

# 地球畑通信

## 冬号

・”まで”な暮らしと生き方を P1

・西田店 22周年 P2

・草原をわたる船だより P3

・にじのたねのオススメ P4

・地球畑の桜餅 P5

・草食豚の生産者を

たずねて P6

・春のオリジナル味噌

と小城さん P7





## “まで”な暮らしと生き方を 地球畑代表 大和田明江

明けましておめでとうございます。

お陰様で地球畑は今年で22周年。そしてかごしま有機生産組合は30周年を迎えます。

環境や健康を守る運動として始まった日本の有機農業運動。「昔変人、今パイオニア」と言われるほど、周囲が無理解だった1970～80年代、有機農業には流通ルートもなく、生産者と消費者の提携で少しずつ広がっていきました。ところが農業生産県である鹿児島では、消費者の仲間づくりが難しく、自らの力で有機農業を地域に広げようと、提携の生産者10人で立ち上げたのがかごしま有機生産組合です。

その組合の活動から、生産者と消費者が出会い有機農業を広げる拠点として「地球畑」が生まれ、後継者を育てるための直営農場なども生まれました。

組合の農家は現在160軒ほど。有機農家がこれだけまとまっている組織は全国でもあまり例がなく、そうした意味では日本の有機農業運動の中でも画期的な地域の取り組みの一つだと言われています。

この30年間、どれだけ多くの皆様に支えられて歩んできたのか、振り返ると本当に感慨深く、感謝の思いでいっぱいです。

この30周年を機に、組合ではこれからの10年を見透して次のステップに進むための「10年ビジョン委員会」が立ち上がりました。地球畑もオープン当時の原点を再確認し、新たな歩みを進めようとしています。

年明けに始まったレジ袋の有料化とエコバッグプレゼントもその一環です。従来のセールのあり方を見直し、オーガニックな暮らしがもっと広がるような提案をしていきたいと思います。昨年新たに取り組みが始まった地球畑オリジナル商品は、組合の生産者の安全で質の高い食材を原料に、生産者の顔の見える商品づくりを目指しています。現在市場に出回っている有機加工食品はほとんどが海外産原料。地域の有機食材を使い、有機農家と一体となって進める加工食品の開発に、日本のオーガニック市場を鹿児島から変えていく可能性を感じています。

津波で有名になった私のふるさと陸前高田では“ていねい”を「まで」といいます。これからは本当に“まで”に生きていくのが私の願いです。それは、私自身が組合と協会（NPO 鹿児島県有機農業協会）との二足のわらじを履かざるを得なくなり、余裕のない日々を過ごしたこの13年間への痛恨の思いからです。この間に亡くなった両親やふるさとの人々への思いを込めて、健康で安全な社会を未来に引き継ぐ道を求めつつ、日々を“まで”に暮らしていきたいと思います。



# 祝 22 周年 西田店

新年、明けましておめでとうございます。

本年もどうぞよろしくお願ひ致します。

地球畑西田店は、ナント、今年で22周年を迎えます。(パチパチ)

地球畑は、地元鹿児島県の有機農産物を販売すべく、西田店が1号店としてオープンしました。そのあと、いづろ店、鴨池店、荒田店、谷山店。カフェも荒田店、城山店がオープンしています(現在は、いづろ店、鴨池店はありません)。有機生産者の生産組合である、かごしま有機生産組合の理念である有機の輪の広がりを守る直営店として、直営店だからできること、生産者と消費者がお互いに満足できることを追求していきたいと思っています。



1月24日(金)～26日(日)の3日間、毎年恒例の誕生祭を行います。3日間とも生産者来店セール、抽選会を企画しております。多くのお客様のご来店をお待ちしております。

22周年を迎えるにあたって、西田店スタッフより

店長 安楽

22年前、私は高校生で、それこそ西田店の前を通学で通っていました。西田店は、西田地区周辺のお客様はもとより、中央駅に近いこともあり、遠方は指宿や川内、鹿屋の方にも来店頂いています。また、スタッフ宅配があり、鹿児島市内の中北部の方とのつながりもあります。県内、県外の方からの注文、発送もしております。小さい店舗面積ではありますが、現在主流の大型店舗に負けない、良いものを正しく販売していく基本を守り、まじめに楽しくをモットーに、スタッフ一丸となって頑張ります。



