

『NEWS大地を守る』は、この9月号から装いを新たにしました。
『イベント大地を守る』と合体し、「おいしい」のその先にある食にまつわる情報や
イベント情報などを、毎月皆さんのもとにお届けします。

大地を守る会ならではの 「オーガニック」を考える

「オーガニックって何？」
そう聞かれたら、あなたはどうか答えますか。
体にいいもの？ 環境にやさしいもの？ 安心して食べられるもの？
いつしか、当たり前のように存在するようになった
オーガニックを見つめ直します。

——有機の畑は0.2%だけ。
作り手が増えない理由とは

「オーガニック=organic」を
辞書で引いてみると、「有機物の」
や「化学肥料を用いず育てた」な
どがあります。簡単にいえば、農
薬や化学肥料に頼らずに育てたも
のを指し、日本では、法律で定め
られた「有機JAS認証」を取
得していなければ「オーガニック

(または有機)」と表記してはいけ
ないことになっています。

オーガニック・フード、オーガ
ニック・カフェ……。世の中に
はオーガニックと名のつくものが
あふれています。日本の耕地面
積の中で有機の畑が占める割合は
わずか0.2%。この10年ほどは、
ずっと増えていません。有機農業
先進国であるイタリアは8.6%で
すから、日本の有機は、とても希

少なものだといえます。

ここで一つの疑問が浮かびます。
たとえば、農薬を多用した大根と
有機で育てた大根。どちらを食べ
たいかと聞かれたら、有機のもの
を選ぶ人が多いはず。多くの人が
いいと思うもののなのに、なぜ有機
の畑は増えないのでしょうか。そ
れは、日本において有機農業に取
り組む大変さに答えがあるのかも
しれません。





ヨーロッパのマルシェ。形やサイズの不ぞろいな有機野菜も売られている。それが当たり前。

大地を守る会ならではの「オーガニック」を考える

有機 JAS 認証の取得には、認証の審査費用や有機 JAS マーケットのシール代など、生産者に多くのコストがかかります。また、認証機関に提出する日々の栽培記録、肥料や防虫ネットなど農業以外の資材を設置する手間は大きな負担となります。さらに、一部の作物で有機許容農薬があるものの、農薬の使用が制限されることから病虫害のリスクが高く、収穫が減少してしまうことも。このようなコストや手間、リスクがあることから、有機農業に取り組む生産者がなかなか増えないのが現状です。なかには、有機と同等以上の条件で栽培しているものの、有機 JAS 認証を取得しない生産者

もいます。

食べる側、流通させる側の意識も有機が増えないことと無関係ではありません。有機農業先進国では、不ぞろいな形や虫食いの農作物も店頭に並ぶのが当たり前。消費者には、「有機なのだから見た目は関係ない」という意識がありま

—— 価値の共有が有機の畑を広げる

農薬や化学肥料を使用すれば、手間が省け虫食いや病虫害がないものが育ちます。その反面、日々の作業で農薬や化学肥料を扱う生産者の体や自然環境に悪影響を及ぼしてしまいます。消費者も安心して食べることができません。

大地を守る会では、発足以来おいしくて体に良く、環境にも良いものを広めようと有機野菜を届け続けてきました。理念に共感する生産者と手を取り合い、「家族に安心できるものを食べさせたい」「有機の生産者の農作物を買い支えたい」という価値を共有する消費者も増やしてきたのです。生産者、消費者、そしてそれをつなぐ大地を守る会。この三者が価値を共有することで関係性を築き、有機を広げてきました。野菜の場合、取り扱い商品の中で有機と農薬不使用（栽培期間中）の合計の割合が約 88%（2014 年実績）と非常に高いレベルを達成しています。



農業資材の一つ、マルチシート。太陽熱により地面の温度を上げ、雑草の成長を抑える効果があります。

—— 一本の大根を支えるオーガニックな関係性

おいしくて体に良く、環境にも良いものを広めよう。その思いは、大地を守る会と生産者、消費者のさまざまな取り組みによって支えられています。畑でとれた一本の大根は、どのようにして食卓まで届くのでしょうか。

