

ゆうき

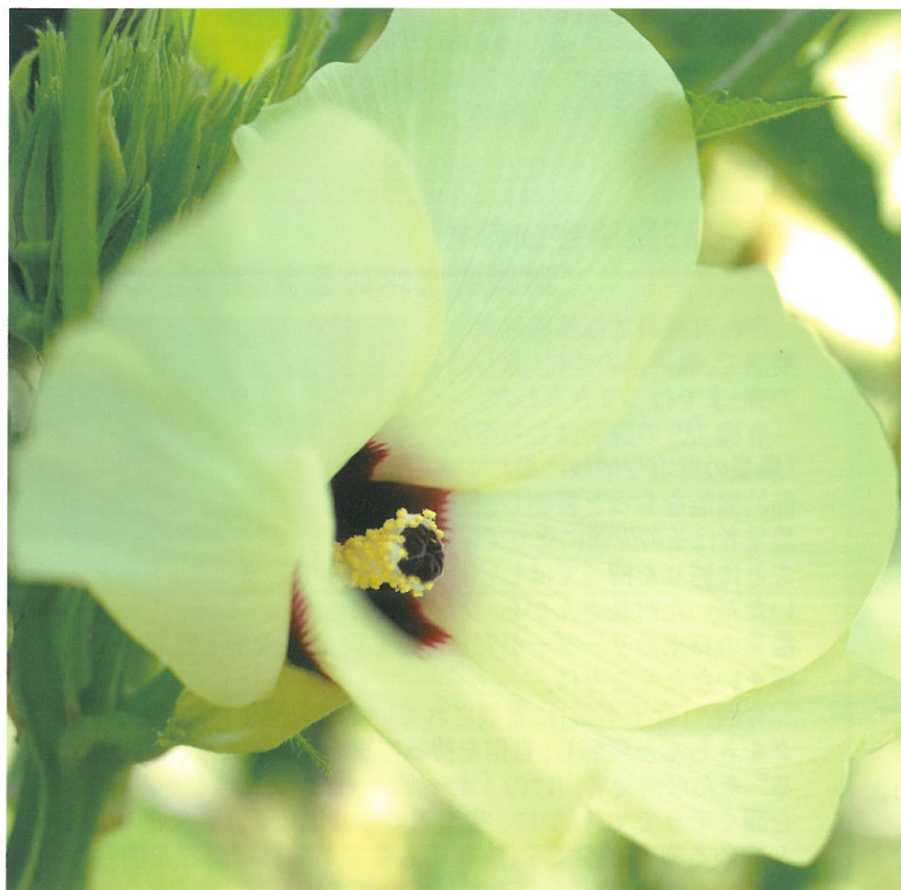
農林水産省登録認定機関・特定非営利活動法人(NPO) 熊本県有機農業研究会 発行
〒861-8028 熊本市新南部2丁目5-13 Tel096-223-6771/Fax096-223-6772 振替:01980-7-18438

2010/10 秋号

36号

通刊73号

<http://www.kumayuken.org/>
info@kumayuken.org



野菜の花にしてはとてもきれいな花が咲きます。ねばねばして、冷奴にのせたり天ぷらにしたり、いろいろと楽しめます。【写真：野中 元】

連載企画!

種*花クイズ

Q. 右の写真は何の野菜の花でしょう?

*正解者の中から抽選で2組(計4名様)に、有機食材を使ったレストラン等で使える約1000円相当のチケットをプレゼントいたします。わかった方は、ぜひ応募下さい。

*応募先やチケット利用可能店など、詳しくは裏面へGO!



←種はこんな姿です。
食べるときには
白い色です♪

- * オーガニック食クエスト
olmo coppia(オルモ・コッピア)
- * 種*花クイズ
- * 有機JAS説明会ご報告
- * ゆうきフェスタ2010予告

身土不二

日本初オーガニック検査員
水野菜子

■ 生産の現場を消費者に!

〜二千件以上の検査を通して〜

「身土不二」という言葉を初めて知ったのはアメリカに在住していた25年前のこと。

「マクロビオティック」という玄米菜食を中心とした食事療法を知った時にこの言葉に出くわした。

「マクロビオティック」の「土地のもの、季節のものを食べる」、「ご先祖様が食べてきた食事が体に合っている」という理念は納得がいった。そこでそれまで特に何も考えずに食選びをしていた私が玄米菜食を中心とした食事に変え、体にも目に見えて大きな変化があり、「食が体を作る」ということを自分の身を持って知った。

食選びにうるさくなった結果、行きついたのが化学物質不使用のオーガニック食品。当時は「健康な体でいたい」という思いでオーガニック食品を中心に食べていたが、その後18年前に帰国し、やっと見つけた自然食品店で「有機低農薬米」「無農薬だけれど化学肥料は使用」とか、何が何だかわからない混乱状態に陥った。

