

35年以上にわたり、大地を守る会に野菜を届けている瀬山さん。父・明さんから一家の農業を継いだ公一さん。

小さな 木林の 有機農業

生き物が棲まうなす畑の“小さな森”で、
なすの収穫をする瀬山グループ（埼玉県本庄市）の瀬山さん。
コロナ禍で世界が揺れ動く今、
改めて、有機農業を見つめ直します。



つながりが、実を結ぶ



1 里芋の隣の畑で育っているのがイネ科のソルゴー。売る作物ではなく、青いまま土にすぎ込んで地力を上げる「緑肥」です。刈る時にはそこに棲んでいた虫が舞い上がり、鳥がその虫を食べに飛んでくるそうで、その様子はまさに生態系そのもの。

2 みずみずしさを秘めたはりとつやは、生態系を巡るエネルギーで育った証。

※撮影は2019年7月に行いました。



少量多品目の
有機農業の名人

生き物が共存する
小さな森林

夏野菜の代表格の一つ「なす」。大地を守る会のなすの生産者といえ、瀬山グループ(埼玉県本庄市)の瀬山さんです。会員歴が長い方はそう思い浮かべるのではないのでしょうか。また会員歴が短い方も、「あっ！このなすおいしい」と思ったそのなすは、もしかしたら瀬山さんのものだったかもしれません。

夏の朝5時。なす畑では息子の公一さんがすでに作業を始めていました。「なすは皮の色が黒いから熱を吸収しやすく、日に当たり過ぎると皮が茶色く焼けちゃう。だから日差しが弱い早朝に収穫するんです」。少量といえども、収穫期を迎え、どんどん生長するなすの収穫に公一さんは大忙しです。

7代にわたり養蚕農家だった瀬山家は、8代目の明さんで野菜農家となり、有機農業を始めました。高度経済成長期、工場から発生した水質汚染や大気汚染、農薬使用の急激な増加などが問題になり、環境に負担をかけない農業を模索していた明さん。そんな折、大地を守る会に野菜を出荷していた黒沢グループ(埼玉県深谷市)の故・黒沢賢一さんに出会ったことで有機農業の道に進むことになったのです。今のようにインターネットが普及していなかった当時、黒沢さんをはじめとする埼玉の農家たちは月に1回集まり、有機農業について情報を共有し合っって学び、栽培技術の向上に努めていました。

瀬山さんの畑には、他の生産者の畑とは違う特徴があります。どうやらなすの畑は、背の高い植物に囲まれています。「あれはデントコーン。風除けになるから、風でなすの樹が倒れたり、実が樹や葉にぶつかって

その時の学びが、今の瀬山さんの有機農業のベースとなっています。「大地を守る会に初めて出荷した野菜がなすだったんです。当時の大地を守る会では、なすの生産者がまだほとんどいませんでした。それもあって瀬山といえばなすのイメージが強いかもしれませんが、実は育てているのは冬野菜の方が多く、一年を通して約40品目の作物を栽培しています」と話す明さん。さまざまな種類の作物を少量ずつ育てる「少量多品目栽培」の有機農業を確立してきました。



3 埼玉の地に昔から伝わる在来作物「埼玉青なす」も瀬山さんは育てています。「日本むかし野菜」を注文すると、夏は埼玉青なすが届くかもしれません。

4 中に入ると涼しい「ゴーヤの森」。公一さんの妻・祐里さんもゴーヤの収穫に大忙し。

これがなすの力!
溢れる濃いうまみ
なす 200g

1065
328円(税込354円)



※瀬山さんに限らず、さまざまな生産者のなすをお届けします。
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト130号も合わせてご覧ください。

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

5 父・明さんの後を継いだ息子の公一さん。「昔は大地を守る会の社員がうちに集荷に来ていて、よく一緒にごはんを食べていました。小さい頃から大地を守る会の人たちは身近で、イベントなどでお会いする消費者の皆さんも近くに感じています」。