副店長 折田

お客様に支えられて22周年を迎え、スタッフ一同感謝しております。健康が気になる年齢になり、食についての情報交換の場になっていけたらと思います。また次の世代(小さい子供さん連れの方や若い方)もとても増えて、意識の高さに嬉しくなります。毎月たくさんの生産者販売を企画しています。顔の見える安心安全を届けて、明るく元気に頑張っていきますのでどうぞよろしくお願いいたします。





## 草原をわたる船だより

地球畑カフェがオープンして7年が経ちました。試行錯誤を繰り返しながらの7年間、沢山のお客様の“美味しかった” “元氣になれた”などの声に支えられて、続けられることが出来ました。有機野菜をはじめ、素材の味をいかしたお料理でひとりでも多くのお客様が笑顔になっていただけたら嬉しいなあと思っています。昨年店長職を引き継ぎ、まだまだ未熟者ですが、よりよい地球畑カフェになるよう、今年もスタッフ共々頑張っていきます。よろしくお祈りします。

久野 かなえ

恵方巻き  
ご予約  
承ります

2月3日は節分です。地球畑カフェでは今年も特製恵方巻きを作ります。具材は有機野菜、有精卵、有機米など厳選素材を使用しています。2014年の方角は東北東です。東北東を向いて1本丸かじりして、1年元気に過ごしましょう！！

・・・恵方巻き 1本 予約価格：500円（当日550円）・・・

国産かんぴょう・原木栽培椎茸・有機高野豆腐・

平飼い有精卵の卵焼き・有機青菜草・有機人参・有機ごぼう

・・・海鮮巻 1本 予約価格：680円（ご予約のみ）・・・

天然海老・数の子・国産かんぴょう・原木栽培椎茸・有機高野豆腐

平飼い有精卵の卵焼き・有機青菜草・有機人参・有機ごぼう



## バレンタイン・チョコレートスイーツ



2月14日はバレンタインデー。大切な人や、自分へのご褒美に、地球畑のオリジナルチョコスイーツはいかがですか?? 2月上旬より、地球畑各店にて期間限定のチョコレート焼き菓子販売します。どのようなスイーツが揃うかお楽しみに！

地球畑カフェスタッフおすすめケーキ（要予約）

♡ チョコレートケーキ 12cm 1600円

フェアトレードのビターチョコレートと四つ葉生クリームを贅沢に使用した、ほんのりビターでリッチな味わいのチョコレートケーキです。

♡ ベジチョコレートケーキ 12cm 1600円

乳製品・卵不使用で、アレルギーやマクロビの方にも安心してお召し上がりいただける地球畑カフェオリジナルレシピです。

有機野菜と無添加食品のお店&カフェ

tel 099-222-6088

# 地球畑カフェ城山 にじのたね

cafe time 9:30 ~ 17:00(L.O16:30)

lunch time 11:30 ~ 15:00(L.O14:30)

## 〜料理を旅する にじのたねランチ おもちかえりのススメ〜

にじのたねランチのお持ち帰り始めました\*

お弁当 (大) 590円 お弁当 (小) 490円 おかず 4種 450円

季節の旬の有機野菜をふんだんに使ったにじのたねランチは、色彩、食感、ボリューム、栄養バランス等工夫したメニュー作りを心がけています。美味しい有機野菜を楽しんで食べていただきたく、料理を旅する、イメージで。

和はもちろんのこと多国籍な料理を提案。

また、ミネラル、食物繊維を多く含んだ雑穀や豆類を取り入れ、食感や色味の違いを楽しんでいただけるよう工夫しています。

## 〜にじのたねのオススメレシピ〜 <深ねぎの味噌ティップ>

(材料) 深ねぎ...1本 / 味噌...大さじ3

白味噌...大さじ1

酒、みりん、きび糖...各大さじ1

ごま油...適量

①深ねぎはみじん切りにしてごま油でしんなりするまで炒める。

②全ての調味料を加え混ぜ合わせひと煮立ちして出来上がり

\*蒸し野菜、野菜スティック、焼き野菜、豆腐、何でも合います。お好みで、生姜、ニンニク、柑橘系を加えても美味しいです。

## 〜佐多岬オーガニクスのおすすめ〜

〜鹿児島島の最南端、海と山に囲まれた大自然の

佐多岬から、思いを込めて。佐多岬近辺に自生する植物や自社無農薬栽培されたレモングラス、天然海塩、オーガニックオイル、そして溢れ出す渓流水。それらの自然の恵

みを最大限に化粧品に使っています。〜

佐多岬オーガニクスの取り扱いをはじめてから半年、実際使ってみてスタッフもつい愛用してしまうほどの魅力を持った佐多岬オーガニクスは、店頭で早くも人気が出てきています。せっけんや化粧水、美容液、バーム、マッサージオイル、バスソルト、クレンジングウォーター、さまざまな商品を入荷しています\*試供品もあるので店頭でぜひ

