



農林水産省登録認定機関・特定非営利活動法人(NPO) 熊本県有機農業研究会 発行  
〒861-8028 熊本市新南部2丁目5番13号 Tel 096-223-6771 / Fax 096-223-6772

振替: 01980-7-18438

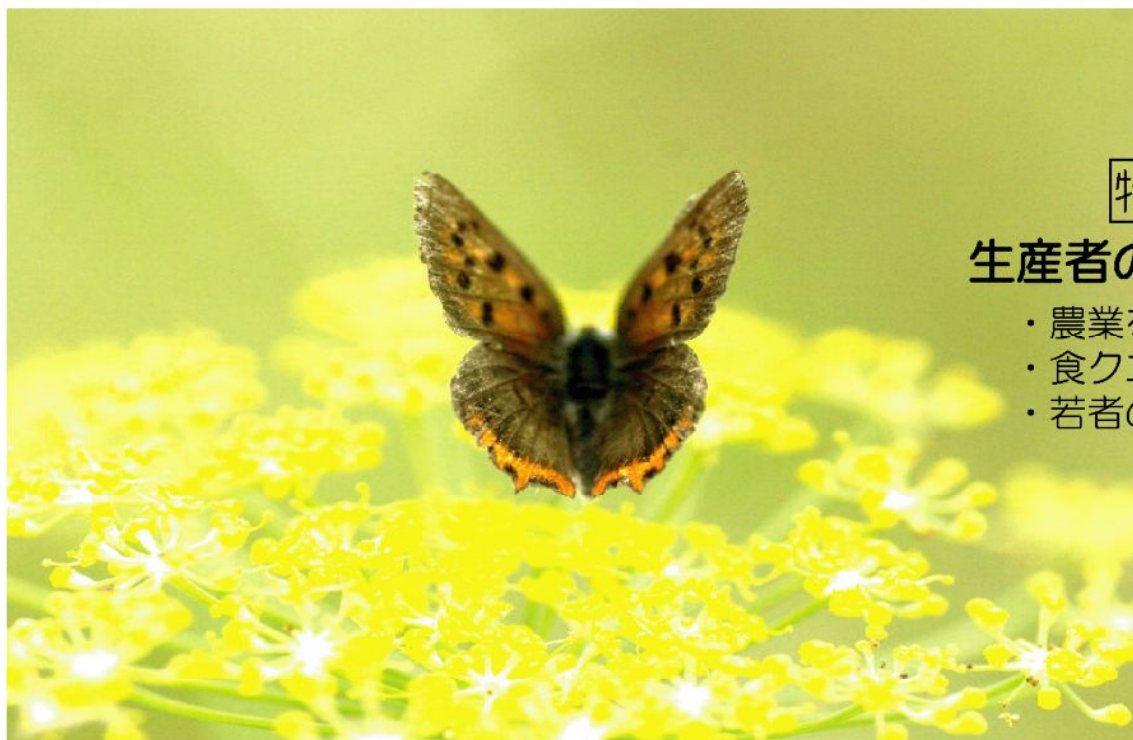
URL: <http://www.kumayuken.org/>

Mail: [info@kumayuken.org](mailto:info@kumayuken.org)

## 特集

### 生産者の作ったお酒

- ・農業を選んだよ
- ・食クエスト/西原村
- ・若者の集い in 小国



葉っぱを食べまくった幼虫もいつしか蝶になり、花の臭いに寄せられて美しい姿で舞い戻ってくる。

写真・安藤光一

## 身土不二

地酒



は酒好きの四人から始まった  
渡辺裕文

96年5月、酒米五百万石の田植が産山村で行われた。農家4戸、蔵元、酒店、大学生、総勢50名で手植し、終了後、樹齢八百年の杉の太木がそびえる平川阿蘇神社の境内で早苗(さな)ぶり祭りも行い、賑わった。酒好きの仲間4人が無農薬、無化学肥料の有機栽培酒米100%で作った最高の酒を飲もうと、東海大学の片野教授に協力をいいただき、始めたわけである。地元産にこだわり、池山水源の水を山鹿市の蔵元に運び、仕込み、絞りラベル貼りにも参加し、出来上がった。4号瓶、1升瓶、1200本の純米吟醸酒があつというまに完売した。

