

2020  
秋号

地球畠の「いま」  
を伝える情報誌

# 地球畠通信

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)  
地球畠カフェ 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



## 有機米特集

9月上旬、組合のお米生産者の中で最も北に位置する熊本・湯前町の生産者を地球畠スタッフと共に訪ねました。生産者のお二人に有機農業への思いについて伺いました。

### 有機農業との出会い

前田 元美

私の住む熊本県球磨郡湯前町は山々に囲まれ、宮崎県西米良村に接する中山間地で水稻栽培の主なところであります。

私が有機農業を学んだのは妻の影響ですが、妻は10年前に他界しました。当時、妻は那須辰郎さん（那須三元さんのお父様）主催の勉強会によく出かけ、その様子を私によく教えてくれていました。私は役場勤務しており、農業よりも役場の仕事が優先でしたので、土・日曜の休みの日だけ。しかし、私も次第に興味を持ち那須さんの家である勉強会やEM菌※1の講演会に出向きました。本当に化学肥料・農薬を使わずに農業ができるのか不安でしたが、勉強を重ねるうちに私もやってみようという気持ちになりました。

### EM農法にたどり着く

最初は合鴨農法からはじめましたが（当時、湯前では10数軒の家で実施）鴨の引き取り手がなくなり、稻作の除草をどうするか迷っていた所、那須さんよりEMボカシの話を聞きました。植付作業3日前にEMボカシを反あたり200kgくらい投入したり本当に草がでないようになりました。現在ではEMボカシ

投入+ジャンボタニシによる除草を実施しています。今回、かごしま有機生産組合の皆さんに湯前の方まで足を運んでいただき、生産者のひとりとして、勇気が湧きました。

今後もEM菌を活用した安心安全な米づくりに励んでいきたいと思います。



那須 三元

### 第二の人生で始めた農業

定年退職後家族を福岡に残し、熊本の実家に帰つて三年目。現在92歳の父と91歳の母の面倒を見ながら家事や水稻1町3反の栽培を行つている。

最初の年は、父が近所のシ

で、実際に就農してみて、機械や資材・肥料等にかかる費用を考えるとき、農業とはなんぞ儲からないようにできているものか、と思うようになつた。

EM農法によってテレビ局も取材に来るほどおいしいイチゴや玉葱・水稻を作つていたことから有機農業は第二の人生をかけるに足る仕事だという確信はあつた。



川出 麻須美

川出麻須美に「極まればまたよみがえる道ありて命果てなし何かなげかむ」という歌がある。60歳を過ぎたが、チャレンジにおいては「命果てなし」。有機農業普及の一つの波紋になるべく、勉強をしていきたいと願つてゐる。

川出麻須美に「極まればまたよみがえる道ありて命果てなし何かなげかむ」という歌がある。60歳を過ぎたが、チャレンジにおいては「命果てなし」。有機農業普及の一つの波紋になるべく、勉強をしていきたいと願つてゐる。

### やる中で得た確信と希望

両親の介護・家事・シルバ

ーさんのお世話・農作業と腰・脚の痛みに耐えてあたふたと頑張った一年目の反省から、今は自分で自分のペースで水稻栽培を行つてい

る。もともと老後は自然の中で暮らしたいと思い、時間に追われたサラリーマン生活とは全く違う第二の人生を送りたいという願いがあつた。父がEM菌を利用した有機農業によってテレビ局も取

材に来るほどおいしいイチゴや玉葱・水稻を作つていたことから有機農業は第二の人生をかけるに足る仕事だという確信はあつた。

しかし、さまざまある機農業の研修会で勉強するうちに、科学的な有機農業は大変進歩していく高品質・多収ができる、うちのような小規模の農家でも大きな希望があることがわかつた。

ルバさん数人を雇つて、玉葱3反・玉葱苗2反・水稻1町3反を作つていた。私はもともと椎間板ヘルニアの持病があり、退職時にはいくらか良くなつたものの玉葱収穫時にコンテナを持ち上げてまた腰を痛め、稲刈りの後は30kgの米袋百数十袋を保冷庫に積み上げる作業で更に脊柱管狭窄症になつた。玉葱田の販売時には次々に来るお客様への対応、JAや農業資材店への卸しでてんやわんやだつた。

