

water, sun and the earth.



文化は風土から生まれる

風土。この言葉から、あなたは何をイメージしますか。「高温多湿」といったマクロな事実でしょうか。山裾に田んぼが並ぶ風景でしょうか。それとも、どうもピンと来ないでしょうか。遠い昔から、私たちの生活は自然との関わりの中に存在してきました。木を切り家を建て、土を耕し食べ物を育てる。多少の形の変化はあれど、今なお、人と自然の根本的な関係性は変わりません。さて、その認識をもとに、現代の生活を見直

してみると、どうでしょうか。それらの関係が、驚くほど遠く、見えづらくなっていることに気づかれると思います。蛇口をひねれば水が出てくる。家も、食べ物も、お金を払えさえすれば手に入る。自分の生き方すら、お金さえあれば、誰かが決めてくれるかのようです。便利さを否定するわけではありません。美しい日本人の生き方、農的生活を、現代なりのやり方で再生させていきたい。ここで今一度、我々の豊かさの源泉、すなわち日本の

風土を見直してみたいと思います。

人々は風土に合わせ、土地を耕し、作物を選び、育て、そこから文化を創ってきました。風土が多様であれば、文化が多様であることは当然です。Farmer's Market の存在意義は、日本の中でも様々な風土から生まれる「農」をコミュニケーションを通じて紹介し、豊かな人と自然との関わり、その流れを都市の中にも息づかせていくことにあります。よりクリエイティブであるために。

日本を食べる

美味しさの要素としての風土

土地の風土は重要な要素のひとつ。風土があるからこそ、活かしてこそ「美味しい」を作ることができる。
今回は地理学・土壌学的観点を含めた作物の特徴、気候、風から日本の風土を図解しました。

text: 竹田潤平 (Media Surf) illustration: 大澤萌子 (Media Surf)

【気候】

① 北海道気候（北海道の気候）

冷帯気候。梅雨がなく、夏でも涼しく冬は寒さが厳しい。

② 太平洋岸式気候（太平洋側の気候）

夏の南東の季節風の影響で、夏に雨（降水量）が多くなり、冬は乾燥する。

③ 日本海岸式気候（日本海側の気候）

冬の北西の季節風の影響で、冬に降水量（雨や雪）が多くなる。
夏に*フェーン現象が見られる。

※山を越えて吹く湿った空気を含む風が、山を吹き降りる際に高温の乾いた風になり、局地的な空気の乾燥や気温の上昇をもたらす現象。

④ 内陸性気候（中央高地の気候）

1年を通して雨が少なく、夏と冬の気温差が大きくなる。
日照りの害を受けやすい。

⑤ 瀬戸内式気候（瀬戸内の気候）

1年を通して雨が少なく、冬は瀬戸内海に流れ込む暖流の影響で比較的暖かい。水不足や日照りの害を受けやすい。

⑥ 南西諸島気候（南西諸島の気候）

亜熱帯気候。1年を通して雨が多く、1年のうちの3分の2ぐらいは夏のような気候で、冬でも暖かい。
台風の影響を受けやすい。

九州地方

- 北九州、特に筑紫平野は日本屈指の農業地域である。
- 南九州は火山灰台地（シラス）が広い（温暖地域であるため降水量が多く、土壌中の可溶性栄養分が流亡しやすい）⇒農業は遅れがち。
- 九州は気候が温暖なので冬季も高温であるため、積雪が少なく、二毛作が普及⇒ナタネ、大豆、タバコなどの工芸作物の発展を促した。

中国・四国地方

- 瀬戸内は沿岸地を干拓し農業を営み始めたという経緯がある⇒干拓当初は土壌の塩分が強いためそれに耐えうる綿を栽培。
- 山地は温暖な気候、傾斜地が多く日照が良好という地形的条件にも恵まれ、蜜柑や桃の果樹栽培に適している。

北海道・東北地方

- 耐冷性の作物（牧草・大麦・テンサイ）が盛んに作られた。
- 冷涼型の果実である、リンゴ、桜桃、ホップが作られた。
- 古くは東北地方では冷涼な気候に対する作物（ヒエ・ソバ）と冷涼な気候を利用した抑制栽培による作物（キャベツ・白菜）があった。

関東地方

- 洪積台地・扇状地では畑作
- 利根川・荒川などの諸水系の流域や、海岸地帯などに分布する沖積低地では稲作
- 千葉県は広域に渡って農業地域であり、利根川下流は水田地帯を形成。南部は山地と丘陵が起伏しているため広大な平地は乏しいが、温暖な気候に恵まれビワの重要な生産地となっている。

中部・東海地方

- 明治以前から平野は可能な限り水田化（稲作）をしようとしてきたが、水田化することができない山がちな場所が多いこの地方は桑園を多く行い、養蚕業が盛んになる。
- 静岡県は戦前から*石垣イチゴで知られるように、太陽熱や温泉熱を利用した野菜等の促成栽培地として発展。

※石垣イチゴ・・・育苗を玉石の間に植え、冬でも石の輻射熱で育を栽培し、甘く香りのある実をつける方法。現在ではコンクリートを使い石垣を作っている。

【風】

季節風

日本では夏季には北太平洋高気圧から吹き出す南東風が卓越し、冬季にはシベリア高気圧から吹き出す北西風が卓越する。大陸からの季節風は乾燥しているのが普通であるが、日本海を渡る間に暖流の対馬海流が流れている海面から水蒸気の供給を受けて変質して湿った空気となる点が特異的。この湿った季節風により日本海側に大雪がもたらされる。

