

# 地球畑通信

2021  
秋号

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 <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

豊かな人生は湧き水と共に 宮崎県えびの市 前原幸太郎さん 絹子さんご夫妻



## 虹色農園

宮崎県西部の鹿児島、熊本両県境に接したえびの市の中山間部田代地区でお米主体の有機農業と農家民宿、予約制の農家レストランの虹色農園を営んでいます。えびの市は寒暖の差が大きく、冬の最低温度は毎年マイナス5度、6度、一番寒かった年はマイナス12度、雪は20~30センチ積もった年もあります。

牛皮でできたバレーぼーるにも反応してしまったほどアレルギーの娘が撮れるたんばく質が、大豆と有精卵だけだったことから鶏を飼い始めました。始めのうちは鶏の餌を農協から買っていましたが、防腐剤・酸化防止剤など添加物が多いことを知つて、添加物が多くなる小麦なども全部自分で栽培することにしました。当時の栽培品目は80種類を超えていました。

## 食から環境へ

食を考えるうえで環境は切り離せず、有吉佐和子さんの「複合汚染」、レイチャエルカーランの「沈黙の春」などに影響を受け、水俣へ何度も足を運びました。救急の仕事をしていた時にも出会いうことのなかつた水俣病の患者さんの状況に衝撃を受けました。近くは宮崎での土呂久の公害問題(ヒ素中毒)を調査されたのが娘の学校の先生という話もあり、食への関心は環境へと広がりました。

前原さんはこの地で、学校出で天皇杯をもらつたというところにきたスタッフが「まさにえびの市田代地区は村づくりで天皇杯をもらつたということになりました。若い人が多く、耕作放棄が新日本風土記ですね」というような美しい農村の風景が広がっていました。若い人が多く、耕作放棄地がない地域の姿が端正な佇まいとなりて伝わってきます。

その後、腰を痛めている前原さんの稻刈りが気になつてお電話したら無事終了のこと。「30キロの米袋は必ず絹子さんと2人で持つようにして…」と相変わらずの仲良し夫婦です。



『陣の池』田代集落の根源となる湧水。水量は毎分約4トン。透明度は高く澄んでいる。

前原さんに、アトピーの原因はどう考えていますか? とあらためて聞いたところ、一番は環境のせいでしょうか? 食べ物、添加物、空気、水の汚染と様々な要因があるのでしょうか? とても冷静な答えが帰ってきました。

集落の真ん中に水田があり、それを囲むように家や水路がある田代地区は、昔は「ゆい」が非常に盛んだったそう。ゆいのみんなで農作業をしたり、水の管理をしてきたという子どものころの思い出も興味深いものでした。

秋晴れの日。稻刈りが始まる前にと、えびの市の前原さんのお宅に伺つた。

家々の前は幅2メートルはあるかと思われる水路で、清流が音を立て流れています。

えびの市田代地区は村づくりで天皇杯をもらつたといふところにきたスタッフが「まさにえびの市田代地区は村づくりをしたという水路が、あまりに水量豊富で美しく、どうとうその水源まで案内していただきました。こんなふんと湧き出る泉がある。集落の豊かさは、黄金色の秋に一層輝いているようでした。

平成二十五年に地元の消防署を退職してから本格的に始め、現在田圃は3町歩です。夫婦でやっていますので、農業はほぼ私が担当し、料理好きの妻が農家レストランと農産物の発送などをしています。コロナ禍で今はできないのですが、農家民宿には毎年、中学生が来てくれます。考えを押しつけることなく、体验して自分で感じてくれたらと思ってしています。

**E M 農法へ**  
有機農業をやる上で有用微生物群(人間や環境にとってよい働きをしてくれる微生生物のこと)であるEMを米作り、野菜づくり等に使っています。環境を守りながら除草が楽になった上に、作物の出来もいいのですが、このEMで元気になつた土の畠は働いていて本当に気持ちがいいのです。きつい作業をしていて本当に疲れを感じません。不思議な現象ですよ。

