

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

子ども料理教室では、831(ヤサイ)cmの超ロング巻き寿司に挑戦!



特集: ゆうきフェスタ2008

- 農業を選んだよ
- 食クエスト/山鹿でフレンチ
- 火の国九州・山口の祭典in山口
- 各部会報告
- 熊本県有機農業推進計画策定検討委員会報告



「ゆうきある社会へ」と題して行われたパネルディスカッション



鹿本農高からの出展。商品はすぐに売り切れでした!

身土不二

「食卓の向こう側」に見えるもの

西日本新聞 編集委員 佐藤弘

【なぜ食からのアプローチか】

挨拶代りに問題を出します。「昔、NHKに『明るい農村』という番組がありました。なぜ、なくなったんでしょうか?」
「暗い農村になったから」なんて答える方もおられますが、それは×。正解は「見る人がいなくなった」です。
戦後すぐは、国民の就業人口の六割が農家で、都会の人も、何らかの形で田舎とつながっていた。それが、時代を重ねるごとに割合が減っていき、今や農家は国民の3%。もはや「農業」は国民の共通認識ではない。
NHKだって視聴率がとれなかったら、番組はつくれない。そこではじめてのが、「食」を前面に出した番組。食べない人がいない以上、食の関心者は100%ですから。その証拠に、最近の討論番組は「農をどうする」ではなく、「食と農をどうする」になっている。
どんなにいいことでも、伝わらなくては、はじめられない。だから、農業記者の私は、農からではなく、食からアプローチすることにしました。それが、2003年秋から西日本新聞で始めた連載「食卓の向こう側」でした。
生産と消費は車の両輪。生産者は消費者の健康を支え、消費者は生産者の生活を支える。こうした関係をつくるためにも、農家には今こそ、なぜ、身土不二か、なぜ日本人は米を食するべきかといった、食の理論武装が求められていると思います。

○佐藤弘氏の講演会「食卓から見た農業」が、2月21日の総会と同日開催されます!詳しくは最終面をご覧ください



尚綱大学生生活科の指導のもと、23組の親子が豚汁、カステラなどを作りました

ゆうきフェスタ2008

11月30日 於・興南会館

今年の「ゆうきフェスタ」、原点に戻ろうと「ゆうきって何？」というテーマで開催された。また、若者達が企画の中心を担い、新しい力を感じさせる、多彩な催しが展開された。



★野菜ソムリエ

会場の子供達が参加して、やさしいクイズ



★菜の花プロジェクト

BDF(バイオ燃料)で動くカートの試乗



★ままるは油脂化学(株)

自分の好みの香りで手作り石鰻



★シリカファーム

手作りアイスクリーム



★ザ・松涛バンド

天草からやって来ました。菜の花の歌他。楽しいおやじバンド



★エコショップSEO

風呂敷の包み方実演



★天使のパン

自家製酵母100%。次男のアトピーがパンつくりのきっかけ



★松合食品(株)

玄米合わせ味噌の海鮮味噌汁のサービス。美味しい



★地産倶楽部

有機野菜を使ったカレー



★グリーンコープくまもと

田んぼに、おたまじゃくしと赤とんぼの風景を



★(株)緑の資産

阿蘇の草原を守る阿蘇赤牛100%のバーガーを食べてください。



★ままるき木(竹)炭

炭を使った元気な野菜作りの提案をしています。

パネルディスカッション

ゆうきある社会へ

佐藤 弘(西日本新聞 食卓の向こう側担当)
柿沢 直紀(ポタジェ社長)
柿沢 安那(ポタジェシェフ)
坂田 敦子(尚綱大学教授)
緒方 健(生産者)

涙がとまらなかった 三浦千世

フェスタで印象に残っている一つに、パネルディスカッション中に見た『食卓から始まる生教育』のスライドがあります。自分を生んでくれた母の思いと重なり、涙が止まらなくなりました。

長崎大学の中村修氏による「大学生の食生活の調査」の紹介もまた印象的でした。お菓子だけの食事、一日一食、炭水化物だけ(ラーメンやうどん、スパゲティだけ・おにぎり)の生活。その年の春まで私も大学生だったので、学生の食生活の乱れは肌で感じるものがあります。私自身は一人暮らしをしていたので、生活費を安くするために、安い食材でいろいろ作っていました。