お試しください\*\*

CHIKYUBATAKE CAFE SHIROYAMA



NIJINOTANE  
SINCE 2009

## \*火曜日は野菜の日\*

毎週火曜日はお野菜が1割引！  
ぜひぜひお立ち寄りください\*\*

BLOG/FACE BOOK/twitter

にて最新情報発信中!!

<http://nijikara.exblog.jp/>

@nijinotane2009

<https://www.facebook.com/nijinotane.chikyubatake>





## 地球畑桜餅

「花より雛より 桜餅?」



雛祭りの始まりは江戸時代。女子の健やかな成長を祈る節句の年中行事で、昔々女子の遊びごとが始まりと言われ、「ひいなあそび」とも呼ばれるのだそうです。ひな祭りは

ひな人形を飾り、桃の花を飾って、白酒や寿司などの飲食を楽しむ節句まつりで雛あられや菱餅を供えたりします。



地球畑の雛祭りと言えば、手作りの「桜餅」。

人工着色料や保存料、香料は一切使わず、小豆の煮汁で色付けした淡い桃色の桜餅です。



米は鹿児島島の蔵満さんの有機もち米を使用し、中のあんこも北海道産の無農薬小豆と種子島のきび砂糖で作った優しい味のあんこ、桜の葉は国産、無添加のものを使用しています。

原料にこだわり、味にこだわり 蒲生のお母さんたちの優しさがつまった桜餅。家族みんなで安心して美味しく食べられる地球畑の桜餅は毎年、大好評をいただいています。別紙でご予約を承りますので、お店でチェックして下さいね☆

荒田店 東 美樹

## ・・・草食豚の生産者、大隅町の花牟礼哲也さんをたずねて・・・

こんにちは。地球畑荒田店の吉野です。

入社して2年半、「オーガニックをもっと広める」という考えのもと、買ってよかったと思ってもらえるものを並べる、よりおいしい食べ方を紹介する、など、いわゆる「販売」と向き合う仕事を懸命にしてきましたが、尊敬する小料理屋さんから「もっと、生産に近づいて、そのものと向き合ったほうがいい」というご指摘をいただき、「生産基準とはまた別のところで、消費者が本当に安心して買えるお店をつくる」という決意のもと、生産者を訪ねてまわることにしました。

最初に向かったのが、大隅の花牟礼さん。



20年前に地球畑ができた時から、豚を飼いお肉を納めてくださっています。

市販されている一般的な畜産物が成長を促進するために動物性のエサを混ぜるのに対し、彼はそれを一切しません。つまり“草食豚”なのです。

草食豚とは、草や野菜やおからだけを餌とした豚のこと。動物性のエサを与えていない分、くさみが無い、自然なおいしさも花牟礼さんのお肉の魅力のひとつなのですが、ぼくが花牟礼さんを応援する理由の大きな部分は、決して持続的とはいえない、いまの日

本の畜産にとって問題を感じているからです。

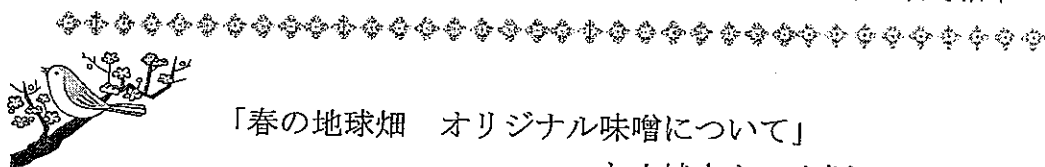
食生活の欧米化により肉を多食するようになった現在の日本の食卓に対応するために、大規模化を前提とした日本の畜産は、生産効率を重視した結果、手間のかかる自給飼料よりも輸入飼料を選択してきました。日本の畜産の国内飼料自給率はたったの16%と、ほとんどを輸入飼料にたよっているのが現状です。これについては、「世界規模での食糧分配の面」、「輸入飼料の多くが遺伝子組換え作物であるという安全性の面」、「輸入飼料に依存していることでの供給リスクの面」で大きく3つの問題があり、国産飼料へと切り替えるべきだと考えています。

