼに行くと、水面を悠々と泳ぐ五羽の船隊。合鴨君ではないか。しかもでかい（おんじょたれ）。こまったなあ。稲穂が大きくなる秋口ならまだしも、田植の時期には御免こうむる。植えた苗は全部抜けてしまう。

皆でおいおいと退散させ、ネット張りでしのぐ。ネットの向こうにちゃんとお米（えさ）を用意した。さすがげんちゃん。

「昔は合鴨米も作っていたんだよ。難しいね。鴨の天敵も多いし、米の味のコントロールもそうだ。でも今年は一枚合鴨を入れるんだ。合鴨は鹿児島大学に頼んでいる。田畑に学びに来る子ども達の教育用」

こちら楽しみだ。

ひとつ風呂いただく前に、畑を見学。

ここ数日の雨で草がぼうぼう。こちら手がかかる。

秋にできる人参用の「自作ボカシ肥料」を見せてもらった。まるで山。柔らかくほんのり温かい。良い香りもする。

「精米するとき出る微小のお米、いわゆるクズ米を入れてみた。数十俵分だ」お金にすれば…気が遠くなる。きっと1町歩の畑にコンボで肥料を撒くんだろうな。

——「地球畑の店頭で人気の「まこと人参（志布志、まこと農園）」もいいボカシ肥料を使っているだろう。いいモノを作るには、第一に土づくり。ここを浸ったらいかん」げんちゃん哲学だ。

「今年の玉ねぎも、いいのができた。苗植えが深すぎて、変形いわゆるレモン球が多かったのが痛かった。これも勉強」なるほど、実がしまって、丸かじりしてもえぐみが感じられない。旨い。

日本の流通の世界では、形のいいものが一級品だ。有機オーガニックの先進地ヨーロッパでは、オーガニックであることが一級品の証。形や大きさは二の次。安心であり味がよければ購入者は納得する。

げんちゃんに限らず、安心して大きく育ちすぎたものなど、旨いものが畑に残されているのは実にしのびない。地球畑の生産者の有機野菜はどれも美味しいね、とみなさんから評価を頂いている。皆さん、これからも有機農産物、畑全部を食べてください。

それが農家の喜びです。

地球畑 オリジナル商品 紹介！！



今年の3月に完成し、大変好評を頂いている「地球畑のオリジナル辺塚だいたいマーマレード」。生産者が育てた、たくさんのだいたいをおいしい加工品に出来ないかと商品開発に取り組みを始めたのは、昨年の秋頃。

果汁を絞ってサイダーにしたら美味しいんじゃないかな？皮も加工して、辺塚だいたいをまるごと使うようにしたいね…など加工業者と念入りに打ち合わせを行い、様々な案が出ました…。

後日、マーマレードを作成することに決まったのですが、その後も試行錯誤の日々。サンプルが届いては「甘味が足りない…。」「地球畑のこだわりを、詰め込みたい」と最終的に”種子島産 粗糖”を使うことに。

ようやく完成かとおもいきや試食をするも「まだ、何か足りない」とさらに、辺塚だいたいの果汁を少量加えたことで、やっと現在の爽やかな「地球畑の辺塚だいたいマーマレード」が完成しました。

夏のギフトにも
他の商品と一緒に
発送承ります！！

地球畑のオリジナル 辺塚だいたいマーマレード

販売価格
¥441-



130g

…こちら、
地球畑でしか
買えませんよ！

焼酎地球畑 (米)
720mL
¥2,000-

その他、お勧め
オリジナル商品。

お米ならどこの
まろやかな口当たり



古酒造り米の
味

地球畑 西田店便り 西田店 荷福

梅の時其期がやってきて、梅干しや梅酒、梅ジュースなどを作られた方も多いのではないでしょうか。江戸時代からの一般家庭の常備食品になり「梅干し」の音が聞かれ、コレラの流行した年には、梅が大変売れたという事です。「梅はその日の厄のがれ」という諺もあるようです。

梅干しの利用法

*煮魚に梅干し

いわし、魚周など魚に梅干しを一つ入れて煮ると魚の臭みもとれ、骨も柔らかくなります。風味も増し、おいしくなります。

*梅かつお

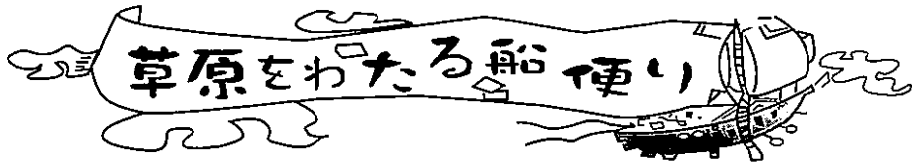
削り節と梅干しの佃煮のようなもの。保存がきき、箸休めによく、酒の肴になり、おにぎりに添えると食欲が増します。