ルバさん数人を雇つて、玉葱3反・玉葱苗2反・水稻1町3反を作つていた。私はもともと椎間板ヘルニアの持病があり、退職時にはいくらか良くなつたものの玉葱収穫時にコンテナを持ち上げてまた腰を痛め、稲刈りの後は30kgの米袋百数十袋を保冷庫に積み上げる作業で更に脊柱管狭窄症になつた。玉葱田の販売時には次々に来るお客様への対応、JAや農業資材店への卸しでてんやわんやだつた。

### 有機農業普及に向けて

30年前に母が農薬中毒になつたことから有機農業を始めたと聞いたが、先日も近所でウンカ防除のため農薬を散布する夫婦がいた。農薬の中で働くをえない農家の現状には胸が痛む。消費者だけでなく生産者の安全のためにも、そして生産者のためにも、科学的な有機農業の普及が必要だと強く思う。

ある会議で省力化のため力プセル状の尿素施肥の使用が増えている。レジ袋以上に田んぼの環境汚染が問題だと、憂える声を聞いていたので、前田さんに質問したら、「そうした田んぼは、ウンカの被害が大きい」とのこと。

この気候変動でますます農業が難しくなるといわれる中、ご夫婦で、また親の世代から、農業に命を燃やしてきた思いや情熱、そして技術を引き継いでいけないものか、と考えさせられるひとでした。

前田さんは元は役場の土木技師。那須さんは高校の国語の先生。それぞれに定年退職後の第二の人生を有機の米づくりにかけて暮らしています。

前田さんは元は役場の土木技師。那須さんは高校の国語の先生。それぞれに定年退職後の第二の人生を有機の米づくりにかけて暮らしています。

「命果てなし何かなげかむ。」本当にそうだと思つ日々です。

地球畠代表 大和田 明江

## 熊本の生産者を訪ねて

西田店 前田 幸絵

9月1日、球磨郡のお米生産者、前田さん・那須さんの田園へ見学をさせて頂きました。前田元美さんの田園を見たとき、実って頭を垂れた稲穂が等間隔でならび、風にそよいで、とても美しく感じました。

その稻に、本当はトビイロウンカなどの被害が及んでいることを、教えていただきました。稻の痛みは、本来同じ苗から2度収穫できる機会を奪ってしまうのです。収穫量が減れば、年間どれだけの安心安全なお米を、どれだけのお客様にお届けできるのか。力強い稻の繊細さと、健気さ。そして、前田さんを通して、そういういた厳しい環境下に育つ苗を細やかに守り育てている姿に、尊敬と、感動と、感謝の思いが溢れました。

那須さんの田園にもお邪魔させていただきました。那須さんは、かつては高校で国語の先生をされていたそうで、お話をとてもわかりやすく、研究熱心な方でした。かつて農業をされていたご両親のことを看ながらの農業を、1日1日を大切に常にご自身と向き合ってされてきたお話を伺いました。

ご実家の片付けをしていて、納屋にお父様の辰郎さんが試行錯誤したような農具や天然の薬剤らしきものの跡があったそう。そういう痕跡を見て、ご自身も、ご自分にあった方法を沢山試しながらチャレンジされてきたそうです。

農家さんのお仕事は、いつも自然と対峙し、ひたむきに向き合っていくもの。自然に触れ、人に出会い、食を守り育していく、ということを沢山感じた1日でした。



## 地球畠収穫祭を開催しました！



稻の鮮やかな緑が4か月の時を経て黄金色に変化した10月25日。始良の生産者・今村さんの田んぼで地球畠収穫祭が開催されました。6月に田植祭で植えた米苗。総勢60名を超える人が参加し、今村さんから鎌を使った稻の刈り方、それを束にして干すまでをご指導いただき、稻刈り開始。

慣れない鎌を手に、最初は少し緊張しながら。そのうちザクザクと刈り進んでいきます。子供たちは大喜び。「楽しい」という声も聞こえられます。バッタやクモは大慌て。空にはトンボが飛び交っています。田んぼの中はとても賑やかです。

