

water, sun and the earth.



自分の食べるもの、それは自分そのもの

日々、何気なく口に運ぶ食べ物。その“正体”をあなたは知っていますか。あなたが口にしている食べ物にはルーツがあります。どんな土地で、どんな人が、どんな品種を、どのように育て、どのように運ばれ、どんなふう

それは自分そのものなのですから。各国大使館に大使としてやってくる外交官は任期中の食事や来賓を迎えた際の料理を担当する信頼のおけるシェフ“my chef”と一緒に伴ってることがあるそうです。信頼するシェフが食材を選び、料理をしてくれる。これは異国での生活においてとても心強いものなのではないでしょうか。食への満足と安心は生活の根幹を安定させます。都市における生活の中で、食への満足と

安心を得るためにできることは何か。食べ物のルーツを辿ることは重要です。そのための一番いい方法、それは野菜や果物を育て、直接届けてくれる“my farmer”を見つけること。そしてコミュニケーションにより、食べ物を知ること。それができる場所が Farmer's Market です。あなたを形作り、あなたそのものである食べ物は信頼できる“my farmer”から。

My Farmer

自分が住む日本で豊かな農的生活をするためには、まずは“農”にふれてみる。Farmer's Marketには自然の空気に満ちあふれた農園から、新鮮さそのままに野菜や果物を運んでくる出店者がいます。今回はその出店者の方々にこだわりや想いをFarmer's Market@UNUの記念すべき初回9月5、6日にインタビュー。都市でも触れることができる自然の恵みとそれを伝える思い入れたっぷりのコミュニケーションが、そこにはあります。

若い世代の農家に抱く、この国の未来。

食が豊かな国になるかどうかは、消費者の選択に委ねられている。

text & photo: 宮崎秀雄



5月下旬にはルッコラの収穫が最盛期を迎える。オーナーシェフの注文が相次ぐ。

まさに農家の行商だなあ。9月から始まった国連大学前のファーマーズマーケットの風景を見て感じた印象である。

私は群馬県北西部の農山村にある専業農家の次男坊。生まれた瞬間に長男の兄は農家を継ぐことを運命づけられ、私は東京へ出て行って成功することを期待された。反骨精神から、農業なんて嫌いだと思っていたのだが、2年前に兄がガンになり、あっという間に亡くなってしまった。家業である農業はどうす

るんだ？ そんなことがきっかけになり、もう一度田舎や農業を見つめなおす機会が訪れた。

同じ頃、軽井沢で脱サラをして農業を始めたばかりの若者、依田義雄さんと出会った。有機栽培に取り組みながら、農協に頼らず自分で販売する。私の田舎の農家とは全く違った風景がそこにはあった。私が都会で暮らしている間に、農業も変わったものだと改めて痛感した。同じタイミングで、世の中も急に国産だ、食育だ、自給率だと騒がしくなり、食と農を一緒に考える流れができてきた。

私が東京で過ごしてきた30年の間、日本は経済先進国に上り詰め、そしてあっという間にピークアウトしてしまった。そして今になって、農業が見直され始めている。この流れをブームで終わらせてしまわないために、今、私たち消費者が本当に考えなければいけないことは、この国

の国土をどうデザインしていくかということだと思う。緑が豊かで、里山の風景も美しく、秋には黄金色の輝く田園には、間違いなく豊かさの香りがする。そんな農山村の風景を大切にしていくことを願うならば、食の糧を生産する現場をもっと大切にする意識を持つべきだと思う。依田さんも毎朝夜明けと同時に畑に出て、コックツと野菜を丁寧に作り続けている。「本当の野菜の味を知りたいければ、畑に来て食べてほしいんだけどなあ」。彼はいつもそんなことを畑の中で呟っている。

我々は毎日食べ続ける。規格管理され、無理をして大量に作られたものが、我々人間にとっていいはずがない。1年中いつでも食べられる、



朝には軽井沢のオーナーシェフたちが次々と畑を訪れ野菜を摘んで行く。

安く食べられるために今までは農家や畑、野菜たちに我慢を強いてきた。これからは、我々消費者がもう少し我慢をして、生産の現場をもっと大事にしていかなければならないのだと思う。消費者ニーズという悪魔の言葉に無理強いされた農家から、生産者を大切にする食への回帰であ



夏には毎朝トマトの収穫に追われる。房のようになるペリートマトの甘さは格別。



自宅前に広がる依田さんの農園。有機栽培、化学肥料無使用にこだわる。

る。依田さんのような若い世代で一生懸命美味しい野菜を作り続けている農家さんたくさん存在する。そんな農家さんたちを、私は応援し続けようと思う。マルシェのようなマーケットに行けば、彼らの生産者を選択することができるのだから。

“Consumer Supported Agriculture.” 消費者が支える農業の姿。そうすれば、この国の風景も美しく、我々人間の心身も豊かさを取り戻すことができる、私は信じている。

Hideo Miyazaki

1956年生まれ。群馬県吾妻郡の高校を卒業後上京。早稲田大学法学部を卒業後、広告会社に勤務。昨年独立起業し、農家のための応援活動始める。農家の出身ということもあり、若い世代の農家さんたちとの出会いを大切に、東京の消費者と田舎の生産者をつなぐネットワーク「楽農倶楽部」の設立準備中。ブログ <http://blogs.yahoo.co.jp/mrhideom> ホームページ <http://www.rakunou.jp> (準備中)



