

## 大地の力を信じている

地球の息吹の中で育まれる野菜。  
有機農業を営む阿部豊さん(茨城県石岡市)を訪ね、  
有機野菜を作ること、食べることについて考えます。

天候不順で野菜の生育不足が少なくない中、  
立派に育ったニンジンもは凍っています。



ナラやクヌギなどの落ち葉が彩りを添えます。



「いい落ち葉」ができ、さらいやすいよう、夏には木を手入れします」



のどかな里山風景が広がる茨城県石岡市は、有機農業を営む人が多い地域です。

# 循環が 生み出す 大地の力

## 19年目の日本の 有機JAS認証

「昨年の夏に続き、秋も日照が少なく雨が多かったので、全般的に野菜は生育不足ですね。あちらの畑ではニンジンがまだ小さかったけど、こちらはどうか。ぐっと抜いて出

てきたニンジンには、ずっしりと太く、うるおいに満ちた橙色を放っています。立派に育ったニンジンを手には、思わずほっと笑みを浮かべるのは、茨城県石岡市で30年前から有機農業を営む阿部豊さんです。

近年、目にするものが多くなった「有機野菜」「オーガニック野菜」は、日本では「有機JAS認証」を取得したものを指すことになっています。1999年、飲食料品等の一定の品質や生産方法を保証する法律「JAS法」が改正され、有機農産物と有機農産物加工食品の規格が定められました。そのルールに沿って生産されたものだけが有機JASとして認められ、マークを付けて「有機」と表示できる仕組みです。有機JAS認証は、農産物の安全性や健康志向に対する消費者の関心の高まりを受けて設けられ、商品を選択する際の一つの目安となっています。

一方、日本の耕地面積における有機の畑の割合はわずか0・22%。ここ数年ずつと0・2%くらいで足踏みしている状況です。イタリア8・6%、ドイツ6・1%、イギリス4・0%、フランス3・6%など、有機農業先進国とも呼ばれるヨーロッパの国々は日本の何倍もの面積を占めています。さらに、韓国1・0%、中国0・4%と、アジアの中でも日本は遅れをとっているのです。有機の畑が日本で増えないことについて、有機JAS認証の取得および毎年更新の費用や、認証機関に提出



「野菜を育てている時がとにかく楽しい。有機農業には深みがあるよね」と消費者から生産者になった阿部さん。



露地でのびのびとたくましく育つ小松菜。



虫を食べて虫害を抑えてくれるカエルも大事な一員。



真っ白い外皮に紫紅色の中身がまぶしい紅芯大根。滴る水分のように大地の力があふれています。

## 土、菌、生き物、植物。それぞれに役割がある

する細々とした栽培日誌・伝票の管理、農薬以外にもある資材・畑の周辺環境の規定などさまざまな理由があげられ、今も模索が続いています。筑波山をはじめとした山々に囲まれ、その麗に畑がゆったりと広がる里山で、阿部さんは農薬・化学肥料を一切使わず年間約70種類の野菜を育てています。2001年から有機JAS認証を取得していましたが、2009年からは「取得しない」という選択をしています。「有機JAS認証は最低限のことは保証していると思います。でも、有機農業にはそれ以上の意味があるということ、自分なりにもっと表現してみたいです」

取材当日は冬の足音が聞こえる11月下旬。阿部さんの畑の隣にある林では、黄色や茶色に染まった落ち葉が地面を覆っています。「12月にはこの落ち葉をさらい、「踏込温床」に使用します。踏込温床とは、落ち葉と米ぬかを重ねるように積み上げ、水をかけて踏み込むことで進む発酵による発熱を利用した、温かい苗床。寒い時期に苗を育てることができ、1〜2年後には培養土として使うこともできる、江戸時代から伝わる伝統的な農法です。「発酵によって熱

が得られ、また、林や山もきれいに保てます」。1年経った培養土の山を少し掘ると、丸々としたカブトムシの幼虫がすやすやと眠っています。畑を歩きながら阿部さんは続けます。「畑の畝には稲わらを敷きまします。雑草と乾燥を抑えるとともに、棲みついた微生物が稲わらを分解することで、そのまま土に還すことができます」。

