

地球畠の「いま」を伝える情報誌

地球畠通信

特集

森の
子

ども



か
ご
じ
しま
食
堂

OPEN!

2016

夏

号

TAKE FREE

開催!

かごしま有機生産組合

秋冬作付会議

生産者コラム

虫刺されやお茶に
ピワの活用法

夏野菜でぬか漬け

ご来店ありがとうございました!

谷山店8周年誕生祭

&人気商品紹介

加工チーム 商品開発中・夏の新商品

作付会議の思い出と 有機農業のこれから

— 地球畠代表・大和田 明江

7月19日、地球畠の本体であるかごしま有機生産組合の作付会議が開催されました。

半期に一度、組合の生産者と組合・地球畠のスタッフが一同に集まつて、夏は秋冬の、冬は春夏の作付計画を話し合う恒例の会議です。

有機農業を広げようと10人の農家で始まつたかごしま有機生産組合も、今年で32年。今や170人を超す有機農家が集う生産・流通団体となりました。有機農業推進法が制定された2006年まで、変人扱いだった有機農家。ブーム的な報道の一方で有機農産物は0.5%以下(有機JAS認定農産物は0.2%台)の日本では、有機農家のグループは存続が難しく、私たちの組合が最大と言われる程です。

会場を見渡すと若者たちが多くなりました。毎年新規就農する若者が、5人10人と増えてい

るからです。

組合には品目毎の部会と地域毎の支部会があり、昔は作付会議は支部会の主催で回り持ちで行われていました。(今は人数が多く過ぎて開催できる場所やホテルが限られ、そうはいかなくななりました)

特に思い出深いのは離島での作付会議。

種子島の浜辺で獲れたてのトコブシやお魚をいただきながら一晩海辺で過ごした思い出や、屋久島の川岸の旅館での作付会議など、その時々の風景が今もさまざまとよみがえってきます。

恵まれない社会状況の中で、少数者でいることの苦しみや熱い思い、組合への期待や不満など夜が更けるまで語り合つた今は亡き仲間たち。(屋久島の会の模様は左ページ新聞記事参照)

思いのたけをぶつけ合い、樂

しいばかりではなかつたはずなのに「昔は良かった。組合はもつと身近で楽しかった」という声がいつもどこからか聞こえてきます。

会議から10日ほど経つた昨日、例年やつて来る「ラテンアメリカ地域持続可能な環境保全型農業普及手法」の研修で、南米15ヶ国ほどの研修生から「日本各地を見てきたが、本当に若者が少ない。後継者は育つているのか」という質問があり、有機農業を志す若者が増えている現状を説明しても半信半疑の表情でした。「私たちの国でも生産者たちでオーガニックのお店を作つたが、長続きしなかつた。資金の援助はあるのか。やりくりはどうしてきたのか」など、当時の大変さを思い出させられる質問も。作付会議の風景を見せてあげたかったと思いまし

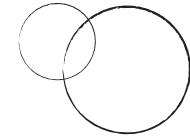
健康と環境、社会的公正（いのちの尊重）と未来への配慮という国際的な有機農業の原理が広く世界に根付くのはいつのことでしょう。

それは、グローバル資本主義が進む中で、格差が広がり貧困が生み出す負のスパイラルから抜け出す道もあるよう

に思います。

作付会議が終わると、夏も本番！

暑い夏の最中、来たるべき秋冬に思いを馳せ、ほっとするひとときです。



この年、有機JAS法制定を機に設立した

NPO鹿児島県有機農業協会の事務局長を兼務することになり、地球畠と協会と、やつとの思いで担っていた頃です。

かしま有機生産組合の作付会議で屋久島に出かけた。
今回の作付会議では、屋久島の仲間の友人である作家の星川淳さんと、二十二年前、鹿児島県有機農業研究会結成当初のメンバーである詩人の山尾三省さんにお話していただきながらなっていました。

現在の資源浪費型の社会が

分といふものだけに向き合うのでは足りないのではないか、自己の究明が地球といふ自ら究明にならなければ、循環型社会の手がかりを求めて世界を巡り歩いた。そして、水が水の本性のままに美しく、循環している場所として、屋久島に住むことになったという。

山尾さんは、有機農業研究会

古くて新しい農業

7/25

ら、どうすれば自然と折り合つ共生型の社会へと変わっていくことができるのか。星川さんのお話は、文化文明の流れと新たな社会の仕組みづくりについて、自分の体験を織り交ぜつつ、その道筋を明示するものだった。

