

# オーガニック

KAGOSHIMA ORGANIC LIFESTYLE MAGAZINE

# organic

鹿児島のオーガニックな  
生活を紹介するエコマガジン



卷頭特集 Organic Food & Organic Life

座談会

# 食といのち

—お母さんたちの視点から—

養蜂の現場から 世界の有機農業 オーガニックフェスタかごしま 2015  
畑の学校 2015／可能?エディブルスクールヤード。  
国際オーガニック映画祭2015

## koaa INFORMATION

協会インフォメーション

### オーガニックフェスタかごしま2016にご協力を!

第9回「オーガニックフェスタかごしま2016」と一緒に盛り上げる方を募集しています。

開催日: 2016年11月(予定) 開催場所: ドルフィンポート前広場(予定)

実行委員 キッチン・マーケット・遊び村・コミュニティアなどの各エリアを把握し、企画立案やボランティア統括などをします。また、スタッフとして各エリアに特化し、前準備から参加して重要な役割を担当します。

ボランティア 各エリアの事前作業や、前日・当日をメインに参加し、各エリアの運営にあたります。

出 展 ●マーケットエリア(オーガニックや手作りなどにこだわった販売、オーガニック、環境問題に関する情報発信、各種体験など)  
●キッチンエリア(有機栽培の材料やこだわりの食材を使った飲食を提供)

広告・協賛 オーガニックフェスタにご賛同くださる個人、団体問わず!  
協賛金のほか、協賛品、当日配布のカラーパンフレットに掲載される広告協賛などを大募集!

お気軽にお電話ください!

オーガニックフェスタかごしま実行委員会事務局(鹿児島県有機農業協会内)  
TEL.099-258-3374 <http://www.organic-festa.jp/>

(HPで2015年の様子をご覧いただけます)



### 国際オーガニック映画祭 in Kagoshima 2016 にご協力を!

国際オーガニック映画祭  
in Kagoshima 2016  
2016年9月(予定)

実行委員 上映内容・同時開催イベント企画立案などを担当し、映画祭と一緒に作り上げて頂ける方を募集しています。

ボランティア 当日のイベント補助や実行委員のサポートにあたります。

広告・協賛 国際オーガニック映画祭へご賛同くださる個人、団体問わず!カラーパンフレットに掲載される広告協賛・協賛金などを大募集!

お気軽にお電話ください!

NPO法人鹿児島県有機農業協会・  
オーガニック映画祭かごしま実行委員会  
TEL.099-258-3374 <http://www.koaa.or.jp/>

### 有機JAS講習会のお知らせ

鹿児島県有機農業協会では定期的に有機JAS講習会を開催しています。有機農産物、有機加工食品と2日連続の日程で開催致します。有機の認定を申請するには、この講習会受講がひとつの条件になります。この機会に受講について是非ご検討ください。

特にお茶の業者の皆様で、荒茶の生産からお茶の仕上げ加工、販売までをなさっている方々は2日共受講すれば、農産、加工を一気に修了出来ます。

日程につきましては決まり次第、当協会ホームページ([www.koaa.or.jp](http://www.koaa.or.jp))でお知らせいたしますのでもうしばらくお待ちください。

### 一緒にオーガニックの環を 広げませんか? 会員募集中!

有機農業を広め、自然環境や健康を守るための活動に協力、支援してくださる会員を募集しています。

- 入会金／2,000円(個人・法人)
- 個人会員／5,000円 入会金:2,000円
- 法人会員／50,000円 入会金:2,000円
- 賛助会員／3,000円(入会金なし)

#### 寄付募集中!

有機農業の普及と発展、持続可能な社会の実現を目指とした様々な活動を行っています。ご協力をお願いいたします。  
●一口 3,000円～



### 協会の活動に 参加してみませんか?

#### 発行元・お問い合わせ先

NPO Kagoshima Organic Agriculture Association

NPO法人 鹿児島県有機農業協会

鹿児島県有機農業協会では、様々な活動を行っています。これらの活動に参加してくれる方を募集しています。オーガニックライフに興味がある!イベントスタッフとして活動してみたい!みんなといつしょに何かをつくり上げることが大好き!そんな気持ちがある方、ぜひご連絡ください。

環境を守り、自然との共生を図り、生命尊重の社会づくりの活動を行う

鹿児島市西田2丁目11-8明日ビル2階 TEL.099-258-3374 FAX.099-258-2204  
URL [www.koaa.or.jp](http://www.koaa.or.jp) E-mail [koaa@koaa.or.jp](mailto:koaa@koaa.or.jp)