まず、生産者と一緒に大根の年間栽培計画を立て、作付け量や価格を事前に相談して決めます。日々の栽培の基準となるのは、「業界一厳しい」といわれる生産基準やトレーサビリティです。これらは、農薬使用状況として消費者に農作物の特徴や栽培状況をわかりやすく伝えるものでもあり、大地を守る会と生産者の約束です。大根の生育中には大地を守る会の産地担当が畑へ足を運び、栽培方法の工夫を聞いたり、食べて味を確かめたり。また、他産地でも



1



2



3



4



5

① 農薬や化学肥料に頼らない農業では草とりも大変。そんな畑からとれる野菜は、生産者たちの努力のたまものです。② 大地を守る会の産地担当・市川も頻繁に産地へ。この密なコミュニケーションが「オーガニック」を支えています。③ 「オーガニック」を畑で支えるのが生産者。④ 消費者が産地を訪れるイベントも。自然や農作物、そして生産者とふれあえる貴重な体験です。⑤ 形やサイズが不ぞろいな野菜があるとき、大地を守る会では「もったいナイ」商品として取り扱っています。



上・年に1回開催される生産者会議。こちらは天敵の研究に関する一コマです。左・生産地から届いた野菜の残留農薬を自社分析室でチェック。計画を立てて、年間で約400サンプルを検査します。

けることができます。

定期的な生産者会議では、全国から集まった生産者が情報交換を行い、技術力や農作物の品質を高め合います。また、各地で開催する消費者との産地交流によって、生産者と消費者のふれあいの場をつくるほか、この「NEWS 大地を守る」やカタログ『ツチオーネ』などを通じて、生産者の思いを消費者に伝えています。

食卓に届いた一本の大根は、一見普通のものとなわらず、有機 JAS 認証を取得していないものかもしれません。でも、その背景にある、三者が支え合う関係性は他にはなかなかないものです。それを築いていくこと、深めていくことが、大地を守る会の考える「オーガニック」です。私たちの選ぶ食べ物が未来とつながっていることを忘れず、ぜひ「オーガニック」を選択してください。

／ 食べてみよう ／

大地を守る会の生産者の、あの味この味



瀬山さんの「なす」

2010

なす

200g 168円(税込181円)

そろそろ旬の終わりを告げるのが、夏野菜の一つ、なすです。瀬山さんのなすを食べていないという方は、夏が終わってしまう前にぜひ味わってください。瀬山さんがなすの次に育てているのは、144号から登場予定のかぶ。秋の到来です。

作り手



瀬山 明さん(左)・公一さん(右)

瀬山家は公一さんで七代目。明さんの代で大地を守る会の考えに賛同して有機農業を始め、35年以上のお付き合いです。埼玉県本庄市で、なすやかぶ、キャベツなど、16種類以上の野菜を育てています。

野菜、微生物、土、人。助け合いができる環境づくり

瀬山明さんと公一さん親子が育てるなすは、畑でもぎたてを生そのままじってみると「甘い」と感じるほどのおいしさ。その味には、大地を守る会の産地担当も驚きました。

瀬山さんの畑を歩くと、土がふかふかなことに気がきます。これは、土中で多くの微生物が活発に活動している証し。瀬山さんによると、微生物は1年に約5センチも土を耕してくれる働き者です。この微生物の働きこそ、瀬山さん親子が大切にしていること。土の中にはさまざまな微生物が存在し、循環のなかで助け合っています。良い土を作れば、良い野菜が育つもの。瀬山さんは化学肥料ではなく、わらや独自のぼかし肥料(有機質資材と土を混ぜて堆積させたもの)などを使い、生命あふれる土がで上がっているのです。

植物と植物の栄養のリレーも、瀬山さんは応援しています。たとえば、キャベツとヘアリーベッチの混植。瀬山さんの畑では、ヘアリーベッチというマメ科の一年草が、キャベツとキャベツの間の地面を覆うように広がっています。野菜が健全に育つためには土中に窒素が必要ですが、ヘアリーベッチは土壌に窒素をためることができ、キャベツに栄養をリレーしているのです。また、混植することで雑草が生えにくくなるというメリットもあります。

