

2021

夏

号

地球畠通信

地球畠の「いま」
を伝える情報誌荒田店 営業時間10:00~19:00
谷山店 営業時間10:00~19:00
ホームページ <https://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

夫婦での新しい挑戦 鹿児島市喜入 吉松 聰さん 一十美さん

独立後の苦労と楽しみ

初めまして。喜入で就農し、8月で4年目に突入しました。5年前まで東京で会社員をしていました。社会人となり満員電車に揺られ、PCに向かう日々の中で、農業への関心がふつふつと沸き上がっていました。

子供が生まれたのをきっかけに、安心して食べさせられる野菜が欲しいと思い始めました。求めるだけじゃなく、自分が提供する側になれば、同じ想いの人達へ貢献出来るのではないかと。

就農までの道のり

いきなり農業を始めるのは容易ではないと思い、まずは茨城県にある全寮制の農業学校の有機野菜の学科へ3ヶ月通い、週末だけ家族と過ごす生活を送りました。当時の妻や娘には申し訳なかつたで

きました。まかん流れや、毎日の作業スケジュールの構築、栽培作物の選定など、自分の責任の元で考えて動かなければならず、失敗は多々、たまに上手に強、結果が付いてくると喜びも大きいです。

農林担当者の助けを借りながら、何とか畠3枚を確保し、スタート出来ました。これまで喜入農場のスタッフ数名で進めていた作業を、全て自分一人でこなさなければならず、大変ですが、楽しくあります。年間の大

学校へ通いながら、都内で開催されていた就農フェアに

今では妻が一緒なので、お互

いの気付きの違いを意見あ

から、不思議そうに「吉松さ

何度か足を運び、その時に

いの気付きの違いを意見あ

ります。これからも、多く

の野菜は慣行栽培の他の

自分が生まれた鹿児島にある、

つて、うまく作業に活かし、野

人野菜よりも鮮度の持

かごしま有機生産組合の大

菜が元気にスクスクと育つて

が良い」と言われた時は、有

和田代表と出会い、喜入農場

くれると嬉しくなります。子

機栽培の野菜の力を感じま

いた。求めるだけじゃなく、自

供には自然に触れて欲しいと

した。

機農業に取り組みました。

いう想いがあるので、週末の

作業の際には畠に連れ出し

て、虫遊びや土いじりを楽し

ます。

嬉しい言葉を頂くと、励みに

なります。これからも、多く

の人に有機野菜を食べて喜

んで貢えるよう、栽培技術

を高めながら、作業に取り組

んでいきたいと思います。

吉松 聰(さとる)

妻や娘には申し訳なかつたで

す。

毎日の作業は大変ですが、

作業の際には畠に連れ出し

て、虫遊びや土いじりを楽し

ます。

妻や娘には申し訳なかつたで

す。

嬉しい言葉を頂くと、励みに

なります。これからも、多く

の人に有機野菜を食べて喜

んで貢えるよう、栽培技術

を高めながら、作業に取り組

んでいきたいと思います。

吉松 聰(さとる)

妻や娘には申し訳なかつたで

す。

毎日の作業は大変ですが、

作業の際には畠に連れ出し

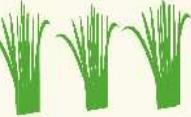
て、虫遊びや土いじりを楽し

ます。

妻や



地球畑田植祭を開催しました！



6/20に始良の生産者・今村さんの田んぼで、消費者と生産者が集まり、昔ながらの田植え体験を行いました。

……参加者の声……

すごい手間がかかるついて
これからも大切に食べたいです。

今日ははじめて田うえをして、
おいしいごはんができた
らしいなと思いました。

子どもの成長を感じるステキな
イベントをありがとうございました！

子どもたちが生き生きと
取り組んでいたのでまた
来年も参加したい。

初めて参加したけど、
とても楽しかった。
お米をもっとだいじに
たべます。

野菜が苦手だった子が、
この体験を通して少しずつ食べるよう
になってきて、嬉しく思っています。
野菜の収穫体験もあれば嬉しいです。

総勢50名で田植え体験！



田んぼの様子（8月上旬）



お天気に恵まれ、晴天の中での田植祭となりました。あちらもこちらも裸足、裸足、裸足。参加者の皆さんもやる気に満ち溢れて、この日を楽しみにしていてくださったことが伺え、大変うれしく思いました。

後半疲れてしまった小さい子供さんたちも、「植えないご飯食べられないんだよ～」と励まされ、転びそうになりながらも、一生懸命最後まで植え、頑張った後の河内晩柑をとても美味しいぞうに食べていました。