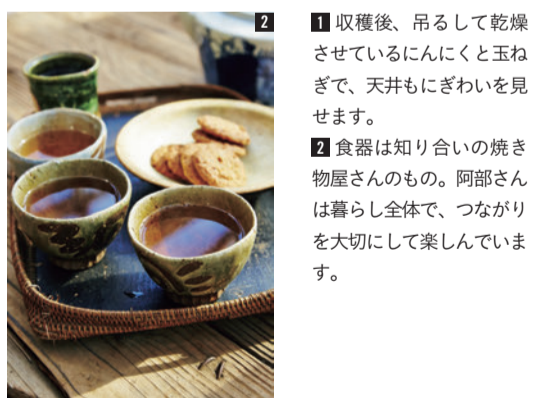
空に向かって青々と育つ小松菜を、カエルが見つめています。「カエルは、畑に虫害をもたらす害虫の天敵となる益虫。テントウムシもアブラムシをよく食べてくれます。キイロテントウムシは菌を食べるので、ウドンコ病という病気も防いでくれますよ」。

寒さから身を守るかのように水菜はひしめき合い、土から白い顔をのぞかせる大根はどっしりと構えています。阿部さんが切ってくれた紅芯大根の鮮やかな断面には、あふれる水分が滴っています。豊かでありながら厳しくもある自然の中で、当たり前の循環が今日も巡り、大地の力を生み出しているのです。「私はもともと有機野菜を購入する消費者でした。野菜がおいしく、作っている人が楽しそうだったので、生産者になりました。有機農業を始めて3年くらいすると、土や虫たちはその環境を知り、適応するようになります。それぞれに役割があり、

## 食べる私たちも感じて、信じる

それぞれを信じる。そこが有機農業の深みであり、おもしろさでもあると思います」

「有機JAS認証の現状は、どうしても生産者に費用と手間がかかるかたちになってしまっています。また、有機JAS認証を受けた商品のうち海外産のものは3〜4割にもなり、一方で、日本の有機の畑は伸び悩んでいます。天候も変わってきている今、このままではどこかにひずみが生じます。有機JASのマークがあってもなくても、大切なのは信頼関係だと思っています。生産者と消費者が信頼でつながれば、有機農業による畑も野菜も、守っていくことができますと信じています」。ひんやりとした風が吹く畑でたくましく育つ野菜を見つめながら阿部さんは話します。



- 1 収穫後、吊るして乾燥させているにんにくと玉ねぎで、天井もにぎわいを見せます。
- 2 食器は知り合いの焼き物屋さんのもので、阿部さんは暮らし全体で、つながりを大切にして楽しんでいます。



冬、阿部さんは昔ながらの「踏込温床」を行います。



踏込温床の培養土の中で眠るカブトムシの幼虫。



落ち葉の乾き具合などから入れる水分量を決めます。

ニンジン本来の味わいを楽しんで  
人参 800g  
1047 800g 338円 (税込365円)

※異なる産地のものが届く場合があります。  
※同時配布のカタログ『ツチオーネ』108号も合わせてご覧ください。



# { イベント }

編集後記 ↓ 2017年は、天候不順による野菜の生育不足がメディアによく取り上げられました。阿部さんの畑も例外ではない中、そこには、たくましく育つ野菜たちの姿と、それらに寄り添いながら生きる阿部さんの姿がありました。おうちでもその息遣いをぜひ感じてみてくださいね。(編集部・大麻)

春一番の産地交流会！ お子さんと一緒に大根収穫

## 春の三浦 大根収穫祭

2018.3.24(土) 11:30～14:00

三浦半島の西岸、海が一望できる広い畑での大根収穫祭です。迎えてくれるのは、冬から春にかけて大根やキャベツを栽培する黒崎研究会(神奈川県三浦市)の皆さん。こつをつかむと大きな大根もすぽんと簡単に抜けて、子どもたちは夢中になります。大人にとっても土に触れ、体を動かし、汗をかく良い機会です。収穫後

は、黒崎研究会のお母さんたちが作ってくれる大根汁で、身も心も温まりましょう。大根にまつわるクイズやゲームもご用意しています。春を待ちわびるこの季節、畑で収穫とお手伝いをしてみませんか？

※お持ち帰りの大根は、現地からご希望の場所に宅配便で送ることができます(有料)。

### DATA

会場……黒崎研究会の大根畑(神奈川県三浦市)  
※京浜急行久里浜線「三崎口駅」より徒歩20分  
※現地集合・解散です。  
参加費…大人(中学生以上)●1,000円、子ども(3歳以上)●500円、3歳未満●無料  
※大人3本、子ども1本の大根をお持ち帰りいただけます。  
定員……150名  
申込……3月2日(金)まで  
主催……大地を守る会  
ソーシャルコミュニケーション部