偏西風

中緯度においてほとんど常時吹いている西寄りの風のこと。日本上空においては、高層天気図の 200hPa 図がおおよそ目安となる。

やませ

初夏から夏の時期に、オホーツク海気団より吹く北東風または東風のこと。特に梅雨明け後に吹くものを指すことが多い。東風の一般名である「コチ」「コチ風」を流用してそう呼ぶ場合もある。やませは、北海道・東北地方・関東地方の太平洋側に吹き付ける。やませが長く吹くと冷害の原因となる。オホーツク海気団と太平洋高気圧がせめぎあって発生する梅雨が遷延しても冷害となる。

美味しさの要素としての風土

本当の「美味しい」を作るのは革新的姿勢

風土と農作物の相性だけでは、まだ足りない。

text: 都築淳



とんがり頭のルネッサンストマト

都会に住んでいると、感じなくなってしまう季節感や地域の気候。だが農業を行う者にとって、何を始めるにも先立って知らなければならないのが、その地域の風土と育てたいと思っている農作物の相性だ。その相性は農業を行ううえで、最も重要なポイントの一つ。土地と農作物の相性が悪い場合、その間を取り持つためには、相当の努力を積み上げなければならないからだ。だが、風土と植物とのマッチングだけでは美味しい農作物を作ることはできない。同じ地域内でも栄養の豊富さ、水はけ、日照時間など、様々な条件がまったく同じという農地は一つとして存在しないからだ。だから生産者は、それらの全ての条件を考慮しながら農作物を作り、結果、生産者・農地によって全ての農作物の味は異なってくる。農業が「総合科学」と言われる所以である。そして、生産者たちは日々、風土と農作物に徹底して向き合い、惜しむことない努力・工夫をしている。

愛知県の山間部にもそんな強いこだわりを持って農業に取り組んでいる生産者がいる。愛知県設楽町。ダム問題で揺れるこの山間部の

町で、高地というトマトの甘みを出しやすい気候を生かしながら、一風変わったトマトを栽培している生産者グループがいる。「ルネッサンストマト」と呼ばれるそのトマトは、皮が薄く食感が抜群にいい、果肉部分が多い、というはっきりとした特徴のあるトマトだ。生産者グループのメンバーはこの品種なら特徴ある地域の特産品にしていけると考え栽培を始めた。だが、栽培を始めた当初、美味しいにも関わらず、ルネッサンストマトは農協からも市場からも見向きもされなかった。そのトマトは通常のトマトよりも先が尖っていて、検品の機械やパッケージが通常のトマトとは違ったからだ。しかし、彼らは品質管理を徹底し、甘みや皮の薄さといったそのトマトの特徴にさらに磨きをかけ、



栽培の信念を熱く語るルネッサンストマトの生産者

独自の販路を開拓し、そのトマトを地域の特産品にまで育て上げた。今では生産量が需要に追いつかない状態が続いている。高地という気候、特徴を備えたルネッサンストマト、そして生産者グループの品質への強いこだわりが重なりあって、はじめて市場で勝ち残る美味しいトマトを届け続けていくことができたのだ。

同じく愛知県の新城市作手というところには、高原という気候条件を生かして、イチゴの栽培に取り組む若手農家がいる。高原という場所は昼夜の温度差が大きいので、イチゴにとって甘さが乗りやすい条件の良い土地であり、事実、作手地域はイチゴの産地になりつつある。しかし、その中でも彼の作る冬春イチゴは、周辺の地域から名指しで買いに来る人がいるほど圧倒的な人気がある。

だが、彼は「旬」を過ぎたイチゴは、絶対に自分の名前を載せて販売しないし、指名買いにも応じない。そのイチゴでも普通にスーパーで売られているイチゴよりは圧倒的に美味しいのだが、彼は他の生産者のものと一緒にして市場に出してしまう。「俺の名前を見て、通常のイチゴよ



りも高い値段を出して買ってくれる人たちに、俺が納得のいかないイチゴは絶対に出せない」「斜に構えちゃいかん。一つのことを必死になって向き合わないと。農業は退路を持っ



てやっていたら絶対にうまくいかん」。この想いがあるから、彼は消費者を裏切らないし、消費者も彼を裏切らない。

彼らは、高地というトマトやイチゴの栽培にとって有利な条件がある中でも妥協せず、いい農作物を作りたい、消費者に届けたいという強い思いを持って農業をしている。彼らの姿勢はただの頑固とは異なる。彼らは、土地の風土を生かしながらも、新しいやり方を学び、それに組み込む革新的な姿勢を常に持ち続けているのだ。気候、植物の品種そして人の技とこだわり。その三つが一つになることで、本当に美味しい食べ物が作られる。そのベストミックスを見つけ出すことは、農業における一つの醍醐味なのかもしれない。

Atsushi Tsuzuki
1982年愛知県生まれ。愛知県を拠点に、フリーの調査・研究員として、農山村の地域計画や分散型の郊外住居の研究、地域資源の発掘・振興・情報発信事業に携わっている。山遊びを中心とした農山村文化と、エクストリーム系アウトドアスポーツの「接点」がもたらす関心ごと。