6月にはズッキーニが元気に育つ。

軽井沢サラダふぁーむ

よ だ よ し お
依田義雄さん

今日はどんなものを？

長野県軽井沢町のにあるうちの農園で育てた野菜と志賀高原の麓で採れた果物です。コンセプトは「生でかじれる」ということで、野菜も果物もすごく新鮮です。オススメはトマトベリー。とにかくイチゴのように甘いトマトを作っています。

こだわりを教えてください。

こだわりは語り尽くせないんですけど、あえて一言で言えば「土」にこだわっています。

私たちが行っている農法のこだわりは、今日販売しているような収穫した作物を味わってもらおうとよくわかっていただけたと思います。自然に近い形で土を作って、野菜を「作って」いるのではなく、育つ「お手伝い」をしています。美味しい野菜を作る前に、まず美味しい土作りですね。

今日から始まった、この国連大学前という場所はいかがですか？

軽井沢に別荘を持っていて、うちの農園に来ている人たちが、この辺りにも住んでいて、今回来てくれているというのがありますし、昨日来てくれたお客さんが今日また来てくれたというのもありました。建物の中ではなく、屋外でやるっていうのがいいですね。屋台というか、露店というか、そのほうが人の心には残っていくような気がします。ぜひ長く続けてほしいですね。

軽井沢サラダふぁーむ

農園主の依田義雄さんが長野県の軽井沢町で両親と共に有機野菜の栽培に取り組み、地元だけではなく、東京のシェフからも指名の聲がかかるほど、力のある味の濃い野菜を生産している。注文はたくさん来るが、無理をしてたくさん作るというのはいけません、自分のペースで農業に取り組んでいる。

<http://www.karuizawa-saladfarm.com>



太陽と雨

お ぐ だ の り こ
奥田典子さん

今日販売しているのはどんな野菜ですか？

群馬県の農園で、自分の家の食事に必要で、自分が食べたいと思うものを全部作っています。我が家の食卓に並ぶ食材は全部自分たちで作っていますよ。美味しくてキレイな食事がテーマで、老人もいますからなおさら彩りがあって楽しい食卓を心がけています。色は特に大切ですね。

「太陽と雨」は素敵なネーミングですね。

私は12年前に就農したのですが、農業を始める前に、「農業やるぞ」ってみんなで集まって、「農業って何？」「農業って何が必要なの」って話している時に、「太陽と雨だ！」って。その時企業の宣伝部の方がいたので、全部デザインしてもらって、就農

登録をしました。始める前にロゴとかが先にできてしまっていたんです。

今日から始まった、この国連大学前という場所はいかがですか？

12年前に農業を始めて、自分の野菜だけで八百屋さんができるくらいになりたい、と思っていました。そうなるためには、基礎だけで10年かかりますよ、と言われていました。それで10年やり続けて、外に向かう努力を始めています。Farmer's Marketもそのうちのひとつ。この国連大学という場所はかつての生活圏ですから、安心感があります。この場所に根付くようなマーケットになってほしいですね。



太陽と雨

群馬県で主にフランス料理店向けの野菜を生産している。カラフルで可愛い野菜は味も一級品。

fam farm

こじまこうへい
小島宏平さん

今日はどちらから？

埼玉県入間市で農園をやっています。今日販売しているものは全て農園から直接持ってきているもので、昨日収穫したものと、今日の早朝に収穫してきたものです。今日のオススメは青茄子や鴨茄子などの秋野菜です。

こだわりを教えてください。

こだわりといたら、まずは農業を使わないことですが、そこから先、思い入れをもって育てた野菜を、なるべくお客さんに直接届けて、お客さんにも思い入れをもって、楽しく食生活を送ってもらえるような届け方を心がけています。気持ちを込めて料理してもらえたら、と思っているので、料理好きな人になるべく届けていきたいです。なので、料理のアドバイスというほどではないのですが、レシ

ビを付けたりもしています。

今日から始まった、この国連大学前という場所はいかがですか？

普段スーパーで買うような野菜と何かがすごく違うというわけではないかもしれませんが、届け方、それからお客さんの受け取り方を工夫することで毎日の生活って全然変わってくると思うんです。その意味でこのFarmer's Market @ UNUは始まったばかりですが、お客さんも多くて、いろいろお話をしながら売っていているところを見ると、これからどんどん盛り上がっていくんじゃないでしょうか。少しでも力添えできればと思っています。



fam farm

2006年3月埼玉県所沢にて有機農場をスタート。08年8月に地元入間市に畑を借り、農業と化学肥料を使わずに野菜を栽培、入間市の方には配達、その他地域の方には宅配しています。
<http://kojima-nouen.jugem.jp/>



Grand Mamma

あめみやともえ
雨宮朋絵さん

販売しているのはどんな商品ですか？

季節の果物やお野菜などをペースト状にしたコンフィチュールのビン詰め商品を中心に販売しています。オススメはバジルペーストで、昨日は完売で、今日も残りわずかになってしまいました。そのままパンにつけてもいいですし、茹でたじゃがいもやイカやホタテの魚介類とあわせても美味しいです。もちろんパスタと絡めるだけで美味しいジェノベーゼができます。

こだわりを教えてください。

うちは墨田区にある工房で全部完全手作り生産でやっているの、材料も千葉の松戸にある菜園からのものやなるべく近隣の農家さんのもの、知り合いの方に分けてもらったものを使っています。それに加工品なので、多少傷がついたり、熟れ過ぎ