上/子どもたちも大活躍です。前半はお持ち帰り用、後半は出荷用を収穫します。左/とれたての三浦の野菜と、大地を守る会の調味料で作られる大根汁。

春の「ベジタ」を日韓の発酵調味料でいただきます

## 井上穹子さん×関南淑さんの日韓発酵ライブキッチン

2018.3.24(土) 11:00～15:00

大地を守る会会員でもある料理家・井上穹子さんが、野菜セット「ベジタ」の魅力と、それを調理する楽しさを伝えたいと、「ベジタ使いいきり講座」を始めて20年以上になります。その日に届いた「ベジタ」の箱を開け、その場でひらめいたレシピで野菜を食べる講座です。今回は発酵ラボ(下記「専門委員会紹介」参

照)バージョンとして、日本と韓国の発酵調味料を使い、春の「ベジタ」にチャレンジ。特別ゲストに「関さんのキムチ」でおなじみの韓国食品(千葉県匝瑳市)代表・関南淑さんをお迎えします。お二人の熱い発酵トーク、春の野菜と日韓の発酵調味料を使ったエネルギーに満ちた料理で、きっと元気になりますよ。



### DATA

会場……オイシックスドット大地 Osaki Kitchen Studio(品川区)  
※JR「大崎駅」南改札口より徒歩5分  
講師……料理家・井上穹子さん  
ゲスト……韓国食品・関南淑さん  
参加費…大人(中学生以上)●2,000円、小学生●1,000円、未就学児●500円  
定員……20名  
申込……3月2日(金)まで  
※定員になり次第、お申込みを締め切らせていただきます。  
主催……大地を守る会 発酵ラボ  
※参加者全員で調理後、料理をいただきます。  
※一般の方は、お連れさまとしてご参加いただけます。



井上穹子さん 関南淑さん



季節の野菜が届く「ベジタ」

パキスタンのスラムで学ぶ子どもたちに会おう

## 「古着で学ぶ子どもたち」写真展

2018.3.18(日)～26(月) 9:30～20:00

大地を守る会会員の皆さんから寄せられた古着は、NPO法人JFSAによりパキスタンに送られ、カラチ市の古着業者に販売されます。その売上はスラムの学校「アルカイル・アカデミー」の運営資金に充てられています。現地でお出合った子どもたちの様子を写真で展示します。



厳しい環境の中でも元気いっぱい学ぶ子どもたち。

※駐車場はありません。

### DATA

会場……港区立エコプラザ1階(港区)  
※JR「浜松町駅」北口より徒歩4分、都営浅草線「大門駅」B1出口より徒歩3分  
参加費… 無料  
申込…… 不要  
※開催期間中、直接会場にお越しください。  
主催…… 大地を守る会  
ソーシャルコミュニケーション部  
協力…… NPO法人JFSA

身近な自然、意外な発見！

## 代々木公園自然観察会

2018.3.10(土) 10:30～15:00

「都心の自然観察会」シリーズで、今回は代々木公園から代々木八幡の森を歩きます。動植物の話題からその場にまつわるトリビアまで、目からうろこが落ちるお話が盛りだくさん。普段、何気なく歩くだけでは知ることができない魅力をお伝えします。



自然豊かな代々木公園。例年ではカワフザクラが見頃を迎える時季です。

### DATA

会場……代々木公園、代々木八幡  
参加費… 大人(中学生以上)●500円、子ども(小学生以下)●無料  
定員…… 20名  
申込…… 2月23日(金)まで  
主催…… 大地を守る会  
森と木の住まいづくりフォーラム

※駐車場(有料)があります。※少雨の場合、決行します。

お申込みはWEBまたは下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント

検索



ご記入いただいた個人情報は、参加申し込みをされた情報に関する確認、連絡、問合せ、回答(メール・郵送・電話・FAXによる)にのみ利用させていただきます。なお、業務委託イベントにおいて、最低限必要な情報に限り個人情報を開示する場合があります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理および監督を行います。上記に同意の上、お申込みください。個人情報の取り扱いに関するその他の条件については、弊社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

### 専門委員会紹介

## 発酵ラボ

大地を守る会では生産者会員・消費者会員・社員の有志メンバーが、特定のテーマのもと、グループ「専門委員会」を作るとともに考え、イベントの企画・運営や情報配信などさまざまな活動を行っています。

2017年に新設。発酵食品をつくる人・食べる人と一緒に、暮らしを豊かにする日本の発酵食文化の知恵を、おいしく楽しく未来につなげ拓げていきます。これまでイベント「発酵ナイト」(写真右)や「映画『いただきます～みそをつくる子どもたち』上映会」などを開催しました。



発酵食品を使ったコース料理。

## 2月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ( )
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。