豊かな水が育む野菜、そして家族

木の花ファミリーに見る「日本が育んだ味」

text: 山本ペロ



見渡すと目の先に、いつも富士山が見える。家のまわりを歩くと、たつぷりと透明に流れる水路がそこそこにある……。

静岡県は富士宮市。普段は「富士宮焼きそば」で有名な場所に、最も広い耕地面積(16ヘクタール弱)を持つ農家が、自然農法を選択している、といえば、ちょっとオドロキではないだろうか。その農家の名前は「木の花ファミリー」。0歳児から70歳まで、幅広い年代の60人近くの人々がひとつの「家族」となって、ともに暮らし、農業を営んでいる。

食べるものは、塩・砂糖・油など、一部の調味料以外は、ほとんど自分たちで作ったものでまかなえている。合計百数十種類の野菜や米・穀物のうえに、山羊・蜂・鶏を育て、味噌・醤油も自分たちで作っている。そして、そこから餅や蜂蜜、お菓子(これがおいしい!)などを作り、宅配便を使って販売したり、お弁当(これもすごくおいしい!)にして売り、生計を立てている。

そもそも最初は、内装業を営んでいた古田偉佐美さんが、心と体に良い生活を求めて、友人たちと移住先にと選んだ場所がここ富士山のふもとだった。そして一から米づくりを初め、はじめて自分たちで作ったお米を食べた日には、全員が涙したとか。

これらの米や野菜は、すべて無農薬・有機栽培。肥料は、元は琉球大学の教授が開発したといわれるEM菌に、抗酸化力の強いビワの葉などを加えた特製の「木の花菌」

も使っている。この木の花菌は酵素ジュースにもなり、ファミリーの健康維持にひと役買っている。私も何回か飲んだがキュートと酸っぱく、腸がグーキュルキュルと活発に動き、体がしゃんとするような飲み物だった。

そんな木の花ファミリーに、かつて私は季節を変えて以前3度ほど訪ねた。そしてしみじみ感じたのは「日本

かつて日本が親子、孫と三世代以上の大家族で住んでいた頃を「懐かしく思い出す」のである。おばあちゃんが幼い子どもの面倒を見、それより大きい子どもたちがバタバタとはしゃぎ、その親くらいの世代の大人がニコニコと愛情たっぷりに子どもたちを見つめている……。それが、私が見た木の花ファミリーの、夕食



木の花菌は、鶏のえさにも混ぜられて発酵中。ヨーグルトのようないい香り

の農家って、本当は昔からこんな暮らしをしていたのではないだろうか」ということだ。ファミリーの日々は、それぞれ食事、農作業、子育て、パソコン作業などと、分業体制で進んでいく。子育て担当は、血がつながっていないくても「ファミリーの子ども」として育てている。その光景を見て、私は体験していないにも関わらず、

前の風景だった。

やがて夕食の時間になると、ファミリーのほとんど全員が大広間に集まってくる。長い長い机に煮物、揚げ物、おひたし、あえもの……と、これでもか!とばかりに料理が食卓に並ぶ。これだけの種類の野菜や米が、全部この人たちが作ったものなのだ。やがてファミリーのみなが



毎年行われる田楽祭は、ファミリーと親しい人たちにぎわう。普段は機械で田植えするが、この日は大人も子どもも手植えする



ファミリーが作るお弁当は、肉なし、卵あり。マクロビोटニックが苦手な人も満足できる味だ

食卓につくと、一番小さくて、言葉で話せる子どもが「いただきますします」と、しっかりした声で号令をかける。大人も子どもも、この土地や太陽から与えてもらった食べ物に感謝して手を合わせたまま、1分間ほど沈黙の中で祈る。それは、彼らが本当にこの食べ物を作っているからこそ、自然と現れるのだと思う。

日本は「水の国」といわれる。農作物にとって「命」である水に富み、地形の起伏にも富み、寒暖の差もはつきりあるこの特別な国は、さまざまな種類の植物にとって、きっと幸福な国だろう。その中でも、とりわけ豊かな水をたたえるこの富士宮で、自然の恵みだけを受けて、古から続いてきたような木の花ファミリーが作る百数十種類の作物こそ「日本が育んだ味」といえるのではないだろうか。



食事の後は、それぞれの1日を報告しあう「大人会議」。このときは大豆の選別をしながら行った

Pero Yamamoto
非アウトドア派農ライター。ポップな農フリーペーパーを作ったり。都市農に関する記事を書いたり活躍。生活すべてを持続可能に切り替える「エコビレッジ」推進・PR中。とある農家がなくなっていく過程に援農者として居合わせてから、農の活性化に闘志を燃やす。greenz.jpにもひっそり生息。
<http://perota.wordpress.com/>

美味しさの要素としての風土

「食」の記憶～食べ物の記憶が郷愁を掻き立てる～

ふるさとの数だけ「食」がある。「食」の数だけふるさとがある。「食」の多様性は、そこにある。

text: 萱原正嗣

私の父は、香川県出身、母は兵庫県出身だ。私自身は、大阪で生まれ、神奈川で育った。学生時代を京都で過ごし、社会人になって名古屋の土を踏み、今は東京に住んでいる。「ふるさとはどこか？」と問われると、いささか答えに窮する。湘南の海も好きだし、名古屋の独特な雰囲気も懐かしい。東京も、気付いたら8年以上住んでいて、すっかり愛着が湧いている。だが、香川と関西への郷愁は、何だか特別なものがある。関西は幼少期と多感な学生時代を過ごしているから当然として、香川には住んだことすらない。折に触れて父の実家を訪ねた程度だ。食べ物の記憶が、ふるさとのイメージを掻き立てるのだろうか。