「アメリカでは日本のオーガニック食品を食べていたのだから絶対本物があるはず!」とアメリカに渡り、オーガニック検査員の資格を取得した。

実際に二千件以上の農畜産物の検査や判定を通して、生産者や製造業者の現状に触れ、私達のために農畜産物を作ってくださっている彼らの状況を消費者に伝えねばという思いが強くなり、消費者への伝達に力を入れるようになってきた。またそれと同時に荒れていく地球環境へ何らかの形で貢献することをライフワークにしたいと思っている。

《しんじぶじ》…身体は土と離れてはあり得ないといいたい。
農業を営むひとたちにとって大切なキーワードとなっています。

■8-10月活動報告■

8/8(日) 第6回判定委員会

8/22(日)

くまもと有機農業推進ネットワーク総会

09/01・02 第3回 JAS 講習会(植木)

09/13(月) 審査員研修会議

09/13(水) ゆうきフェスタ企画委員会

09/23(木) 第7回判定委員会①

09/26(木) 第4回理事会・理事研修会

09/30(日) 第7回判定委員会②

10/05(火) 審査員養成講座

10/14(木) 有機 JAS 説明会(赤村)

10/16(金) ゆうきフェスタ企画委・実行委

10/30(木) 第8回判定委員会

□■今後の予定■□

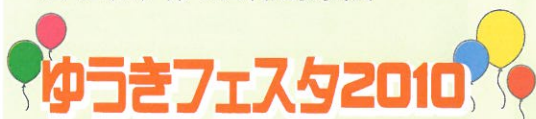
11/13(土) ゆうきフェスタ実行委員会

11/21(日) ゆうきフェスタ 2010

11/27(土) 第5回理事会

11/30(火) 審査員研修会議

12/12(日) 第9回判定委員会



11月21日(日) 10:00~16:00

熊本県立大学(日赤病院前)にて

今年も多彩な企画を準備中! 詳しくは
チラシ・HPをご覧ください。



種*花クイズ 応募方法

表紙のクイズの答え・住所・氏名・電話番号・ゆうきの感想をお書き添えの上、郵送かFAXまたはメールにて、下記宛先までご応募下さい。

●問合せ・応募先

〒861-8028 熊本市新南部2丁目5-13 熊有研広報部 宛

FAX:096-223-6772 MAIL:info@kumayuken.org

●応募締切り:12月末



チケット利用可能店

*レストラン大河(益城町)

*泉力の湯(西原村)

*カフェテラス野の花(黒髪)

*プライベート ロッジ(並木坂)

*土に命と愛ありて ティア(本山町)

*エヴァ ダイニング(福岡市)

*ビストロ シェル コパン(山鹿市)

*ちゃぶ台(玉名市)

*風流(西原村)

*キッチン太郎(子飼)

*ピオ サルーテ(駕町通)

(順不同、10月現在)

有機JAS説明会in赤村

「消費者も求める有機JAS」のご報告

赤村有機農業推進協議会の要請で、福岡県の赤村「源じいの森」まで行ってきました。

有機 JAS の説明はもちろん、「農業の環境や地域に果たす多面的機能をもっと評価し、有機農業者はその先頭に立っていることに誇りを持ってほしい」と熱く語ってしまっただけで、ご出席



いただいた村長さんから、「農業は人も作っている。この中から有機農業の将来のリーダーが育ってほしい」と、参加した若い生産者への檄をいただくことに。

今回、「身土不二」に寄稿されている水野葉子さんは、「オーガニックをきちんと理解し、自信を持って買い物をしたり、仲間に伝えられる」そんな消費者向けの「オーガニックコミュニケーター養成講座」を開くそうです。確かに、生産者のみではなく、消費者の理解をもっと広める事も必要です。熊有研も希望があれば講座を開きたいと考えていますので、是非声をかけてください。(間澄子)

はざま すみこ



DATA
オルモ・コッピア
熊本県阿蘇市蔵原627-1
TEL:0967-34-1710
HP:http://olmo-coppia.com/

オルモ・コッピア

- olmo coppia - 後味が心地良い!

「阿蘇大橋を通り過ぎて、さらに北上した所です」大まかな場所の説明を聞いて、山奥のひっそりしたお店をイメージしていたため、車が住宅街に入り「間違ったかなあ?」と不安になった頃、「オルモ・コッピア」は現れました。2本のケヤキが目印というこの店は蔵を改装したもので、木を使った内装にも重厚な歴史が感じられます。キャンドルの光に照らされた料理には、取り寄せの無農薬野菜と共に魚介類も取り入れられ、各種の香草が加わることで、さらに個性豊かな味わいに仕上がっていました。

中でも印象的だったのが、ホタテのカルパッチョの上にトッピングされた赤い実・ピンクペッパー。ピリッとスパイスを利かせつつ、ほのかな甘い後味を残す名役者でした!

リーズナブルな値段とは裏腹に、質・量ともにしっかり大満足! なディナーでした。それにしても、「も〜お腹いっぱい!」のはずなのに、デザートのカレー(2種類!)が一瞬にして消滅しているのは何故なのでしょう…?

<広報・松本恵美>

★生産者情報…小川町「藤本農園」の有機生姜を使用