



オーガニックやまぐち

初の販売イベント“秋の収穫祭”を開催します

8月の役員会での決定に基づき、関係者による小委員会において「軽トラ市」の具体的な内容が検討されています。8月27日、9月14日で決まったことを下記のとおりまとめてみました。今後の話し合いにより、変更される部分もあります。

11月29日(日)開催の“秋の収穫祭”に乞う！ご期待!!

8月27日、9月14日に開催された小委員会での検討結果は、次のとおりです。
なお今後の検討により変更もあります。

販売イベントの名称

- ・記念すべき第1回目は、“秋の収穫祭”とする
- ・第2回目は、“年末大感謝祭”とする
- ・第3回目以降については、その時期にふさわしいネーミングを検討する

開催日時

- ・記念すべき第1回目は、11月29日(日)に開催
- ・午前8時より準備を始め、午前9時から午後2時まで販売し、後片付けをして午後3時頃に終了する
- ・第2回目は、12月27日(日)に開催
- ・第2回目以降の販売時刻については、その時期に合う時間帯を検討する

販売イベントの会場

- ・南部の販売拠点である「農家さんの台所」(住所：山口市小郡下郷294-9、TEL：083-972-0501)とする

販売イベントの内容

- ・化学農薬・化学肥料不使用(植付後)の朝採れフレッシュ野菜等の軽トラ即売会
- ・一定の品揃えのためにも、慣行農法の農家さんにも参加してもらう。ただし化学

農薬・化学肥料不使用(植付後)の野菜とは明確に区分できるようにする(認証シールによって、区別はできるが)

- ・雑炊のキッチンカー1台、自家製酵母パンの販売車1台、さらに漬物等加工品の販売や焼きそばの屋台販売も行う
- ・先着50名に、新米のおにぎりやつきたてのお餅(2個入)を配付する
- ・中村進卓さんによる営農相談会も開催

開催頻度

- ・第1回と第2回の様子を見て検討する
- ・ただ最低でも2か月に1回は開催しないと、消費者の皆さんへ周知できない

その他

- ・販売イベントの主催者は、「山口市有機農業推進協議会 産直部会」とする。
- ・チラシは費用削減のために、自前で制作する(担当：倉本さん)
- ・保健所への手続きは、担当役員の田島さんが行う
- ・場所代として、一律1,000円/人とする
- ・駐車場は、隣の運送関係の駐車場を活用し、駐車場係は「農家さんの台所」さんのスタッフにお願いする
- ・八幡様の駐車場は関係者用とする
- ・会計はそれぞれの出店者が行い、店のレジは通さない



なかむら自然農園を突撃レポート

会員でもある「やまぐち食育くらぶ」代表の食育指導士うっきーこと西本葉子さんに、産直部会の認証を受けられている農業生産者の圃場を訪問してもらい、その感想をレポートしていただけることになりました。「山口市有機農業推進協議会（愛称：オーガニックやまぐち）」のホームページに掲載するものを、会報でも報告させていただきます。うっきーさんの分かりやすい文章をお楽しみください。

「なかむら自然農園」に行ってきた (2020年9月9日)

食育指導士うっきー西本葉子です。

今日は、「なかむら自然農園」にお邪魔し、園主・中村進卓さんと、農園アルバイトの迫山卓哉くん、仕事の傍ら農園をお手伝いされている渡辺寛さん（「農家さんの台所」のオーナーさんです）にお会いし、お話をお聞きしました。

折しも台風10号が通り過ぎた後、畑に傷痕を残していました。自然の前では人間ってなんて無力なのでしょうか。でも、自然に生かされ、生きているんですよ。

左から、渡辺さん、迫山くん、中村さん



強風で気孔が塞がり枯れた茄

中村さんが有機栽培を始められた経緯についてお聞きしました。

きっかけは有吉佐和子の著書「複合汚染」

その本には、工業廃液や合成洗剤により河川が汚され、畑では化学肥料と除草剤で土壌が死に、それらの有害物質はやがて食物を通じて人体に蓄積され、その

汚染は生まれてくる子ども達にまで影響するという、汚染の連鎖が描かれています。

釣り好きの中村さんは、まず河川の汚染に目を向け、EM研究所に学び、微生物による水質浄化を山陽小野田市などの地域で実践して来られました。

そして17年前に「なかむら自然農園」を立ち上げ、有機農法による野菜の販売を始められます。

【中村さんの有機農法について】

自然農法の何も足さない何も引かないではなく、有機化学も生物学も取り入れ自然界のポテンシャルを高めるため微生物や発酵学を駆使して、自然界の可能性を科学的な裏付けで安全で機能性の高い農産物をしかも美味しく綺麗な商品として付加価値の高い物を生産する事を目指しています。また大事な事は、環境に負荷を掛けず自然界との共存共栄を大切にしております。（中村さんによる）

その時に、人手として大学生をアルバイトに迎えるのですが、大学生の「無知」な現状に直面。畑を手伝うことを通して、世界へ目を向けることを指導。未来有望な若者へ留学を進め、知見を深めるきっかけ作りにも熱心です。

現役アルバイトの迫山卓哉くん(山口大学 工学部 3年生 野球部)