我が家の食卓は、香川の食文化の影響が少なくない。「讃岐うどん」は、週末の定番メニューだったし、「しょうゆ豆」は、主役ではないものの、毎日の食卓に欠かせない存在だった。父が腕を奮う「あんこ餅入りのお雑煮」は、正月の風物詩だった。ちなみに、関西の食文化を代表する「お好み焼き」と「たこ焼き」も、我が家の食卓では重要な位置を占めていたが、紙幅の関係でここでは触れない。

「讃岐うどん」は、今や全国区となった香川の食の代表選手。我が家には、ブーム到来前から、半生タイプの讃岐うどんが常時ストックしてあった。香川県民の一人当たりの年間うどん消費量は、200玉とも300玉とも

言われるが、我が家でも一人当たり年間100玉くらいは食べていたのではないかと思う。

うどんの歴史は古い。その起源については諸説あるものの、奈良から平安時代にかけて、うどんの原型となる料理が唐から日本に伝来したようだ。讃岐が生んだ稀代の天才、



しょうゆ豆

空海(弘法大師:774年-835年)が唐から伝えたという説もある。江戸時代、讃岐の小麦は良質なものとして広く名を知られていた。乾燥した気候を好む小麦と、雨の少ない讃岐の風土と、相性が良かったのだろうか。讃岐うどんの原料の小麦も、もちろん讃岐産のものだった。ところが、昭和30年代くらいから、天候不順による不作をきっかけに、オーストラリア産の小麦が大半を占めるようになっていった。今では、讃岐の小麦で讃岐うどんを作ることが、地元の悲願になっている。

「しょうゆ豆」は、煎ったそら豆を醤油だれで漬け込んだ家庭料理だ。煮豆と違い、独特の菌ごたえがある食感と、染み込んだ醤油だれが味わい深い。四国八十八箇所を巡るお遍路さんに振る舞おうと、路傍に住むお婆さんが煎り豆を作っていたところ、醤油壺に飛び込んでしまったのが始まりとか。醤油が讃岐の特産品であるということも、偶然を超える何かを感じさせる。今でこそ家庭で作る機会は減ったようだが、食卓にはなくてはならない一品として親しまれている。



満濃池

「あんこ餅入りのお雑煮」は郷土料理の極めつけだ。雑煮のつゆは、香川では白味噌が多数派だが、我が家は醤油ベースの澄まし汁だった。塩気の合間に口にするあんこの甘みがたまらない。江戸時代、砂糖は、塩、木綿と並び「讃岐三白」と称される讃岐の名産品だった。とはいえ、砂糖は幕府への献上品で、庶民が口にすることは減多にない。正月くらいは甘いものを、ということで、餅にあんこを入れるようになったのが由来と言われている。ちなみに、塩は讃岐うどんの味と食感を大きく左右する。そうした塩と醤油、だしに使うイリコ(煮干し)が特産品であったことも、讃岐でうどんが愛された理由だろう。

香川は、ため池でも名を馳せる。全国21万か所のうちの1万4千以上のため池が香川県に存在し、数は全国で第3位、県の面積に対するため池の密度は全国1位を誇る。空海が修築したとされる満濃池は、日本最大のため池だ。雨が少なく大きな川もない讃岐平野において、ため池は農業用水を確保する重要な役割を今も果たしている。加えて、近年

では「生物多様性」の観点からも注目を集めている。「多様性」が重要なのは、「生物」だけではない。「食」や「文化」「地域」にも「多様性」が必要だ。「食」の起源を辿れば、そこから「歴史」や「風土」「文化」が垣間見える。二つとして同じ「風土」がないように、「食」も「地域」に根差した多様なものであったことが見えてくる。現代は「食」の規格化、工業化が進み、流通網が発展したおかげで、どこにいても同じものが食べられることが当たり前になっている。工業化社会が行き詰まりを迎えている今、「食」の原点に立ち返り、「そこでしか食べられない」ことに価値を見出していくことが求められているのではないだろうか。「あんこ餅入りの雑煮」が食べられなくなったら、寂しくてたまらない。

Masatsugu Kayahara
1976年(昭和51年)生まれ。環境、農業からIT、テクニカルライティング、ウェブサイトの情報デザイン、コンテンツまで、マルチジャンルで編集・執筆活動を行う。多様で持続可能な社会を作るべく、プランニングやコンサルティングにも奔走中。

米を作るために crazy になった日本人

「風土というのは、風(よそ)の人と土(地元)の人によって作られる」

text: 松橋拓郎



現在の大潟村、美しい水田風景が広がる

島根県隠岐島を訪れたときにある人が言っていた「風土というのは、風(よそ)の人と土(地元)の人によって作られる」という言葉が私にとっては印象的だった。風土という言葉聞いたとき、多くの人は、伝統的な農村地帯をはじめに連想するかもしれないが、今回は、少しほかとは違った歴史を歩んできた地域を紹介したいと思う。

