



# オーガニックやまぐち

## 販売協力店との連携強化と今後の課題について

山口市有機農業推進協議会産直部会  
部会長 原田正暁

産直部会では有機農産物の産直活動を広げるため、昨年 11 月 29 日、南部の拠点販売協力店「農家さんの台所」の協力を得て収穫祭（軽トラック市）を開催しました。産直部会では初めての試みで不安もありましたが、試行錯誤しながら消費者グループの支援やチラシ配布、口コミによる宣伝効果が広がり盛会に終わることができました。出荷された生産者や安全な農産物を求められる消費者の皆様のご協力とご支援に対し厚くお礼申し上げます。

続く 12 月の大感謝祭も多数の消費者で賑わい期待に応えることができましたが、1 月以降はコロナ感染拡大や野菜不足もあり、屋内での販売となりました。

この間の取り組みで有機農産物の販売に理解のある消費者の方がかなりおられることに、私どもは勇気づけられ、これにどのように応えるべきか模索しているところです。

ここで新年度の主な事業計画を紹介しますと、①有機農業者は認定申請どおり栽培しているのか認証委員会で検証しま

す。②役員研修では先進地で和木町ぐるみ和木学園と宇部「有機ネット山口西部」の取組みを視察。③生産技術のレベルアップのため、有機生産者同士のほ場の見学。④新たに有機栽培に興味のある方を受け入れる態勢の整備等に取り組みます。その他皆様からご要望があれば事務局までご意見をお寄せいただくようお願いいたします。

さて農水省は地球温暖化防止と脱炭素社会に向け有機農業 2017 年の面積 2 万

3500ha から有機農業 2050 年に全耕地面積の 25% の 100 万 ha に広げる計画を打ち出しました。数値目標は過大に感じますが、国は国際的な課題である地球温暖化防止へ反映させるため、有機食品の市場拡大に向け様々な取



組みを提起しています。我々の活動は地味ではありますが、未来を担う子供や孫らに繋げるためにも消費者の皆様とともに歩んで参りたいと思います。なお、4 月からは以前の軽トラック市の販売を考えていますので申し添えます。

## うっきーの突撃レポート “イタヤマノウエン”

協議会会員で「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、今回は、ホームページでもご紹介しています“イタヤマノウエン”さん取材していただきました。ホームページにも掲載しますが、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ご賞味ください。

噂の「イタヤマノウエン」を突撃！山口市に突然現れた若きオーガニック就農者の謎に迫ろうと思います。

### 福岡県春日市生まれ サラリーマンの家庭で育つ

板山弘平さん（42）は畑も緑もない街で暮らし、たまたま山口大学農学部に進学したのがきっかけで、JAへ就職。地域生産者の指導員として17年間勤務し、40歳で独立。そして作ったのが「イタヤマノウエン」です。



「農家」というよりも  
「自給自足」そして「お店」

実は板山さんは指導員としてはベテランでも自分では野菜を作ったことはなかったといいます。独立して何かをしたいと考えた時、まずは自分で作ってみようと、畑を借りて自給的な農業を始められました。

子どもさんが生まれたこともあって、安心安全な食に向き合うようになり、農薬は使われませんでした。けれど、化学肥料は普通に使うおられ、そこに有機農業についての考え方が入って来たのは「奇跡のリンゴ（木村秋則・著）」との出会いだったそうです。それから慣行農法の弊害について考えるようになり、自然に寄り添った農業の形に近づいていきました。

### 第7回山口市景観賞 「優秀賞」を受賞

優秀賞 イタヤマノウエン 自宅兼店舗



所有者 板山 弘平  
設計者 wcc works,  
asse一級建築士事務所  
施工者 若光 大祐

(画像元：山口市HP)

家と畑とお店が「中土間」でつながった新居は、その機能性とデザイン性が注目され、見事「山口市景観賞・優秀賞」を受賞されました。

## お金に依存しない生き方 「半農・半X (エックス)」

板山さんはいわゆる「自然農」に憧れて起業された訳ではありませんでした。

家族との時間を大切にしたいという思いから、自由でナチュラルな生き方へと導かれ、やがて安全な食に意識が向き、環境と健康に配慮した野菜と雑貨のお店「イタヤマノウエン」という形になりました。

