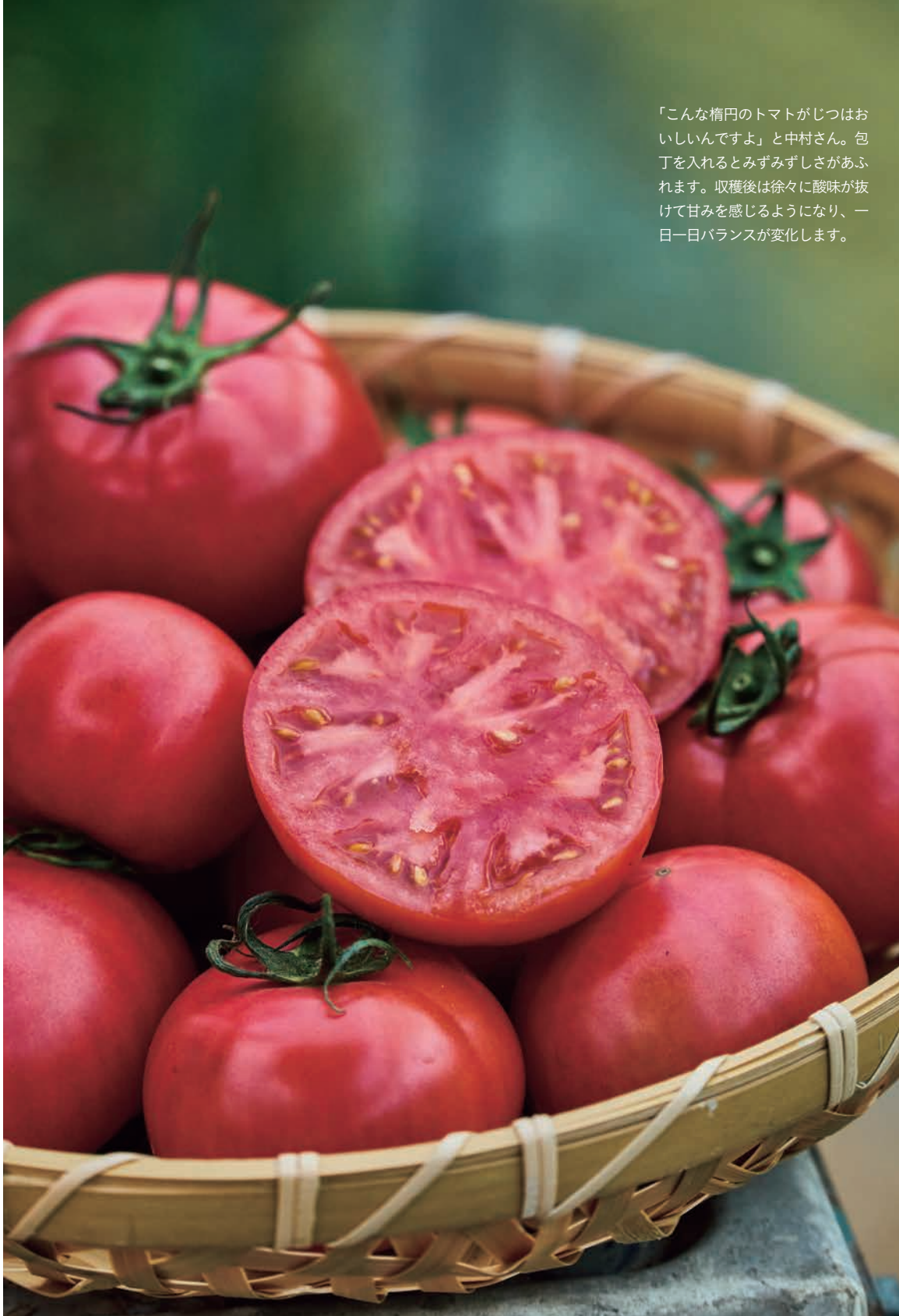


高生連の生産者、高知県佐川町で
トマトを栽培する中村陽介さん
(41歳)。「トマトの生命力で虫も
病気もはねのけるような育て方が
理想です」と、いきいきと元気な
トマトを栽培しています。