秋田県大潟村ー私が生まれ育った村ーは約50年前「八郎潟」という、琵琶湖に継ぐ日本第二の湖だった。戦後の食糧難の時代、食糧増産を目的として各地で干拓事業の構想が上がっていたが、最深部で水深4mという八郎潟も例外ではなかった。世界銀行から資金を借り、干拓先進国オランダの援助を受け、大潟村は、総工費800億円以上、約20年の歳月をかけて完成した。入植者は試験をパスした後に1年間の訓練を受け、国営事業として大潟村に入植し、営農を開始した。ある者は手渡された片道切符を見て故郷を旅立つことに涙し、またある者は、ジャングルの開拓のような状況をイメージしていた。

彼らに共通していたのは、新生の大地で大規模稲作ができるという希望だった。大潟村は近代大規模農業のモデル農村と位置づけられ、大型機械が導入されたが、営農が開始された当初は干陸から年月が浅いため、農業機械が水田に入れず、結局、人々は10haという広大な面積を、周辺農家から苗を譲っていただき、皆で手植えた。全てが手探り、ゼロからのスタートだった。そんな状

況の中、減反政策が始まったのは1970年のことだった。訓練所ではまだ入植試験をパスした人々が将来の営農を夢見て家族の元を離れて訓練を受けていた。

南北に長い日本列島であるが、北から南まで似たような田園風景を目にすることができる。ある地理学者は、北海道の、流氷と水田が共存する風景を見て crazy だと発言したらしい。私たち日本人は、例えば気温の



干拓写真前の八郎潟は日本海と淡水が入り混じる絶好の漁場だった。



干拓後の八郎潟にできた新生の大地大潟村



引退した入植者たちが、土だけではなく心を耕そうと、村に菜の花を植え始めた

低い山間部なら苗代を使い保温して米を作り、食糧が足りなければ湖を干拓して村を作り、米を作ってきた。これこそ、私たち日本人の風土と言えないだろうか。イタリア滞在中、あまりにも急で作業のしづらい斜面にオリーブの木を植えているのを見つけて、農家に、なぜこのような非効率なことをするのかと尋ねてみた。すると、彼はこう答えた。「少しでも条件の良いところには麦を植え、それ以外の空いている土地にオリーブの木を植える。だから、それほどに私たちにとって麦が大切で、優先順位が高いんだよ。ちょうど、日本人にとっての米のようにね」。彼はきっと、日本の米の消費量が急激に減っていることを知らなかっただろう。

秋田県大潟村。日照不足、台風などの影響を受けつつも、今年も豊かに稲穂が実っている。米を作ろうと大潟村入植したのに、米を作ることが許されない。そのはがゆさの中でも入植者たちは決して希望を捨てなかった。飽くなき挑戦を続け、米作りのために crazy になった日本人。私たちが食べている米の一粒ひとつぶにそんな彼らの想いを感じずにはいられない。

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「ブチ農民日記」更新中! <http://ameblo.jp/takuro5296/>

Farmer's Market @ UNU

We can change the world.

text: Ms. Roswitha Lasser



Farmers are in the center of any society, but our modern, so-called "advanced" societies have forgotten about that simple fact.

You can make a fortune out of virtual money adding nothing to the wealth of the nation and its people- nowadays you can even make this fortune by seizing a nations national savings by founding a new hedge fund", but you can very rarely make a fortune by being a good and responsible farmer.

We have to change this unhealthy way our societies are following right now and it is up to us, the people, to change this. We have the power to do so.

There are quite a few initiatives by farmers here in Japan and UNU's Cultural Association is going to support these activities.

The "new 3K farming" : kakko yokute, kando ga atte, kasegeru (cool, moving and profitable) needs to be well understood by all customers, which we basically all are everyday.

Food industry does everything to make people believe that processed food is healthy. In many cases it is just the opposite, because ready- made food is heavily contaminated with fats, sugar and any kind of artificial colours and preservatives.

Food, directly bought at little farmers shops do not contain any of these, because they simply don't need it: the fruits and vegetables are meant to be eaten freshly. There is no need to care for a shelf live, which anyway is only important to industry, but not to our families health: who needs milk lasting for months and who needs a tomato lasting for years? Nowadays most people know

farmers at best from their TV set. A majority of the population never visited a real farm- these people have no idea about a life as a farmer.

To change this sad and even dangerous situation direct , personal contacts between the farmers and the customers are necessary.

The farmer's markets are the best way to bridge this gap: both sides can talk to each other and understand better the basic realities and necessities.

UNU started the Farmer's Market@UNU- initiative to establish a reliable weekly forum for both the farmers and the people of Tokyo to learn more about the products, the way they grow, the methods used to raise them and the farmers learn to understand peoples idea of quality and freshness.

The Farmer'sMarket@UNU is not only a normal open-air market, but much more a forum to learn more about the essence of life. It aims to a dialogue between the farmers and the customers with learning potential for both sides.

We, the customers can do a lot to improve our food quality:

1. The first and basic fact is: buy only with the farmer you trust. To trust somebody you have to know the real person. And real farmers you meet only at farmer's markets.