質問タイムにて、大変なことは除草だと今村さんはおっしゃっていました。除草剤を使えば楽ですが、除草の手間を惜しまず作ってくださっています。そんな今村さんが、「もう少しみんながお米を食べてくらいいな～」と笑い交じりに漏らされていました。

国民1人・1年あたりの米の消費量は、1962年度の118.3kgをピークに減少傾向にあり、2018年度には53.5kgまで減少しているようです。そのため、主食用の生産を減らし、家畜用の飼料米の生産が増えている現実を知りました。

つくる人の顔が見えること、苦労を知ることで、目の前の食をより大事にできると思っています。生産者と消費者をつなぐ場として、地球畑だからこそできることを追求していき、食の大切さを伝えていきたいです。

地球畑荒田店 鍋田 夏鈴

ご参加いただきました皆さん、生産者の皆さん、
ありがとうございました！稻は順調に生育中です。

10月後半に収穫祭を開催予定です。



第24回有機農業チャレンジフォーラム2021

7/13、第24回有機農業フォーラム2021が開催されました。

第一部ではNPO法人鹿児島県有機農業協会の大和田明江副理事長（地球畑代表）が「有機農業協会の21年、地球畑の30年～川上から川下までの有機農業運動～」と題し、有機農業運動の歴史と背景、昨今のSDGs(Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標)にも繋がる有機農業の原理、運動やかごしま有機生産組合・地球畑の成り立ちについて、講演いただきました。

川下対策として海外で学校給食などへの有機食材の公共調達が拡大していることや、EUの新成長戦略「欧州グリーンディール」の中核となる「農場から食卓へ（Farm to Fork）」戦略で、2030年までに全農地の25%を有機農業とするための開発促進など、生産から消費までの持続可能な食品政策が紹介され、日本国内における有機農産物の加工、流通の整備、消費者の理解を広げることが課題であると訴えました。

かごしま有機農業推進協議会・大和田世志人代表（かごしま有機生産組合代表）の「みどりの食料システム戦略－認証制度の改善へー」についての講演では、農林水産省が今年5月に策定した食料と農林水産業の生産力向上と持続性の実現を掲げた「みどりの食料システム戦略」において、2050年までに有機農業の取組面積を25%に拡大することや、化学農薬・化学肥料の削減

目標について説明がありました。千葉県いすみ市の学校給食への有機米導入の取組みを例に、目標の実現には地域における横展開が鍵であり、実現しうる目標であると期待を寄せていました。



第二部では農チューバーとしてYouTubeで農業に関する情報を多角的に発信している愛知県豊田市の松本直之氏を招き、効率化とブランディングで経営改善に成功した自身の例を元に、小さくて強い農家になるにはどうしたらよいか、講演いただきました。

インターネットで野菜セットを販売する中で、生産者と消費者のコミュニケーションが重要であることに気づき、消費者目線で考え、アプローチしていくことで固定客が付き、仕事の効率化にも繋がったという話に、参加者の皆さんも熱心に聞き入っていました。消費者に寄り添う努力をすることで、作りたいもの、働き方、生き方も変わってくると述べ、約160組の生産者がらなるかごしま有機生産組合のこれから在り方にも参考になる貴重な講演でした。



地球畑カフェ 夏バテ解消レシピ 「夏野菜ゴロゴロ麻婆茄子」



【材料(4人前)】

なす	4本	生姜	20g
豚ミンチ	200g	豆板醤	小さじ2
玉ねぎ	400g	鶏ガラスープ	300ml
ピーマン	2個	コマ油	小さじ2(炒め用)
パプリカ(赤・黄)	各1個	酢	小さじ1(仕上げ用)
椎茸(乾燥)	3枚	菜種油	少々
人参	50g	片栗粉	
小ねぎ	1/4束		
ニンニク	20g		

＜合わせ調味料A＞ 酒 大さじ1 醬油 大さじ3
きび砂糖 小さじ2 赤味噌(麦味噌でもOK) 大さじ2

【作り方】

- なすは乱切りにして素揚げする。パプリカ・ピーマンも乱切りにしてさっと茹でて、氷水で冷ます。
- 鍋にゴマ油を入れ、みじん切りした生姜、ニンニク、豆板醤を炒める。香りが出たら、豚ミンチを入れる。火が通ったら、みじん切りした人参、椎茸、くし切りした玉ねぎを入れ炒める。
- 鶏ガラスープを入れ、あくを取り、合わせ調味料Aを入れる。10分程煮込んで、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ①のなす、パプリカ、ピーマンを入れ、混ぜ合わせたら火を止める。ゴマ油、酢を入れ、さっと混ぜ合わせ、器に盛る。
- 小ねぎを散らして完成！

