

置賜から 今日も

美しい山々に囲まれた
山形県南部の置賜地方。
古来、豊かな食文化が育まれてきました。
この地に有機農業の礎を築いた
おきたま興農舎を訪ねます。



白芒もちを自家製豆の納豆、ずんだでいただくおきたま興農舎・小林さん一家のごはんは、全部、ここで採れたもの。大きな瓶は地元で“瓶漬げ”と呼んで愛される薄皮丸なすの漬物です。薄皮ならではの味染みが美味。

実りの 地で たくましく



りんご農家の本田久美子さん(左)を訪ねるおきたま興農舎の小林温さん(50歳)。和香子さんの夫で2006年に就農。生産者同士の密な会話も大事な仕事です。

58人で米も野菜も果物も

南に吾妻、西に飯豊、朝日連峰、北は遠くに月山、東に蔵王。見渡す限りぐるりと山々が連なり、足元には青い稲穂の波が揺れています。

盆地特有の寒暖差と肥沃な大地が豊かな恵みをもたらし、美食の宝庫として知られる置賜地方。おきたま興農舎(山形県高島町)は、この場所です。1989年に創設されました。大地を守る会とは1975年の設立当初から付き合いのあった、小林亮さん(77歳)ら11人によって始動。現在は実に58人もの生産者が、米や枝豆、りんごにぶどうといった年間50品目以上を大地を守る会に出荷しています。「父の田んぼとは全く味が違ったんです」と、小林亮さんの次女・和香子さん(46歳)。今から22年前の就農当時、父の亮さんに任せられたという田んぼを前に話します。

そこはかつて別の農家が米を作っていた場所でした。違いとは何でしょうか?と和香子さんに尋ねると、「味がしなかったんです」とぼつり。「父の土作りとの差ですよ。そのときに、土つてすごいつて思ったんです。お米つて2000年以上も昔から作られていますよね。だから、過去にその土がどう作られてきたかという蓄積の上に、今の私の農業があるんです。できたお米も、先人とともに作った」という感覚。20年以上やってきて、やっと父の味に追い付いてきたところなんです」

お米ならつや姫、コシヒカリ。枝豆ならゆかた娘や秘伝。口に運ぶと作物のうまみが迫り、「おきたま」と冠した力強さに魅せられる方も多いでしょう。味の違いは土の違い。代々の土作りによって育まれています。



1 50年来田畑に入れ続けている土壌改良の味方、粘土鉱物。
2 現在は野菜を担当する和香子さん。枝豆の選別に大忙し。
3 樹齢60年以上になる本田さんのふじ。先代の樹に手を加え、枝をこうして横に大きく広げています。
4 長い芒を持つ白芒もちの稲。



山の石で土を強く

1970年代、慣行農法が主流だった時代に有機栽培にいち早く取り組み、のちに有機農業のふるさとと呼ばれるようになった山形県高島町。小林亮さんが現在のような栽培に切り替えたのもそのころ、まだ25歳でした。おきたま興農舎を立ち上げる17年前のことです。

「俺は小さいときから体が弱くて体育の授業も掃除も免除。遠足にも行けない子どもだった。農業散布を手伝うと吸い込んでしまつて必ず次の日寝込んでな。限界を感じたんだ」

亮さんはまず、「自分が生きるためにどうしたらいいか」と農業を抑える実験を自身の田畑ではじめます。微生物による土作りや木酢液での防除を行う中で出会ったのが、当時の高島町で研究されていた粘土農法。町の北東部で採れる鉱物を粉砕して田畑の土に混ぜる方法でした。

亮さんが「山の石」と呼ぶその鉱物は淡い灰色で砥石にも使われる石。砥石のくずを捨てた場所で作物が丈夫に育つたという偶然から土壌改良材として開発されたものです。

亮さんいわく「何しろ採れた作物がおいしくて日持ちがいい。硝酸態窒素の過剰吸収を抑えるから、あくが抜けて糖度ものる。丈夫に育つから、農業散布が最低限で済んだんだ」

近所を回って仲間を集めた

農業や化学肥料に頼らなくても良い作物ができると確信した亮さんは、それから2年間、「農業を半分にしてみないか」と近隣農家を説得します。「慣行農法で生計を立ててきた農家



高島町の北側、南陽市から見下ろす置賜盆地の眺め。四方を山に囲まれたなかに平地が続き、「山の形で方角がわかる」といいます。



にとって、農業の使用を抑えることは博打に近い。崖から飛び降りる気持ちだったろうと思うよ」

生活に直結する栽培方法の転換は、運命をもにする決断でした。しかし、「周りに味方を作れない人が社会変革は起こせない」と、近しい人から減農薬栽培の体系を普及し、草の根的に地域の農業を変えていったのです。

大地を守る会と出会ったのもそのころでした。農業新聞の小さな記事に「東京でリヤカーを引きながら野菜を売りはじめた人たちがいる」と感銘を受け、東京都西新宿の教会跡にあった事務所を訪問。「自分たちの作物を理解してくれる消費者に届けられたら、生産者の自立に向けてきつと役に立つ」という思いで、産地直送の取引の道筋を作ったといえます。



5



7

5 大粒ぶどうの高尾を実割れがないか、粒をよく見ながら収穫していきます。急勾配の圃地を斧と鋸で開拓したという小黒敏明さん(77歳)は初期からの仲間。

6 8月下旬のシャインマスカット。この先、9月の気温が下がってくると寒暖差で糖度が増します。

7 炎天下で枝豆を収穫する中西宏太郎さん(43歳)。「枝豆部会」と呼ぶ出荷チームに次々運搬。



6

在来種も つないで

稲穂一粒一粒の先端から、細く長い毛のようなものが伸びています。在来種「白芒もち」の稲です。毛のようなものは野生の稲に見られる「芒」^{しのげ}。人類は長い歳月をかけて野生の稲を栽培に適したものに改良してきましたが、栽培化にあたって失われてきたものの一つに芒があります。