2. Ask for diversity: Did you know that there are 7000 different varieties of apples. You surely didn't. Most people cannot even name their apple and most shops

only offer those apples, that are grown easily with fertilizers- these are the cheapest apples in terms of quality, but surely not in prize. Ask your farmers to provide you with the old tasty varities of apples and if they do not grow them now, ask them to do so in future. This is true for all fruits and vegetables, ask the farmers to care for the old tasty and extremely healthy varieties. Yes, they might be more expensive, but what means expensive fruit in relations to a french plastic bag with an imprint of two letters carried around all over Tokyo?

3. Study a little bit about food. There are a lot of helpful books on the market- Farmer'sMarket@UNU offers a selection of excellent books related to this topic.

4. Start cooking again: you do not need to buy cutted fruits and salads. They already lost all vitamins. Do it yourself just before eating and enjoy a real fresh fruit or salad. And by the way care for the art of cutting with a perfect japanese knife!

5. Make suggestions to us: what is interesting for you, what should we look at, how can we serve you even better?

The Farmer'sMarket@UNU is a platform of an open dialogue- please do not hesitate to contact us and our farmers. The Farmer'sMarket@UNU is a little Stepp to live a life in decensy and wisdom: be a wise bee.

農家はさまざまなソサエティーの中心です。しかし現代は、いわゆる前進したソサエティーはそのシンプルな現実を忘れてしまっています。

バーチャルなお金のやりとりで富を築くことが今はできるかもしれませんが。ヘッジファンドなどがうまく大金を作ることができるかもしれません。しかし、正直で良い農家が富を築くことは本当にごく稀です。

しかし、そこにこそ日本の農家の方々の率先力が必要とされています。国連大学のCultural Associationがそういった活動をサポートしています。

"The 3K farming": かつこよくて、感動があつて、稼げる。これらは消費者からよく理解される必要があると思います。

食品産業は人々に加工食品は健康であると信じさせています。ほとんどの場合、それは反対で、なぜなら作られた食品は、脂肪や、砂糖、そして様々な人工着色料や保存料で汚染されているからです。

ファーマーズマーケットで扱われるものは、着色料や保存料などが含まれていないものです。なぜなら、食品にはそういったものが必要ないから。果物や野菜は新鮮なうちに食べなければなりません。保存のために過保護になる必要はどこにもありません。それは産業のために、私たち家族の健康のためではありません。毎日飲むミルクや、トマトを食べるのは誰でしょうか？

今日では、多くの人が農家をテレビなどを通して知っています。でも、ほとんどの人は農家を訪ねたことがありません。そういった人々には農家としての生活がわからないはずです。この悲しく、そして危険な状況を変えるために、直接農家と消費者が関わるのが重要なのです。

Farmer's Marketsはこのギャップの橋渡しをする最良の方法です。どちらの側もお互いに話ができるし、基本的な現実や大切さを理解し合えます。

国連大学はFarmer's Market@UNUで率先して、東京に住む人に農家の方からもっと商品のことや、どうやって育つか、どうやって収穫をしているのかを学んでもらい、農家の方には、消費者がどんなクオリティーや新鮮なものを求めているか知ってもらうフォーラムを毎週始めました。

Farmer's Market@UNUはオープンなマーケットだけでなく、もっと生活のエッセンスになることを学べる場なのです。農家の方、消費者の方がどちらの側にもある可能性を学ぶ、そんな対話を目的としたものです。

私たち消費者は、もっと私たちの食品の質を向上することができます。1- 最初の基本的な事実として、あなたが信頼している農家からだけ買い物をする。だれかを信頼することとは、その人のことをよく知らなければなりません。そして、本物の農家さんにはFarmer's Marketで会うことができます。

2- 多様性について聞く。7000種類ものリンゴがあることを知っていましたか？知らなかったでしょう。多くの人は、それらのリンゴの名前を知らないし、多くのお店に置かれているリンゴは、肥料で簡単に育つものでしょう。それらは質の良いものではないので、見事なものではありません。農家の方に聞いてみてください、昔の味のたくさんの種類のリンゴをそろえてください。もしそれらが今育てられていないのなら、将来育ててもらえるように頼んでください。これは果物も野菜も同じことなのですが、昔ながらの味や非常に健康的なものを農家の方に世話してもらるように頼んでください。きっと、それらはもっと高価になってしまうかもしれませんが、価値のあるものではないでしょうか。

3- すこしだけ食品について勉強してください。Farmer's Market@UNUには、食品に関係のあるトピックのすばらしい本がたくさんあります。それらは、とても便利な本です。4- もう一度、料理をしましょう。切られている果物や野菜を買う必要はありません。それらはすでにたくさんのビタミンなどを失っています。本物の新鮮な果物やサラダを食べる、楽しむ直前に、自分で切りましょう。日本のすばらしい包丁にも気を使ってね！5- 私たちに提案をしてください。どんなことに興味があるのか、どんなものを見つめたいのか、どうやったらもっとよくみなさんに提供できるのか教えてください。

Farmer's Market@UNUはオープンな対話ができるプラットフォームです。どうぞためらわずに私たちと、そして、農家さんと交流をしてください。Farmer's Market@UNUは生活の中の叡智と賢明さのちいさなステップです。賢いハチになるのです。

食べることは、つながること

映画『eatrip』野村友里監督インタビュー

食べることは、つながることでもある。フードディレクターとして活躍し、監督として映画『eatrip』も作られた野村友里さんに、“食”についてインタビュー。

interview & text: 田中佑資 (Media Surf)

