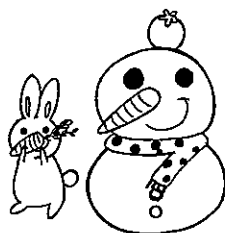


地球畑の「いま」を伝える情報誌

地球畑通信



2015

冬号

TAKE FREE

みかんの丘を訪ねて

有機栽培に取り組むみかん農家訪問記

..... P1

西田店 新スタッフ紹介 P3

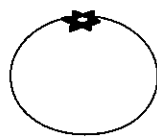
荒田店
オーガニック映画祭「もったいない！」を観て P4

谷山店
にじのたねデリカフェ営業中！ P5

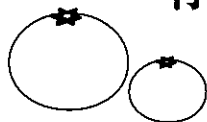
カフェ荒田店
草原をわたる船 9周年 P6

通販サイトオープン & 冬ギフトのお知らせ P7

みかんの丘を訪ねて



有機栽培に取り組むみかん農家訪問記



—地球畑代表・大和田明江

11月になると、あちこちの野山に咲くつわぶぎの花。

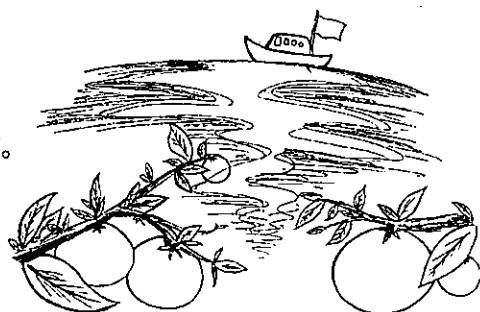
紅葉のない鹿児島でこの花が咲くと、

東北生まれの私は何かほっとなくさめられる思いがします。

温かな笑顔のような黄色の花。

秋の深まりとともに美しさを増すこの野の花に、

あらためて過ぎ行く一年を思う鹿児島の秋です。



11月11日、出水の堤田さんと水俣の吉田さんのみかん山を訪ねました。

若いみかん農家の吉田さんのみかん園は、十年程前に植えた木々が今や最盛期のみのりの時期。河内晩柑の大きな実が、鈴なりに実をつけて、枝をしならせ、地面につきそうになっています。河内晩柑は実成りは良いがこれからどんどん落下がはじまるとのこと。たわわに実ったみかんの木の黄色い実と緑の葉のコントラストが美しい。

秋晴れの空の下、不知火海が見える丘に立ち、気持ちのいい海風に吹かれてみかん作りのお話を聞く。みかんの木を見たことがなかった子どもの頃、あこがれを込めてよく歌った「みかんの花咲く丘」の、まさに歌の世界のような光景です。

次なる課題は、伸びすぎてぶつかり合う木や枝をどう調整し、

みかん園全体をどう運営していくか。

いまや組合の果樹部会長として、果樹農家の取りまとめ役を担う立場とはいえ、すっかり逞しいみかん農家に成長した吉田さんに目を見張る思いでした。

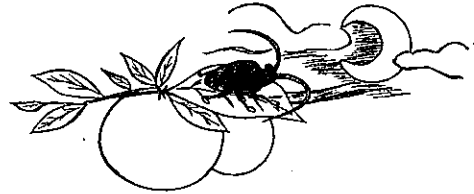
吉田浩司さん profile

河内晩柑、グレープフルーツ、サワーポメロを中心にタンカン、紅マドンナ、甘平、ライム、橙など様々な品種を栽培。園場に蜂の巣箱を置き、蜂蜜も採取。専用の機械を使い、剪定した枝をチップにすることで撒いたチップが発酵して土に良い効果をもたらしているそうです。

地球畑のみなさんとは長い間おなじみのベテラン果樹農家、堤田さんのみかん園。

長い間で無沙汰していた時間の空白がなかったかのように、昔のままの花いっぱいのお庭とご夫婦の笑顔。こちらも不知火海を見下ろす丘の、丹精こめたお庭のテラスで、まずは律子さん手作りのハーブティをいただきました。

以前伺った時と変わっていないね、
と一緒に行った西田店の折田さんや谷山店の宮内さん、
それに組合本部の人たちと昔話を花を咲かせた後に案内
していただいたみかん園は、しかし、夏にご病気で
動けなかった堤田さんのいつもと違うみかん園の姿でした。