家族の病気をなんとかしたいと始めた有機農業は、本当に人生を変えてくれました。なかなか有機農家が増えた。なかなか有機農業つて超楽しいですよ。

消防署の仕事はリスクを伴う反面、半分近い夜勤の時間を読書に使えるなど、自分の時間が作れる幸運な面もあつたといいます。

前原さんはこの地で、学校出で天皇杯をもらつたといふところにきたスタッフが「まさにえびの市田代地区は村づくりをしたという水路が、あまりに水量豊富で美しく、どうとうその水源まで案内していただきました。こんなふんと湧き出る泉がある。集落の豊かさは、黄金色の秋に一層輝いているようでした。

その後、腰を痛めている前原さんは、娘さんのアトピーが悪化し、お二人にとってとても大きかつた「こんな体に生まれてきたくはないかった」と言われたときのこと。どうにかして治してあげたいと思うで、當時のショックを思い出すよ



地球畑の本部であるかごしま有機生産組合で、地球畑のオリジナル商品を生み出している加工事業部。そのコンセプトやこれから目指すところを加工事業部の内徳さんに教えてもらいました。

△ 地球畑 original 地球畑生産者の有機農産物を使い、独自に商品基準でつくられたオリジナル商品に付けている安全とこだわりの証。△



地球畑 original の人気商品  
オーガニックベビーフード

## 添加物を使わない、素材の持つ本来の味わいや個性を生かした商品づくり

うま味調味料を使わずにタマネギの旨味を、甘味料を使わずにサツマイモの甘みを、太陽光で引き出したゴボウの香りを、皮ごと食べられる柑橘の安全性を、そういった農家の想いを反映した加工食品を作っています。有機認証を取得した農産物加工場は全国的にも少なく、規模も小さいので、価格は高くなりますが、手仕事でつくった地球畑originalは価値のある優れものだと、自信を持ってお勧めしています。

「日本中のこだわりの人参ジュースを飲んできたが一番おいしいと思ったのが地球畑の人参ジュースです」「日本中探したけど見つけられなったのに、国産有機100%のベビーフードをつくっているんですね」とプロのバイヤーさんから驚かれる商品なんです。

## 希少な有機農産物を余すところなく食べてほしい

生産者の圃場を訪ね、一緒に出荷作業をしていると、「これは変形しているから出荷できない、これは大きすぎる」と選別されていく農産物を目にはします。それらはまた土に還り、次の農産物を育てる栄養になる訳ですが、つまりは捨てられているんです。暑いなか草取りして雨風に耐え手作業で収穫された農産物が、1%にも満たない国産有機農産物が、捨てられています。それに新しい魅力をつけてお客様にお届けできるのがこの仕事のやりがいです。



地球畑originalをつくっているのは現役のママたち。自分の子供に食べさせるのはどんなものが良いか。日々の製造の中で、「これで良いか?」自問しながら、より良い商品づくりに取り組んでいます。

## 私たちが目指す農産加工品

これから数年で、日本におけるオーガニックのニーズは大きく変わっていきます。日本で最大の有機農家の生産者団体であるかごしま有機生産組合。その直営店である地球畑は今年で30周年を迎えます。近代農業がもたらした公害問題に疑問を抱き、「自分の作った農産物がひとのからだをつくる生きる糧となるように」という理念をもって歩んできた生産者であり、お店です。日本のオーガニックの先駆者である自覚と誇りをもって、取り組んできた加工プロジェクトが、ようやく芽を出し始めたところで

## 買い物は大切なものの投票

近年、エシカル消費ということばを見聞きすることが増えています。「健康にいいから」というだけではなく、「豊かな自然環境を未来に残したい」といった倫理的で利他的な視点や視野を広げつつ消費をしようという考え方です。これからの中食に何を選ぶかは消費者の自由です。そのひとつにオーガニックがあつてほしいと思います。