瀬山さん親子の根底にあるのは、生き方や自然への考え方。人間は、植物が気持ち良く育つ環境づくりに徹することが大切と考え、自然に木が育つような「森のような畑」を目指しています。野菜、微生物、土、人。この四者のよい良い関係が地球規模で増えていけばと願い、循環を応用した農業をこれからも続けていきます。

佐久ゆうきの会の「トマト」



1098

トマト

400g 408円(税込441円)

夏場のトマトはどうしても水っぽくなりがちですが、佐久ゆうきの会が手掛けるトマトは、ジュレがしっかりといて濃厚さを感じます。ちなみに、佐久ゆうきの会のトマト部会には就農した大地を守る会の元社員がいるのです。その実力やいかに!?

作り手



佐久ゆうきの会

長野県佐久市で活動する生産者団体。2016年現在、所属しているメンバーは30代後半から40代を中心に15~16名。全員が有機JAS認証を取得しています。トマトの他、ズッキーニやかぼちゃなど品目数が増加中です。

止まらない情熱と品質の確実な向上。
「佐久平を有機の里に」

長野県佐久地方は、日本でもトップクラスの日照時間と少雨・乾燥という地の利を生かした野菜作りが盛んな地域。佐久ゆうきの会は気象条件に恵まれたこの地で、決して簡単ではない有機トマト作りに励んでいます。

佐久ゆうきの会は2008年に設立し、大地を守る会とは2010年からお付き合いが始まりました。所属するメンバーは30代後半から40代が中心で、ほぼ全員が新規就農者です。当初はトマトとレタスのみの出荷でしたが、ズッキーニやかぼちゃ、ほうれんそうなど品目数も増えてきました。発足してまだ歴史が浅い彼らですが、全員が有機JAS認証を取得。自分たちの手で自然環境を守りながら、より確実に販売して生産者の生計を立てるためという熱いからです。

熱い思いは、日々の栽培でもあふれています。品目ごとに部会があり、トマト部会も頻りにメンバーが集まります。それぞれが栽培したものを持ち寄って食べ比べて意見交換をしたり、栽培方法について語ったり……。たとえば、ハウスの場所が少し違うだけでも、水はけなど土壌の条件が異なり、管理方法は一樣ではありません。そういった細やかなところまで語り合いながら貪欲に技術の向上を目指し、甘いトマト作りを追求しています。

佐久ゆうきの会のメンバーの情熱と品質の確かな向上は、「もっとたくさんの人に食べてほしい」という産地担当の言葉からも感じられます。「佐久平を有機の里にしたい」という思いを胸に今日も野菜を育てています。

『ツチオーネ』
142号から
登場予定



シナノスイート

原さんの8種類のりんごが食べられる毎年大人気の「りんご七会」は、残念ながら今年は終了してしまいました。142号からは、まずシナノスイートが登場予定です。「ふじ」と「つがる」から生まれた、強い甘みとさくさくの軽い食感が特徴。これからの季節、原さんのりんごをお見逃しなく!

作り手



原 俊朗さん

北アルプス山麓にある、亡き父・今朝生さんから受け継いだ畑を守りながら、無化学肥料、減農薬、新品種、多品種に積極的に取り組んでいます。40年近くという長いお付き合いのなかで原さんと産地担当の思いがつながり、珍しい品種やいろいろな品種が楽しめる頒布会「りんご七会」や単品商品も誕生しています。

原さんの「りんご」

高く確かな技術を持つ
りんごの達人

これから涼しい日が増えていき、りんごが旬を迎える季節です。達人・原俊朗さんのりんごは、とても濃密でジューシー。「一度食べたなら忘れられない味わい」と多くの人を魅了しています。

