

歩みきりぬかない開拓者

全国1位の生産量を誇るトマトの王国熊本で、
トマトの有機栽培にいち早く取り組み、
野草や昆布など地元で採れる「自然」を活用した「循環型の有機農業」を実践する
肥後あゆみの会（熊本県宇城市）の代表・澤村輝彦さん。
地域の有機農業を牽引する開拓者の次の歩みは、
農地、種、文化の継承と止まることを知りません。

畑や川、山など、今日も現場に立つ澤村さん。一つ一つ積み重ねてきた経験からにじみ出る佇まいは凛としている。

命と努力と 夢の結晶

有機栽培の
もう一つの価値

「有機野菜」と聞くと、「農薬を使わないから安心」とイメージする人が多いのではないのでしょうか？ たしかに、有機野菜は、種まきまたは植え付け前の一定期間、および栽培期間中に、許可された資材（農薬・肥料など）以外を使用せずに栽培されたものに「有機JASマーク」の表示が義務付けられており、基準に沿った栽培であることを担保してくれます。

一方で、有機野菜の価値は、安心だけなのか？ という点、そうでもありません。有機栽培では、一般栽培で当たり前のように入用される除草剤、土の中の微生物や虫を殺してしまう土壌消毒剤の使用が禁止されています。それゆえに、環境への化学物質の放出が少なく、生態系を破壊しない、持続可能な農業であると言えます。

大地を守る会が1975年の創業以来、有機栽培、また持続可能な農業（水産業、畜産業を含む）を応援している理由も、この持続可能であるという点に尽きます。これまで多くの消費者、生産者の皆さんとともに、オーガニック食品を選択することが、日本の第一次産業の応援、ひいては環境保全に一翼を担っているという想いを共有してきました。特に大地

を守る会の生産者は、それぞれの地域でその風土に合った、循環型の有機農業を実践する人が多くいます。トマトの生産量日本一の熊本県で、特に難しいとされるトマトの有機栽培にいち早く取り組み、地域の有機農業を牽引する肥後あゆみの会（熊本県宇城市）の代表・澤村輝彦さんもその一人です。

自然になる 野いちごのように

3月中旬の朝日が昇る頃、澤村さんは川にいました。「今はせりがよく生えているんです。伸びるためのエネルギーは、特に夜明け、一番伸びる先端に蓄えられる。だから上方を刈り取る。4・5月になると山に笥を掘りに行くよ」。澤村さんが集めているのは、「天恵緑汁」と呼ばれる、旬の植物や海産物などを黒糖に漬けて発酵させて作る栄養液の材料。1カ月もあればできるという澤村さん手作りの天恵緑汁は、材料ごとに甕で保存してあります。「これを水で薄めてトマトに散布すると、植物に付いている菌や成長点のエネルギー、黒糖の糖やミネラルが栄養になり、虫や病気が出にくくなります」。そう話す澤村さんは、「ニッキと黒糖で作った天恵緑汁を味見しました。同じく味見してみると、

澤村さんが「コミュニティーガーデン」を作り始めた山にて。山の下のトマト畑も、幼い頃、父と一緒に船で出た八代海も見渡せます。



甘い香りと味がしました。人間も口にできるほど安心でもあるのです。有機農業の基本と言えるのが土作りです。澤村さんは、河川敷の葎や茅などを3年山積みしておき土に還らせる「野草堆肥」と、米ぬかや菜種かす、昆布、牡蠣殻などを混ぜて発酵させる自家製ぼかし肥料を、土にすき込みます。シンブルに見えるかもしれませんが、だからこそよいのです。「野いちごは誰からも肥料ももらわず消毒もされないけれど、病気になることなく、あんなに甘くてしっかりと酸味もある。それが俺の理想の農業です。野草堆肥もぼかし肥料も微生物だらけ。微生物が土を耕し、土の中の生物のバランスがよくなります。そうするとトマトの根が伸びやすくなり、病気にもかかりにくくなるんです」。ちなみに、澤村さんが海産物を活用するのは、父が漁師だったこと、江戸時代からの干拓によりできたこの土