長い芒を持つこの稲は、亮さんの祖母の家で自家用に細々と栽培していたものでした。品種改良されている稲とは異なり、草丈が高くてやわ

らかく、倒れやすいのも難点。倒れてしまうと機械に絡んで収穫は困難を極めます。栽培する側にとって厄介なうえに、採れる量は一般的なもち米の半分ほど。育てにくいと存続が危ぶまれていた稲でした。

しかし、その米で作ったおもちがあまりにおいしく、亮さんは種を譲り受けて栽培をはじめます。「芒が白いから」と名付けたのも亮さん。以来、自家採種で作り続けている貴重なもので、大地を守る会でも年末だけこの米の玄米もちを扱っています。

私たちが訪ねた日、小林さん一家とともに白芒もちのお昼ごはんをいただきました。つきたての真っ白なおもちが驚くほどきめ細かく、なめ



おきたま興農会代表・小林亮さん。「土は命の集合体。今まで何をどう作ってきたかで、土の中の微生物の種類や数、作物のおいしさも変わってくる」と話します

さわやかな甘みと香りが美味
シャインマスカット(種なしぶどう)

1019 産

300g
1,980円(税込2,138円)

⑤減/勝沼平有機果実組合、おきたま興農会、他/山形県、山梨県

※天候の影響で種が入ったり、完熟でお届けするためお届け時に粒が取れている場合があります。
※房をカットしたものをお届けします。



10月に旬を迎えるりんごをお届け
10月のりんご

1033 産

450g(2コ)
488円(税込527円)

⑤減/おきたま興農会、新農業研究会、他/青森県、山形県、福島県、長野県

※保存する場合は冷蔵庫へ。



※おきたま興農会以外のシャインマスカット、りんごが届く場合もあります。
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト143号を合わせてご覧ください。

イベント

編集後記 ↓ おきたま興農舎の名前の由来は亮さんの出身校の校歌の一節「興農の真義を極む」だそうです。興農とは農業を盛んにすること。そのためには農家が本場の意味で豊かになること。『興農舎のものはおいしい』と誇りを持って働く皆さんにお会いして、まさに目指された道筋を歩まれていると感じました。(編集部・青木)

木桶醤油の新生産者・笹木醤油を訪ねて 大変貴重！ 醤油屋の木桶づくり見学 2024.10.29(火) 11:00～13:00



日本の発酵文化を代表する木桶での醤油造り。戦後、製造方法の近代化により、木桶で醤油を造る生産者が減り、木桶職人が絶滅する危機に陥りました。しかし、危機感を抱いた全国の醤油蔵たちの努力で木桶づくりの伝統が守られました。今回新たに、醤油造りのための貴重な木桶を発注した埼玉県の笹木醤油の醤油蔵を見学しながら、木桶職人が木桶を組み立てる様子をご覧ください。笹木醤油では、来年度の大地を守る会特製の木桶醤油を製造するため、仕込みがはじまっています。

DATA
訪問先 …… 笹木醤油
(埼玉県比企郡川島町上伊草660)
参加費 …… 無料
定員 …… 20名
申込締切 …… 10月20日(日)
主催 …… 大地を守る会・
森と木の住まいづくりフォーラムと
発酵ラボ

※駐車場あり、公共交通機関利用の場合は川越駅よりバスで約20分。



1 創業は寛政元年(1789年)。江戸時代から続く醤油蔵。



2 12代当主・笹木吉五郎さん。

in第22回ふなばし三番瀬クリーンアップ 干潟の生き物観察会 2024.10.19(土) 11:00～

東京湾に残された自然の宝庫「三番瀬干潟」で、生き物博士・陶武利さんと一緒に干潟探検に出かけましょう。干潟にはカニや貝などたくさん生き物が棲んでいます。生き物たちを見つけて観察しながら、海歩きを楽しみます。生き物探検隊、集まれ～!

※「第22回ふなばし三番瀬クリーンアップ」のイベント内で、大地を守る会・おさかな倶楽部として生き物観察会を実施します。おさかな倶楽部の旗を見つけて11時に集合してください。
※9:00～イベント開始、11:00～「干潟の生き物観察会」開始、13:30イベント終了となります。

DATA
会場 …… ふなばし三番瀬
海浜公園前の砂浜
講師 …… 生きもの研究家/博士(農学)・
陶(すえ)武利さん
参加費 …… 無料
主催 …… ふなばし三番瀬
クリーンアップ実行委員会



干潟の役割、生き物たちについて学べます。ぜひ、お子さんと一緒にご参加ください。

ソーシャルレポート

古着を送ってパキスタンのスラムの子どもたち学ぶ機会を! 秋冬の古着回収がはじまりました



学校給食の様子。子どもたちが増えて調理する量も増えてきました。

12月27日(金)まで
秋冬の古着回収は
受付中です!



NPO法人JFSAは、パキスタンのスラムにある学校「アル・カイルアカデミー」の運営を支えるため、衣類・毛布・バッグなどのリユース事業をパキスタンの人々と協力して行っています。現在同校には5つの分校と3つの女性技術センター、カレッジがあり、約5,000人が学んでいます。今年は20名が大学に進学できました。また家庭で昼食が食べられない

生徒のために給食を支給してきましたが、生徒数が増えてきたため一括で調理できる給食センターの建設もはじまりました。皆さんから寄せられた古着は、カラチやバンコクで販売され、その利益がこのような学校の運営費用に充てられています。古着回収にぜひご協力ください。
受付期間：10月1日(火)～12月27日(金)

『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。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

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