地球畑の「いま」を伝える情報誌

地球畑通信

2020 夏号

荒田店　営業時間10:00～19:00　（鹿児島市下荒田3-17-1　TEL 099-812-0668）
谷山店　営業時間10:00～19:00　（鹿児島市東谷山5-27-3　TEL 099-822-1055）
ホームページ http://www.chikyubatake.jp/
西田店　営業時間10:00～18:30　（鹿児島市西田2-6-19　TEL 099-259-6089）
地球畑カフェ　最新情報はInstagramをチェック！　（鹿児島市下荒田3-17-1　TEL 099-201-7000）
→ @chikyubatake_cafe

【自然に寄り添う有機農業】　鹿児島市喜入　佐藤　正容さん

はじめるきっかけ

皆様こんにちは。鹿児島市喜入で有機農業をさせていただいております、佐藤正容（せいよう）と申します。就農5年目です。私が有機農業を始めたきっかけは、自然が好きなこと、アレルギー体質であること、補助金制度があったことです。私は一人っ子で、鍵っ子・テレビっ子でした。「美味しんぼ」という漫画の影響も受けました。環境問題を扱うニュースやドキュメンタリー等にも影響を受けました。

就農してからは、楽しくも大変でした。お借りしている圃場はすべて田んぼで、畑に比べるとどうしても排水が悪いです。補助金制度はありましたが、機械を一通り揃えるのもすぐには出来ませんでした。隣が山といった場所が多く、土手も高く、管理に手間がかかります。田舎には田舎の慣習があり、それに慣れるのも大変でした。毎年野菜の年柄が違うのも大変です。

しかし、ここまで何とか楽しく仕事を続けることができました。たくさんのいろいろな方に、本当に支えていただいたと感謝しております。

自然に学ぶ

そんな私ですが、圃場でよく思うことがあります。飼育ケースで虫等を飼われた方もいらっしゃると思いますが、圃場で野菜を栽培していて、周りの草木や虫や動物が自分を含め、（大きな飼育ケースの中で）一緒に生活しているような感覚になることがあります。そしてそれは、実際に共に生きている、ということなのではないかと思っています。

また、自然に教わることも多いです。例えば、大変立派に育った株のすぐ横で、見るからに貧弱な、「何があったの？何で？」と聞きたくなるような株があることがあります。人間の社会と重ね合わせたりして、思わずいろいろと考えてしまったりもします。

自然の中で、自然に育てる

私から、買ってくださる消費者の方々にお伝えしたいのは、本当に自然の中で自然に、自然を育てるべくやらせていただいていますということです。そしてそれを、かごしま有機生産組合の流通に乗せていただいて、皆様にお届けしています。

最後に、買ってくださる消費者の方々、仲間の生産者の方々、大変良くしてくださる地域の方々、行政の方々、そして売ってくださる組合・地球畑の方々、いつも大変ありがとうございます。

オクラ畑と佐藤さん

梅雨の晴れ間を見て、ようやく佐藤さんのオクラ畑に出かけました。地球畑通信の原稿をお願いしたら「僕でいいんですか？」と戸惑いつつも、数日のうちに書き上げて早速送ってくれたのに、その後がずっと雨。畑を見に行く約束は、大雨にたたられてなかなか果たせず、…。それから1ヶ月以上もかかってようやく決行した畑訪問は、長雨のあとの貴重な晴れ間。オクラ収穫の時間を気にしつつ、畑での立ち話となりました。

佐藤さんは非農家の出身で、組合の有機農業支援センターの研修生となり、組合直営の喜入あさやけ農場で1年間研修した後、就農。ちょうど、高齢化が深刻な日本農業の改革のため青年就農給付金（現在は農業次世代人材投資資金）が制度化され、新規参入が促進され始めた時代でした。

とはいえ、農家の後継者ではない新規就農者が独立自営に至る道は生易しいものではありません。

彼も昨年から今年にかけて、様々な試練に出会いました。

昨年の夏は今年の二倍のオクラ畑にチャレンジ。無理がたたって体調を崩し、今年の春はオクラのトンネル作りの最中、トンネル支柱で目を怪我して、しばらく農作業ができない状態でした。

