

春のトマト 収穫中

肥後あゆみの会
澤村輝彦(熊本県宇城市)

ゆっくり育つ
「春のトマト」は、
味が濃くておいしい。
その理由は？

外はまだコートを手放せない12月。澤村さんがトマトを栽培するハウスに入ると、人にも心地良い暖かさで緑の香りに包まれます。

「まだ寒いからね。廃木材で作ったペレットを燃料にした、ペレットボイラー」で温めています。重油を使わないから環境にもやさしいし、炭は肥料になるから二石二鳥。柔和な顔立ちとは裏腹に、トマト栽培の話になると厳しいまなざしになる澤村さん。「まだ緑の実が多いんです。でも、寒い冬にゆっくりと時間をかけて育ち、春になって日照時間が長くなると徐々に色付くこの時季のトマトは、甘みと酸味が強く、すなわち“こく”が生まれる。このピカピカの緑のトマトが、春になるとすばらしくおいしくなるんだ」

写真にある小さな緑の実が冬を越し、ちょうど今の時季にお届けする春のトマトになります。今回は、トマトの生産者・澤村輝彦さんのトマトストーリーをご紹介します。



ゆっくり、じっくりおいしくなります！



「海を愛した男のトマトは、 どごままでも深く、澄んだ味わい」

トマト王国・熊本県で、有機栽培技術をけん引する肥後あゆみの会

トマトの生産量日本一を誇るトマト王国・熊本県で、有機 JAS 認証を取得してトマトを栽培する肥後あゆみの会代表・澤村輝彦さん。トマトは病害虫の影響を受けやすいため、慣行栽培（熊本県慣行栽培基準を参考）では60回以上もの化学合成農薬を使用します。一方、澤村さんは、土壌に棲む微生物を活性化させる土作りと、独自に考案した、黒糖や甘草かんそうなど自然素

材を発酵させて作る栄養液の散布など工夫を重ね、有機許容農薬のみ数回の使用にとどめてトマトを栽培することができ、まさに、トマト作りの名人です。

そんな澤村さん、代々続く農家のサラブレッドかと思いきや、じつは30歳を過ぎてからの新規就農者で、元は漁師という異色の経歴の持ち主。一から始めたトマト栽培が他県の生産者からも注目される、トマト作りの名人になるまでには、「熱い熱い情熱」がありました。

地の利を活かしたトマト栽培で生まれた「塩トマト」

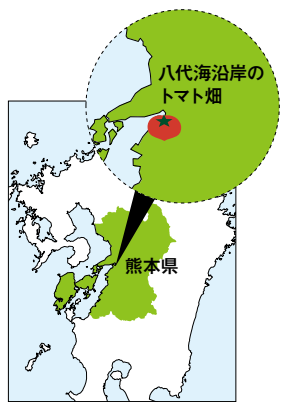
澤村さんのトマト畑がある熊本県八代海沿岸は、その平野部の3分の2が江戸時代からの干拓によってできた土地です。元は塩田で、土壌は塩分濃度が高く、けっして肥沃な土地とはいえません。しかし、トマト栽培においては、原産国・南米ペルーの乾いた気候風土に近く、今では熊本県内でも有数のトマトの産地として知られています。

「土壌の塩分が濃いため、浸透圧の関係で樹が水分を十分に吸えませんが、しかし、その分、水太りしにくく糖度もアップするのがこの地のトマトの特徴です。さらに土壌に残る海のミネラルも蓄え、奥深い味わいになるのです」

地の利を活かしたトマト栽培で生まれたのが、小さくても濃い甘みのある「塩トマト」です。「塩トマト」は、水分がもっとも届きにくい樹の上の方になる、甘みが濃い小さなトマトのこと。このトマトのうち、糖度8度以上を「塩トマト」、糖度6〜8度を「フルーットマト」として出荷しています。

すべての転換点は土作り。元漁師が気付いた循環型農業

今でこそ、トマトや柑橘の栽培、ジュースなどの加工品製造を手がける生産法人となった肥後あゆみの会。しかし、トマト栽培を始めて10年は赤字続きで食べていけなかったと言います。「家業の漁師を継いで海に出



るも不漁が続く、海が変わってしまったと、トマト栽培を始めたのが30歳を過ぎたころでした。どうせトマト農家になるなら人と違うことをしなければと思い、農薬をできるだけ使用しないトマト栽培を始めました。でも、初めはまったくダメで。味もダメ、量も穫れない。3コに1コは病気になり全滅したこともありました。そんなときに出会ったのが、韓国の趙漢珪（チヨ・ハンギョ）先生の提唱する、発酵による土作りでした」

趙先生とは、キムチをはじめとする発酵文化の応用で、土着微生物を活用した土作りを提唱する韓国式自然農法の父。そんな趙先生の教えを受け、行き着いたのが、野草やぬか、カキ殻、昆布など海からの恵みも活かした、自家製「野草堆肥」の開発だったと言います。