映画『eatrip』について聞かせていただけますか？

映画『eatrip』は、現代の食にまつわる多様な価値観や考え方を記録し、共有したいと思ってつくらせていただきました。食の選択枝や健康に関する情報はものすごい勢いで増えていますが、改めて「食べる」というシンプルな行為にフォーカスをあて、「生きる」ということを改めて見直してみたいと思ったんです。もちろんそこには唯一の答えなんてないんですけど。



それに、食べることはほど自由なことってないと思うんです。食べられる自由がある限り、好きなものを、好きなように食べるほうがいい。一方で、食は自由な行為でありながら、誰にとっても共通で根源的なものでもあります。国籍が違って、年齢が違って、職業が違って、食べることは誰にとっても共通で、同じ目線でみんながつながれる。自然と人間のつながりも見えてくる。

なるほど、そんなふうに日頃は料理を通じて“つなぎ役”をされている野村さんですが、何か料理哲学のようなものはお持ちなんですか？



それが、ないんです(笑)やっぱり、食欲のままにというか、自由にやるのがいいと思うので。でも強いというなら、目に見えないものを大事にすることでしょいか。食べるときって、食べ物と一緒に、目に見えない何かも食べてると思うんです。エネルギーというか、気というか。手を通して自分の気が料理に入っていくと思うので、誰かに料理を作る時は自分も元気な状態でいるよう心がけています。相手の人を想って、自分も楽しんでつくります。

「美味しい」と表現するのは、舌だけで味わうものではないと思っています。五感全とて、心で味わう。「味が美しい」というのはそういうことじゃないかなと。ところで、普段食材はどうされているんですか？

以前は鎌倉にあるレンバイ(鎌倉市農協連即売所)に通っていましたが、今は人で溢れていて、なかなかゆつくりできないのが残念です。最近では、友人の畑から譲ってもらったり、父親が始めた畑か

ら送られてくる事もありますよ(笑)

気の置けない関係、良い料理が出来そうですね(笑)



©2009 スタイルジャム

Yuri Nomura
東京都生まれ。おもてなし上手の母のおかげで来客の絶えない家庭に育ち、食の道を志す。フードクリエイティブチーム「eatrip」を主宰。ケータリングフードの個性的な演出や、料理教室、アートとして食を捉えた雑誌やラジオ、テレビでの連載など、食の可能性を多岐に渡って表現し、その愉しさを世に伝え続けている。また、新ユニット「宙トリップ」も結成するなど幅広く活躍中。
www.babajiji.com/eatrip/

「宙トリップ」
鎌倉市農協連即売所内にある、天然酵母の焼きたてのパンが魅力のパン屋パラダイスアレイとeatripとの新ユニット。万物に感謝しながら共存する全てのものに発想＝発酵の影を与え、どこまでも夢を持ちながら広がり伝える、そんな自由でユーモアある旅を続ける新ユニット。

OCTOBER

text: john moore organics

Cloudy skies and fresh mountain breezes are putting the taste into the soba fields. Pick your last tomato and watch the pumpkins getting ready. Pull your potato plants and enjoy them with just butter. All the Nagano apples will be picked as you are planting your winter daikon and spinach in Tokyo. The water in high wasabi fields is already chilled. Chiba still has warm waves and sweet potato. Time to plant your trees and herbs for next season. Plant your spring bulbs soon or you are too late. Look forward to narcissus, daffodil and snowdrops telling you spring is arriving. Last chance to cut back growth on your raspberry and blackberry bush, and spread some pine needles under your blueberry bush. Plant

cuttings like elderberry for next year and half your comfrey roots to spread them around in those shady spots. Don't leave your asparagus in any longer or it gets woody.

But, wait as long as you can this month before pulling up the sato imo. They will get sweeter. Tidy up your trees and throw a mix of soba, edo mame, clover and alfalfa seeds over any bare soil for ground cover and then chop your tree leaves and twigs over the seeded soil. Spray lightly, leave them and in a few days you will have re-vitalized your soil after a hard summer. Spread some of the compost you were keeping in the bag in the corner. Or bring home some leaf mould from your walk I the local park. Keep the worms! Lastly, enjoy a beer in your early autumn garden space.



Tamanegi by Sian, 9 years old.

『ファーマーズマーケットに遊びに行こう!』

シブヤ大学×Farmer's Market report

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

このレポートのタイトルは、9月19日(土)にシブヤ大学とのコラボで行った授業のタイトルです。Farmer's Market @ UNUは、単にモノを売り買いするだけの場所ではなく、理想のライフスタイルについて学び、考え、対話できるような場所を目指しています。そこでこの日は「渋谷の街を学ぶの場(キャンパス)にする」シブヤ大学と連携して初めての野外授業を開催しました。集まってくれた生徒さんの数は、なんと30名。

この授業で狙いとしていたのは生徒の皆さんが農家さんと触れ合うきっかけをつくること。なので、Farmer's Marketの目指すところや仕組みを簡単に説明した後は、3つの組に分かれてマーケットの中をツアーしました。「この農家さんはこんな風に農業をしている」「これは他ではメタに食べ

られない。メチャクチャ美味しいですよ!」なんて説明しながら。美味しいものを試食すると、パツと表情が変わり、一気に会話が弾むのが印象的です。中には人気の商品が売り切れてしまう前にその場で買い物をしてしまう人も……(笑)。そして案の上、熱中しすぎて時間内にツアーが終わらない組も出ました。

普段東京で生活しているとなかなか農家さんの話を聞く機会なんてないですが、この日は授業だからって良いことばかり言ってもらうのではなく、なるべくリアルな話をしてもらうように心がけました。やっぱり、農業は大変。でも、Farmer's Marketが都市のど真ん中にある意味は大きい。これから様々つながりが生まれる企画をやっていきますので、皆さんぜひご参加ください!