国内外で有名なりんごの一つに「ふじ」があります。「ふじ」が登場したばかりの頃は赤色が出てく、全国のりんご農家が赤く色づく「ふじ」を探しました。各地で着色系の「ふじ」は発見されましたが、その一つ「長ふじ」を発見したのが亡き父・原今朝生さん。のちに息子の俊朗さんも「ふじいち」を発見し、今でも多くの農家に栽培されています。

原さんは農業・化学肥料に頼らない栽培にも果敢に挑戦。果樹の多くは野菜に比べて栽培期間が長く、年に1回しか収穫することができません。このため病害虫による被害の確率が高く、農薬の使用回数を抑えるのが難しいのです。原さんは、堆肥による土作りや草と果樹を共生させる草生栽培、こまめな畑の見回りなどで、化学肥料は一切使わず農薬の使用量も慣行栽培の半分ほどという減農薬に成功しています。

父の代から俊朗さんの代になってからも、原さんの畑には、生産者や市場関係者など毎年約2,000人が視察に訪れます。このような視察に対しても、原さんは自らの手で得た情報や修得した技術を惜しみなく広めています。それはひとえに人手不足や高齢化を見据え、「少しでもりんご農家のためになれば」という思いからなのです。

1 私だけの「しろたまり」を作ろう!!

昨年好評だった手づくり「しろたまり」講座を今年も開催!

愛知県三河地方で生まれ、造られている白醤油。日東醸造から蛸川洋一さんをお招きし、自分だけの「しろたまり」を仕込み、持ち帰ります。

しろたまりやもろみを使ったお料理の紹介や試食もあります。昨年の参加者に限り、仕込み用瓶を持参される場合、参加費500円引き。お楽しみに!



調理例：さっぱり鶏

2016.9.27(火)
10:30-12:30

●会場…川崎市中原市民館 料理室(川崎市中原区)※東急東横線・目黒線「武蔵小杉駅」南口より徒歩4分、JR南武線「武蔵小杉駅」北改札・東口より徒歩3分 ●駐車場…あり ●講師…日東醸造・蛸川洋一さん ●参加費…基本セット:2,000円(仕込み用瓶含む) ●定員…30名 ●受付締切…9月16日(金) ●お問合せ…CSR推進部・鈴井 ●主催…港北大地サークル ※昨年の参加者に限り、仕込み用瓶を持参される場合、参加費500円引き。申込時、備考欄で申請してください。

2 生産者とおしゃべり会～黒崎有機栽培研究会

都会のど真ん中で、神奈川県三浦半島の農家レシピを教わりましょう!

とうもろこし収穫祭で黒崎有機栽培研究会の畑を訪れたことのある皆さん、生とうもろこしの甘さは絶品だったのでは!? 毎年3月の大根収穫祭で出される大根のハリハリ漬け・甘酢漬けなどのお漬物のレシピを教わる絶好の機会です。おいしい調理法をヒントにわが家を三浦農家レストランに近づけませんか?



代表の石渡稔さん

2016.10.20(木)
10:30-12:30

●会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室(港区六本木)※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分 ※エレベーターはありません。●駐車場…なし ●講師…黒崎有機栽培研究会 ●参加費…無料 ●定員…20名 ●受付締切…9月30日(金) ●お問合せ…CSR推進部・鈴井 ●主催…港北大地サークル

3 マコ&ケンが視た福島原発事故

放射能の被害と暮らし・農業と漁業のこれから

マコケンさんってご存知ですか? 吉本興業の夫婦漫才師の「おしどりマコ&ケン」さんのことです。このマコケンさんが福島原発事故をきっかけ



おしどりマコ&ケン

に福島現地に通い続け、実際に聞いた人々の声と事故の現実を、芸人さんならではの凝縮力と瞬発力でわかりやすく伝えてくれます。

2016.10.2(日)
14:00-16:30

●会場…豊島区生活産業プラザ(ECOとしま)会議室501(豊島区東池袋)※JR線、東武東上線、西武池袋線、東京メトロ副都心線・丸ノ内線・有楽町線「池袋駅」東口より徒歩7分 ●駐車場…なし ●講師…おしどりマコ&ケン ●参加費…会員:無料、一般:800円 ●定員…40名 ●受付締切…9月16日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…原発とめよう会(谷) ※託児…若干名。会員の子ども1人につき700円。保育希望の方は、早めにお申し込みください。

