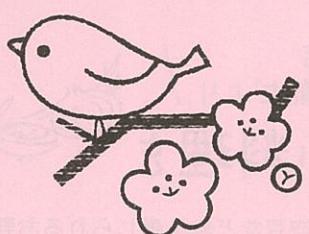


地球畑通信 春号

2018年4月19日発行



「やつと着いたね！どこまでが
こここの土地？」
案内してくれる友達からは、
よくテレビや本などで聞かれ
る返事が返ってきました。

村の入り口には様々な種類
の花が咲いている花畑があり
ました。
看板に3本で100円と書
いてあり、その横にはお金を入
れる箱がありました。

今夜から泊めてくれるお家
の奥さんへのお土産にしよう
と、私たちは花を摘むことにし
ました。

破けていたり色がおかしか
ったりするTシャツを着た若
者（おじさん）2人が、どれが
いいかな？なんて真剣に花を
摘んでいる様子は我ながらと
ても面白かったです。でもそん
なことを忘れてしまう程きれ
いな花でした。

花を摘んで家へ向かってい
る牛たちが放牧されていま
した。

近くと牛だけではありま
せん。牛に豚、鶏にアヒルまで
同じ放牧地の中で仲良く草を
食べています。おこぼれを貰い
に野鳥も来ています。それに混
じって色々な国の人々が鶏の卵
をバケツに拾っていました。ど

ちらが飼われていていたのか分か
らないくらいです。

今は一つの企業によって経
営され、全てオーガニックで野
菜・果物や肉、加工品、乳製品、
ビール、なんと牛糞や豚糞から
電気まで作っています。保育園

にあつたその村の商品を扱う

お店に場所を移し、村のビール
とクロワッサンで長かった道
中の疲れを癒しました。一息つ
いてゆっくりしてから家へ戻
り、お家の旦那さんと友達と真
っ黒い犬のジョディと森へ夕
食のキノコ狩りにいきました。

私はさっぱり見つけることは
出来ませんでしたが、二人ともジ
ョディのお陰でその日の夕食
のメインはステーキとたくさ
んのキノコでした。（そのせいか、
ジョディは次の日から毎朝私
の靴を隠すようになりました。）

食後は旦那さんおすすめの
ウイスキーで夜が更けていき
ました。

村の数日間の滞在中、口にし
たもので、この村で作られてい
なかつたものは唯一このウイ
スキーだけでした。

この村は、昔お金持ちのおじ
いさんによつてつくられた村
を実現しようと広大な土地を
おじいさんは理想の暮らし
です。

人としていかに生きるべきか？を
求めているような中島さんの夢。こ
れからの人生の一日一日が、その答
を深めてくれるような気がします。

私はさっぱり見つけることは
出来ませんでしたが、二人ともジ
ョディのお陰でその日の夕食
のメインはステーキとたくさ
んのキノコでした。（そのせいか、
ジョディは次の日から毎朝私
の靴を隠すようになりました。）

食後は旦那さんおすすめの
ウイスキーで夜が更けていき
ました。

そこで数日間は本当に素
晴らしいもので私にとつても
まさに理想的なものでした。憧
れの生活です。

しかし、私にはそのような村
を作りはじめた29才の時、ドイツ
での研修の機会に恵まれた中島さん。

首都近郊の農家に住み込み、昔の
やり方を貫くドイツの農業や農業的
な考え方、生活の仕方に学ぶところ
が多かつたようです。

自然と関われる仕事をしたいと、
大学を出てすぐから農業を志し、
色々な農家で働きながら、自分の畑
を作りはじめた29才の時、ドイツ

での研修の機会に恵まれた中島さん。

首都近郊の農家に住み込み、昔の
やり方を貫くドイツの農業や農業的
な考え方、生活の仕方に学ぶところ
が多かつたようです。

そのドイツから帰つて来て2年。
日本での有機農業について尋ねた
ら、「日本ではもともと認知度の低い
農業ですしどう。自分は有機農業その
ものを目的としているというより、
（求める）ことを実現するための手段
の一つと考えています」とのこと。

現在、荒田店は今年2月から着任したまつくら、まつうら、いまきいれ、やなぎだ、あいぼし、むらやま、
今年4月から復帰したよしやま（旧姓ひがし）の総勢7名のスタッフでお客様をお迎え致します。