「野草堆肥を使うようになってから、3コに1コあった病気（微量要素欠乏症）は1%にまで抑えられました。さらに『天恵緑汁』と呼んでいる黒糖や甘草、海産物を発酵させて作る栄養液を用い、とにかく樹を元気に育てること、そして、それらの材料には、地域で採れる植物や海産物を利用する循環型農業に転換したのです」

トマトの樹を健康に保つことで、病気にかかりにくくして有機栽培に成功した澤村さんたち。今では県外の生産者もその技術を学びに訪れ、新規就農者の受け入れも積極的にを行っています。



「有機農業は土作りが基本。さらにその土の先には海があり、自然はつながっているのです。有機農業を学んでいる地域の若手が育ってくれたら、小さな船でも買ってまた漁がしたい。今でも海を見ると、そんな夢を思うんです」

元漁師が挑んだ有機栽培。こうしてできたトマトの味は、海のように深い味わいです。



熊本地震への“顔の見える支援”

2011年3月の東日本大震災に続き、2016年4月には熊本地震が発生しました。トマト生産者・澤村輝彦さんを含む大地宅配の生産者も、自宅の損壊や生活インフラの寸断などに加え、農業に欠かせない田畑や用水路、農業機械が収められた納屋などに被害を受けました。

大地を守る会は「大地を守る第一次産業支援基金」を通して、被害を受けた生産者に飲料水を中心とした支援物資を用意。同じ九州・福岡県柳川市の海苔生産者・成清忠さんが物資を届けてくれました。また、現地に送った約2.5tの野菜や調味料などは、「くまもと緊急アレルギー対応ママ支援」の発起人の方を通して、小学校や保育園などで行われた支援活動に使用。熊本市中央区の市立慶徳小学校での支援活動には、テレビ「大地にカンパイ!」の澤村さんの回に登場した「レストランテ・ミヤモト」のオーナーシェフ・宮本健真さんも協力しました。迅速かつ的確、そしてぬくもりのある支援は、普段から顔の見える関係があるからこそ。皆さん、ご協力いただき誠にありがとうございました。



写真左/田畑にはひび割れが走り、激しい箇所は2m近く段差ができました。写真右/左は熊本県のお米、野菜生産者・大和秀輔さん。同じ九州・福岡県のお米生産者・成清忠さん(右)が支援物資を届けてくれました。



4



2



5



3



6

①笑顔がすてきな澤村さん。②化学肥料を使用せず、「野草堆肥」で作った土。栽培中も畝間にわらを敷き、微生物の活性化を促します。③地元の川で採った藁などを発酵させて作る「野草堆肥」。④畑の目の前に広がる八代海の干潟。⑤出荷前の「塩トマト」。小さくても糖度8度以上と抜群の甘み。⑥自然素材でできた栄養液「天恵緑汁」は、人が飲んでも元気になるとか!?

DAICHI. TABLE トマト

大地宅配の
素材を使った
シンプルレシピ



火をさっと通すだけで
ジューシーさと
甘みがアップ

HOW TO COOK グリルドトマト

トマトは1cm厚さの輪切りにし、塩、こしょうをしておく。フライパンにバターを熱して両面をさっと焼き、お好みでバルサミコを仕上げに(フライパンの中で)かける。器に盛り、キヌアとクリームチーズ、イタリアンパセリを添えればでき上がり。

フレッシュなトマトの風味を
スムージー感覚で

HOW TO COOK トマトのスープ

トマトをざく切りにし、塩、こしょうと一緒にミキサーにかける。お好みでにんにくやパセリなどを加えてもOK。器に注ぎ、黒こしょうとオリーブ油をかければでき上がり。



1102
トマト 400g

同時配布の商品カタログ
「ツチオーネ112号」で
取り扱っています。

はみだし情報

こちらのイベントページに掲載している情報は、大地宅配ホームページでもご覧になることができ、参加申込みもできます。そちらのページでは、紙面に載せられなかった情報や、最新のプログラムなどを掲載している場合があります。

ぜひチェックしてみてください！ <http://www.daichi-m.co.jp/event/>

1 無茶々園アコヤ真珠ジュエリー 展示即売会

生産者から直接お話を聞いてみませんか。この展示即売会でしか買えない商品も多数ご用意しています。

柑橘やちりめんでもおなじみの無茶々園のアコヤ真珠。年に一度の展示即売会を今年も開催します。無茶々園の極力農薬を使わない段々畑の山から栄養が流れ込む豊かな海。そこで育てられた真珠は巻きが厚く高品質です。大地宅配でご紹介している商品に加え、お買い求めやすい価格の商品など、この展示会でしかお目にかかれない商品も多数ご用意しています！ 養殖から加工まで一貫して担う生産者から直接お話を伺うと、真珠の魅力を知っていただけるとおもいます。お話しだけでもお気軽に。

2017.3.23(木)・3.24(金)