星川さんは若いころ、めい想や精神世界に没頭する中で、自

ら、どうすれば自然と折り合つ共生型の社会へと変わっていくことができるのか。星川さんのお話は、文化文明の流れと新たな社会の仕組みづくりについて、自分の体験を織り交ぜつつ、その道筋を明示するものだった。

星川さんは若いころ、めい想

発足当時の思い出とともに「こういう集まりがもてる実力がついたのを見て、生きていることは無駄ではないと思いました」としみじみと語られた。

科学技術は人間性が生み出しあるものであり、進歩し続けることを求めるのは人間の宿命でもあるけれど、一方、個体としての人間は、決して進歩すること。

大和田 明江 (NPO鹿児島県有機農業協会事務局長)

宿の前には広く大きな宮之浦川が、山中のせせらぎのように清く澄みきって流れ、三省さんの魂のこもった詩の朗誦に耳を傾けて、屋久島の地にふさわしい作付会議であった。

生産者コラム

野菜の価格を見る、今^{いま} 生産者から見る、価格の今

今夏の作付会議が鹿児島市で開催されました。オクラを栽培していない頃は、一泊二日の夏の作付会議が涼しい霧島での開催で楽しみでした。現在は朝と夕方の2回、オクラの収穫に追われるため、昨年から始まった市内での日帰り会議は非常にありがたく感じます。これからも夏はこのスタイルでお願いしたいものです。

今回の作付会議で、あれが足りないこれも足りない、もっと増産を、という呼びかけがなされており、生産意欲をかきたてる為に出荷価格引き上げの提案も数品目において出されていました。最近の出荷量が減少している原因はそれぞれに事情があるのでしょうが、価格表を眺めていると、30年前と同じではないかと思われるものもまだ多いと思います。

野菜生産に必要な諸々の資材価格は30年前と比較したときどうであろうか？有機農業において代表的な肥料である油粕は2倍以上、一番高い頃は3倍もしていました。それなのに野菜の値段は昔のままとは……

20年ほど前に、地元の青果市場の人と話していた時のことです。野菜の競り値がどのようにして決まるかという話になりました。

当然、競りですから需要と供給の関係で決まるわけですが、その時、競り人の頭にあるのはこの野菜が店頭に並んだ時の価格なのだろうです。いくらなら消費者の購買意欲を刺激するのかを考え、そこから流通経費を差し引いた金額が市場の競り値になるという話でした。つまりそこでは、生産者の事情など全く考慮されていないのです。

それでは我々の生産者価格はどのようにして決められたのか？思い返すと、その決定にあたって店頭価格を意識せざるを得なかったと思います。その価格が、いつの間にか私の常識を超えて高くなっている気がする。

自分の出荷価格より周囲の慣行栽培の出荷価格が高いとやはり気になる。それも一時的ではなく年間通してとなるとなおさらに気持ちは揺れる。

買い手良し、売り手良し、作り手良し、の三方良しの価格の決め方はないのだろうか。

生産者 前園 寛

就農3年目の作付会議

私は霧島市国分で新規就農して3年目になります。かごしま有機生産組合で研修をさせていただいていたので、その時から考えると6、7回目の作付会議になります。研修はもちろん、1年目などは話の内容が分からず、質問しようにも分からぬところが分からないという感じでした。

やっと3年目になり「あー、その失敗分かる」「あ、そういう事だったのか！」と、本当の意味で作付会議に参加させていただいていると感じる事が出来ました。

また、同年代の仲間とも仲良くなり、距離が遠く普段なかなか会えない人と会えるのも作付会議の楽しみの一つです。今は、それぞれの失敗談を笑い話にしてキャッキャッ騒いでいますが、遠くない未来に、その仲間たちとかごしまの有機農業を盛り上げていければと思います。

年に2回の作付会議で仲間と会う事によって、初心と高い志を再度思い出させていただいています。

まだまだ農家としては未熟ですが、自分と家族の為に、かごしまの有機農業の為に、喜んでおいしいと野菜を食べて下さるお客様の為に、より一層努力していきたいと思います。

生産者 新山 貴広

生産者紹介

前園 寛

前園さんは有機農業歴40年以上のベテラン農家。組合設立時から長く副代表をつとめた。日本の有機農業運動が提唱した提携運動や有畜複合経営（家畜を飼い堆肥をつくる自給的な循環型農業）を実践してきた理論家。

有機JAS法の制定に際しては、「なぜ有機農産物だけの表示義務制をつくるのか？消費者のためならば、食品添加物のように使用した農薬や化学肥料の表示を義務づけるべきではないか？」という生産者たちの声の中心に。