何といっても有機野菜は味が美味しい、有機野菜を食べると、本物の野菜の味がわかり、
もしかしたらお子さんの野菜嫌いも克服できるかもしれませんね。

有機野菜を筆頭に自然と共生していく健康的なライフスタイルを実現していく品々を販売する仕事をしていく
私達スタッフは、販売する喜びお客様のご来店に感謝しながら、日々努力し続けてまいります。

今後とも、引き続きどうぞご指導の方宜しくお願ひ致します。誕生祭セールのお越しをお待ち申し上げます。

おじいさんか つくった村 中島修



有機農家紹介

地球畑代表・大和田明江

冬はブロッコリー、夏はカボチャ
と生姜。作物を絞り込んで新しいか
たちの有機農業にチャレンジしてい
る中島さん。

購入し村をつくりました。

今は一つの企業によって経

営され、全てオーガニックで野
菜・果物や肉、加工品、乳製品、
ビール、なんと牛糞や豚糞から
電気まで作っています。保育園

まであります。

どこを見ても景観も美しく、
何を食べてもとってもおいしい

電気まで作っています。保育園

まであります。

おひな祭りのほんぼりのようなブ
ロッコリーの花盛りの畑を思い浮か
べ、もしかしたら大きな試練の前に
何んでいるところかもしれないと思
います。ロツコリーの花盛りの畑を思い浮か
べ、もしかしたら大きな試練の前に
何んでいるところかもしれないと思
います。おひな祭りのほんぼりのようなブ
ロッコリーの花盛りの畑を思い浮か
べ、もしかしたら大きな試練の前に
何んでいるところかもしれないと思
います。

17周年誕生祭

17th Anniversary

おかげ様で
17周年!

荒田店

17周年

誕生祭

今年も荒田店の誕生祭の季節がやってまいりました。

下荒田の地で、かごしま有機生産組合の生産者の皆さんと消費者の皆さんのが架け橋として、
そして、創業者である地球畑代表・大和田明江氏とかごしま有機生産組合代表・大和田世志人氏の
両代表の草の根運動から現在に至るまでの歩みを継承しながら荒田店は17周年を迎えること

現在、荒田店は今年2月から着任したまつくら、まつうら、いまきいれ、やなぎだ、あいぼし、むらやま、

今年4月から復帰したよしやま（旧姓ひがし）の総勢7名のスタッフでお客様をお迎え致します。

何といっても有機野菜は味が美味しい、有機野菜を食べると、本物の野菜の味がわかり、

もしかしたらお子さんの野菜嫌いも克服できるかもしれませんね。

有機野菜を筆頭に自然と共生していく健康的なライフスタイルを実現していく品々を販売する仕事をしていく

私達スタッフは、販売する喜びお客様のご来店に感謝しながら、日々努力し続けてまいります。

今後とも、引き続きどうぞご指導の方宜しくお願い致します。誕生祭セールのお越しをお待ち申し上げます。

ねじめ茶寮さんの和紅茶

NEW ITEM.....

「無農薬です！」と胸を張って言える農産物を作りたい…
そんな思いから紅茶作りをご夫婦二人で始められた
【ねじめ茶寮さん】の和紅茶、
地球畠各店でお取り扱いが始まりました。



ねじめ茶寮さんは、日本で生まれた紅茶専用品種の「べにふうき」と「べにひかり」を栽培され、農薬・化学肥料・除草剤は一切使用せず、ご夫婦の暮らす、南大隅町の閉校になった中学校の教室を借りて工場を作り、茶畠の管理から紅茶の製造までほぼ全ての作業をご夫婦二人で行っています。

程よい渋みと、爽快のある後味が特徴の【有機紅茶べにふうき】
まろやかで優しく、ほのかな甘みが特徴の【有機紅茶べにひかり】
生姜独特の香りと風味がバランスの良い【有機生姜紅茶】の3種類。

ご夫婦が大切に育て、たくさんの愛情が詰まった和紅茶。
ぜひご賞味ください。

西田店

2018.4.10

米

部会より

地球畠のお米の生産者で作る米部会。

会長は国分の藤山さん。メンバーは他に、山下(藏満)さん、今村さん、久保田さん、新保さん、岩下さん、上原さん、東谷さん、前原さん、前田さん、那須さん、中筋さんと、総勢12名のベテラン米農家たちが、丹精込めて有機のお米を育てています。

先日(4/10)の米部会で、地球畠のお米はブレンドしていると、誤解している消費者がいることが話題になりました。

地球畠のお米は始良のJAS認定の精米所で在庫管理・精米をしています。
「昔、ほんの一時期生産者によって品質に偏りが生じないように、また美味しさを均一にするため、有機米どうしをブレンドしたことがあった。が、とっくにやめている」と精米所の管理を担当している山下さん。