翌年は精米歩合70%(通常日本酒は雑味を消すために多く削るが、焼酎は10%程度)の吟醸焼酎も誕生した。こちらも水上村の蔵元まで池山水源の水を運んだ。銘柄は共に「産山村」。ラベルの題字は日本酒の方は地元の主婦が、焼酎は産山中学校の生徒が書いた。お米の除草に鯉を利用して、その放流、取り上げには産山小学校の児童がかかわっている。田植え、稲刈りの交流も10年以上続いている。今年も10月5日が稲刈り予定だ。これがかつかけで環境保全型農業技術研究会の企画で「地酒祭り」が始まり8回目を数えた。今年には生誕の地・産山を旅立ち、阿蘇市のふれあい館で催され、九州各地から70名が参加した。

この原稿を書いているときに衝撃的なニュースが飛び込んできた。ミナマクセスで輸入された米のうち、メタミドホス等残留農薬が検出された事故は、食用以外に使うということで政府から業者に売却されているが、これが菓子、焼酎に転売されていた。危険が解つてながらごまかして販売するという事が起こらないよう、徹底的に調査し、厳罰に処してもらいたい。

※ミナマクセス米は一九九三年、WTOの前身であるGATT(関税貿易一般協定)の交渉で導入され、日本で自給可能なコメの輸入が始まった。07年度は70万トンの米が輸入されている。

「さなぼり」は田植えの終わりに田の神を送る祭り。転じて、田植えじまいのお祝い、農事休日を言う。「さなぼり」の「さ」は神を意味し、早乙女の「さ」も神を意味する。

## ★純米吟醸「産山村」



みんな一緒にの田植え



生産者：渡辺裕文、渡辺光男、高橋誠一、高橋孝徳

- ・水：池山水源
- ・原料米：五百万石（有機JAS認定米）完全無農薬 鯉農法
- ・酒造元：千代の園酒造
- 販売店：Aマート産山・西沢酒店（産山村）、井手酒店（阿蘇市）  
いのもと酒店・たちばな酒店（熊本市）
- ・価格：生酒 720ml 1500円 1.8L 3280円  
火入れ 720ml 1450円 1.8L 2900円

無ろ過生原酒しぼりたてオリ入り。うっすら白くにごっている酒です。さわやかな甘みのある飲み易い日本酒。女性にも好評と渡辺裕文さん。透明なグラスで楽しみたいオシャレなお酒です。

## ★吟醸焼酎「産山村」

- ・生産者、原料米、水、ともに純米吟醸「産山村」と同じ
- ・酒造元：大石酒造
- ・価格：25% 720ml 1450円 1.8L 2900円 35% 720ml 1800円

25度を飲んでみました。米焼酎は少し甘めで少し軽め、と思って飲んだらみごとに裏切られます。キリッと辛口、男性的な焼酎です。



## ★焼酎「茶楽」



- ・原料米：ヒノヒカリ（有機栽培米）
- ・酒造元：那須酒造
- ・販売店：渡辺酒店（菊池市）
- ・価格：43% 720ml 3675円

生産者：米＊後藤清人

茶＊赤星征一（有機栽培抹茶）

抹茶の香りと苦味がふわ〜っと口の中で広がります。なんとも贅沢な焼酎。抹茶入りですが意外と辛口。

## ★焼酎「蔵六庵」



- ・原料米：ヒノヒカリ（自然農法米）
- ・酒造元：那須酒造
- ・販売店：渡辺商店（菊池市）  
生産者でもある渡辺さんのお店
- ・価格：43% 720ml 2600円

生産者：渡辺義文

濃厚な甘みを感じます。これが米焼酎の味わいなのだなぁと感心しつつ、つい飲みすぎると翌日がたいへん、てなことにならないようにしないといけません

# 百姓が造る 酒

有機JAS認定、あるいは40年無農薬栽培、肥料も一切使わない自然農法、など熊本にはこだわりぬいた米づくりがいます。そして、その米で酒を造って自ら味わいたいと願う百姓。そんな贅沢な願いを実現している人の自慢の日本酒・焼酎を紹介します。広報部員の私も自他共に認める「のんべえ」。とりよせた日本酒やら焼酎やらチビチビやりながらの至福の原稿書きです。最近明らかになった、農薬汚染・カビ毒汚染のミニマムアクセス米使用の日本酒や焼酎。酒好きとしては、ゲンナリしつつも、安心して飲めるおいしいお酒が身近にあることを幸せに思います。今回は誌面の都合でごく一部しか紹介できていません。また第2弾の酒特集を組んで紹介するつもりです。（広報部・だい）

## ★純米吟醸「菊池川」



生産者：菊池環境保全型農業技術研究会

- ・水：八方が岳山麓水
- ・原料米：100年以上前に発見されたお米「雄町」
- ・酒造元：千代の園酒造
- ・販売店：渡辺酒店（菊池市）他菊池川流域の酒店  
くまもと産直クラブ
- ・価格：300ml 630円 720ml 1600円 1.8L 3200円

菊池川の水で育ったお米で、菊池川の水を使い、菊池川の流域の蔵元で仕込んだ、渡辺義文さんこだわりの地域のお酒です。上品でスッキリとした味わいは、日本酒好きにはたまりません。洗練された高級なお酒として好まれるでしょう。



## 子育てしながら7反

福田亜矢子 (植木)

夫婦二人で合志市の大母舎で1年弱研修を受け、その後子どもが生まれ、のどかな所で子育てしながら、有機農業による自給自足の暮らしを始めてきました。少し

農業を選んだよ!