*梅干しの黒焼き

梅干しを黒焼きにして熱湯をそして飲むと風邪によく効きますし、口に含むと口内炎にも効果が。

*梅干し番茶

梅干し二個、生湯のおし汁のび三、黒砂糖小び一に熱い番茶を注ぎます。



地球畑カフェのイベント情報

☆美味しい紅茶の入れ方と手作りスイーツ教室☆

に飲みたい、でもなかなか上手に入れられないアイ스티ーの入れ方、基本の茶の入れ方、そして紅茶に合うお菓子の作り方をお教えします！（紅茶 2 杯とスイーツ付）

★日時：8月19日（日） 14：00～（約2時間）

★場所：地球畑城山店 ★参加費：1500円（子供500円）

☆☆☆・・・☆☆☆・・・☆☆☆・・・☆☆☆・・・☆☆☆・・・☆☆☆

☆タテタカコ・LIVE☆

地球畑カフェに再び！タテタカコがやってきます！！前回は大盛況の本当に素敵なライブとなりました。

★日時：10月1日（月） 18：00～（LIVE 19：30～）

★場所：地球畑カフェ・草原をわたる船

★料金：ワンドリンク付き→3,000円 食事付き→3,500円

・・・タテタカコ profile・・・

ハードコア・パンクからアヴァンポップまで、あらゆる表現分野を内包し得る種（あるいは、珍種）のシンガー&ソングライター。ピアノと歌だけを携えて、き出しの表現者魂に導かれるまま独立独歩で歌って歩く。どうにも掴みきれな振じれた感性から特徴的な言葉を紡ぎだし、心象原風景にある懐かしいシンプなメロディーを、確実に安定した演奏力で奏でられるピアノに織り交ぜながらう。

地球畑カフェのお食事、サラダ、ドレッシングのテイクアウト承ります

電話にてご予約ください。（当日でも可。直接店頭にお越しの場合はお時間をいただきます。）

メニュー

- ・本日の日替わりランチ弁当 750円（おかずのみ650円）
- ・カレー（ルーのみ）400円
- ・ごはん（玄米・黒米・白米）120円
- ・おにぎり（玄米・白米・黒米）1個 130円
- ・有機野菜サラダ 200円
- ・コロッケ1個150円

地球畑カフェ+城山 にじのたね 便り

「夏の新メニューご紹介」

夏であね〜♪にじのたね
特製 梅シロップが出来上がりました！
疲労回復効果のあると言われてい、
クエン酸がたくさん入っている梅は、
夏バテ防止に☆さわやかドリンクの
完成です♪

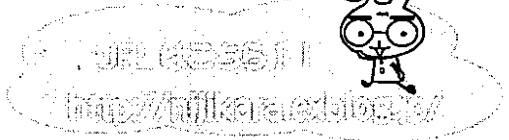
「有機梅シロップサワー」 ¥450-

夏！！ 野菜たっぷりのカレーの季節です！

にじのたね特製 夏限定キーマカレーセットは、
地球畑が厳選した材料、玉利さんの黒豚ミンチ、
地球畑の夏野菜、などをふんだんに使ったスパ
イシーなカレーです♪

「夏限定 キーマカレーセット」 ¥850-

ブログやっています。 Let's Go!



「第二回おいしい珈琲の淹れ方教室終了」

先日、地球畑オリジナルブレンドを、焙煎して
いただいている 霧島 cafe ミースの榎園さんを講師
にお迎えして、おいしい珈琲の淹れ方教室を行いました。
和やかな雰囲気の中、参加された皆さまも楽し
く語り、質問もしながらとても充実した教室とな
りました。

次回は9月を予定しています。珈琲の香りに包まれ
ながら、素敵なひとときを…。

地球畑 chikyubatake

たくさんの生産者

「有機農業を広げること」「有機農業に取り組む
生産者の輪を拡げること」をコンセプトに1984年、
有機農産物の組合としてスタートした(有)かごしま有機
生産組合の直営店です。有機農家は全国でもとても
少ない中、鹿児島県の地球畑には、南は奄美大島、
北は大口、ちょっとお隣り宮崎・熊本と有機野菜や
果物を作られる生産者がたくさんいます。

どこにあるの？

* 地球畑 荒田店 営業10:00~19:30
 〒890-0036 鹿児島市下荒田3-17-1
 Tell. 099-312-0668
 http://ameblo.jp/a-chikyubatake/

* カフェ 草原と流石亭 営業11:00~21:30
 〒890-0036 鹿児島市下荒田3-17-1
 Tell. 099-201-7000

* 地球畑 谷山店 営業10:00~19:00

〒891-0113
 鹿児島市東谷山
 5-27-3
 Tell. 099-822-1055
 http://tikiyubataketaniyama.chesuto.jp/

* 地球畑 西田店

営業10:00~19:00

〒890-0046
 鹿児島市 西田
 2-6-19
 Tell. 099-259-6089
 7分 P 有
 http://chikyubatakenisida.chesuto.jp/

* 地球畑 カフェにじのたね

開照回神社
 〒892-0853
 鹿児島市 城山町 1-6
 MBC学園 1F
 Tell. 099-222-6088
 定休日: 日曜日
 〒077
 http://nijikava.exblog.jp/