1 微生物、土、水、空気、太陽……、すべての命がつながってきたミニトマト。「命の結晶」は美しい輝きを放っています。

2 毎日よく観察しながら、トマトにとってよいように、風通しや日当たりなど一つずつ丁寧に行います。トマトも気持ちよさそう。

エネルギーあふれる甘みと酸味が凝縮

有機トマト 400g
2889 感
618円 (税込667円)



有機トマト 800g
1069 感
1,080円 (税込1,166円)



※異なる産地のものが届く場合があります。 ※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト121号も合わせてご覧ください。

Photo:Taro Terayama Text:Maiko Oasa Design:Better Days



3

3 野草や昆布など自然のもので手作りする栄養液「天恵緑汁」は、水で薄めて1週間に1回散布します。散布時間はトマトがよく成長する朝。

4 野草を3年山積みしておき土に還らせる「野草堆肥」。微生物の働きで草が分解されている真っ最中は温かい。

5 材料ごとに裏で保管している天恵緑汁。野草堆肥も天恵緑汁も、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、韓国自然農業の父・趙漢珪（チョウ・ハンギョ）先生の教えから。



4



5

地は塩分濃度が高く、トマト栽培に適しているが、トマト栽培に適していることからは、「海も含めて生態系はずっと循環しているんだよね。すごいなあと思う。目に見えないから分かりづらい時もあるけれど、その中で五感を使ってする農業がおもしろいです。必ずトマトが還してくれるから」。厳しさをも秘めた熱い眼差しで有機農業について語る合間に、はじけるような笑顔にもなる澤村さんは、トマトという子を育てる親のようです。

山へ、海へ、 そして未来へ

トマトの有機栽培を始めて、味もだめで、3コに1コは病気になるほど量もとれない状況が10年近く続いたと言いますが、澤村さんはそれも

含めて経験を一つ一つ積み重ね、澤村さんならではの循環型の有機農業を確立してきました。しかし、近年、澤村さんが危機を感じていることがあります。「有機農業だけでなく、農業そのものの後継者が少ない。でもそれは、農業に将来性や魅力を見い出せない状況があるからではないかと思うんです」。そこで澤村さんは、肥後あゆみの会で若者や新規就農者を積極的に受け入れ、なるべく自分たちで実施する形式で、有機農業の確かさとおもしろさを次世代に伝えていきます。澤村さんが始めたことはそれ以外にもあります。「夏になると、ここでは暑すぎて栽培ができないから、涼しい山の上で栽培しよう」と、阿蘇の山で畑を開拓しています。挑戦しているトマトの自家採種は今年で5年目です。そして、家の裏にある海も見える山に「コミユニティーガーデン」を作っています。いろいろな人が集まって、作物を育てて食べて、くつろげばいいなあ。あと、次の世代が育ったら、小さな船を買ってまた海に出たい。有機トマトの開拓者の歩みは止まりません。



澤村さんの息子・光大（こうだい）さん（後列右から3番目）を含み、若者が多い肥後あゆみの会のメンバー。すでに独立した人もおり、次世代が育っています。



7



6 風土に根差した種「固定種」を目指し、選抜を繰り返しながら続けているトマトの自家採種。うまくいけば今年、固定種ができるかも。

7 天恵緑汁の材料を求めて、3月はせりをとりに川へ。植物のエネルギーは主に成長点に蓄えられるので、上の方を刈り取ります。

ソーシャルレポート

今号は、2019年7月に開催した「夏の山形村短角牛べこツアー」のイベントレポートです。

編集後記

澤村さんのトマトを畑で味見してみると、生き生きとした甘みと酸味が身体に染み渡るようでした。人間も腸の中に微生物がいて、そのバランスが崩れると免疫力が下がるといいます。土の中の世界と人間の世界はつながっているよね」といって澤村さんの言葉そのものだと感じました。(編集部・大麻)

牛にふれ合い、村を丸ごと楽しめる“山形村べこツアー”

豊かな自然が育む、短角牛がのびのびと育つ場所

「夏の山形村短角牛べこツアー」は、大地を守る会が開催地である岩手県久慈市山形町(旧：山形村)とともに立ち上げた、1983年から続いている歴史あるツアーです。岩手県の山形村は、大地を守る会で扱うすべての短角牛の生産地。このツアーでは、生きている短角牛を間近に感じ、また彼らが育つ環境を知るといって貴重な体験ができます。