てしまったお野菜でも保存が効く美味しいビン詰めになるんです。そうした手作りだからこそできることを大切にやっています。

今日から始まった、この国連大学前という場所はいかがですか？

ここに来ているお客さんは食べることに對してすごく関心が高いみたいで、すごいいろいろ質問されたり、とすごくコミュニケーションがありました。ちゃんとお話しさせていただくと、みなさん買っていただくさまですね。なので、売っている私たちも楽しかったです。

Grand Mamma

多くのメディアのレポートを通じて食材の知識を活かしたいと「ベジタブル&フルーツマイスター」(通称野菜ソムリエ)を取得。“おいしくてあんしん、たのしくかわいいおしょくじを”をコンセプトにした手作りコンフィチュール・ブランド。
<http://grandmamma.net/>



What you eat is what you are.

Farmer's Market@UNUにて、国連大学学長コンラッド・オスターヴァルダール教授と一緒に会場を訪れていた学長夫人であり、そして国連大学文化アドバイザーでもあるローズウィック・ラッサーさんに、食や世界についていきなりインタビュー！

text: MAT. (Media Surf)



MAT (以下、M): 人々の食生活にとって今、何が大切なのでしょうか？

Ms. Roswitha Lasser (以下、R): 私はその食べ物どこから来ているのか、ということが最も重要なのではないかと思います。ほら、スーパーとかでしか買わないでしょう？ どういうプロセスでできてきているのか、ということをもっと見極めないと。私たちは人々に「食べ物とは何か」というところを、しっかりと理解してもらうための手助けをしていきたい。食べ物は新鮮であることと、信頼できるファーマーから買うことがベストだと

思います。

M: それ（食問題等）にあたっての日本の役割はどんなものでしょう。

R: 日本は量ではなく、質を追求する伝統があるのかと思います。だから、日本はそういったメッセージを世界中に届けることが重要なのではないのでしょうか。人々は良いものを食べなければならぬし、食べるからこそが最も重要なのではないのでしょうか。食べたものが、あなたをつくる。

M: 良い世界とは何なのでしょう？

R: 病気や飢餓のない世界。これらこそが目的ですし、そのために努力しつづける必要があります。

M: What do you think is the most thing important for people?

R: I think the most important thing for people is to understand

where their food is coming from. Many people in modern times believe that food is coming from a supermarket, which is true nowadays. Though, they have to make people to understand "what is food." Food should be fresh and should come from reliable farmers.



M: What is the role of Japan in the world on food problems?

R: Japan has wonderful tradition of eating a less and small



amounts. But Japanese eat really good food. So, I think Japan should teach and bring this message to the world. People have to eat good food and have to understand that eating is the most important. You are what you eat.

M: What do you think is a good world?

R: A good world is life without any disease or hunger.

This should be our aim and we should work hard for that.

Farm Campus ～生活開拓農園～

text: 渡邊亮平 (Farm Campus)



今秋「Farm Campus」という名の農業生産法人が誕生します。場所は千葉県長生郡長生村。都心から車で1時間半、サーファーに人気の九十九里エリアに位置します。10反弱の畑と築100年の古民家をベースに、ライフスタイル・サービス業としての農業を展

開する計画です。

食料自給率、食の安全など様々な切り口で語られる農業ビジネスですが、ビジネスという語感と農業はあまり相性がよくないように感じます。ビジネスではリスクを排除し、効率を良くすることが必須ですが、これを農業に当てはめた事が農業の衰退の一因だと思います。耕す人と食べる人が利害ではなく尊敬をもって関われる仕組みが必要だと思います。

「Farm Campus」の基本サービスは会員制農園。販売ではなく配分、お客ではなくメンバーという

考え方を大事にします。面積あたり会員数の上限を設定し、少量多品種で栽培する無農薬野菜を一年を通じてお届けします。栽培責任者はこの道25年のベテラン、長野県小諸市で自然農法を実践し、美味しい野菜を育てる情熱は誰にも負けない方です。また、社名に冠したCampusの名のとおり、人が集まり学ぶ場として、古民家を利用したクラブハウスを開放し、四季折々の体験イベントを開催していきます。

朝は畑で汗をかき、かいた汗をサーフィンで流す。お腹が空いたらクラブハウスのcaféで採れたて野菜のランチを。のんびり昼寝をしたあとはワークショップに参加して、農的ものづくりを楽しむ。



都市か田舎の二者択一ではなく、海と土で遊び、もっと自由に豊かに生活したい人のために。

「Farm Campus」、はじまります。

Ryohei Watanabe
1972年横浜生まれ。2000年～2008年不動産、建築企画会社経営、コーポラティブマンション等のプロデュース、築地市場でアルバイトなど紆余曲折を経て、2009年農業生産法人「Farm Campus」設立予定。