高知発 有機とともに

1989年の創設以来、
自然と共生する野菜作りの
仲間を増やしてきました。
高知県南国市で卸売業を営む高生連と、
その産地を訪ねます。





「こんな楕円のトマトがじつはおいしいんですよ」と中村さん。包丁を入れるとみずみずしさがあふれます。収穫後は徐々に酸味が抜けて甘みを感じるようになり、一日一日バランスが変化します。

陽の光に育まれ

中村さんが作る
アートフルな
うまみ

春まだ浅い2月の終わり。あたたかなハウスの陽だまりで、丸花蜂が

受粉に働き、奥にはトマトのための薪ストーブが夕方の出番を待っています。ここは高生連の生産者の一人、高知県佐川町でトマト農家を営む中村陽介さん（41歳）の畑です。

中村さんは、東京の美術大学を卒業したあと、芸術活動に勤しむ過程で農業に興味を持ち、20代後半で帰郷してトマト農家をはじめました。中村さんのトマトをいただいてみると、口の中で受け止めきれないほどあふれる果汁、甘み、酸味、その奥からうまみを引き立てるほのかな塩味が表れ、それぞれが溶け合いながら喉の奥へと消えていきます。

アートフルトマト。まるで絵筆で色を重ねるように、

奥行きのある味わいのトマトを、大地を守る会ではこう名付けてお届けしています。

健全に育てる

「毎日一本一本、お世話しているの
で、トマトに元気がないと僕も元気が
なくなります。だから健全に育て
たい。その結果、おいしく実った果
実を収穫させてもらっています」

おいしさは元気の表れだと中村さんは話します。健全に育つとはどういうことでしょうか。

「今は何でも、甘い〓おいしいとい
われることが多い気がありますが、甘
すぎるトマトはおいしくないかっていう
とまた別だと思うんです」

トマトは一般的に糖度8度以上になるとフルーツトマトと呼ばれますが、アートフルトマトは6〜7度。

「トマトを甘くする栽培で知られているのが水を減らす方法です。枯れるか枯れないか、ぎりぎりまで水をやらずに育てる。するとトマトは命の危機を感じて〓もう生きていけないかもしれない」と、果実や種子に養分を託そうとするんです」

果実に養分が流れた結果、味が濃くなるといいます。

「僕も最初はそういう風にやっていたんですよ。でも、命の危機を感じるほど負荷をかけたトマトって何か元気がない。もつと生命力があふれているところに実った方が健全な感じがして、トマトに無理をさせない方法で育てるようになりました」

具体的には、たっぷり「過剰なくらいに」日差しを届けて光合成を促し、毎日余った栄養をコソコソと果実に蓄えるやり方だといいます。トマトを苦しめて甘みを増すのではなく、健やかに蓄積する方法です。

そんなトマトの元気を育む基盤となる土壌に入れるのは、自家栽培の米のもみ殻や、河原の葎、酒蔵の米ぬかなど。驚くことに、これらは皆地元・佐川町産です。

「この場所にあるもので、この場所
でしかできない味を目指しています。
どこかよそから連れてきても、いき
なり元気には働けないと思うんです。
〓土着〓の有機物、微生物と一緒に
元気なトマトを作っていきたい。そ
う思っています」

中村さんのトマト作りは、トマト
思いの栽培でした。夏野菜のイメー
ジがありますが、本来は高温多湿が
苦手。「トマトは日本の夏が嫌でし
ょうね」と中村さんはやさしく笑
います。ここのあるうまみなら今は春
今、食べごろを迎えたところです。

1 ハウス専用の薪ストーブで夜の室温が10℃を下回らないようあたためます。使用している薪は地元の林業家から購入している杉や檜。山の環境を良くする林業を応援したいと、ここにも地産地消、環境保全への思いがあります。



C O L U M N

虫を以って虫を制す？ 天敵農法のはなし

「てんとう虫は従業員」。高生連で扱うピーマンには、そんなフレーズが記されています。これは、天敵昆虫（益虫）が害虫を食べて、人の代わりに働いてくれるという意味。高知県はこの天敵農法が盛んな先進地で、天敵導入面積率は、施設栽培のなすで99%、同ピーマン・ししとうで98%（※）。高生連でも多くの生産者が取り入れています。虫が虫を撃退することで、化学農薬に頼らずに害虫を抑えられるのです。