「野球部の友達から、ここを紹介してもらいました。もう野菜の味が全然違います。硝酸態窒素の残留基準など世界とのギャップに震撼しました。世界との考え方の度合いの違いがスゴイ。留学して世界に行ってみたいと思います。」

迫山くんのご先祖様は武士らしい。海外に行く時は自分のルーツをキッチンと知っておけ！というのも中村さんの教え。

こういう若者が日本の未来を変えてくれるって光が見えました。ちなみに、硝酸態窒素の残留基準は、日本では3,500から5,000ppmへ緩和されました。EUでは、2,500ppm。日本はEUの2倍です。中村さんのお野菜は、なんとたったの25ppm！！味の違いが分かります！

中村さんは有機農業への就農支援にも積極的です。

行政からの依頼の他、個人の紹介者も受け入れて、数年かけてしっかり指導。有機農業を目指す上で、けっこう化学の基本知識が必要！自然派だからって、無為自然～なるようになる～ってわけじゃない！勉強もすっごく大事と言うことがよく分かりました。

そして今、中村さんの畑で有機農業の勉強をされているのが渡辺さん。

ご自身が経営するお店「農家さんの台所」で中村さんのお野菜も販売。ただ売るだけではなく、「伝える」というコンセプトを経営理念に掲げておられるます。

渡辺寛さん(つたえる酒屋「農家さんの台所」経営 代表取締役)

「朝6時から畑を手伝って、それから会社に行くんです。いつか有機農業をしたいと思っていて、今やろうって決意したんですね。仕事と掛け持ちで体がもつかなって思ったんですけど、土を触ると元気になるんです。とにかく中村さんの野菜は美味しい！！」

美味しさのひみつも元気の秘訣も土にあり



「西本さん、慣行栽培の土と、有機栽培の土の微生物の数の違いを知っていますか？」

「教えてください！」

「慣行農家の中で、篤農家と言われる土づくりをする農家の土でも1グラム中700～800。有機農業の土の中には1gに一億の微生物がいます。」

私達の健康に欠かせない微生物が満載！いえ億載！！まさに桁違い！！



自然っていいね👍だけじゃなくて、健康にいい科学的な根拠も盛りだくさんのお話でした。

最後に、「なかむら農園」自慢の茄子を中村さんオススメレシピで作りました！

味噌バターソテー

・薄切りにした茄子を、バターをしいたフライパンで両面ソテー・焼き上がった茄子に味噌をトッピング！
お好みで青紫蘇

激うまー



それでは、また！
次回レポートをお楽しみに！

他団体のイベント報告

8月2日の「おいでマルシェ」の開催に合わせて開かれた「やまぐち環境研」主催の「オーガニックマルシェ・種子交換会」と本協議会も後援した8月30日開催の「ヤッタネ!やまぐち」主催による「種の勉強会」について、簡単な報告をします。

「やまぐち環境研」主催の「オーガニックマルシェ・種子交換会」

8月2日(日)猛暑の中、山口市中園の中央公園で開催された「おいでマルシェ」(主催:「おいでマルシェ」実行委員会、後援:山口市)に参加された「やまぐち環境研」の「オーガニックマルシェ・種子交換会」を覗いてみました。三々五々ではありますが、ベビーカーを引いた若い夫婦も見られ、比較的若い層の参加が多かったように感じました。

化学農薬・化学肥料不使用の農産物を販売しながら、消費者と直接「食の安全安心について」話をするのが、有機農業の推進、会員の増加につながるのと思いき、環境研では取り組まれたのだそうです。

販売物は乾燥しいたけ、ミョウガ、五穀米、古代米、大豆などで、加工品はジュース、ケーキなどでした。またタネの提供者は4人で、植え付け方法など情報交換されていました。5人の消費者がプランターへ植えるために、種を買い求められたそうです。



私たちの協議会も参加できるよう、力を付けたいものです。

「ヤッタネ!やまぐち」主催による「種の勉強会」

本協議会の会員でもある西本葉子さんの軽妙な進行により、参加して良かったなと思える会となりました。ただ楽しみにしていた吉松さんの顔は会場にはありませんでした。昨今のコロナ禍で奥様からストップがかかったのだそうです。事前にAさんがインタビューされ、ビデオでのお話でした。「イセヒカリ」の誕生と種を守ることの大切さについてお話されました。続いては「日本の種子(たね)を守る会」のYouTubeで「種苗法改定法案の問題点」と題する印鑰(インヤク)智哉さんの解説でした。丁寧な説明ではありましたが、参加されたほとんどの方が農業生産者ではなかったため、やや分かりにくかったのではないかと懸念されます。

後半では、本協議会の原田副会長が小鯖小での化学農薬・化学肥料不使用の野菜の納入状況や有機農業生産者が少なく高齢であるといった実情などを話されました。種の勉強だけでなく給食のオーガニック化もテーマであったことから、幼稚園の園長、栄養士、薬剤師、新聞記者、市会議員、子育て中のお母さんなどと参加者は多彩でした。比較的若い方の参加が多く、今後の展開が楽しみな会でした。

【文責:東孝次(当協議会・委員)】



山口市有機農業推進協議会

【事務局】

山口市農林政策課 TEL:083-934-2817 FAX:083-934-2651

E-mail:n-seisaku@city.yamaguchi.lg.jp