刈り取った稻は束にして長い竿に干します。天日と風でじっくりと乾燥させ、稻からお米へ栄養分を送り込み、おいしくし、長く保存できるようにするためだそうです。それはとても充実感を覚える風景です。

稻刈り後は地球畠カフェのお弁当、今村さんの奥様お手製のおこわのにぎりや漬物、炊きたての新米を囲んでの交流会。笑顔あふれる楽しいひと時。それぞれの立場での思いを語り、知るいい機会となりました。

「田んぼには何種類の虫がいるか」という子供からの質問も飛び出し、「1冊の本になるくらい。数百種類の虫がいる」という今村さんの答えに、一同驚く場面も。

今回ウンカの被害があり、一部が枯れてしまったそうですが、これも自然を学ぶいい経験。田んぼの中には私たちが見ることのできない自然の攻防があるのだと思い知られます。

有機のお米が食卓に届くのはそう簡単なことではないのです。自然災害や害虫被害等気が抜けない毎日で、おいしいお米を作るにはご苦労が絶えないのだということも今回の体験を通して学ぶことができました。

谷山店 平 直美

### 地球畠 世界の仲間たち



かごしま有機生産組合や直営店「地球畠」で働く世界の仲間を紹介するコーナー

#### 海外事業部 佐山 ミ一ミ一さん

佐山ミ一ミーと申します。ミャンマーの出身です。2018年に来日して日本語学校に入りました。2年間学校に通って今年の3月に卒業し、4月からかごしま有機生産組合で働いています。

#### どんなお仕事をしていますか？

海外事業部では外国の会社とメールのやり取り、英語の翻訳、商談会がある時は様々な国のお客様に弊社の商品を説明して、英語の通訳などをしています。日本の有機農業、世界の有機農業、輸出について学んでいます。

#### ミャンマーのオーガニック事情を教えてください！

以前はオーガニック認証の必要はありませんでしたが、ミャンマーでMOAG (Myanmar Organic Agricultural Group)と言う組織が設立され、オーガニックについての訓練、認証の設定、などを管理してオーガニックを広める活動をしています。毎週土曜日にヤンゴンのMyay Paday Thar Island公園でYangon Farmers Marketと言うオーガニックの野菜と果物の市が催されています。

#### 日本に来て、カルチャーショックはありましたか？

ミャンマーの料理は辛い食べ物が主流なので、生の唐辛子を入手しやすかったのですが、鹿児島では食べ物は甘い味付けが多いので、お店で生の唐辛子を見つけるのは難しいです。

#### 夢を教えてください！

現代は昔より色々な病気が世界中で増えています。病気にかかるのには様々な理由があって日常生活も一つの理由だと思います。健康のために子供の時からの食事は日常生活で大切だと思います。子供は未来の担い手であるので、元気な子供を育てるのは大切だと思います。子供に安心安全な食べ物を提供したいです。だからこそ、私はミャンマーで子供向けの「食」に関するビジネスをしたいです。

## Merry Christmas

### 地球畠カフェのクリスマス

#### 特製オードブル

古処裏のローストチキンやあか牛と黒豚の特製ミートローフ、クリームグラタン、彩り野菜のオムレツなど人気メニューを盛り合わせたクリスマスだけの特製オードブル。

1名様 1,800円（税別）より人数に合わせておつくりします。（写真は3名様分）



数量  
限定



お申し込み締切  
**12/20(日)**  
お渡し日  
**12/24(木)**  
11時～

#### オリジナルクリスマスケーキ

毎年好評のベイクドチーズケーキ、ショコレートケーキの他、今年は地球畠カフェの人気のケーキ3種を盛り合わせたケーキセットをご用意します。

「3種盛りケーキセッハクリスマスバージョン～」  
チーズケーキ、ショコレートケーキ、ベジショコレートタルト  
に生クリームいちごをトッピング！ 1500円（税別）



地球畠各店でご予約承り中！

詳細は地球畠各店で配布のチラシをご覧ください。