最近、どれだけ細い体型が魅力的といったおかしい若者の傾向があると思います。男性は筋力が全くないひよろ長い細い手足。女性は胸、おしりが全くない細い体。私は、健康的でないその体型のどこに魅力があるのかと不思議に思います。

食生活の乱れが自分たちの子供達にどれだけの悪影響があるのか、なにより自分自身にも今後どんな悪影響を及ぼす原因となっていくのか、早く気づいてもらいたいものです。

ところで、はじめて参加したフェスタでは、自分で栽培したお米がほぼ完売で、大変うれしかったです。また、出店者の皆さんや、若者で有機農業を始めた方等、たくさんの人達との出会いがあり、大変充実した一日となりました。

協賛・協力団体

・医療法人社団寿量会熊本機能病院 ・大東肥料 ・つのだ青果
・熊本県農業協同組合中央会 ・株式会社共同運輸
・松合食品株式会社 ・(有)内田安喜商店 ・株式会社米島
・原田アイガモ孵化場 ・中重企業株式会社九州支社
・(有)くまもと有機の会 ・ホームサンプルブーメントひろせ
・株式会社果実堂 ・コープ熊本学校生活協同組合 ・(株)ツルタ
・熊本産直クラブ ・(株)本伝九曜紋 ・(有)九州有機の里
・グリーンコープくまもと ・(有)肥後あゆみの会 ・にんじんくらぶ
・株式会社九州産直クラブ ・西部ガス ・農の心と共にこべ会
・万菜村・百草園・千草会 ・熊本県愛農会野菜部 ・(有)堀内製油
・皇帝塩本舗 ・肥後あゆみの会 ・(有)天使のパン ・ポタジェ

後援・九州農政局 熊本県 熊本市 熊本県教育委員会 熊本市教育委員会
熊本日日新聞社 NHK RKK TKU KKT KAB エフエム中九州



慶誠高校ボランティア同好会は生徒9名と平瀬先生が参加してくれました。「今年は受付のガラポンを受け持ったので昨年より楽しい！」



新規就農者が中心の生産者グループ



有機栽培のサツマイモパイの販売

★東海大学農法研究所



★熊本県愛農会野菜部

昭和50年にはじまりました



★有シリカファームしすい

泗水町の絞りたての原乳を使用



★株くまもと産直クラブ

自然な食べ物宅配ネットワーク



★くまもとグリーン農業推進協議会

県の環境と安全に配慮した農業の推進母体



★有堀内製油

菜種油の昔ながらの圧搾実演



★有農の心と共にほくへ会

提携。年間を通じて農産物を届けている



★菊池農場

九州産直クラブの基金で作られた農場。肉牛の飼育が主



熊有研青年部による「お米のできるまで」のワークショップ。昔の農機具「せんばこき」で脱穀の初体験！！



★九州有機の里

熊本産有機農産物を福岡、関西、北海道まで送っています



★JA上益城有機農業研究会

会員77名地域ぐるみで環境保全型農業を展開



★有くまもと有機の会

創立から34年。身土不二のかけ声のもとに運営しています



★種苗部 たねとりくらぶ

自家採種をすすめています



★バーマカルチャーネットワーク九州

楽しみながら持続可能な暮らしを実践する仲間です



★株果実堂

ベビーリーフの栽培。付加価値の高い農産物の開発



★熊本県椎茸農業協同組合

原木栽培育ちの県産しいたけです



★社農村漁村文化協会

食と農を中軸に個性豊かな地域コミュニティの創造を目指しています



★株丸山農園

桑の有機栽培。くわ青汁、くわアイスなど製品化



★中重企業株九州支社

サングリーングアノ等有機資材の販売



★くまもと有機農業推進ネットワーク

2008年6月に設立され、活動始動



★キッチンガーデン生産者ネットワーク

30余所帯の生産者のグループ



★株宮崎茶房

五ヶ瀬で有機茶を作って25年



★有肥後あゆみの会

6戸の農家でトマト、米、たまねぎなど生産



★日本茶インストラクター協会熊本支部

食育、茶講座など活動中

第16回火の国九州・山口有機農業の祭典報告

去る、1月31日、2月1日、山形県山口市の湯田において190名の参加のもと、第16回祭典が開催されました。「夜なべ談義・若者ネットワーク」に参加した「自然食品店・産直や蔵肆」の鶴久さんの感想を紹介します。