日本の農的生活を考える

滋賀県湖北町上山田集落-『どっぽ村プロジェクト』

外部環境に翻弄されない自分の人生

text & photo: 友廣裕一



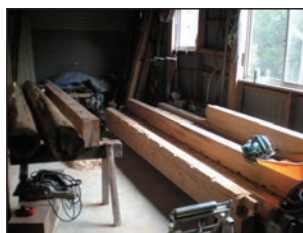
「家も建てる農家」松本さんが建てた家の外装。古民家風に見えるけれど実は新しい。

滋賀県湖北町の上山田集落。ここは小谷山の裾野に位置し、山に囲まれた静かな集落です。「ムラアカリをゆく」日本一周の旅をはじめ2週間くらい経過したタイミングで辿り着いた集落でした。この前に滞在させていただいた方から紹介してもらったのですが「オドブラシャの松本さん」とだけ聞いていて、てっきりドイツ語かなんかのお洒落な名前をつけられているんだと思っていました。ところが、実際お会いして渡された紙を見てみると「農事組合法人 大戸洞舎」と書かれている。どうやら、これで「オドブラシャ」と読むのだそうです。名前の由来を聞いてみると、近くにあった沼の名前が「大戸洞」だったことから、この地域も同じ名前と呼ばれていたのだそう。音の響きと漢字のギャップが妙にお洒落で楽しいです。

そんなこんなで大戸洞舎の松本茂夫さん宅にお邪魔しました。あまりよく知らずにお伺いしたのですが、この集落には始終驚かされっぱなしでした。その目玉の一つが「どっぽ村」という取り組み。中心人物はこの集落で生まれ育った農事組合法人「大戸洞舎」の松本茂夫さんと建築工房「エコワークス」の清水陽介さ

ん。お二人のキャッチコピーは「家も建てる農家」と「米も作る大工」。人生経験豊富なお二人は、今でこそ本業は「農家」と「大工」ではあるけれど、各々ハイブリッドに両方の仕事を完璧にこなされている。どう見ても松本さんが建てられたという大戸洞舎の建物は米農家の仕事ではない。プロ並みか、それ以上だと感じるほどの完成度でした。

このお二人が立ち上げられた「どっぽ村」の取り組みとはどんなものか。具体的な取り組みとしては、3年間若者を受け入れて「農業」と「大工」の仕事をワークシェアリングで実践させながら両方の技術を習得してもらおうというものです。さらに月10万円という額の給与まで支給されているとのこと。給与は上がらないのですが、年次によって勤務日数



「家をつくる農家」の家をつくる大工仕事場

が（1年目：25日→2年目：20日→3年目：15日）減っていく。この仕組みには、この間に次の人生に向けた準備や挑戦の時間にしてほしいという想いがこめられています。

自分の食料を作り、自分の家を建てるということ。これはかつての百姓にとっては当然のことだったと松本さんは言います。そして時が過ぎ、分業化こそが善という時代を経て、今の時代にまた必要とされているのではないかと。なぜなら、都市型の「消費」する生活ではカネがないと生活できない。だからやりがいがなく、不安定で将来が描けなくて、時間を切り売りするようなアルバイトであっても、そこにしがみつかり選

をずっと豊かにしていきます」という言葉が書かれています。上山田は琵琶湖の外れにある小さな集落。この場所から社会が求める新しい時代のモデルが、静かに着実に生まれ育っています。



収穫した農作物を使った加工品。パッケージデザインも内部で行っている



今でも現役の竈（かまど）。味噌作り用の米を蒸している。

択肢がない。しかし、もし自分で食料を作って家を建てることができたかどうか？ カネに依存する比重は限りなく低くなり、外部環境に翻弄されることなく自分の人生を歩むことができる。これが「独歩=どっぽ」という名前に隠されたメッセージである（と感じました）。

ホームページには「自分で家建ててみる。自分でお米を作ってみる。そうすることで、自分の内から芽生える自信と安心感が、あなたの人生

Yuichi Tomohiro
08年3月 早稲田大学商学部卒業。大阪出身。大学在学中は早稲田の街を舞台に学生とまちの人をつなぐ「街プロジェクト」を企画。他にも社会起業家ビジネスプランコンテスト「STYLE」の事務局やミクロネシア連邦ヤップ島での自給自足生活を経験する。その後「限界集落」と呼ばれる地域に滞在するも、マスメディアで報道されるネガティブな情報とのギャップを感じる。より多くの現場を知り、そこに存在する温かくて鮮やかな情報を周りに伝えたいという想いから「ムラアカリをゆく」と題して日本一周の旅を開始。ヒッチハイクで東京を飛び出して、半年間で全国約70箇所の民家に泊めていただきながら、様々な作業を手伝い、対話を重ねた。
『ムラアカリをゆく』<http://murakari.com/>

日本の農的生活を考える

鳴子の米プロジェクト

美しい田園風景を自分たちのやり方で守る取り組み

text & photo: 松橋拓郎

宮城県大崎市、旧鳴子町。秋田・山形両県と県境を接するこの温泉街は高齢化率30%を超える、どこにもある普通の過疎地域だ。食べる人と作る人の繋がり信頼を作る取り組み「鳴子の米プロジェクト」はこの山間地の小さな町で始まった。

平成18年から始まった「品目横断的経営安定対策」により小規模農家が支援を受けることは厳しくなり、旧鳴子町620戸の農家のうち、支援の対象になるのはわずかに5戸だった。このままでは、鳴子の美しい田園風景が、米農家が消えてしまう……。そんな状況の中、地域の農業を守るため、鳴子の人々は立ちあがった。集まった人々の顔ぶれは、農家、観光業者、こけし職人、女性グループ、JA、行政など様々であった。鳴子の人々は本気だった。そして、それ以前から鳴子の地域づくりを指導していた民俗研究家の結城登美雄氏を迎え、「鳴子の米プロジェクト」はスタートした。鳴子温泉を訪れる観光客は年間約83万人。「鳴子の米プロジェクト」では、まず観光客に鳴子でできた米を食べてもらい、鳴子の米の輪を広げることを目指した。そのために選定した品種はコシヒカリでもあきたこまちでもない、「東北181号」という新品種。冷涼な山間地の気候に向いている新品種を導入することにより山間地の稲作に希望を繋いだ。そして、当時の米の売り渡し価格は1俵1万3000円であったが、農家へは1俵1万8000円を保証し、努力が報われる仕組みを目指した。