6 少量多品目の有機農業を営む瀬山さんに欠かせない作付表。どの時期に、どの畑で、何を栽培するのが記されています。

7 瀬山さんが長年、自家採種してきた埼玉青なすの種。命の源である種も、つながって持続していきます。



擦れたりしないで済む。あとは、『バンカープランツ』といって虫除けにもなります。虫がなすの方に入ってくる前に、周りにあるデントコーンの方に棲むようになるんです。植物や虫、長年培った土壌にいる微生物までもが共存する、緑に覆われた静かなこの空間は、まるで『小さな森』のよう。瀬山さんは、作物ごとに異なるこの『小さな森』をたくさん持っています。「作物にはいろいろなことが起こるから大変。前に虫対策に失敗した時は、デントウムシダマシというテントウムシに似た虫がなすの葉を食べちゃって、なすが全滅したこともあります」。そう話しながら公一さんは着々となすを収穫し、かごはなすでいっぱい。ぱんと張った深い紫色の実はずや

かで、美しい光を放っています。バンカープランツの他にも、異なる種類の作物を植え続けることで病気を防ぐ「輪作」や、栽培した植物を青いまま土にすき込むと雑草の防止や栄養の補給になる「緑肥」など、瀬山さんは農業・化学肥料を使わない代わりに、畑の生態系に合わせた自然の力を生かして作物を育てています。そして公一さんは言います。「有機農業は、微生物の命、虫や植物の命、さらに私たち作る人や食べる人の命、すべてが繋がって、共存していくことなのです」。

コロナ禍を経て 感じたこと

世界中を襲った新型コロナウイルスの猛威を受けて、明さんは語ります。「お金があれば便利で何でも手に入るという考え方が蔓延していて、人と人のつながりが希薄になっていると感じていました。そんな中、今回のコロナを経験して、人とつながる温かさや大切さに、みんな気付いていると思います。食べ物も一緒で、かつて私が消費者と会った時に、『ああ、この人たちの食べ物を作っているんだ』と自負し、責任を感じたのと同じように、消費者もまた、『これがあの瀬山さんのなすだ』と



8 瀬山家の親子3代のポートレート。明さん(左から2番目)、公一さん、その次の農家後継者やいかに！

9 この味、きっと忘れられません。塩もせず、なすを切って油で焼くだけ。お試しを。

10 なす、埼玉青なす、きゅうりを薄く切って塩でもみ、みょうがをちらして。夏、瀬山さんの食卓に毎日上がる一品。



ソーシャルレポート

今号は、2019年度の「ささエールうなぎ基金」のレポートです。

編集後記
↓
昨年の撮影時、瀬山さんのお宅でなす料理をいただきました。その時のなすのおいしさが、今でも忘れられません。加熱していただければとろりと濃く、塩もみでいただければすっきりと甘い。なす本来の味わいがたっぷり詰まった旬のなすを、ぜひ堪能ください。(編集部・大塚)

うなぎを支える「ささエールうなぎ基金」

絶滅危惧種に指定されたニホンウナギ

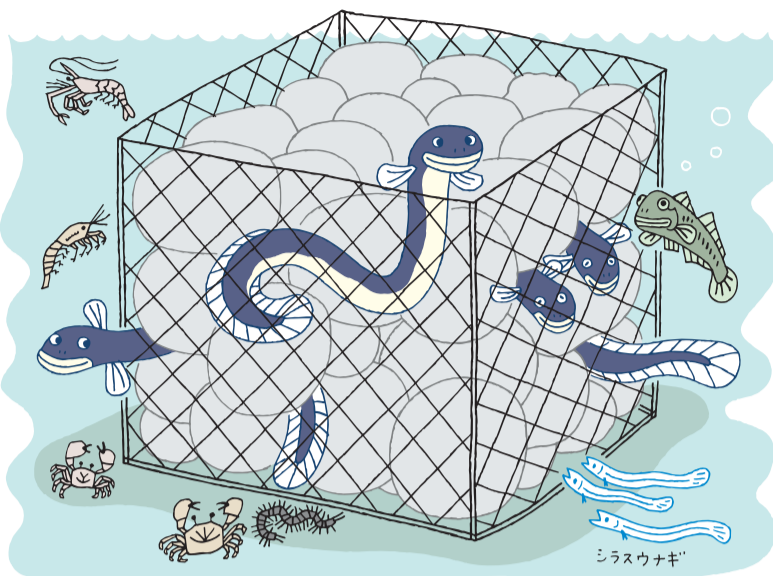
うなぎの稚魚(シラスウナギ)の不漁で価格が高騰し、「将来うなぎが食べられなくなるかもしれない」など、毎年のようにメディアを騒がせているように、うなぎ資源の枯渇が問題となっています。2014年にはニホンウナギは、国際自然保護連合(IUCN)の「レッドリスト」生物の絶滅危惧種に指定されました。古くからうなぎを食す文化を持つ日本の責任は大き