化学肥料・農薬・除草剤をつかわない有機農業は手間がかかる農業で、儲かりません。それでも信念をもって日々汗を流す有機農家、「つくる人々」がいます。その想いを伝えお届けする「つなぐ人々」がいて「つなぐ場所」があります。そして、オーガニックな食と暮らしを求める「食べる人々」がいて初めて持続可能な循環が生まれるのだろうと思います。買い物をすることは商品や作り手を応援することと同じです。地球畑originalも多く人の手に取ってもらえよう、より良い商品づくりに取り組んでいきます。



今年発売になった新商品の「たまねぎスパイス」。規格外の有機玉ねぎの有効活用を考えて生まれました。温野菜や肉、魚にかけたり、お湯を注いでスープに、オイルと合わせてドレッシングにもなる万能調味料です。

## オーガニックイベント情報

自然と暮らす 地球と遊ぶ

### 第14回オーガニックフェスタ

2021/11 27(土) 10:00 ~ 16:00

28(日) 10:00 ~ 15:00

会場: ウォーターフロントパーク

衣食住のオーガニックマーケット、キッチン、ワークショップ、遊び村など盛りだくさん!

地球畑、地球畑カフェ、直営農場など  
今年も出店します!



### 第14回国際オーガニック映画祭 in Kagoshima

2021/12 4(土) 5(日)

会場: ガーデンズシネマ (マルヤガーデンズ 7F)

学校給食や身近な食の問題をメインテーマに、プラスチックや水など地球環境や日常生活を取り巻く社会の現状を問題提起するドキュメンタリー5作品を上映。今を、未来を考える映画祭。

\*facebook・instagramで情報発信中

2022  
2/13(予定)

## 地球畑 映画上映会

地球畑創業30周年を記念して、  
地球畑映画上映会を開催します。  
身近な食にまつわるドキュメンタリー作品を通して、未来の子どもたちのために今何ができるか、語り合います。

詳細は後日ご案内します。

## 地球畑カフェ 食欲の秋レシピ

### 【材料(4人前)】

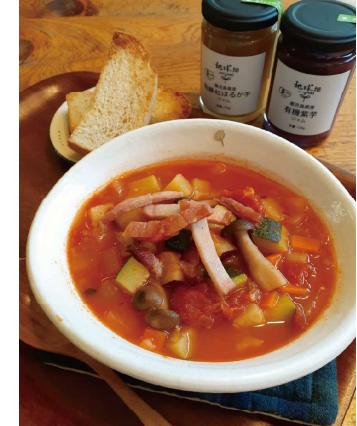
黒豚ベーコン((短冊切り)	50g	にんにく(スライス)	1片
玉ねぎ(角切り)	150g	ホールトマト	1缶
人参(角切り)	100g	(イタリア産有機トマト使用)	
しめじ	50g	水	800ml
さつまいも(角切り)	100g	ローリエ	1枚
キャベツ(ザク切り)	100g	天然塩	小さじ1/2
ズッキーニ(角切り)	150g	胡椒	少々
		有機オリーブオイル	適量

\*有機野菜、調味料はすべて地球畑の商品を使用しています

### 【作り方】

- ①鍋にオリーブオイルをしき、にんにくを炒める。
- ②香りが出たら、ベーコン、玉ねぎ、人参、しめじを炒める。
- ③玉ねぎが半透明になったら、ホールトマト、塩、胡椒を入れ、約5分炒める。
- ④水とローリエを入れ、中火で10分煮込む。
- ⑤さつまいもを入れ、火が通ったら、キャベツ、ズッキーニを入れ、塩で整える。
- ⑥器に盛り完成。

＼ 有機野菜ゴロゴロ  
具だくさんスープ! /



10月より土・日限定でディナーの営業を再開しました。営業時間 18:00 ~ 21:00 (20:00 ラストオーダー)  
日替わりプレートや有機野菜カレーなどご用意しております!