カミキリ虫の幼虫が木の芯に入って枯らしかけたり、長雨や日照不足で黒すす病やイガラ虫の被害が広がるなど、果樹の有機栽培の難しさ、厳しさに胸をつかれる思いでした。

堤田さんは「毎日園を見回らないといけないのに家族にも止められて」と残念がりながら、それでも「これは地球畑のセットに入れられるように植えた〇〇」と新しい多種多様な品種を紹介し、味見をさせてくれる。「妻には道楽といわれる。いつまでやれるかわからないけれど、喜んでもらえるのがうれしい」と。

今までも様々な困難を乗り越えてきたのであろう。希望を失わず情熱を持ち続ける姿が私には尊く、励まされる思いがしました。

堤田さんは私と同じ団塊の世代、そして吉田さんはその子供世代。

そういえば吉田さんと初めて会ったのは彼が大学生だった17・8年近く前。
たまたま原発のデモに参加して歩きながら話を聞いた若者だった。

助産師の妻を助けながら、
彼女の故郷でみかん農家に落ち着いた。

素敵な農園と海を眺めながら
「いい選択でしたね」と言ったら
まんざらでもない笑顔を向けてくれました。

堤田昭一さん profile

広い圃場で多数の品種を栽培。
「自分が好きでやっている」と情熱にあふれ、
自家製の発酵ぼかしを使った土作りのこと
などを話してくれました。
カミキリムシに木の根元をかじられると
翌年枯れてしまうため、夏に入る前の時期に
一本一本手作業で対策をしているそうです。

「別姓」なんて当たり前 ____ 生産者・吉田浩司さん

いなくなったからなのか「百姓」という言葉を聞かなくなった。

お仕事は何ですかと聞かれて農業ですとは答えるが、百姓とは言わない。

「農業」は職業のような感じがするが、「百姓」はその人の存在を表しているような気がする。

柑橘農家である私は、百姓という存在にある種の尊敬の念を抱いている。

百の姓をもったなんでもやってしまうたくましい存在が私の中での百姓だ。

米を作る。野菜も作る。家畜も飼う。原野を開墾して畑にしてしまう。小屋も自作で造ってしまう。

はては百姓詩人などもいたりする。

作物にはそれぞれ生長のリズムがある。

柑橘にしても、初秋に出荷する極早生みかんから春から夏にかけて収穫する晩柑があり、品種によって管理の仕方を変えなくてはならない。小さい金柑から大きな晩白柚まで大きさも様々。農家の大事な仕事はそのリズムに合わせて、作物の生育環境を良好な状態に整えることだ。

主は作物。作物が違えば従者の関わり方も違う。

作物に合った「姓」が求められるということなのだろう。

私には3人の子供がいる。やはりそれぞれ個性が違うのだからかける言葉も変えている。

妻には月のリズムで変えている、かもしれない。目指す百姓と八方美人は紙一重。

心に刻むは「従」であれ、ということかもしれない。

♪ 西田店 ☺ 新スタッフ紹介 ♪ ♪


中川 みどり 今年7月より西田店販売スタッフの一員となりました。

昭和43年生まれの47才、老眼がひどい為レジ打ち中はメガネをかけた外したり忙しいうちに時々見間違えてお客様にはご迷惑をおかけして申し訳なく思っております。

26才の時に熊本県の天草に移住して、子育てをしながら天然塩の塩屋さんに務めたり、自営業で平飼い養鶏を残飯りサイクル飼料で行ったりしていました。

とはいえそんな自給生活も10年しか続かず、残り10年はサラリーマンをして子供二人を育て、今年5月に紫原の実家に戻ってまいりました。

まだまだ勉強不足ですし、生産者やお客様ともこれから信頼関係を築いていこうとしているところです。皆さんのお役に立てるようしっかり頑張ります！どうぞよろしくお願い致します。



国際オーガニック映画祭

上映作品 「もったいない！」を観て

今年で8回目となる国際オーガニック映画祭が10月に開催されました。

鹿児島島のガーデンズシネマで食・農・環境について7作品が上映されており、私は食品ロスの問題を取り上げた「もったいない！」という映画を観ました。

食品ロスとは、食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品の事で、小売店での売れ残りや期限切れ、製造過程で発生する規格外品、飲食店や家庭での食べ残しなどが主な原因とされており、日本で年間500～800万トン（企業から約300～400万トン、家庭から約200万～400万トン）と統計が出ていました。これは国民一人一人が毎日おにぎりを2個ずつ捨てる計算になるそうです。