新人とは思えないと定評のある野菜を作る佐藤さんですが、一人前の農家になって食べて行けるか、本人としてはまだまだ不安があるようです。

農家を志した理由を尋ねたら、彼のファミリーヒストリーや半生をあれこれ聞くことになり…自分に正直に生きようとすることの厳しさと、あらためてたべものはおてんとうさまと、人の人生をかけた営みから生まれるものであることをしみじみと思う一日となりました。

ご両親が一代で育て上げ名を成した仕事の跡継ぎとして、周囲から期待され、大きなプレッシャーの中で生きてきた佐藤さん。

佐藤さんが出荷する野菜には、その格闘の中で磨かれた感性が色濃く反映されていると、感じています。

地球畑代表　大和田　明江

地球畑カフェ　おすすめレシピ
「夏を乗り切るゴーヤチャンプルー」

コロナウイルスの感染予防や夏バテ防止にも旬の夏野菜をたっぷり食べて、免疫力を高め、心も体も穏やかに過ごしましょう！！今回はお家で簡単に作れるゴーヤチャンプルーの紹介です。

【材料（2～3人前）】

にがうり	200g(半月ｽﾗｲｽ)
鶏ミンチ	50g
玉ねぎ	100g(千切り)
かぼちゃ	50g(角ｽﾗｲｽ)
豆腐	0.5丁
卵	2個
生姜	10g(みじん切り)

＜合わせ調味料＞

麦味噌	50g
赤味噌	25g
キビ砂糖	25g
酒	15cc
みりん	10cc
薄口醤油	10cc

【作り方】

①調味料を合わせておく。
②フライパンに油をしいて生姜、鶏ミンチ、玉ねぎ、かぼちゃを順に入れ炒める。
③火が通ったら合わせ調味料、豆腐を入れ温まったらにがうりを入れる。
④にがうりに少し芯が残る程度火が通ったら卵を溶いてとじる。

＊地球畑カフェではお弁当・お惣菜・お菓子などテイクアウトメニューもございます。事前にご予約いただくと、スムーズにお渡しできます。

古澤農場を訪問して

地球畑で販売している黒豚の生産者・古澤さんの農場を地球畑スタッフが訪ねました。

先日、加治木町で六白黒豚を育てられている古澤さんの農場に研修へ行かせていただきました。

養豚場と聞くと皆さんはどんな想像をしますか？私は、通気性の悪い小屋の中に何十頭もの豚が身動きも取れない状態で入れられており、遠くからでも独特な臭いが漂ってくるような想像をしていました。しかし、古澤さんの農場へ行ってみるとそんな臭いは全くせず、清潔な小屋に3～4頭の豚が自由に歩き回っている光景が目の前にありました。餌は古澤さんが自ら配合をしたものを食べさせており、その香りは味噌のような芳醇なものでした。

餌においても飼育方法においても毎日がかなりの重労働。そんな仕事を奥さんと二人で行っているそうです。どうしてそこまでできるのかお尋ねしたところ、「生きている間は幸せであってほしい」と一言。大きな愛情がそこにはありました。

あんな環境を見せられて、私は、その日のうちに地球畑でお肉を購入し早速いただきました。古澤さんの六白黒豚は、しっかりとした歯ごたえがあり、脂が甘くそれなのにさっぱりとしていました。また、少量なのにかなりの満腹感を得られました。大事に大事に育てられているから中身がぎゅーっと詰まっているのだと思います。

そんな、古澤さんの六白黒豚は、カフェでもロースかつ、豚味噌焼きとしてディナーにてご提供させていただいております。もし、食べてみたいと思ったならぜひカフェのディナーにお越しください。

地球畑カフェ　秋丸博幸

山の中にある豚舎を見学に行くと、見慣れない私たちに驚き、騒ぎ出す黒豚達。その豚達に「大丈夫、大丈夫」と声をかける古澤さん。その様子が微笑ましくて、ほっこりとさせられました。

印象的だったのが、豚たちのエサです。大麦やトウモロコシ、米ぬか、自然塩などこだわりの材料を乳酸菌で発酵させたもの。出来たてはホカホカと温かく、とても良い香り。古澤さんの豚達への愛情が伝わってくるようでした。