卷頭特集



竹内 裕子さん  
助産師

に、頭がすつきりしてきた。娘たまたまラッキーだったと私は受け止めています。ある方がおつしやったのが、「子どもは産まれてご飯食べてたらもう大きくなってしまうんですよ」って。だから母親なり周りの人が意識を持つていないと、子どもたちつてそのまま放り込まれたもので大きくなってしまう。小さいときつて一番大事なときなのに。でも完

「 くとも子どもは育つし、その後身体に異変があつても因果関係が想像つかないことが多い。なぜあえて良いものを選ぶのか。食べてみてはじめてこれが必要だつたと感じるその感覚は何なのでしょうか？」

うだつたり、ぬか漬けは最高です！助産院のぬか漬けくださいって言う人もいます。川畑 授乳中の娘のアレルギーは陽性の食物の数が多かつたので、自分も野菜と茸だけというような食事になつて10kgくらい体重が落ちた。マクロビオティックの料理教室で、野菜と塩だけでおいしくなることにびっくりして、単なる検査結果による除去ではなく食についても、そして娘の持っている命の力についても考えようになりました。

**井ノ上** いづみさんの娘さんは、アトピーとかは？  
**櫻井** ないです。きつかけは予防接種で、調べていくうちに、食のことなどにたどり着いて。予防接種って流れ作業みたいで、細かい注意事項はあるけれども説明はマニュアル通りで、よろしいでしようかつて。よろしくないんだけれども、はい、つてどんどん署名して。おかしいなと思つてたんですけど、自分のケアも全くせず出産してすぐ仕事に追われて生活していく中で、出産して一年後くらい

壁を求めるとき、家族もギスギスしてくるし、食事って幸せな時間なので、楽しくできるようにと思つています。食べてるときつてさらけ出してる時間とも思うので、安心して身体に入れられるものってありがたいし、それを生産する人がいるからこそで。



川畠 由佳子さん  
助産師

やつて安心したい。ちょっとした恐怖じやないけど、知識で揃え付けられている部分がある

川畠 由佳子さん  
助産師

的に感じられる身体の強さだつたりとか、そういうのもあると思つているんです。

**川畑** 農薬使つて大量生産つて、経済が中心で回つていて、そこに巻き込まれていいかつて思つたりする。腸内細菌も悪玉でもいいことする時もあるし、多様性つて大事だと思う。やたらと除菌が流行つたり、予防接種の種類が増えすぎるのは疑問がある。根本的に人間と菌との付き合いつ

れる方は多いのではないかと  
思います。生活の中でも一番早く  
子どもに伝わるのって食事  
で、そこからより良いもの、自然  
なものを摂り始めるのが  
きっかけとして多いのかな。そ  
れを経験して、自分の身体や  
気持ちの変化、私が私の赤  
ちゃんにこうしてあげられて  
いる、そういう自分を認めて、  
という体験を繰り返していく  
ことで生活のベースになっていく  
く。なんか有機のものをとる  
と気持ちがいいとか、自然によ  
り近いものをとったとき直感



川畠 由佳子さん

助産師。中央助産院に4年間勤務。40歳で妊娠出産、その後43歳直前に二人目を出産。平成23年日置市伊集院町に「いちご助産院」を開業。

### ● 竹内 裕子さん

助産師。中央助産院勤務5年目。助産院の優しい食事に触れ、自身の妊娠出産を通して、食の大切さ、人間と自然がつながっていることなどを感じ、食に対する意識が変わった。

- 櫻井 いずみさん  
ベリーダンス講師・ベリーダンサーIZUMI。  
娘が1歳の頃、食が人間の命のベースと  
いうことに気付き、有機野菜にもたどり着  
く。娘の成長とともに様々な社会問題にも  
気付かされる日々。

**井ノ上** 最近、妊娠出産子育ての中で食を見直す人が多いように思います。女性に限りませんが、特に母になつたことで気づく人が増えてきているのでしょうか。実際に助産院でも食事に力を入れている印象を持ちました。なぜ助産院という場で食を大切にするのかをお伺いしたいです。