「何を売るか」ではなく「どう生きるか」という暮らしの一部にお店があり、自分たちの生活を中心に「半分農業」「半分は可能性」＝「半農・半X」というライフスタイルが根底にあります。



お店は水曜日と土曜・日曜日の限定営業。お店がお休みの時は、前職の関係の仕事もしておられます。

「お金になるべく頼らない生き方を日々考えながら着地点を手探りしている途中で、まだ“これが正解”という答えは出来上がっていません。」(板山さん)

売ることだけが目的ではないと言っても、もう少し収益を出すことを考えたり、地域の「農」を守りたいという夢も思い描いておられます。

板山さんのこうした生き方に共感した若い人がお店に来られることもあるそうで、板山さん自身が「今の社会に求められている生き方の一つのモデル」を作っていたらいいなというお話もお聞きしました。

板山さんは元 JA 職員としてのキャリアが長かったこともあり、収穫量を安定させる慣行農法に否定的な気持ちはないと言われています。その姿も自然体。

自分自身で畑を作られるようになり、有機肥料でも大量にやれば虫がやって来ることや、自然のままに育てた畑にはいろんな生物がバランスをとって生きている様子などをありのままに観察し、野菜作りを楽しんでおられました。

近所の小学生が育てた栗を「イタヤマノウエン」で販売されるなど、お店を中心に若い世代のコミュニティが自然と生まれています。



(写真:初めて売上金を渡す様子)

最近では仁保小学校の保護者から、学校給食に有機農作物を使いたいというグループが立ち上がり、板山さんもメンバーに加われました。板山さんの起こした新しい風が、安心安全な食を求める若いお母さんお父さんの希望になっていることを感じています。

板山さん、お忙しい中取材にご協力頂き誠にありがとうございました！またお店にお買い物に行きますね！最後まで読んで下さった皆さまに心から感謝いたします。みんなでこの新しい風に乗っていきたいですね！

レッツゴー未来です！



## 「子どもの食と未来を考える食育フォーラム」の報告

去る2021年2月14日に開催された「子どもの食と未来を考える食育フォーラム」（「ヤッタネ！やまぐち」主催）について、会員で当日もパネラーとして登壇された京瀧映美さんにレポートしていただきました。なお当日の様子をご覧になりたい方は、このURL（<https://youtu.be/LqNHEuHxBkQ>）からご覧いただけます。

2020年2月14日日曜日に、「ヤッタネ！やまぐち」主催の食育フォーラムが、山口市民会館で開催されました。

事前申し込みから満員となる中、県外や海外からの問い合わせもあったため、録画ビデオにて配信されるなど、食や農への関心の高まりが広がっていることを感じられる盛会となりました。

メインのパネルディスカッションでは、食育指導士の西本葉子さんによるナビゲートで、以下5人のパネリストが、それぞれの経験を元にした発表を行い、後半の交流会でも、貴重な意見が交わされました。

湯田・菅内幼稚園園長の阿野久子さんは、園庭に畑を作り、子どもたちへの食育に取り組んでいる様子をお話しされました。土と触れ合う食育を進めていく中で、子どもたちと共に、多くの気づきが得られているそうです。

阿東つばめ農園で有機農業を営む理学博士の安溪貴子さんは、アメリカの危険な農薬被害を打開していった現地のお母さん方の事例を豊富な資料を使い、分かりやすく説明されました。



ふるさと大楽・古民家レッジの運営者で、市内小学校PTAの京瀧映美は、ハンガリーで生活をしていた時に気付いた日本とヨーロッパの食の意識への違いと、今取り組んでいる小学校での有機給食実現に向けての活動を報告しました。

結び家くらともを経営する有機農業生産者の倉重智子さんは、有機野菜の味の良さや健康への好影響が、実母をはじめとし、実際に食を提供している幼稚園児やお客さんから感じられたことを発表されました。

～ちいさな加工場～百日紅のオーナーで管理栄養士の平井多美子さんは、有機野菜は安全で皮まで食べられるため、フードロスにもつながることや、シンプルな味付けで素材を楽しめる魅力などを語られました。

参加者から集められた市長への手紙が、同フォーラムに参加した市議を通じて届けられることとなり、同時に、ゆうき給食を実現するための署名活動もスタートしました。

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.vamaguchi.lg.jp