今回の作付会議でも価格問題について一言。価格については生産者だけで話し合っても解決しないから、と地球畠通信にも登場してもらいました。

新山 貴広

ファッション関係のデザイナーをしていた新山さん。有機農業を志した動機もセンスあふれるものでした。

新規就業におじず、じゃがいも部会長を引き受け、8月2日の部会ではベテラン大農家たちに質問を投げかけながらの元気な司会ぶり。異業種から有機農業の世界に参入し、果敢に挑戦と失敗を繰り返しながら進化の過程にある新山さんの作付会議の感想です。

大和田 明江

森の子ども食堂 レポート



か
ご
し
ま

/ 地球畠スタッフが
見学してきました /



ついに鹿児島でも子ども食堂が始まつたとの情報を聞き、とても嬉しく思つたのは約1ヶ月前のこと。先日鹿児島に初めてできた玉里の子ども食堂にスタッフと共に見学に行つてきた。

貧困問題が絶えない世の中。少しでも多くの子どもが貧困から免れ、おいしいごはんを楽しく、みんなで食べられる世の中になつてほしいとの想いで足を運んだ。

地域の方が子どもたちのためにごはんを作り、それを子どもたちが美味しそうに、楽しそうに、嬉しそうにパクパク食べている姿をみて、ほっこりとした温かい気持ちになつた。

子ども食堂は、子ども専用の食堂ではない。

当初貧困に困つてゐる人たちのための食堂だと思っていたが、大切なのは子どもの孤食を防ぐこと。多くの方と交流し、楽しくごはんを食べること。だから、地域の高齢者でも外国の方でも誰でも来てよいのだ。その中で交流が生まれ、地域全体で子どもをサポートしていく。子育てに不安をもつ親の交流の場になり、高齢者と子どもとのふれあいの場となり、地域の活性化に繋がる。だから、マイナスなイメージの子ども食堂ではなく、地域活性化、食育の活動として子ども食堂が各地に輪を広げていくこと、継続していく、地域に根付いた活動となることがベースである。



子ども
食堂
とは？

子どもの貧困や1人きりの食事問題を解決するために全国で広がっているボランティア活動。
子どもやその保護者を中心に食事を提供している。
鹿児島では2016年6月24日から玉里団地福祉館で初開催。
子どもは無料（高校生まで）・大人は300円

に鹿屋・奄美・中央など子ども食堂の輪が広がつてゐる。まだ需要はあるし、広がつべき活動だ。

スタッフの皆さんボランティアや物資を募り、試行錯誤しながら行つてゐる活動。

ボランティアのほか、物資を提供する人、場所を提供してくれる人など、本当に数え切れないくらい多くの人が携わって成り立つている活動である。

孤食が進む世の中で、子どもが笑顔でみんなと食卓を囲める空間が大切であると共に必要なことであると感じた。今自分にできるサポートなり、活動を続けていきたくと思う。

地球畑カフェ 草原をわたる船

店長 久野

地域の子どもたちにおいしい食事を届けたいという想いが子ども達の笑顔…そして家族や友達同士で食事を楽しむ光景に繋がっているのを見て、心がほっこりとした気持ちになった。玉里の子ども食堂をきっかけに鹿児島のさまざまな地域に子ども食堂の輪が広がってほしいと思う。

地球畑カフェ 草原をわたる船
スタッフ 松浦

食 の社会問題と、 地球畑にでかける」と

2016年6月、鹿児島で初めての「子ども食堂」がオープンしました。

地球畑としてできることを考え、「子ども食堂で食べてもうつ野菜は化学肥料、農薬不使用の有機野菜を食べて頂きたい！」という思いから受話器をとったのが約一ヶ月前。以降、月に2回程行われている子ども食堂にその時期の新鮮な有機野菜を提供しています。

第2回目はカフェスタッフも3人ボランティアとして、搬入から仕込み作業、配膳なども含め、子どもたちと触れ合つてきました。

子ども食堂スタッフの園田様から以下のようなメッセージをいただいております。

「(前略) 地球畑さんから頂いたお野菜の、他の野菜とは確かに違う美味しさに驚きました。子ども達に、食わず嫌いせず食べてどうらん、本当に美味しいからと心から勧められ、実際子ども達も喜んで食べてくれました」

子どもたちの笑顔や「有機野菜美味しい！」という声は本当に喜ばしく、私たちの企業理念にも通じていて、今もなお全国で抱えている「食」の社会問題への回答として真摯に受け止めました。

子ども達だけでなく、様々な形で様々な年齢層において「食」の社会問題という現実があります。

地球畑は今後も、有機野菜を通じ「有機社会」を広げる活動として関わっていきたいと思つております。

地球畑企画課 満留

活用法

食べるだけ
じゃない!