がしたいと、植木町に引っ越して来まして。少しづつ農業に取り組み始めて8年目になり、今は7反の畑で米、小麦、蕎麦、大豆、菜種、季節の野菜を作っています。味噌や麺も自家製です。夫は平日仕事に出かけ、私が主に畑仕事。今まではほとんど自給用でしたが、子ども3人も大きくなってきて、畑に通う時間も多くなりましたので、お米と野菜を出荷し始めました。1年を通して野菜を出荷できるようがんばりたいです。

## 子供のころから

緒方 健 (御船)

有機農業を始めて7年目。米が150a、畑が100a、畑では旬の野菜を作ります。父は緒方意一郎で私は2代目です。有機農業を始めたきっかけは父母の想いからです。物心ついた時から人参の除草、玉ねぎの定食、田植えから稲刈りまで、緒方家では農業と生活



農業を選んだよ!

はとても繋がりがありません。なぜ後継者がいないのか。「有機農業者や農業者になぜ後継者がいないのか」と考えることがあります。親は子供に本気で思っているのでしょうか。自分の息子にはお嫁さんが来て欲しいが、自分の娘は農家に嫁がせたくない。農業は楽しいけど、こんな辛い目に我が子は遭わせたくないという感じで、農と暮らしがバラバラ。農家こそ後継者がいなければ誰が耕すのでしょうか。つまで食料が輸入できるのでしょうか。

## ★焼酎「いのちの雫」



- ・原料米: ヒノヒカリ (有機 JAS認定米)
- ・酒造元: 那須酒造
- ・販売店: 熊本いのちと土を考える会
- ・価格: 25% 720ml 1400円  
43% 720ml 2500円

生産者: 佐藤昭人

25度を飲んでみました。さわやかなのどごし、米焼酎らしいスッキリとした味わい。スイッと飲めます。米生産者の佐藤昭人さんは「自分の米を使って貰えてうれしい」とい

## ★特別純米酒「天祥地瑞」



正月と八朔に神にささげる酒を自分の手で造ってみたいと思ったのが十数年前、その願いを3年前に実現させました。

- ・水: 宗像城山水
- ・原料米: 山田錦
- ・酒造元: 勝屋酒造
- ・販売店: 渡辺酒店 (菊池市) 久山酒店 (福岡市) 井手酒店・茂田酒店 (長陽) くまもと産直クラブ
- ・価格: 900ml 1500円 1.8L 2800円

生産者: 高島和子 (80%)  
川上直幸 (20%)

女性の生産者というのは熊本では唯一ではないでしょうか。この酒は無ろ過生原酒ですが透明です。やや甘口で濃厚な口当たり。高島さんの心意気が感じられる薫り高いお酒です。

## ●泉力の湯 & 風流 (かざる) in 西原村

### オーガニック食クエスト

ゆうき しよく たんぼう

vol.5



by 広報部

無農薬のハウス」の看板が目に入りました。「みんな、ついさっきまであそこにあったのかな?」と思いつつ、とれたてのナスやシントウをいただきました。

併設されている物産館には熊本有研生産者の有機JASマークのついた野菜も置いてあって、加工品ともに充実しています。小腹がすいた時には「おからまんじゅう」がお勧めです。

もう少し静かな場所で田園風景を満喫したい...という方は、細々と続く向かいの道に入り、カフェ・ギャラリー「文化創造館・風流」(かざる)を訪ねてみてください。どこことなく寺院のような静謐さを醸し出すカフェで、コーヒーやスイーツをいただくと、まるで時間が止まっているかのようです。少し離れた山の斜面にある無農薬のブルーベリー畑は最高!、そのブルーベリーで作った手作りジャムの美味しいこと。新婚ご夫婦と赤ちゃんの歓迎に、リピーターになる人続出!の隠れ家です。

