

2018

秋

号

地球畑通信

私が農業に興味を持つたのは、アニメ「となりのトトロ」を見て、「自分で作った野菜はおいしうだな」と思ったのがきっかけです。

しかし、農業に携わることができないまま二十八歳になった時に、姶良の有機農業技術支援センターで農業の訓練を受けられるというのを新聞で目にし、「これだ」と思い応募しました。

その後、かごしま有機生産組合に入り、大口、蒲生、喜入と農場を経験させてもらった後、姶良の今村農園で働かせてもらいました。

その間、多くの農家さんとの出会いがあり、農業で生活していく事の楽しさと、その中で楽しみを見つける事を教えてもらいました。

毎日、作業をしていくと、草取りの後きれいになつた畑を見て満足感を得たり、暑い中作業をしている所に涼しい風がサ一と吹いてきたりと、小さな幸せを感じられるのも農業の良いところだと思います。

消費者の方に「おいしい」「また食べたい」と言つていただく事です。

娘と一緒にトウモロコシを収穫して、その場で皮をむいておいしそうに食べているのを見た時は、農業をしていて本当に良かった。有機とは逆行する方向性に落胆し、研究室でなく外に出ようとしたが、やつぱり有機をやっていきたいと

私が農業に興味を持つたのは、アニメ「となりのトトロ」を見て、「自分で作った野菜はおいしうだな」と思ったのがきっかけです。

作物は植えられた場所から動く事ができません。しかし文句も言わず一生懸命生きようとしない姿を見ると、私も元気づけられます。

有機農業をして思う事

霧島市・肥後由紀

らいました。

縁あって自営で農業をしている夫と結婚して一緒にやり始めると、思いつくりにならない事ばかり落ち込む事も多いです。でも今まで出会った方々にアドバイスをいただきながらなんとか続けています。

有機野菜を販売しているお店が少ない中で地球畑は貴重な存在なので、生産者としても、もっとます強くなります。

有機農家紹介

地球畑代表
大和田 明江

霧島の肥後さんんに地球畑通信の原稿をお願いしました。

いう気持ちはずっと変わらず続いていたそうですが、転機は支援センターが研修生を募集しているのを知ったこと。仕事をやめて、研修を受けようとした決心。

近くに阿久根さんや池田さんの畑があり、作り方のコツなど、何でもやさしく教えてもらつた。かぼちゃの毎日の手入れ。摘芯や葉の數き方。人参、ゴボウなどは連作しないことなどなど。女だからといふ言い訳は許されない世界。

「鐵もろくに使つたことがない自分に、実際に農業をする姿を近くで見せてくれました」

「有機農業に興味をもつて入った大学では、自分が求めるものに巡りあえなかつた」。有機とは逆行する方向性に落胆し、研究室でなく外に出ようとしたが、やつぱり有機をやっていきたいと

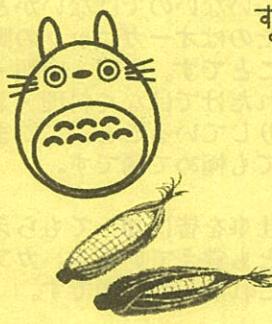
直営農場でも、多くの学びがあつたが、何よりも今村さんとの出会いは大きかった。今村さんは、野菜の具体的な作り方のコツばかりではなく、農家としての姿勢を学ばせてもらつた。

娘の晴菜ちゃんも二歳半。娘に食べさせたいからとハウスを譲り受けて自家用野菜を増やし、色々な野菜に触れて野菜が好きになつてくれれば、

お金や地位など社会的な評価ではなく、自分にどうて何を大切か、を見失うことなく誠実に求め続ける人生。これからは由紀さんのような女性が存在感を發揮する時代なのかも知れません。

有機野菜をPRしていく

ないといけないと思います。有機野菜がもつと消費者にとって身近なものになつていって欲しいです。



オーガニックで暮らし

日本的生活にストーリーを。
エシカルな

講師 北村 貴氏

2018.11.17(土)14:00~16:00

【会場】宝山ホール 第3会議室

【料金】無料

【定員】100名

【問い合わせ】TEL.099-282-6874

オーガニックとは「未来」
地球畠谷山店 富宿 みどり

地球畑谷山店では自分の商品知識のなさを痛感し、また自分に足りない事が見えてくる毎日ではあります。お客様から販売場が明かりくなつたとの声を頂きましたが、それをお勵みに日々の積み重ねを大切にしています。行きたい所へいきなり大きく出てすみません。

最初に私が地球畑に会ったのは荒田のカフェでした。元々和食好きでしたが、カフェのお膳を食べて衝撃を受けたのです。「こんなに珍しくて美味しい野菜、食べたことがない! しかも有機野菜なんだ!」と野菜のおかずで一食って成り立つんだ!」「玄米って初めて食べたけど、ぶちぶち、もちもちで美味しい!」とお味噌汁も出汁が効いていて美味しく! 滋味に富んだ食事に心から感動したあの感覚は今でも忘れません。それから、隣の地球畑商店へ行き、野菜を少し買っては家でもお膳を真似て食事を作ってみるという事をしていました。