11:00 - 16:00

●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…佐藤和文さん ●参加費…無料 ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…生活文化チーム(目黒) ※事前申込みは不要です。 ※商品購入時、カード決済が可能です。



イメージ

時間内のご都合の良いときに直接、会場にお越しください。

……… 真珠お話し ……

両日14:00より、真珠お話しがあります。講師は、無茶々園・佐藤和文さん。写真を交えて、養殖作業の様子や良い真珠の見分け方について、30分程度お話しいただきます。事前申込みは不要です。



生産者の佐藤さん親子(右が和文さん)

2 はじめての田舎暮らしセミナー

失敗しない移住先の見つけ方

昨今、注目を集めている田舎暮らし。かつては「高齢者が悠々自適に暮らす」ところとされてきましたが、近年、さまざまな年代で関心が高まっています。今回、「普通のこと」となりつつある地方移住の基本について解説するセミナーを開催いたします。



セミナーでいろいろと聞いてください

2017.4.8(土)

13:00 - 15:00

●会場…認定NPO法人ふるさと回帰支援センター(千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館8階) ※JR線「有楽町駅」京橋口・中央口、東京メトロ有楽町線「有楽町駅」D8出口より徒歩1分、丸ノ内線・銀座線・日比谷線「銀座駅」C9出口より徒歩3分 ●駐車場…なし ●講師…認定NPO法人ふるさと回帰支援センター副事務局長・高和雄さん他移住相談員 ●参加費…無料 ●定員…30名 ●申込締切…3月31日(金) ●お問合せ…CSR推進部・牛島 ●主催…大地を守る会、認定NPO法人ふるさと回帰支援センター

3 消費者活動を楽しみませんか?

大地を守る会で買うだけでなく、もっと楽しむCSR活動

大地を守る会のCSR活動である「サークル活動」と「専門委員会」についての説明会です。年会費・ご利用料から充てられる活動費を有効に活用するためにも、積極的に参加し、イベントを作る側に回りませんか? サークル活動は消費者が、専門委員会は社員・生産者・消費者と一緒に活動しています。昨年11月開催後、新しいサークルも生まれました。ただ買うだけではもったいない、CSR活動を楽しみましょう!!

2017.3.25(土) 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 ●説明…CSR消費者運営委員・由良直子さん、CSR推進部長・来島晋一 ●参加費…無料 ●定員…30名 ●申込締切…当日会場までお越しください ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…CSR運営委員会 ※活動中のサークル:割烹着の会/港北大地サークル/まてい ※活動中の専門委員会:原発とめよう会/米プロジェクト21/大地を守るエコ研究所/おさかな喰楽部/森と木の住まいづくりフォーラム

4 古着の仕分けをしてみませんか?

海外支援の裏方作業を体験

大地宅配 定期会員限定

大地を守る会はNPO法人JFSAに協力し、会員の皆さんから古着を回収しています。その8割はパキスタンに送られ、現地で販売された売上がスラムの学校の運営資金に充てられています。今回はパキスタンに送る前の古着の選別作業を行います。パキスタンカレー付き。



品目ごとに古着を仕分けます

2017.5.22(月)

10:00 - 13:30

●会場…NPO法人JFSA倉庫(千葉県千葉市) ※JR「千葉駅」東口よりバスで15分 ●駐車場…なし(応相談) ●講師…NPO法人JFSAの職員 ●参加費…無料 ●定員…15名 ●申込締切…5月12日(金) ●お問合せ…CSR推進部・豊島 ※古着の選別作業を約2時間、活動報告を約30分を行います。無料のパキスタンカレー付き。※汚れてもよい服装でご参加ください。

『0円キッチン』

大地を守る会のオススメ映画

食料危機を吹き飛ばすエンタメ・ロードムービー

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されています。その量は世界で毎年13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう!」ジャーナリストで「食料救済人」のダーヴィドは、自ら改造した廃油で走るキッチン・カーでヨーロッパ5カ国の旅へ出発。食材の無駄をなくすべく、ユニークで楽しい取り組みをしている人々に出会いながら、アイデアを学んでいきます。廃棄食材クッキングの旅を通して、食の現在と未来を照らし出していく、エンターテインメント・ロードムービーです。



© Mischief Films

監督:ダーヴィド・グロス、ゲオルグ・ミッシュ/脚本:ダーヴィド・グロス/撮影監督:ダニエル・サメール/編集:マレク・クラロフスキー/音楽:ジム・ハワード/制作:ミスチフ・フィルムズ/制作協力:SWR/ARTE、ORF/プロデューサー:ラルフ・ヴィザー/原題:WASTECOOKING/配給:ユナイテッドピープル/2015年/オーストリア/81分

5 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♪

6 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時間程度

大地宅配の食材を使った料理を、ケータリングでご自宅までお届け!

詳細・お申込みはこちらから。

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



キリトリ線

3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、「連絡先」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。