映画では世界のスーパーや市場で大量に廃棄される様子や、家庭からゴミとして出ていた未開封の加工食品が映し出されており、私が10代の頃アルバイトをしていた飲食店の事を思い出しました。そこでは閉店まで沢山の商品が並べられており、営業時間が終わるとその商品を廃棄処分していました。なぜこんなに沢山作るのか当時の店長に聞くと「夜になると商品が少ない」と苦情があるからだと言っていました。私も閉店前に来たお客様から何度か怒られた経験があります。確かにお客様の立場で考えると商品が沢山あった方が嬉しい。それに応えるため、廃棄になると分かりながら商品を作る従業員。なんだか変な感じだなと思いつつ働いていました。

映画の中で同じような経験をしていたパン屋のオーナーの話がありました。大型スーパーにテナント出店していた時、スーパー側から閉店時間まで全ての商品棚に商品を並べておくように言われ、廃棄するためのパンを作る事に疑問を感じていたオーナーが考えたのが、売れ残ったパンを窯の燃料として使う事でした。廃棄せずに使う事で労力も無駄にはならないと言っていました。

捨てるだけでなく何か他の事に利用できないかを考える事が大切だと映画を観て感じました。

映画が終わりフードバンクかごしま代表の方の話を聞くことができました。

フードバンクとは未開封で賞味期限1か月以上の物を無償で受け、食べ物に困っている人や福祉施設に無償で配布する活動を行っている団体です。必要な分だけ必要な場所に届けており、企業や農家だけでなく一般家庭からの食品も受け付けています。まだまだ知らない人が多く私も今回初めて知りました。少しでも無駄にならないように私も今後フードバンクを利用していこうと思います。

国際オーガニック映画祭は、タイトルだけ見るとなんだか難しそう…。そんなイメージでしたが、観てみると本当にわかりやすい映画なのでぜひ沢山の人たちに観てもらいたいと思います。

地球畑荒田店 川崎ちひろ

谷山店内

にじのたね デリカフェ



テイクアウトはもちろん、お気軽に
イートインスペースもご利用ください♪

* 地球畑 谷山店

OPEN 10:00~19:00 CLOSE

* DELICAFE にじのたね

OPEN 11:00~17:00 CLOSE

(水曜定休)

午前10時~11時、店内の右斜めキッチンコーナー手前にできたてのお惣菜が並び始めます。

女性の目線からみて体に取り入れたい素材と毎日の栄養バランスを考えて

一から手作りしており、お子様や男性にもおすすめ。

今年7月にスタートし、イートインコーナーで買物途中にお子様とお弁当を食べるお母さん
の姿やお惣菜で軽食をしていられる方、スイーツ&ドリンクで休憩をされる女性のお客様が
多くみられるようになりました。谷山店でゆっくりお買い物をしてちょっと休憩♪

そんな風にいつでも居心地のよい空間として谷山店をご利用いただければ。

今回は豊富なメニューの中から、おすすめメニューをご紹介します。

イートインメニュー

- * 期間限定！にじのたねベジカレー.....カレースライスと生姜で作った自家製カレー粉を使用。
動物性たんぱく質を使わず、玉ねぎや人参の甘みからできています。ほくほくのひよこ豆入り。
スパイシーだけどどこか懐かしい甘辛さと豆乳で仕上げたカレーは大人から子供まで人気です。
お惣菜だけでなく、イートインスペースで温かい発芽玄米&本格カレーをどうぞ。

ドリンクメニュー

- * 小松菜とバナナのグリーンスムージー.....言わずもがな、定番です。
- * 豆乳ベリースムージー.....小腹がすいたときには自然な甘みでおなかを満たしてくれます。
- * 臼式低速ジューサーでつくる有機人参ジュース.....さらっとした口当たり。
ビタミンたっぷり、朝飲むと皮膚の老化やしわを防ぐ予防になるとも言われています。
- * オーガニック果実シロップの梅サイダー・赤しそサイダー.....シャキッと元気に。
- * オーガニックブレンドコーヒー、カフェインレスオーガニックコーヒー
.....厳選された素材のみで作られたケーキや焼き菓子といっしょにどうぞ。