夏休みに入り、夏本番と言ったところです。

我が家家のビワの木の葉っぱも青々と色濃くなり、
ゴワゴワと立派になってきました。

その葉っぱでビワエキスを作り、随分と今まで
助けられてきました。

虫刺されやヤケド、ケガ。痛い所には湿布をしてみたり。

小さい葉っぱをお茶にしたり、中くらいの葉っぱで温灸をしたり
大きい葉っぱを直に肌に貼ったりなど、一年中利用しています。

本当にビワには感謝感謝です。

西田店スタッフ・荷福

☆詳しくは、書籍「自然療法」に書いてありますので
そちらをご覧になってください。

夏野菜 ぬか漬け

梅雨明けと共に連日猛暑の日々が続いていますね。

そんな中、お店には夏野菜のにがうり・ピーマン・

きゅうりなど初夏から盛夏にかけ旬を迎える緑色の

野菜たちがすらりと並んでいます。

今年の夏は大量にとれたきゅうりを見ているうちに、

以前より試してみたかった「ぬか漬け」に挑戦してみる

ことにしました。実際にやってみると浅漬けのようだったり、

ぷーんとぬかの良い香りのするまろやかな味に変わって

いったりと変化を楽しんでいます。

ぬか漬けは腸内環境を整える効果があり、

美肌にもつながるそうですよ。

荒田店スタッフ・田中

地球畑各店で

秋川牧園の赤鶏販売開始!



飼料はすべて非遺伝子組み換えの植物性のものを使用し、
自然の日光や風がよく入る開放型鶏舎で育てられた赤鶏。
うまみがギュッと詰まった味わい深さをぜひお試しください!!

意外と知らない?

ジャンル別

谷山店人気商品

農産物（野菜、果物、米）、雑穀、茶、たまご、日配品、調味料、肉、ハム・ソーセージ、鮮魚、海産加工、加工品、お菓子、パン、飲み物、牛乳、アイス、冷凍食品、酒、石鹼、衣料品、化粧品、エコ雑貨、書籍の中から、一部のコーナーについて紹介します。

農産物

かごしま有機生産組合加入生産者の有機栽培農産物を第一に取扱っており、主要作物（じゃがいも、玉ねぎ、人参、小松菜など）は鹿児島の旬が切れる場合は、北海道などの旬の有機栽培のものが入荷します（価格次第）。この主要作物が定番人気です。

雑穀

お米と一緒に炊いて栄養補給ができる雑穀。話題のもち麦、アマランサス、定番の押麦、はと麦、五穀ブレンドは常連のお客様に人気。

加工品

カレー商品では奄美カレー、植物素材カレーのほかレトルトのカレーも人気が出てきています。麺類では有機スパゲティ、無塩うどん、そうめんなど。

海産物

芽ひじき、出水の焼海苔、開きサバ・アジが特に人気。

冷凍食品

冷凍うどん、紅鮭切身、鶏飯セット、もちぶり餃子が人気。

飲み物

あずき美人茶、有機ぶどうサイダー、りんごしづく、地球畠オリジナルりんご人参ジュースが特に人気です。

アイス

棒アイスミルク・チョコ、もなかアイスミルク・チョコ、豆乳アイスショコラ・リッヂココア、木次カップアイスバニラなどが人気です。

調味料

味と量が好評「カルボネール有機EXVオリーブオイル」、様々な料理に重宝する「チョーコー京風だしの素」、一度使うとやめられない！「ほたる味噌」などが人気。砂糖、塩、酢、醤油はそれぞれお客様が付いています。

話題商品

えごま油、亜麻仁油、ココナッツオイル、チアシード（サルバチア）、グルテンフリー（小麦不使用）商品（パスタ、きび・あわ・米麺、米粉カレー）も取り揃えております。

お好みも多種多様になってきております。

各棚どれもこだわりのメーカーさん商品の中から、さらに地球畠に合うもの（有機原料、国産原料、製造中の添加物、価格、味を吟味）を並べておりますので、お気に入りの商品が見つかれば幸いです。

ありがとうございました！

＼谷山店8周年誕生祭／

先日の7月15日（金）～17日（日）の3日間、谷山店8周年誕生祭には多くのお客様にご来店いただき、ありがとうございました。

周年祭は、割引セールと2000円ごとに1回引けるガラポン抽選会も催しており景品を生産者及び各取引先メーカー様からご提供頂いており、大変感謝しております。地球畠店舗にご来店頂くお客様に支えられ、お客様と作り手（生産者）をつなぐ店、貴重な有機農産物・こだわりの加工品を扱う店としてスタッフ一同、誕生祭はいろんな有難みを痛感するイベントです。