私は、オーナーがニックとは「未来」だと考えていました。分や家族の、「そして社会や地球の「未来」を変えていい事で自らの「未来」を達成する事ができます。これがから地球畠のお客様や生産者のみなさん、周りのみなさん、自分でも学びを深めて立派な人たるに仕事の役立つところを教えて頂かなければなりません。今より早く立ちてて行きたいと地球畠の先生たちの努力を盛り立てて、自分なりに何ができるかを考えています。それともう一つは、良さうなお客様に健健康康でありますように、谷口さんにはお世話になります。谷口さんは、山里の店へお寄りくださいと心から声をかけられました。そこで、その店へお出でになりたいと思います。

響力を高めた。実際には、生産者の多くが、実際に栽培した野菜や、無添加の加工食品を販売する傾向がある。また、映画や、書籍を通じて、農業の生産性向上や、栽培技術の向上に対する意識が高まっている。

オーガニックに対する意識の変化

地球畳カフェ ~草原をわたる船~

カフェで働き始めて一年と半年が過ぎようとしています。以前の職場では産地はどこでも良い安くキレイな野菜ばかり使っていました。原価を安くして利益を優先するには、それが当たり前のことだと考えていました。完全無農薬の野菜や自然飼育の肉類を使った料理など経営上不可能なことで夢物語的なものだと思っていました。それこそ漫画の中の高級料亭でしか使っていないのではないかとそんなレベルです。

カフェに来て驚いたのはオーガニックの野菜や肉類を使い普通にお客様に提供していることです。野菜・肉類・調味料・ドリンクに至るまでのこだわり、それだけではなく料理・ドリンク・スイーツまでの手間を惜しまず手作りしていること。ここまで徹底している店は鹿児島県内、日本中探しても極めて稀です。

もっと自分たちの仕事を皆に知ってもらえるようにアピールすれば良いのにと思ったことも覚えています。カフェで作るもののは素晴らしいを広めていくのがこれから課題です。

ここからは個人的な考えです。自分の目指している料理というものは自然食です。カフェに来る前は、自然食とマクロビオティックは同じようなものと考えていましたが、カフェで働き始めて全く違うものだと知りました。自分の考えている自然食は野菜や肉類を調理する際、最低限の塩分、調味料を使い素材の味で作り上げるというものです。苦いものは苦く、甘いものは甘くといった感じです。

一方のマクロビオティックはすべての食材は丸ごと食べることが大切、簡単に書けば皮の付いたものは皮ごと。米は精米していない玄米を、こんな感じです。海老などはコレステロールが高いと言われますが、海老の殻にはコレステロールを下げる働きがあります。これもマクロビオティックの考えに当てはまるものかもしれません。

自分の料理に対する姿勢(最低限の調味料で)というものは変えずに、カフェでの料理、オーガニック、マクロビオティックなどを自分の中で消化し自分にしか出来ない新しい料理を作るよう努力していくと思います。

映画「いただきます」を観て
荒田店 今給黎美里

今年で11回目となる国際オーガニック映画祭が先日開催されました。環境・食・有機農業などオーガニックに関する映画を何作品か上映する映画祭で、私も第8回目から足を運んでおり、いつも新しい発見があります。

今年は「いただきます みそをつくるこどもたち」という映画を観ました。“食は命なり”という理念のもとみそ汁・納豆・玄米・旬の無農薬野菜を中心とした日本の伝統的な和食を給食に取り入れている、福岡市の高取保育園を舞台にした食育ドキュメンタリー映画。

日本人の体は、昔から受け継がれてきた和食が合う遺伝子を持っているので、ファストフードや食の欧米化が進んだ今では生活習慣病やアレルギーなども増えてきた。でもこの高取保育園に入園したアレルギーやアトピー園児達の症状はどんどん改善している…。

みそ汁・納豆などの和食を食べて育っている園児達は驚くほどとてもいきいきとしていました。そしてとっても美味しいそうに、楽しそうにご飯を食べる姿がとても印象的でした。

以前、保育士をしている友人が、最近の子供達は食べる事に興味を持たない子が増えてきていて、ごはんを食べさせるのに苦労していると話していた事を思い出し、高取保育園の子供達の生き生きとした笑顔を見て、食べ物が子供たちの身体や心にどう影響を与えていくのかを改めて知らされた気がします。

こうじゃないとダメ!とかあまり難しく考えると少し窮屈になってしまい
そうですが、この映画で伝えられていた事は、食べもので人は出来てい
る。食べたものがわたしになる。当たり前の臺。

映画を観終わった時には、自分の大切な人達の身体を守るために、まずは当たり前に出来ることから見直そう。子供達が食べるごはんは美味しいで、安心安全なものであってほしい。そんな気持ちでいっぱいになりました。