中村さんの圃場に植えられたクレオメの木。病気を媒介する害虫・コナジラミを捕食する益虫・タバコカスミカメの住処になります。

※出典：高知県環境農業推進課・主な事業実績（令和4年）
https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/2023022400281/file_contents/file_20233304101850_1.pdf



8 高生連の社長、星川茂博さん（55歳）。高生連がまだ小さな組織だった1993年から携わり、「生産者と消費者とのつながりを大切にしたい」と、出荷や精米といった現場の仕事にも精を出します。

5 堀川清さん・真希さん兄妹は、なす愛、あふれる作り手として知られるお父さん（故・繁吉さん）の代から高生連および大地を守る会とつき合いのある生産者。太平洋を臨む芸西村で、お父さんのなす作りを引き継いでいます。

6 朝の出荷場で忙しく立ち働く、会長の松林直行さん。

7 高知県安芸市でパブリカとなすを栽培する高生連の生産者、前田貢さん。パブリカは8月下旬に定植して、11月から7月まで収穫。

8 「今年は大きく育って良い出来」という前田さんの畑のパブリカ。最初はピーマンのような緑色で、そこから徐々に赤く色付きます。緑のうちに太って、赤くなり始めると太りません。

9 堀川さんのなすは、実が詰まっているのにやわらかいと評判。先代が孫に安全なものを食べさせたいと、農薬、化学肥料に頼らない栽培に切り替えました。



オーガニックの 風を 高知から

高生連の前身は、1977年に結成された『高知土と生命を守る会』。高度経済成長のさなか、高知市内で起こった重大な公害問題に触れ、「自然を壊さない生き方をしたい」と共同購入の任意団体を立ち上げる。ところからはじまりました。

1989年には共同購入会とは別に有限会社高生連を立ち上げ、農産品を中心に県外出荷を開始。今では、200軒以上の生産者の食材を取り扱うまでになりました。扱う品目の基準は、有機、オーガニックということ。

「有機やオーガニックと聞くと、どうしても有機JAS認証の基準に目が向けられますが、もっと広い意味での生き方や社会のありようだと私

は考えています」。高生連の会長、松林直行さん（74歳）が話します。

「オーガニックの語源を辿ると、つながりというところに行き着きます。有機農業の土作りというのは、土の中の生き物のつながり作りだと思っています。こうした生命同士のバランスを正常に整えることがオーガニック。土の中でも地上でも、自然の営みに調和した世界を作れば、結果的に野菜なりお米なり、安全なものが生み出されるということだと思っんです」

安心・安全な食材は、目的ではなく結果。自然と共生する世界から、自ずと生まれる産物だと話します。

「高知からオーガニックの風を送りたい」と、創業から36年を迎えた高生連。松林会長は、数々のオーガニックマーケットや有機農業研究会の立ち上げ、高知県窪川町（現・四万十町）に計画されていた、窪川原子力発電所の建設反対運動の一つ、『生命のフェスティバル』の開催に参画するなど、高知発のオーガニックな社会作りを牽引してきた立役者でもあります。

「もの選びは、社会選び」

松林会長はいます。

「たとえば、有機栽培の野菜を一つ手に取る。手に取る人が一人ずつ増えて、みんなの意識が少しずつ変わる。遠く感じるかもしれませんが、回り回って散布される農薬を減らすことにつながります。どういうものを手に取るかが、次の社会を作る。毎日の生活の中で、どういう社会にしたいかを考えて、ものを選んでいけたら良いと思います」

小さな一歩でも確かな前進です。のびやかな自然環境に恵まれた高知県から全国へ。食材のおいしさとともに、この思いが広がっていくことを願います。

かつて芸術活動をしていた中村さんのこだわりトマト

中村さんのアートフルトマト

1105

150g
438円（税込473円）
④減／高生連／高知県
※やや小ぶりのトマトです。

張りがあってみずみずしい。どんな料理にも大活躍
皮までおいしい彩やかなす

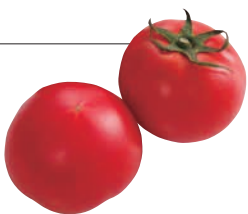
1119

200g
448円（税込484円）
④無、減／真南風の会、高生連、他／静岡県、高知県、沖縄県
※高生連以外の生産者のなすが届く場合もあります。

肉厚で食べごたえあり。
彩り豊かな食卓に
肉厚ジューシーパブリカ

1122

150g
423円（税込457円）
④減／真南風の会、高生連、他／高知県、沖縄県
※高生連以外の生産者のパブリカが届く場合もあります。
※色は選べません。赤、黄、オレンジの中からお届けします。