これからも1日1日、一生懸命生産・製造頂いている商品を丁寧に扱いその良さをしっかりアピールできる店作りに努めていきたいと思っています。

誕生祭は毎年
西田1月・荒田4月
谷山7月に開催♪

谷山店 店長・安楽



New Item

夏の新商品紹介

地球畠
オリジナル

無添加サイダー

暑い夏には、やはり飲みたくなる炭酸系の飲物。

子供たちも大好きなサイダーなどは、色々な種類の添加物や必要以上の砂糖がふくまれています。子供も大人も安心して飲んで頂けるようなサイダーを作れないか？鹿児島県産の有機や無農薬の農産物で美味しいサイダーを作れないか？そんな思いで、加工部と今回新たなチャレンジに挑みました。農産物を厳選し、砂糖も極力控えめに仕込み作業を丁寧に行う事で、農産物の良さを活かしつつ甘さを引き出した美味しいサイダーを作る事が出来ました。一口一口味わって飲む無添加サイダー。やさしく仕上げた味わいをお楽しみください。



きゅうりとオクラの酢漬け

和食にも洋食にも合うものは出来ないか？ということで作った新商品。夏らしいさっぱりとした味わいの中に食欲をくすぐる有機米酢と有機にんにくの風味が口いっぱいに広がります。



冷凍野菜ペースト

離乳食にも！

赤ちゃんだからこそ、安心、安全な物を食べさせたい！というママさんの意見と毎日家事に追われる主婦の為に作りました。様々なお料理にどうぞ。



加工チーム

世の中には何を選んだらいいのか分からぬくらい、いろいろな加工食品が売られていますよね。食品の仕事を始めて15年以上ですが、実際作っている私も迷うほどです。

地球畠の加工食品は農家さんの手で手間ひまかけて育てられた有機野菜を使って、食品添加物を使わずに作るようにしています。

加工食品は料理の世界と違って「日持ち」が絡んできます。色や風味が保持出来、且つ美味しいものをつくるなければなかなか売れません。

それをクリアするため、日々あれこれと考え悩みながら商品開発に取り組んでいます。

地球畠に加工部を立ち上げて約4年ほどになりますが、当初から販売されている「芋ジャム」はとても手間ひまかけて作られています。大きな鍋でじっくり練り上げ、一つ一人の手でチェックされ出来上がっていきます。味も当時のものより改良されより美味しいくなっているんです！

除々に地球畠店舗以外にも置いていただけるようになり生産量もあがっています。芋の味が充分に活かされたジャムになっていて、私たち加工チームの自信作です。

8月から「無農薬すももゼリー」や「きゅうりやオクラの酢漬け」など新商品を販売。小さな加工場で人の手で作られていますので大量生産はできませんが、安心安全で美味しいものを提供することをモットーに作りました。ぜひご賞味いただければと思います。

これからも美味しい加工品が提供できるよう、日々考え努力していくたいと思っております。

INFORMATION

しゅわっと
おいしい。

かごしま＆くまもと

サイダ

No chemical additive foods

ジンジャーエール しそ

甘夏 グレープフルーツ

無添加



化学肥料・農薬を使用せずに
てまひまかけて栽培した農産物を
手作業でシロッカにし、
徳え島の炭酸水で割った
地球畠オリジナルサイダーです。

限季定節 各種 ¥380 (税別)

地球畠各店で販売中！

からだにやさしいテイクアウトはじめました。

カフェ荒田 草原をわたる船にて
日替わり弁当やカレー、お惣菜、サラダ、
コロッケ、おにぎりなどのテイクアウトを
はじめました。新鮮野菜をたっぷり使用。
詳細はカフェ荒田スタッフまで
お問い合わせください。

通販サイトやってます！

地球畑オンラインショップで、
「さしすせそ」の揃った調味料や
こだわりの加工品の販売を開始しました。
すべて地球畑基準のもと厳選した商品です。
ぜひ一度のぞいてみてください♪
「地球畑オンラインショップ」で検索！

地球畑 からの みしゅせ

地球畑スタッフ
手作り。自然そのまま。



¥350 (税別)

夏季限定

すもも
ざり

無農薬
すもも使用

地球畑各店で販売中！

地球畑

chikyubatake

たくさんの生産者

どんな商品があるの？

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

* カフェ・草原を渡る船
営業 11:00～21:30
〒890-0056 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://tikyubataketaniyama.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
Tel. 099-259-6089
P 有

<http://chikyubatakenisida.chesuto.jp/>

各店フェイスブックもやってます！
「地球畑」で検索♪