4 お坊さんに聞いてみよう～供養について～

終活セミナー・2016年第6回 vol.12

大切な家族との別れはいつでもつらく悲しいものです。私たちは亡き人に向きあい、亡き人をしのび、失った悲しみを乗り越えるために供養を行います。そして、供養は、目の前の「死」と向き合うだけでなく、先祖や家族とのつながりをあらためて認識する機会でもあります。そこで今回は、故人や先祖をしのぶ「供養」について、お坊さんからお話をお聞きます。やわらかトークで皆さんのご質問にもお答えします。

2016.10.4(火)
10:00-12:30

●会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室(港区六本木)※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分 ※エレベーターはありません。●駐車場…なし ●講師…提携葬儀社・僧侶(予定) ●参加費…無料 ●定員…30名 ●受付締切…9月23日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…生活文化チーム(阿部)



5 第24回秋田・ブナを植える集い

よみがえれ! ブナの森

今年24回目となる「秋田・ブナを植える集い」。秋田県大潟村の生産者たちの呼びかけで始まった植栽イベント。これまで延べ2,000人以上の参加者と約17,500本以上のブナを植栽してきました。大潟村の田んぼの水源にもなっている五城目町馬場目川上流部には初期に植えたブナが立派に成長し、広葉樹の森が広がっています。成長したブナは7トンもの水を蓄えるといわれています。

20年で3カ所の国有林の植栽を終え、21回目から第4植栽地として数年前に廃止された「五城目恋地国設スキー場」跡地を選び、今年で4回目になります。リフトもそのまま残っている場所が森に変化していく姿を想像しながら、1本1本植えています。

植栽後は、生産者や参加者との交流会(コンサートやBBQ)も行います。田を潤すブナの森づくりに、あなたも参加してみませんか。



植栽風景

生産者企画

2016.11.3(木・祝)
9:30-16:00

●訪問先…ライスロッヂ大潟・黒瀬農舎(秋田県南秋田郡大潟村)※JR奥羽本線「八郎潟駅」より車で20分 ○植栽地:五城目町馬場目川上流部国有林 ●駐車場…あり(無料) ●参加費…1,000円(ブナ券代)※ロッヂ宿泊の場合は別途:大人5,000円、高校生以下3,000円、小学生以下2,000円、未就学児1,000円(懇親会費含む) ●定員…なし ●受付締切…9/30(金)(宿泊希望の場合、部屋数に限りがあるので早めにお申し込みください) ●お問合せ…CSR推進部(担当:米プロジェクト21・西田) ●主催…馬場目川上流部にブナを植える会 ※11/2から前泊がおすすめです。翌朝バスで植栽地へ移動します。11/2は18時過ぎより懇親会を予定。ご都合に合わせてJR「八郎潟駅」へお迎えに上がります。※もちろん11/3植林のみの参加もOKです。当日五城目町役場9:30集合、またはJR「八郎潟駅」で合流も可能です。各種お問い合わせください。



集合写真

6 土と平和の祭典2016

2016.10.14(金)～16(日)

10年目を迎えた都市と農村の交流イベント。大地を守る会は16(日)に出展します。

7 オーガニックパーティー

毎月 月曜日～金曜日 10:00-15:00の間で1～2時間

【1日1組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます♪

8 身体の内側からきれいになるランチ体験会

毎週木曜日 12:00-15:00の間で2時間

【毎週1組限定】大地宅配の食材を使ったお料理をご自宅までお持ちします♪

詳しくは大地宅配HPイベント情報をご覧ください。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



9月号 参加申し込み書

→ CSR推進部行

イベントNo	イベント名	交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス)
名 前	会員番号	
TEL		()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)	
名		
備 考		

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「別紙」や「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。