こけしと温泉の街、鳴子の玄関口

買い手には1俵2万4000円で販売し、差額の6000円は事務経費や米の保管、米作りの支援や若手農家の支援などにあてた。

本当にこの価格で買ってもらえるのか？ はじめはなかなか信じてもらえなかったが、3人の農家の30haの作付けからプロジェクトはスタートした。誰も作ったことのない、食べたこともない新しい米の炊き方や食べ方を模索する。また、プロジェクトでは、地域の文化を見つめ直し、新しい米に適した食器も研究された。全てが試行錯誤だった。

30ha、3農家の作付けから始まったプロジェクトは現在4年目を迎え、予定収量が収穫前の予約でほぼ完売してしまう状況となり、今年度はこのままいくと米が不足してしまう。作付面積も35農家により10haが作付けられるまでになった。平成20年度からはプロジェクトはNPO法人化し、



ゆきむすびが作付けされた水田

現在はおにぎり屋を開店する準備が進んでいる。そして、新品種「東北181号」は「ゆきむすび」という愛嬌のある名前がつけられた。民間の弁当会社までもプロジェクトの理念を理解し、1俵2万4000円という、食品業界では考えられないような価格で買い取りたいと申し出るようになった。まさに、皆で地域の農業を支えている。「鳴子の米プロジェクト」の米と認定されるには、ゆきむすびを作付して、杭がけと呼ばれる行程を経て自然乾燥をする必要がある。乾燥機の性能が上がり、下手な自然乾燥よりも



鳴子の米プロジェクト、事務所にて

食味が勝ることもある。しかし、農家の労働風景を農村に残すため、敢えて自然乾燥を条件にしている。自然乾燥をすることには労力がかかるため、そのことが負担でゆきむすびを作付しておきながら乾燥機で乾燥して市場に出荷する農家が現れたが、その作業を県内外の学生や子供たち、支援者が手伝うようにもなった。作業を手伝いに来る人々はもしかしたら、このままでは日本の農業が、食が危ないと気が付いているのかもしれない。

開始から4年経ってもなお視察に訪れる者が後を絶たない。そして、この仕組みは確実に全国に広がりつつある。農家が安心して米作りを続けられて、作り手との信頼関係を築き、皆で地域の農業を守る仕組みを目指し、山間地の挑戦は続いている。



作り手部会には生産者が一同に会した。

Takuro Matsuhashi
秋田県の農村に農家の長男として生まれ、上京後に農業に目覚める。2008年秋より大学を休学してのイタリア・オーストリアなどへの農業遊学を経て09年春より復学。現在「農！」と言える日本人を目指して修業中。ブログ「プチ農民日記」<http://ameblo.jp/takuro5296/>

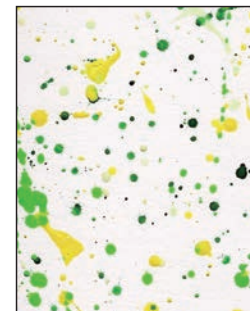
SEPTEMBER

By John Moore Organics.

As we catch the final typhoon waves, tomatoes fall heavy with corn and pumpkins ready, pick the last bright red peppers, blueberries lingering, tired fukkii, a few missed melons, and bunches of grapes. The cucumber is still trying to put out bright yellow flowers amongst its dried out vines. It was a good summer. Too wet and humid, long dry spells. But it still gave us a lot of good food.

Now its time to seed spinach, radishes, fast salads, spread clover for ground cover and alfalfa to feed the soil. Cut back some of the fruit bush branches. Spray the strawberries with garlic tea. Sprinkle some charcoal dust and eggshells around the broccoli and cabbages. Chop the soft leaves back into the soil. Make sure the marigolds, rosemary, chives and garlic are keeping the bugs away. Spread some old pine needles over the cranberries. Cayenne pepper the ants off the goya climbing the plum tree. Cut up most of the comfrey leaves and throw them around all the plants.

Now what is the best plant next to those potatoes? They need a little help this year...



Early morning flowers. Sian, 9 years old.

日本の農的生活を考える

愛知県新城市 福津農園

古いけど、新しい

text & Photo: 都築淳



山間の曲がりくねった道の途中にこんな看板が。

4半世紀以上続く有機農業の現場

愛知県新城市に、長年、少量多品目というスタイルで農業も化学肥料も使わない農法を実践してきている農園がある。

杉の人工林に囲まれた山間部の曲がりくねった県道を進み、看板にしたがってわき道に入るとぱっと視界が開け、なだらかな斜面に果樹園と畑、田んぼが混じった農園が現れる。そこが、4半世紀の間、この山間地域で有機農業を行っている福津農園だ。その福津農園の切り盛りをするのが松沢さん夫妻。福津農園の畑を見渡すと、一つひとつの作物が植えつけられている面積は、家庭菜園ほどのスペースしか取られていない。そんな畑が1.5haもあるのだから、その栽培品目は加工品も含めると、なんと200品目以上！200品目と聞くと、生産効率が悪いのではないかと思ってしまうが、そこに松沢さんのこだわりがある。