そんな思いを抱きつつ、花牟礼さんとお会いし、お話するうちに、彼が自分の豚肉をブランド化するのではなく、一般化したいと考えているという点でとても共感しました。

「数少ない生産者と消費者のつながりの中だけでの、“こだわりのお肉”にとどまらず、あくまでも、より多くのひとの食卓に並ぶものを目指し、自分に続いてあとに習ってくれる畜産家を増やしたい。そのためには、なるべくコストが掛からないことと、安全なお肉を提供することを両立した新しい畜産スタイルを創りあげなければならない。草だけでもしっかり育つよう、消化力のある腸の長い豚へとすこしずつ近づけてきたんだよね」

恥ずかしそうに、でも自信たっぷりに言う花牟礼さんが見据えていたのは、霧島の大草原でたくさんの方が放牧で豚飼いをしている少し先の未来の景色でした・・・

荒田店 吉野浩平



### 「春の地球畑 オリジナル味噌について」

と小城さんの人柄

地球畑のオリジナル味噌といえば、ほたる味噌でおなじみの小城さんが、春と秋の年2回だけ限定で作る特別な代物です。材料は、大分県の是恒さんが自然農法で育てる農薬、化学肥料不使用の大豆と、国分の並松さんの地麦、「ニシノホシ」、長崎の塩鹿児島で味噌作りを始めて18年目に入る小城さん。味噌作りにおける一番のこだわりは「麴」に合わせて作業すること、だそうです。

小城さんの毎日の健康の源は、自分で作ったほたる味噌で作った味噌汁や茶ぶしを飲むこと。



昨年5月26日は、私にとって念願の小城さんとの韓国岳登山。35年ぶりのできごとだったのでついていけるかが心配でした・・・その予感は的中。


小城さんの早いペースにほんろうされ、序盤から息のきれる始末。同行した荒田店のホープ、ヤング東店長はさすが女性ながら指宿のなのはなマラソンの完走9回の経験を誇り、平然とした顔ですすい。私の苦しみながら登る状況を察してか、何度も小城さんが休憩を入れた気遣いに感謝。

何とか韓国の頂上にたどり着き、地球畑のプリントTシャツを着て、記念写真をとったのがせめてもの救い。小城さん自身、トライアスロンに参加したり、昨年3月に鹿児島大学、農学部大学院を卒業され、さらに学問の道を進み、文武両道十人間味あふれる人物の作られた「オリジナル味噌」


味噌職人の『人柄』が味によく出ています。3月下旬ころのお渡し予定、乞うご期待です！

谷山店 松倉 俊行

# 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広げること」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、鹿児島島の地球畑には、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。

どんな商品があるの？ 

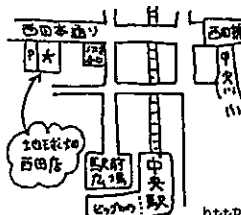
地球畑には有機野菜を基本に、他にもお米や果物、天然鮮魚、薬剤投与を一切されずに育てられた、豚・牛・鶏のおにく、昔ながらにこだわった調味料、日配品、体にやさしかったり環境に配慮したり、フェアトレードのものの雑貨(化粧品石けん、衣類、本)や飲み物やお菓子も安心していただけるたくさんの品物を取り扱っています。

どこにあるの？ 

**地球畑 荒田店** 営業10:00~19:30  
〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1  
Toll. 099-812-0668  
<http://ameblo.jp/a-chikyubatake/>

**カフェ 葦原と渡る舟** 営業11:00~21:30  
〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1  
Toll. 099-201-7000

**地球畑 西田店** 営業10:00~19:00  
〒890-0046 鹿児島市西田2-6-19  
Toll. 099-259-6089  
P有  
<http://chikyubatakenisida.chesuto.jp/>



**地球畑 谷山店** 営業10:00~19:00  
〒891-0113 鹿児島市東谷山5-27-3  
Toll. 099-822-1055  
<http://chikyubatakesanyama.chesuto.jp/>



**地球畑 カフェにじのたね** 営業9:00~17:00  
〒892-0853 鹿児島市城山町1-6  
MBC学園1F  
Toll. 099-222-6088  
定休日: 日曜日  
<http://nijikara.exblog.jp/>