## ■ 6月～8月活動報告■

- 6月1日 くまもと有機農業推進ネットワーク設立総会・記念講演会  
 2日 熊本ファミリー銀行「第4回ふるさと環境応援定期」寄付金贈呈式  
 12日 登録認定機関連絡協議会総会 (in神戸)  
 14日 判定委員会  
 7月2日 九州JAS連絡会議  
 6日 判定委員会  
 9日 くまもとグリーン農業推進協議会  
 12日～13日 九州地区若者の集い (in南小国)  
 19日 ゆうきフェスタ交流会  
 20日 有機JAS講習会  
 25日 くまもと有機農業推進ネットワーク幹事会  
 26日 第3回理事会  
 8月1日 九州有機農業推進協議会世話人会 (鹿児島)  
 25日 ゆうきフェスタ実行委員会  
 9月6日 農業フォーラム

## ■ 今後の予定■

- 9月19日 くまもと有機農業推進ネットワーク幹事会  
 21日 判定委員会  
 23日 第4回理事会  
 28日 ゆうきフェスタ実行委員会  
 30日 審査員養成講座  
 11月9日 有機JAS講習会 (御船カルチャーセンター)

## ★11月 ゆうきフェスタ★

## 若者の集い in小国

熊有研・青年部報告



↑こんなスタードームも作りました。  
開催されました。

2月に佐賀で開催された「九州山口有機農業の祭典」若者分科会で意気投合した若者たちが「若者の集い」をやろうということになりました。久留米の自然食品店の鶴久さんや小国タオ塾の波多野さんなどを中心に計画が進められ、7月12、13日に小国町たけのゆ温泉にて

### オリジナリティーあふれる個性の出会い

昼過ぎには各県から参加者達が続々と集まり(開催地である熊本の他にも鹿児島や佐賀、長崎、山口からもたくさんの参加がありました)、オリジナリティーあふれる自己紹介で始まりました。熊有研の青年部では今回のイベントを通じて、まず熊本の人間同士が仲良くなることを目的としていましたが、夜の宴が始まると県別の括りなんかではなく、九州山口が一つといった様相で交流を深めました。自己紹介で語り足らなかった思いを皆熱く語り合い、こんな人が同じ九州にいたのかというような驚きなどもありました。

### 次は、農法のこだわりや、得意技の交換ができれば・・・

一部の人は二日酔いで迎えた二日目。たくさんの野菜や植物で囲まれたタオ塾の曼荼羅ガーデンにて、竹で編んだスタードーム作りと、石釜でのピザ作りをしました。女性陣が協力してピザを作っている間に、男たちは頑張る人あり、サボる人ありでスタードームを見事半分ぐらいで終わりました。それはともかく、おいしいピザを食べ、最後には記念植樹と記念撮影。次回みんなが集うのは、山口で開催される「九州山口有機農業の祭典」になると思いますが、その時はただの交流というだけでなく、それぞれの農法へのこだわりや得意技などを披露しあい、互いに学びあえる会になればと思います。最後においしい食事を作ってくれた北里さん、前田さん、江越さん、縁を作っていただいた市来さんありがとうございました。

## information

事務所に新しいスタッフが入りました。出田芙実さんです。よろしくお願いします。

### ★10/19 食の交流会★

長崎と熊本を食べ比べましょう!

(皿うどん&だご汁)

場所・熊本総合女性センター (黒髪)

食のアトリエ

時間・10時～14時

主催・日本有機農業研究会生活部

会費・1000円

## 熊有研の会員になってください

### <会費>

- 個人会員 2,000円/年
- 個人賛助会員 2000円/年
- 団体会員 50,000円/年
- 団体賛助会員 1口 10,000円/年

郵便振替口座

01980-7-18438



会員になると

1. 機関誌「ゆうき」年4回(予定)をお送りします。
2. 総会・イベントへの参加、勉強会、研修会、有機JASの情報をお伝えします。

■「農業を選んだよ」の緒方健さんの文を読んだ感想です。女性には、自分で職業として農業を選んで欲しい。自分で選べば、苦労は辛いくない!

S・H

■今回の表紙の写真を撮りました安藤光一と申します。2年前から実家の山鹿市に帰ってきて有機農業を始めました。写真を以前、少々かじっていた縁で、今後1年間、写真を掲載させて頂くことになりました。田んぼや畑は、人間はもちろん他の生き物にとっても生命の営みの場所でもあります。そんな様子を写真を通して伝えられたらなと思っています。

■「農業を選んだよ」の緒方健さんの文を読んだ感想です。女性には、自分で職業として農業を選んで欲しい。自分で選べば、苦労は辛いくない!

S・E

このタイトルは熊有研会報第1号から使われていたものを縮小したものです。

くまもとの有機農業