福津農園の循環型農業は生態系そのもの！

福津農園は限りなく自然に近い条件で作物の栽培をしている。肥料は自家製の鶏糞堆肥のみ。もちろん農業は使用しない。それでも作物は決定的な病気や虫にやられることはほとんどないという。それは、200品目以上という様々な品目があることによって、単一の生物が極端に増えることがないためだ。一つの品種に偏らないことによって、様々な生物が

相互にバランスをとりながら、農園の生態系を守っているということなのだ。

例えば、福津農園ではたくさんの鶏を飼っている。しかし、ほとんど臭いがしない。これは、鶏の飼いや餌によるものだという。通常の採卵鶏はゲージに入れられてほとんど身動きが取れない過密状態で飼育されている。しかし、福津農園の鶏達は鶏舎の中を元気に動き回っている。動き回るついでに足元の糞をかき混ぜるから、空気が入って嫌な臭いがしなくなるうえ、適度に発酵した状態のいい堆肥を勝手に作ってくれる。また、餌にこだわり、適度な運動が出来る条件で飼育しているため、鶏に薬品を投与する必要がなく、結果として鶏の腸内の細菌の状態がよく、そもその臭いも少ないということだ。



様々な種類の野菜がところ狭しと植えられている。

このように実は自然に生えているだけのように見える福津農園の作物たちは、25年に及ぶ様々な経験によって得られた栽培データの蓄積と、松沢さん自身の微生物学に対する知識とから、科学的に裏づけされた状態で栽培されている。

古いけど、最先端

福津農園は県からの視察も訪れ、大学との連携も積極的に進めるといふ愛知県内屈指の有機農業の先進事例だ。そして、そうした先進事例



ゲージで元気に走り回る鶏

が生まれる背景には、日本国内の有機農業の歴史がある。

実は日本国内の有機農業の歴史はとても古い。日本国内で「自然農法」と呼ばれる有機農業の方法が自然農法の父、福岡正信によって提唱されたのは戦前。その実践が開始されたのが1937年とされる。有機・無農薬といったより自然に近い形での農業の生産方法が始められて、すでに半世紀以上の時間が経っているのだ。そもそも、日本は人口に対する国土が非常に狭く、山も険しいため、自然から搾取するような農業では生産を続けていくことは難しい。そういう意味で、良い意味でも悪い意味でも自然との距離が近いのが日本の農業のスタイルだ。

有機農業を行っている人に限らず、日本の生産者の農業の使用や自然環境に対する意識は非常に高い。それは、農業と自然とを切り離したくても切り離せない環境で生産するしかないという厳しい現実があるからに他ならない。しかし、福津農園の畑を見ていると、日本の農業に本来的に備わっている自然に対する畏敬の念や思慮深さが、今、人

と人以外の自然との関係性のあり方として、最先端にあるもののように感じられた。



この農園ではクモは害虫を食べてくれる大切な益虫



松沢さんの奥さん(左)と福津農園のファン(右)

Atsushi Tsuduki
農村文化を遊びに昇華する。自然を感じる生活文化の探求を目指すビジネスを作るアントレプレナー。

日本の農的生活を考える

JAに頼る農家、頼らない農家

我が家にとってはなくてはならない存在だった

text & photo: コダミツシ(セガレ)

私が農家のセガレということで、農業に興味を持ち始めた人から、『実際、JAはどうなんですか?』と良く聞かれます。あまりに生活に入り込みすぎていて、意識したことがなかったのですが、実家とJAの関係を考える良いきっかけとなりました。質問する人は、JAに何となく批判的なイメージを持っていることがほとんどなのですが、山あいの小さな村の、小さなアスパラ農家の出身の私には、それとは違った印象を持っており、質問に対しては、JAと実家との接点に、フォーカスしつつ、小さな農家の生活をそのまま話そうにしています。

私の実家は、長野県的美ヶ原の麓にある小さな村で、人口が4000人強、私のように東京に出て行く若者も多く、過疎化が進んでいます。農家人口が村の半分以上で、農業は村の主要産業でしょう。2006年に合併して市になりました。

こんな小さな村ですから、都市銀行はおろか、地方銀行の支店があるはずもなく、お金を預けるのは、JAか郵便局です。ガソリンスタンドもJAが経営し、食料品店もJAが経営する「Aコープ」でした。アスパラの収穫期の4月下旬～7月上旬ともなれば、毎日朝から晩まで収穫&出荷作業をしているわけで、ちょっとした用事もできるだけ近場で済ませたいわけですから、JAはそんな我が家の生活スタイルを見透かしたように、JAは魅力的なサービスを、家の近所で提供してくれていたというわけです。

こうした生活面でのサポートもさることながら、我が家のみならず、農家にとってJAの頼りになる仕組みは、「買い取り制度」です。JAは、形が悪かったり、虫に食われたりしたアスパラは買い取り価格は小さくなるとはいえ、出荷したアスパラを、ほぼ全量買い取ってくれます。我が家



にとっては売れ残りを意識しなくて済むわけですし、生産量を増やせば、それだけ手取りが増えるわけですから、どんどんアスパラをつくらうという意識になっていました。この仕組みがあることで、東京もお腹を空かせずにすんだのかなと思います。