地球畑カフェ荒田店

草原をわたる船 9周年を迎えて

——店長 久野かなえ

地球畑カフェは2006年12月にオープンし、12月で9周年を迎えます。

来年2016年は10年目の節目の年です。

この間お店を継続してこれたのは、生産者ひとりひとりが自身の経験と知恵と感性を総動員して大事に育ててくれたお野菜と、そしてそのお野菜をたいせつに食べてくださった皆さまのお蔭だと思っています。

10年目、皆様にお野菜のおいしさはもちろん、生産者のこと、お野菜情報、有機農業のあり方、環境に配慮した暮らし方などなど伝えたい思いがたくさんありますので、その思いを少しずつ形にし、多くの方に伝えていけるよう努力して参りたいと思っています。

お店がオープンした2006年12月。私は大学生。地球畑の顧客のひとりとして、地球畑荒田店で買い物をした時に、地球畑カフェオープニングスタッフ募集の貼り紙を見かけたのが働きはじめたきっかけでした。ワクワクしながら働いていたあの頃。当初は右も左もわからず、ミスばかりしていましたが、前店長をはじめ、厳しく育ててくれたスタッフのお蔭で今の自分があるのだと思います。

働きはじめ10年目、そして店長3年目の今、これまでのスタッフが育ててくれたお店のあり方を大切にしつつ、生産者の方々との交流や畑へ足を運ばせていただき、密な関係性を築きあげ、お客様に満足のいくものを提供できるよう、日々精進して参りたいと思います。日々仕事に取り組む中でお客様から学ぶことも多く、お野菜の料理法など、私たちスタッフより、知識・経験豊富な方々もいっぱいいらっしゃり、お話する中で、私自身も吸収でき、たくさんのエネルギーをいただいています。私も自分なりにお料理のこと、調味料のこと、お店のこと、畑で日々がんばってらっしゃる生産者のことなどお伝えし、互いに情報共有できるお客様も増えつつあり、やりがいをもって仕事に取り組んでいます。

これからはワクワクのイベント続きです。11月21～22日はオーガニックフェスタ、ぜひ皆さんに足を運んでいただきたいイベントです。12月に入り、クリスマスやおせちなど盛りだくさんですが、スタッフ一丸となり頑張っていきたいと思っています。

お知らせ

近年外食市場を取り巻く環境は原材料・物流費の高騰など、厳しい状況にあり、今後も上昇が続いていくことが見込まれます。そこで、平成27年10月1日より一部価格改定致しました。より美味しいお料理の提供とお客様に喜ばれる空間作り、サービスの向上に務めてまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

地球畑オンラインショップ OPEN !

地球畑の自社通販サイトが10/15にオープンしました。

地球畑ホームページのバナーをクリック、または「地球畑オンラインショップ」で検索！

商品を購入したいけど家からお店がちょっと遠い…という方や県外のお客様でも、

お家からネットで簡単注文。現在、有機野菜やお米、オリジナル加工品などを取扱中です。

ぜひ一度のぞいてみてください♪

冬のオーガニックギフト受付中！

2015年冬ギフトの受付が始まりました。

今回は、定番商品はもちろんのこと

大分・クックヒルファームのチーズセットや

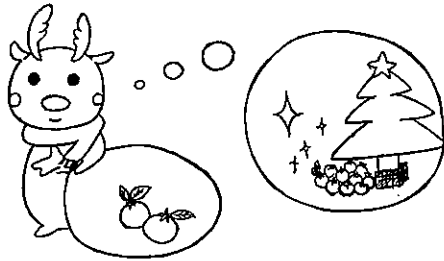
島根・奥出雲葡萄園のワインセット、

マルマメン工房のなないろ豆セットなど新商品が続々！

大切な方へのご贈答用に…ご自宅用に…

からだと環境にやさしい、こだわりのギフト。

ぜひご利用ください。



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。

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
Tel. 099-812-0668
<http://ameblo.jp/a-chikyubatake/>
- 地球畑 葦原と渡島分** 営業11:00~21:30
2-ブスツブ 21:00
〒890-0036 鹿児島市下荒田3-17-1
Tel. 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
Tel. 099-822-1055
<http://chikyubataketaniyama.chesuto.jp/>

どんな商品があるの？

地球畑には有機野菜を基本に、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・鶏のお肉、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、フェアトレードの雑貨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。

地球畑 西田店

営業10:00~19:00
〒890-0046 鹿児島市西田2-6-19
Tel. 099-259-6089
P有
<http://chikyubataketanisisida.chesuto.jp/>