Chef×Farmer 農家さんありき

美味しい料理は、シェフだけではつukれない。意外と見落とされがちですが、料理はシェフと農家さんとのコラボレーションの上に成り立ちます。今回はイタリアの名門店 RISTORO DI LAMOLE でスーシェフを務め、現在は新たにレストランの立ち上げを進めている薄さんに、農家さんについてインタビューしてきました。

cook: 薄公章

farmer: 依田義男(軽井沢サラダふぁーむ)

interview & text: 田中佑資(Media Surf)



今日はどんな野菜が送られてきたんでしょうか?

ルッコラ、ベビーリーフ、スイスチャード、セロリ、黒大根、紅しぐれ大根などです。全部で10種類以上。今日はこれに築地の魚介類を加えて料理をしますので、楽しんでください。ね。依田さんの野菜と築地の魚介のコラボレーションがテーマです。



宮城産カキと北海道産ホタテとスイスチャードを使った温かい前菜

依田さんの野菜は他の野菜とどこが違いますか?

とにかく旨味が強いですね。あとは、彩りも鮮やか。こんなにキレイでどうするんだ、っていうくらいに(笑)減農薬・無農薬で育てているのも安心です。

さて、料理ができました。まずはマグロのカルパッチョです。色んな野菜を色んな切り方で乗せました。野菜って、同じ種類でも切り方によって味も食感も全然違うんです。トマトなんかも、食べるところによって甘みが違う。均一に切るのが上手かという、そういうわけでもないんです。次は旬の牡蠣を使った料理をどうぞ。上に乗っているのは、パプリカやスイスチャード、セロリの葉っぱなどです。依田さんのセロリは嫌味がないので葉っぱも使えちゃうんですね。



マグロのカルパッチョ仕立て 10種類の依田さんの野菜と共に

これも美味しいです。野菜が本当に甘い……。ところで、イタリアの農家さんと日本の農家さんを比べてど

う思われますか?

日本の農家さんの方が美味しいと思いますね。中でも依田さんは特別です。イタリアの場合、日本ほど野菜を作る家庭で手間ひまをかけていないので、野菜のうまみを引き出せていないものもありました。

最後に僕の手打ちのパスタを食べてみてください。麺が四角ですが、これが本来のパスタの形だったんですよ。僕のパスタは卵をたっぷりと使っている、黄色がかっていると思います。

僕は料理人ですが、料理はやっぱり、素材を提供してくれる生産者ありきです。依田さんみたいにひたむきに農業をしている人がいるからこそ、僕



築地の魚介とセロリの葉を練り込んだスパゲティ・キタッラ

らは安心して料理ができる。いくらスターシェフでも、包丁だけでは何もできませんから。依田さんみたいな方にももっと世の中に出てもらって、食を通じて日本の素晴らしさを伝えてもらいたい。僕は料理人としてそのお手伝いができたら、幸せですね。



依田さんの無農薬野菜のサラダ

Kimiaki Usuki
イタリア トスカーナ キャンティ地区の名門店 RISTORO DI LAMOLE (リストロ デイ ラモレ) でスーシェフを務め、昨年の冬に帰国。現在は軽井沢クーラルといったイベントへの出張や築地共栄会との築地の食の発信活躍の幅を広げており、築地共栄会と一緒に築地の食の発信にも努めている。12月に築地4丁目の共栄会ビルに店をオープン予定。

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

毎週土日 10:00-16:00

Farmer's Market @ GYRE

東京都渋谷区神宮前5-10-1

毎月土日二回 11:00-17:00

10	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	11	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun
			1	2	3	4								1	2
5	6	7	8	9	10	11		2	3	4	5	6	7	8	
12	13	14	15	16	17	18		9	10	11	12	13	14	15	
19	20	21	22	23	24	25		16	17	18	19	20	21	22	
26	27	28	29	30	31			23	24	25	26	27	28	29	
								30	31						

● 青山・国連大学前広場 ● 表参道・GYREビル



● 出店者情報 (一部)

くりもと地球村

生き物と畑が共存する自然循環農法で育てた野菜をお届けします。

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ください！！

● ニュース

スタッフ募集中！

都市に農的生活のタネをまくー未来の仕事のカタチ Farmer's Market では運営ボランティアを募集しています。詳細はお問い合わせください。 info@farmersmarkets.jp

新しい企画がぞくぞく登場！

10月31日(土)にはUNUにて15時よりSwedish Style Tokyoが主催するOrganic Cake Party。18時からはTOKYO DESIGN FLOWによるパーティーを開催します。さらに今後「晴耕雨読」をコンセプトにしたブックマーケット企画も進行中。お楽しみに！

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, Kouta Wakana, Junpei Takeda (Media Surf Communications Inc.)

Art Director & Designer: Kazuhisa Yamamoto (Donny Grafiks)

©fiore soffitta

マルシェ・ジャポン
www.marche-japon.org