他にも、金融業、冠婚葬祭、保険(共済)、住宅ローンなど、JAのサービスは留まるところを知らず、私の実家において、JAは生活のあらゆるシーンで登場し、生活をサポートしてくれていたわけです。確かに見方を変えれば、実家は、JAによ



と専門家やマスコミの方々が警鐘を鳴らし続けてくれたおかげなのか、10年前との変わりようを見て、未来の日本の農業にも、何となく安心してしまったりもします。

このフリーペーパーを手にとったみなさんには、地域JAの役割や、地方の小さな農家の生活をお伝えできたと思います。せっかくですから、マーケットに出展されている生産者みなさんに、地域のJAの話題を振ってみましょう。きっと、この内容とは全く違った話しが聞けると思います。栽培方法や産地や価格が、野菜のわかりやすい差別化のポイントとなってしまうのですが、出店している生産者と、JAの話題で楽しく会話をして、生産者の人柄に注目しながら買い物するのも面白いと思います。話が大きいに盛り上がった生産者から買った野菜が美味しければ、次のマーケットも「あの人来ってるかな」と楽しみが1つ増えますし。



て気づかないうちに“骨抜き”にされていたと言えるかもしれませんが、常に栽培したアスパラをお金に変換できる仕組みを提供してくれたJAは、我が家にとってはなくてはならない存在だったわけです。

そんなJAにお世話になりっぱなしの農家のセガレからすると、今、こうして東京のマーケットに自分の野菜を売りに来ている生産者はすごいと思うわけです。農協に出荷すれば、お金になるにもかかわらず、売れ残るリスクを抱えながら、交通費をかけながら、東京の消費者のみなさんに自分の野菜を届けようとしているのですから。実家にいた10年前は、東京に野菜を売りに行くなんて家族の誰一人考えたこともなかったです。「日本の農業はこのままでは危ない」

Mitsushi Kodama

長野県のアスパラ農家の長男として生まれる。小学校から大学まで続けた野球は、実はアスパラ収穫の手伝いからの逃亡行為。IT企業に勤めるも、今さらながら実家での農的生活や仕事としての農業を見直し始める。スクーリング・バッド農業ビジネスデザイン学部に通うと、同じ一期生で、同じく農家のセガレのアツシとミノルと3人で「セガレ」を立ち上げる。セガレとは農家を継がずに東京で働く農家の息子(セガレ)と娘(セガール)が始めた親孝行プロジェクトで、週末に東京各地のマーケットでオヤジの野菜を販売するなど様々なプロジェクトを行っている。

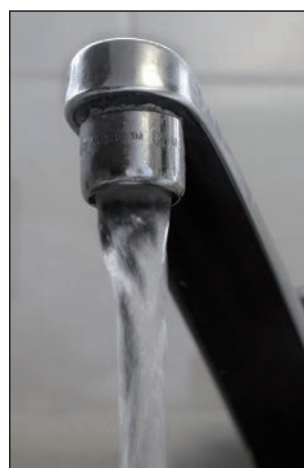
www.segare.jp

日本の農的生活を考える

日本って実は水不足？

水がなければ作物は育たない。水はもう一つの食料問題

text: 萱原正嗣 (カヤハラ マサツグ)

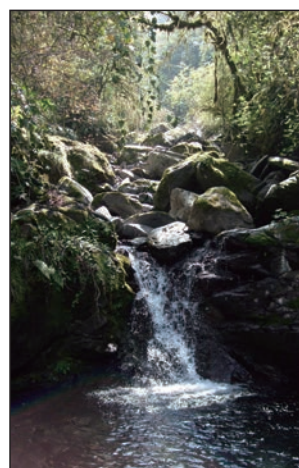


日本で生まれ育ってこの方、水道のない家というのを見たことがない。上水道の普及率は、厚生労働省の調査によると、筆者が生まれる前年の昭和50年（1975年）で87.6%、30年後の平成18年（2005年）で

97.3%。一方で、1980年代からは、容器詰めミネラルウォーターが市場に出回り始め、2008年には、1人当たり年間19.8リットルの水を消費している（日本ミネラルウォーター協会調べ）。

これだけ容易に水が手に入る日本だが、実は諸外国から大量の水を輸入している。と言ってもミネラルウォーターの話ではない。ミネラルウォーターの輸入比率は、ここ数年の実績値で20%程度（同協会調べ）。問題は、ヴァーチャル・ウォーターだ。ヴァーチャル・ウォーターは、食料問題や環境問題との関係で近年注目され始めている考え方。農産物を作るには、大量の水が必要になる。米1kgを日本で作ると3,600リットル、同じく小麦だと2,000リットル、大豆は1,900リットル。畜産物も同様で、鶏肉1kg作るのに4,500リットル、豚肉は5,900リットル、牛肉（和牛）で21,400リットルの水が必要になる。も

ちろん、工業製品を作る上でも大量の水が必要だ。このように、海外からの輸入品を、国内で生産したときに必要になる水量を算出したものが、ヴァーチャル・ウォーターという言葉の意味するところだ。



日本の第一人者、東大の沖教授の調査によれば、日本国内の水の総使用量が年間約840億トンなのに対して、ヴァーチャル・ウォーターの量は640億トンにも及ぶという。このうち、国内の水使用量のおよそ3分の2の600億トン弱を農業用水が占めるのに対し、ヴァーチャル・ウォーターの98%を農産物が占めている。つまり、日本で流通している食料品を全て日本国内で生産しようとするれば、現在農業に使用されている水量のほぼ2倍の水が必要になるということだ。国内では食料自給率向上が叫ばれているが、その実現に際しては、水の確保も避けては通れない問題になるに違いない。