く、大地を守る会でもうなぎの資源保護について模索してきました。そこで大地を守る会は、うなぎの資源保護の第一人者である九州大学水産増殖研究室・望岡典隆先生の指導のもと、コンクリート護岸化された場所に、かつてうなぎの隠れ家となっていた石積護岸にかわる「石倉かご」を設置し、1匹でも多くの天然うなぎを保護しようと実践しています。

日本の川を守ることは、うなぎを守ること

生態に未だ謎が多いニホンウナギは、5~10年の月日を日本の川や池で過ごして成長します。しかし、高度経済成長期以降、日本の川は護岸工事が盛んに行われ、うなぎの隠れ家は失われてきました。そこで、うなぎの隠れ家となり、川の再生にも役立つ「石倉かご(画参照)」の設置のため、大地を守る会では、うなぎのお買い上げ代金のうち1点あたり50円を「ささ

エールうなぎ基金」として積み立ててきました。2019年の夏には、新たな石倉かご1基を設置、前回までに設置した2基には、天然うなぎが7尾棲みついていることを確認しました。うなぎをはじめエビやカニなど、さまざまな生き物のゆりかごになっている石倉かごの普及で、うなぎを支え、日本の川、ひいては日本の食文化を守る活動を今後も続けていきます。



左/ワイヤーで作ったかごに石を入れて川に沈める「石倉かご」。うなぎだけでなく、うなぎのエサになるエビやカニなども棲む、生き物たちのゆりかごになります。左下/前回までに設置した石倉かごで発見されたうなぎ7尾のうち2尾はIC付きで、以前に私たちが放流したうなぎでした。下/石を入れてずっしりと重くなった石倉かごの設置には1時間かかりました。



詳しくは
DoYouKnow
丑の日サイトへ



ご協力ありがとうございました
2019年度の寄付金額

998,475円

※2019年4月1日~2020年3月31日の
オイシックス・ラ・大地のブランドでの合計金額



今年の土用の丑の日も
うなぎを支えましょう

清流・四万十の恵み
ささエール
四万十うなぎ蒲焼
(タレ・山椒付き) 160g

1262 凍 65
1尾(160g)
2,950円
(税込3,182円)

⑦小麦・大豆
④加持養鰻場
(高知県四万十市)

※売り上げ金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てます。



一人前にぴったり
ささエール
薩摩川内うなぎ蒲焼
(タレ・山椒付き) 100g

1260 凍 65
限定1600
1尾(100g)
3,000円(税込3,236円)

⑦小麦・大豆
④大畑食品
(長崎県長崎市)



食わずに支える
ささエール
うなぎ基金

1776 1口 50円(税込)

※うなぎ商品の購入ではなく、「ささエールうなぎ基金」への募金のみです。



イラスト ● 小関俊一

イベント

<オンライン開催>生産者から教わる農家ごはん

農家のライブキッチン~夏野菜編

2020.7.25(土) 15:00~17:00

野菜を育てているからこそおいしい食べ方も知っている大地を守る会の生産者から、野菜をたっぷり使った農家ごはんのレシピを教わります。講師はくらぶち草の会の和田佳子さん。トマトを丸ごと炊き込むごはんなど、夏野菜で簡単にできるメニューを一緒に作りましょう!

※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※「Zoom」を使用したオンラインでの開催となります。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問い合わせください。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。
※事前に材料やレシピをメールにてお送りいたします。当日までに材料をご準備ください。



DATA

会場……オンラインにて
講師……くらぶち草の会(群馬県高崎市)・和田佳子さん
参加費……1,500円(一組)
※参加費は事前振込です。
※材料代が別途かかります。
定員……10名
申込締切……7月15日(水)まで
主催……大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション室



和田佳子さん

左/ズッキーニのピカタ
右/和田さんの食卓はいつも野菜でいっぱい。

『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>



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