2019年7月に開催した際の参加者たちは、放牧地の牛たちを見ると、まず大きさに驚いていました。広い放牧地の奥に遠く離れていた牛たちが、生産者の呼びかけで恐る恐る近づいてくる姿を見たり、その牛たちの中に参加者が入って、直接エサを与えたりしました。暑くもすがすがしい2泊3日、牛と山と人にふれ合う機会を楽しみました。

食べ物の元はひとつの命。命を育て自然を感じるツアー

大地を守る会は、生産者と消費者が対等な関係を持ち、食べ物そのものにも敬意を持って、商品を提供する役割があると考えています。当たり前「食べ物」として食卓に上る牛肉。普段食べなれている食べ物がひとつの命を持ち、どのように暮らしているのか、このツアーを通して少しでも感じてもらいたいと考えて企画しています。

牛とのふれあいはもちろん、村に流れている川でのシャワークライミングやカヌー体験、洞窟探検、そして生産者とのBBQ交流会など、2泊3日の企画は盛りだくさん。日常から少し離れた場所で、短角牛が育てられている山形村の温かさと、自然の美しさを感じ、心も体もリフレッシュしてくださいね。



- 1 広々とした放牧場で短角牛に直接エサを食わせてみました。牛の大きさにびっくり。
- 2 新緑の春に放牧場に放たれた短角牛たち。牧草を食み、子牛はお母さんの母乳で育ちます。寒い季節に牛舎に戻るまで自然の中で過ごします。
- 3 清流に入り、岩を乗り越えていくシャワークライミング。暑い夏には気持ちの良い体験です。
- 4 生産者自らが分厚いステーキを切り分けて焼いてくれました。

今年も開催します！

岩手県・山形村短角牛の里と都市を結ぶ集い 第38回 夏の山形村短角牛べこツアー 2020.7.18(土)～7.20(月)

大地を守る会
定期会員
限定

今年で38回目を迎える大地を守る会の長寿の産地交流ツアー。澄んだ空気にあふれる白樺林、牛たちがのんびりと過ごす広々とした牧場、牛飼いや炭焼きなどを営みながら暮らす人々……。夏の3日間、岩手県ののどかな地で山形村短角牛生産者とともに過ごします。木に登ったり洞窟を探検したりと、自然と触れる企画も盛りだくさんです。短角牛の故郷で夏の思い出をつくりませんか？

- ※新型コロナウイルス感染症の状況により中止となる場合があります。中止の場合は、お申し込みされた方にメール等で6月8日(月)までにご連絡いたします。
- ※イベントの詳細は大地を守る会のホームページ「イベント」をご覧ください。

- DATA**
- 訪問先……岩手県久慈市山形町
※JR「東京駅(新幹線車内)」集合・解散です。
 - 旅行代金……大人(中学生以上)●40,000円、子ども(3歳以上、小学生6年生以下)●30,000円、3歳未満●無料
(新幹線の座席・食事・ふとんなし。必要場合は子ども料金となります)
※代金はすべて消費税込みです。
 - 定員……40名
 - 申込締切……5月29日(金)
 - 協力……オイシックス・ラ・大地株式会社
ソーシャルコミュニケーション室
岩手県久慈市、JA新いわて、短角牛の里と都市を結ぶ集い

スケジュール(予定)

- 7月18日(土) [朝食×昼食×夕食]**
東京駅(新幹線車内)集合≫二戸駅到着≫
牧場での給餌体験≫生産者や関係者とBBQ大会≫宿「平庭山荘」泊
- 7月19日(日) [朝食○昼食○夕食]**
白樺林散策≫カヌー&カヤック、木登り体験など(選択制)≫
民泊先での交流夕食≫民泊
- 7月20日(月) [朝食○昼食○夕食×]**
バッテリー村訪問(豆腐作り体験、こま回し体験など)≫
二戸駅到着≫東京駅(新幹線車内)解散
※現地の状況により予定が変更になる場合があります



のんびりと山で待っています！

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申し込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。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及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当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://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション室へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513