自然の中で清潔な豚舎があり、美しいエサを食べ、大切に育てられている黒豚。ストレスが少なく、日光を浴びることができる環境は、豚達の免疫力を上げる為、とても健康で病気にもなりにくいそうです。

実は日本では、このような畜産はとても少なく、大量生産の工場畜産が一般的です。コストがかからないように、狭い場所に押し込み拘束して、動くことも出来ないような環境では、動物達はストレスも多く、病気にもなりやすくなります。

そのため、ワクチンや抗生剤などの多くの薬剤を使用することになり、畜産物に薬剤自体が含まれたり、抗生剤の効かない耐性菌が出現したりと、様々な問題が発生しています。

また世界的にも森林破壊や環境汚染、地球温暖化、食料危機など多くの問題と深く繋がっています。海外ではアニマルウエルフェアへの取り組みが進む中、日本ではまだまだ認知度が低いように思います。古澤農場のような動物の苦しみを軽減した、持続可能な畜産業の存在を多くの方に知っていただきたいです。

そして、地球畑のスタッフとして古澤ご夫婦の想いをお客様に伝えていきたいと思いました。とても貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。

谷山店　栫　香奈子

地球畑田植祭を開催しました！

@ 姶良・今村さんの圃場

6月21日にかごしま有機生産組合が主催する田植祭が行われました。

田植祭とは、生産者と消費者、そして私たち流通に携わるスタッフが一同に農業という産業を体験し感じたことを分かち合い農業に対する理解を深める行事です。今年は新型コロナウイルスの脅威が叫ばれる中スタッフ含め60人もの方に参加していただきました。

私はこの田植祭を通して、食育の大切さに改めて気づかされました。お米という作物は日本の主食でありながら、日本の中でこの目でこの手で植えた経験のある人はどれくらい、いるでしょうか。

お米を作るひと　　お米を買うひと　　お米を売るひと

みんなが安心して自信を持って食べることは今の時代できているでしょうか。昔の時代はそれぞれの家に畑や田んぼがあり家にはニワトリや牛がいました。これは誰のお米かなんて調べなくてもわかりました。こんな時代だからこそ食というものを軽視せずに向き合う。
私は田植祭にはそういった役割があると感じました。

10月には今回植えた田んぼで収穫祭を行います。
皆さんでまた感じた事を分かち合い良い行事にしましょう。
参加していただき本当にありがとうございました。

荒田店　井熊 優喜

地球畑　世界の仲間たち

かごしま有機生産組合や直営店「地球畑」で働く世界の仲間を紹介するコーナー

喜入農場　張　又升 さん

台湾出身の張 又升(チョウ　ヨウスン)と申します。
日本の有機農業を勉強する為に日本に来ました。
2016年に大阪で日本語を勉強して、2017年から2年間、静岡県の自然農法大学校で農業の知識を学びました。
昨年の7月からかごしま有機生産組合の直営農場のスタッフになって働いています。

仕事の魅力は？

農業は地味な仕事と思われるが毎日作業しながら新しい発見はあります。農業は自然観察が大事なので日々畑の変化を観察することが大切です。これは今の仕事の魅力だと思います。

日本と台湾、野菜づくりや食べ方の違いはありますか？

台湾は日本より気候が暑くて湿度が高いから、年に稲は2回収穫できるし、野菜は4、5回くらい収穫できます。食べ方について台湾は炒めや茹でることが多いです。野菜を炒めるときニンニクをよく入れます。

台湾のオーガニック事情を教えてください！

台湾のオーガニックは30年前から始まりました。最初の有機認証機関は財団法人国際美育自然生態基金会です。現在は有機認証できる機関は14あります。台湾の農業の中で有機農業の割合は約1.7%です。また有機農業のパーセントは低いですが民間、政府が連携をとって有機農業を発展させています。

夢を教えてください！

今全世界の有機農業は発展してるが全世界農業の3%しかないです。私は有機農業が発展する力になりたいです。また有機に対して知識や知恵が足りないのでかごしま有機生産組合でいろいろ学んで日本だけじゃなくて台湾の人達にも有機農業の良いところを伝えたいです。