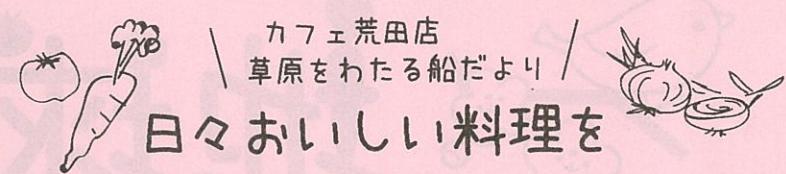
「生産者によっても圃場によっても玄米の色も違うし乾燥も違う。」「むしろ生産者の個性をきちんと伝えて、みんなでこれだけ安全で美味しいお米作りのために努力している事を伝えたい。」などなど話は大いに盛り上がりいました。

天候不良で今年の29年度産は足りないくらいです。
農薬・化学肥料・除草剤を使わず昔ながらの環境にやさしいお米作りに精を出す米部会のみなさんのお米を、是非味わってみてください。地球畠ももっと丁寧に、お米についての情報を伝えていきたいと思います。

オーガニックブームとこれから vol.04

地球畠企画課
満留

「オーガニック生产者は、その人の本質における、長所を伸ばし短所を長所へと生かすような、その子農業などで上から押さえつけるような手段を選ぶということでは、農業などでも日々努力されている姿。それは、わが子のように育てられる親のよくな存在と一緒に!」
僕らに提供してくださる有機農家の方々の有機農産物に対する「親の問い合わせの「伝え方」に、親が子に抱く「愛」のようなものも一緒に伝わっていて良いなど思います。鹿児島からオーガニックを当たり前に…」



日々おいしい料理を

新玉ねぎ・春じゃが芋・春人参・空豆など春を感じられるお野菜が続々入荷中。

日々おいしい有機野菜の味をどう活かしていくのか考えながら、料理をしています。その季節の限られた食材の中で、素材の味を大切にし、昔ながらのこだわりの調味料を少し使い、今日は暑いからさっぱりしたもの・肌寒い日にはほっと心も体も温かくなるものなど…と。これからも、季節を感じられるお料理を提供していきたいと思います。

そろそろ初夏。もうすぐトマト・茄子・オクラなどの夏野菜が入荷します。移り行く季節と体に向かい、体調に合わせた食事をしていただけますように、お役に立ちたいと願う日々です。

アンケートにご協力いただいた皆様本当にありがとうございました。先日のアンケートでのお客様の声をもとに、マンネリ化しないように新メニューも企画していくうう思います。GW限定メニューなど新メニューは詳細が決まり次第お知らせします。



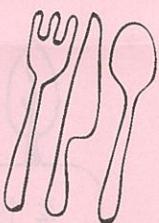
サラダテイクアウト

地球畠カフェのサラダテイクアウト、ご好評いただいております。有機野菜のサラダバー量り売り12円/90g

これから暖かくなり、サラダをもりもり食べたくなる季節。地球畠のサラダをご家庭で。アレンジは自由自在!!

- ☆サラダとしてはもちろん。パティにも
- ☆具材としてそのまま挟みパジヘルシーサンド
- ☆調理に応じて必要なカット野菜を必要な量

*生の野菜はもちろん季節によって蒸し野菜や季節の柑橘もございます。



http://www.chikyubatake.com/
地球畠オンラインショップ

地球畠オンラインショップ公式
LINE@はじめました。
お友達登録でおトクな情報が届きます!
LINEアプリの【その他】→友だち追加→
[QRコード]で左記コードを読み取るだけ!

ロードマップ

友だち登録で
限定クーポン
GET!

QRコード



地球畠
chikyubatake

地球畠は有機野菜、有機米、天然魚、自然飼育のお肉、昔ながらの調味料、フェアトレード雑貨など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。
ホームページ <http://www.chikyubatake.jp/>

荒田店・西田店・谷山店
カフェ荒田店の4店舗で展開中!

オーガニックって何だろう?
その問い合わせに答える時に、子供からお年寄りまでに分かり易く伝えることは出来ないものか?それは、個人的にも課題でした。今まで、地球畠が唱え続けてきた「オーガニック」僕らの世代はそれを伝える「伝え方」を学ばなければいけない。そう思い日々勤しんでおられます。



地味ね