水の確保に関しては、林業の衰退が気になるところだ。森林は、水を保ち涵養する力を持つが、林業の衰退に伴い、森が保水力を失い、水害の頻発とともに水利用への影響も懸念されている。加えて、水源林を海外資本が購入しているという話を耳にする。法律上は、水源林を保有したからといって、河川の水を独占的に使用できるわけではないが、日本で湧いた水を海外資本から買うという事態にも発展しかねないだけに、何だか空恐ろしい。

水がなければ作物は育たない。そういう意味で、水はもう一つの食料問題だ。水も食料も、自然からの恵み。そして、どちらも人間が生きていくために絶対に欠かせないものだ。それを、どのように確保していくか。すぐに答えの出る問題ではないが、一人一人がきちんと向き合っていく必要があるだろう。

Masatsugu Kayahara
もの書きの傍ら企画・編集にも携わる。昭和51年生まれ。京都大学法学部卒。IT企業に就職するも8年で脱サラ。現在は環境、農業、仕事（働き方）について筆を執る日々を過ごす。

Farmer's Market のある日常

Farmer's Market @ UNU 開催レポート

text: 田中佑資 (Farmer's Market Association / Media Surf)

7月頭から準備を始めて2ヶ月。9月5日、国連大学前でFarmer's Market @ UNUがついにオープンしました。天気予報は「曇り時々雨」だったのだけれど、当日になってみたら、空は雲一つない快晴。最高の青空に迎えられて、選りすぐりの農家さんと食材たちが集まってきてくれました。

Farmer's Marketには、新鮮(採れたて直送)で、安心・安全(作り手の顔が見える、作り手の話が聞ける)で、美味しい(何より味にこだわります!)食材が集まります。各地から集まる食材は、あれこれ見比べるだけでも楽しいもの。「この人参は……」「こっちのトマトは……」なんてやってるうちに心も躍ってきます。9月は特にブドウのテーブルが大評判で、旬のブドウが10種類以上並び、試食も豊富でした。それぞれ味も、食感も、色も、形も違うので、手を出したら止まりません(笑)。

そして何より、Farmer's Marketといえば、「コミュニケーション」が最大の楽しみです。この日も多くのお客様が農家さんとの会話を楽しんでいます。

自然が野菜を育て、それを農家さんが手伝い、僕らがいただく。ただ単にお金を出してモノを買うだけではなく、コミュニケーションを通じてこの流れを味わうこと、これが大事だと思います。

Farmer's Marketでは、今後も「都市での農的生活」をテーマに、食材のみならず多様なコンテンツをお届けしていきたいと考えています。新しいライフスタイルの種はまだ蒔かれたばかり。今後にご期待ください!



人でごった返す人気農家さんのブース



完売した「ミニトマト専門農家」さんのミニトマト



ブドウの販売ブース。色鮮やかでどれも美味しい!

UNUCA United Nation University Cultural Association

The beauty of wisdom and culture.
Academism is the culture itself.
Culture activates wisdom.
Save the world with wisdom!

国連大学文化協会は
アカデミズムは文化であるという認識のもと
国連大学の活動を支援する
文化的活動を行います。



UNITED NATIONS
UNIVERSITY

UNUCA 53-70 Jingumae 5-chome Shibuya-ku Tokyo 150-8925 Japan

Farmer's Market

開催概要

Farmer's Market @ UNU

東京都渋谷区神宮前5-53-70

10/3,4,10,11,12,17,18,23,24,25,31 11/1

毎週土日 10:00-16:00

Farmer's Market @ GYRE

東京都渋谷区神宮前5-10-1

10/10,11,24,25,31 11/1

毎月土日二回 11:00-17:00



● 出店者情報 (一部)

軽井沢サラダふぁーむ

軽井沢の食文化をリードする農園。美味しい無農薬の高原野菜をお届け。

太陽と雨

群馬県で主にフランス料理店向けの野菜を生産。カラフルで可愛い野菜は味も一級品。

Green Cafe Essensu

那須高原より産地直送、新鮮野菜をお届けするキッチンカー。有機野菜をぜひ味わって下さい!!!

● ニュース

スタッフ募集中!

都市に農的生活をまくー 未来の仕事のカたち
Farmer's Marketの企画/運営、編集に関わるスタッフを募集しています。
詳細はお問い合わせください。 info@farmersmarkets.jp

出店者募集中!

Farmer's Marketでは出店者を募集しております。まずはお問い合わせください。
info@farmersmarkets.jp

Farmer's Market

Organised by Farmer's Market Association
info@farmersmarkets.jp
www.farmersmarkets.jp

 MINDSHARE Inc.
www.mindshare.co.jp

 MEDIA SURF COMMUNICATIONS
www.mediasurf.co.jp

 TOKYO DESIGN FLOW

Copyright©2009 Farmer's Market Association All Rights Reserved.

Publisher: Teruo Kurosaki

Editor in Chief: Daisuke Horie (Media Surf Communications Inc.) Editor: Yusuke Tanaka (Media Surf Communications Inc.)

Art Director & Designer: Kazuhisa Yamamoto (Donny Grafiks)



軽井沢サラダふぁーむ photo: Hideo Miyazaki

 マルシェ・ジャポン
www.marche-japon.org