10 高知県の中央部に位置する南国市にある高生連。青果、米のほか、かつお節やきな粉、そば粉といった加工品もここに集まります。
11 1981年、窪川原発予定地の横で『生命のフェスティバル』を開催。松林会長も事務局の一員。



※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト117号を合わせてご覧ください。

Photo : Taro Terasawa Text : Sachiko Aoki Design : Better Days

ソーシャルレポート

スマイルオリーブ基金や古着回収など
社会支援についてご案内します。

日常の食を通して継続的にできること パレスチナ産オリーブオイルで応援

ガザ停戦後の今

2023年10月、ガザ地区でパレスチナ武装勢力によるイスラエルに対するテロ攻撃が発生しました。その報復としてイスラエルはガザ地区に軍を送り、大規模な攻撃が行われました。パレスチナ産オリーブオイルの出荷元、パレスチナ農業開発センター(UAWC)代表のファッド氏

によると、産地である西岸地区でも緊張が高まり、入植者やイスラエル軍による家屋や水源の破壊、農地の没収などが加速しているとのこと。UAWCでは、農業を継続できるようオリーブの苗木を植え、井戸の掘削等を行い、生産者を支援しています。

- 1 オリーブの産地として数千年の歴史があるパレスチナ。オリーブの木の収穫は手作業。
- 2 オリーブを植え続けることは、自分たちの土地や暮らしを守ることに繋がります。



スマイルオリーブ基金とは？

大地を守る会では、2012年より、オリーブの苗木を送る「スマイルオリーブ基金」の取り組みを行っています。オリーブオイル1本につき、大地を守る会8円、販売元の株式会社オルター・トレード・ジャパン8円、ご購入いただいた方の8円の合計24円を基金として貯め、年に1度、

オルター・トレード・ジャパン経由でUAWCに送金し、苗木の購入資金として活用していただいています。パレスチナの人々にとってオリーブは生活の糧であり、オリーブを植え続けることで自分たちの土地を守ることに繋がっています。

エキストラバージン
オリーブオイル
(パレスチナ自治区産)
1636
450g
3,093円(税込3,340円)
■原産国/パレスチナ自治区
④オルター・トレード・ジャパン(東京都新宿区)
※同時配布の
『カタログ大地を守る会』と
お買い物サイト117号を
合わせてご覧ください。



現地の生産者
インタビュー
(2024年10月)は
こちらから▶



おうちに眠っている服はありませんか？ 古着を送って パキスタンの学校を支援

支援先の学校では約1カ月の断食が明けました

イスラム教の国であるパキスタンでは、3月1日から約1カ月の間、断食月でした。陽が昇っている間は食べ物や水を口にすることができません。その目的は、空腹や渇きのつらさを共有することで、恵まれない人々を思いやり、平安のありがたさに感謝し、より自身を清めようとする心を養うことといわれています。アルカイール・アカデミーの第2分校では、断食明けを祝い、1,100人の生徒たちに食事が振る舞われました。第2分校はカラチ市のゴミ捨て場に位置し、人々は過酷な環境で暮らしています。



断食が明けてから食べる食事、イフタールが振る舞われる様子。

古着が子どもたちの支援に！
4月30日(水)まで
古着回収実施中！



集めているものや
送り先などの詳細は
◀こちらから

お知らせ 集めて送って国際協力！ 書損じハガキ 回収キャンペーン



飢餓のない世界を目指すNGOハンガー・フリー・ワールド(HFW)が取り組む「書損じハガキ回収キャンペーン」。ハガキや切手などを集めてHFWに送ると、信頼ある金融機関や金券ショップで換金されて、飢餓に苦しむ人々の栄養改善や自立支援に役立てられます。使わなくなったハガキなどがあればぜひご協力をお願いいたします。

書損じハガキ回収キャンペーンで集まったハガキや切手。換金されて支援に役立てられます。



キャンペーンの詳細や
集めているもの、送り先などは
こちらから▶

『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

●『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。

イベントは左記
WEBサイト内の
「イベント情報」へ。



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、イベント等を旅行業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>



大地を守る会
DAICHI NO MAMORU KAI

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