現状の問題意識としては、生産者同士や、販売者、消費者同士のつながりが薄れてきているのではないかと、いうものがあります。一方で、「こだわりの」消費者も二極分化。自分で情報を取りに行くタイプと、ひたすら受身で情報のみを消費、実際の購買につながらないタイプも目立ってきました。これは、大手流通業者やインターネットにより「なんとなく知っている」レベルで満足してしまう層が増えたのではないのでしょうか？



有機維新 in 山口 シンポジウムの様子

「有機生産物であれば売れる」といった時代はいずれ終焉を迎えると思います。さらなる付加価値を模索すべきです。そのためには、若い世代間、異なる業種間での交流を深めて行くべきだと強く感じました。一人でも多くの有機農産物の生産者を増やすために、そして一人でも多くこの世界で頑張り続けてもらうために、有機生産物の販売者を増やすために、消費者を作っていくために、何よりもこの地球環境のために、そういった志を持つ方たちをつないでいくネットワーク作り、穏やかな信頼関係、場作りを作れたらなあと思っています。

種苗部

★種採り絵はがきをつくりました！＜たねとりにはロマンがある！＞



種苗部がステキな「種採り絵はがき」をつくりました！

種採り仕事人ファイルNo1はにんじん。

佐藤勝六さんのメッセージ入りです

☆ 自然界のもつ種子の多様性を残したい

☆ 遺伝子組み換え種子に反対しよう

☆ 自家採種で農家の自立経営を取り戻そう

青年部

★研修報告－「昔ながらの有機農業」と「稼ぐ有機農業」を－

－昔ながらの有機農業－

9月20日(土)、青年部の研修で山都町(旧矢部町)を訪れました。最初に訪問したのは和田ゆい子さん宅。和田さんは循環を大事にした昔ながらの有機農業を長年続けておられます。畑でいろんな作物をつくり、収穫し、味噌や梅干、漬物、饅頭、こんにゃくなどの加工をして出荷されています。和田さんちの貯蔵室にはありとあらゆる加工品が並び、その光景は圧巻でした。畑には里芋やモロッコ豆、ピーマン、大豆、小豆などが虫にも食われずに立派に育っていました。「買わないのも収入のうち」と、食べものはほとんど買わず、手元にあるものは全て有効利用されている姿勢に感激しました。

－稼ぐ有機農業－

次に向かったのはキッチン・ガーデン。経営者の西山正一さんがキッチンガーデンでの栽培方法、土壌

分析と肥料へのこだわり、流通の仕組みなどを丁寧に話してくださいました。葉菜類をソイルブロックで育苗し、本畑に移植栽培することで、土地を有効利用する工夫、「稼げる有機農業」を目指す仕組みなどなど・・・、目からウロコがこぼれる思いでした。灌水設備が整えられた畑にはキュウリやミニトマトが立派に育っていました。効率的な生産を目指しつつも、消毒したタネは使わない、固定種を使うなどの細かいこだわりもお持ちでした。

－おいしい料理とお酒で交流会－

やり方は全然違う2軒の有機農家。それぞれに参考になる部分が多く、学び多き一日となりました。夜は遅くまでおいしい料理とお酒で盛り上がったようです。受け入れてくださった和田さんご夫妻、西山さんご夫妻には心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。報告・西田陽子

菜の花

★BDF精製機の導入

－菜の花プロジェクトリーダー養成の勉強会－

有機農業研究会の菜の花プロジェクトでは、BDF精製機を導入しバイオディーゼル燃料プロジェクトを本格的に取り組みはじめた山都町有機農業協議会と合同で、菜の花プロジェクトのリーダー養成のための学習会を行いました。これまで、天草、植木、山都町の3カ所で菜の花を栽培し、廃油回収をおこなってきましたが、今年は新たな1歩を踏み出します農業でも化石エネルギーを使わない循環農業を目指しましょう。

●日時 1月29日

●場所 山都町 本さつま屋(結婚式場)

・講演 篠原亮太氏

(熊本県立大学環境共生学部教授)

・講演 岩下和久氏

(株式会社・環境 BDF精製技術者)

安心してBDFをえるために、品質確保と上手な使い方

●各地の事例発表と交流

各部会
報告

みんな一生懸命活動中！



有馬 亮
(鹿兒島・甘藷他)

草園で研修を受けました。その後、熊本で就農しようかと思っていました。その一方でふるさとである鹿児島で農業をしたいという思いもありました。さらに結婚を機に生活の安定についても考え始めました。そんな時に鹿児島で農業生産法人の求人があることを知り応募したところ、合格し内定しました。そんなこんなで今は鹿児島で農業にどっぷり浸ってます！

渡辺佐代美
(菊池市・お茶)



結婚を機に就農し、早19年。農とは無縁で育ちましたが、竹熊先生、自然食品店のKさんら、多くの出会いでそれまでとは違う生き方を知り、今に至っています。作る側となり農業が抱える課題に憂鬱になることもしばしばです。反面、喜びも多くあり、年々食卓は自家製の料理でいっぱいになります。それはどんな豪華な物より心が満たされます。反抗期の娘たちの心のどこかに家の味として留めてもらい、手料理する女性になってくれるようにと願いつつ、畑と台所を大切にしています。農業の営みはとても自然体で大金持ちにこそなれませんが、幸せの選択肢の一つだと思います。

10月21日第2回目の有機農業推進計画策定の検討委員会が県庁会議室でもたれました。今回の会議には10名の委員の他に、全国の状況報告のため九州農政局の担当者と、「くまもと有機農業推進ネットワーク」の代表として東海大の片野教授が招請され、現状報告と問題提起が行われました。また、間(はざま)からは先に有機農業研究会の提言として提出した内容の説明を行いました。

会議では県から今後の推進計画策定スケジュールの見通しが出されました。前回、今回の2回で一般討論は終わり次回からたたき台を元にした討論を行い、検討委員会を策定委員会として位置づけなおしておこなっていくということです。今年の夏までに策定予定ですが、もう少しずれ込むかもという印象を受けました。しかし、全国的にみると推進計画の策定状況はまだ9県(2008年10月)で内容もスタンスもまちまちです。急いで作ったところは半端なものしか出ていないという印象ですので、しっかり検討していただきたいと思います。

- 1、有機農業の実態調査を行う。
- 2、ゆうきフェスタなど産消交流事業への支援。
- 3、有機認定事業と農家への支援。
- 4、新規に有機農業に取り組む者への支援。

を重点項目として強調しました。検討委員会、策定委員会の討論を通じて熊本県が有機農業推進の展望と基本姿勢をどれだけ明確化できるかが問われています。そのための一助となれるようがんばりたいと思います。

検討委員会委員・間 司(はざま つかさ)

ゆうき しょく たんぼう

vol.6

by 広報部

●有機野菜でフレンチ in ビストロ・シェ・ル・コパン

今回は、本格ブレンチを紹介します。百草園の有機野菜を使っているお店です。メニューは全てフランスの伝統的な料理で、シェフは東京とパリで20年間修行した後、2004年に故郷山鹿でお店を開いたそう。水は山鹿の湧水、ワインは有機栽培のぶどうを使った自然派ワイン、パンは毎朝シェフが早起きをして焼いた天然酵母パン、店の作りは本場ビストロ風、そして野菜は百草園の有機野菜。すべてにこだわり

ぬいた、お店です。さて、私たちが食したのはディナーの2100円のAコース。ちなみに一番安いコース。とてもおいしくて大満足の一夜でした。ワインと一緒に食べたかったなあ



☆☆【メニュー】☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

＜つき出し＞ポークリエット

＜パン2種類＞バゲット、ライ麦入パン

＜スープ＞有機ごぼうのポタージュ

＜メイン＞)牛バヴェット肉のポワレ

または

グリーンペッパーソース(付け合せのターツアイは有機)

仔牛肉のブランケット(クリーム煮)

(カブ、人参、小松菜、チンゲン菜は有機)

＜お口直し＞カボスのシャーベット

＜小菓子＞パウンドケーキ、メレンゲ

＜食後の飲み物＞全員、ヨーヒー

Tel/Fax 0968-44-5605

ぜひ一度行って見て下さい！ <山鹿市古閑683-1 ビストロ・シェ・ル・コパン>

〈広報・だいのりこ記〉