**川畑** 開業する前に助産院をみにいくと、どこも食事に気を使つていました。例えば食とおっぱいとの関係、赤ちゃんにどう表れてくるかなど、食はケアの一部という意識は前からありました。助産院で勤務し始

できてやつと、本気でちゃんん  
しなきやと思つた。その後白  
分が開業するときには、助産院の  
環境にしても食にしても、さ  
ひとつやりたいと思いました。  
**井ノ上** 中央助産院ではどう  
ですか？

意識のうちにやつていて、薄すぎず辛すぎず、おいしい旬の野菜を使った料理を提供しているのは中央助産院の自慢ですね。

**川畠** 笹川さん（中央助産院の調理師さん）つてすごいですね。梅シロップとかも作ったり、ぬか漬けとか！

オーガニックが「お母さん」たちに選ばれている。その背景にある母の思い、有機と命のつながりとは？鹿児島の助産師、お母さんたちの対談。食の話から、土の話、生き方の話まで広がっていきました。

# 食といのち

—お母さんたちの想

景にある母の思い、有機と命のつながりとは？  
鹿児島の助産師、お母さんたちの対談。食の話から、土の話、生き方の話まで広がっていきました。

て大事だったはずだから、安易に飛びついてはいけない。結局のところは経済を大きく回すことに関連していたりして、それでいいのかって。原発にしても、結局、健康被害とかより経済が優先されてグルグル回す方についても全てがそれで、そっちの歯車にはいきたくなかったり、少数派だけどこつちで回つておこうつてところはちょっとあるかな。どうすればこつちが大きくなるかつて感じはしますけどね。

そもそもう一つ、子育て中に巻き込まれてしまう歯車がある気がします。下の子が二歳のとき、臨床心理士さんに言葉が遅れていますって言われた。ちょうどアトピーのかゆみが落ち着いてきて言葉も今からかなと思っていると、「いじめられるんですよ」とて言われて。「いいんだって、うちの子は」っていうのが通用しない。そもそも普通の子つて、どんな子なんでしょう。例えば出生前診断でこの遺伝子だとアト

ピートか発達障害だつてわかつたら、じゃあなしにした方がいいという発想にも繋がりかねない。そうやってどんどん普通の範囲が狭くなつていつた時に、翻弄されるのは母と子自身です。本来自分の子はただかわいいだけのはずなのに、単純にそう思わせない情報がいろいろ入つてくるんです。

**櫻井** 何歳児検診とかは、私は係の人と話してお互に納得をしている。行政の人たちは、保健センターの人含めて仕事でやるわけだし、単純に知らないだけかもしない。私たち母親の役目は、きちんと意志表示すること。食のことにつても、今すぐ反応は出でこない、ずっと後の世代に蓄積されたものがどうでるかつてことだと思うんですけど、それを私が力強く発信したとしても変えられないから、穏やかに示していくというか。もうギリギリのラインかなつて思つているんですけど。

## 「人は土」

じやなくて何になつちゃつたん

**井ノ上** 普通の子つてどんな子? というのは大人にも言えることだし、例えば大事に育

よね。子どもたちに、ばあちゃんとこの畑へ行つてきいたらつてられた野菜は美味しいくて、形とか見栄えとか大きさではなく、その一つの命がどのよう

うかつていうのは、今の日本の大きな課題じゃないかと思

う。多様性つていうことでは、いろんな菌がいてこそ成り立つ世界とか、病気を防ぐことだけが全てじゃないというか、

それをどう受け入れて寄り添つていくのかは大事だなと。

**川畠** ある本の中に「人は土です」っていう文章があつてす

ごい言葉だなと思った。その中には微生物とともに全部含んで

いて。土から出てきたものを食べべて、土そのものを多少食べても本来は汚くない、だけどそ

こに農薬とかが入つていたら

摂りたくない、という感じにな

るけど。完全に土が食べられ

る土でなくなつたとき、人は土

立してケンカしてるつていうのを感じていて、それはそれで

ことになると偏つてしまふし、食の

ことに限らず、予防接種のこ

とにしてもなんにしても、目的

は同じはずなのに、大人が対

してなると偏つてしまふし、食の

ことには分からぬかも

り違ひはあつても一緒に共鳴し

られないかなつて思うから、自分

もそうやつて生きていきたい。

**櫻井** あれを食べれば健康、つや家族が感じ取ることで、食や環境のことを考え、またその子どもたちが社会を構成する一人になつていくことを考えると、食事の役割つて本当に大きいと思います。身体の変化は、助産院で過ごす5日間ではすぐには分からぬかもしれないけど、食事からお母さんの習慣や感じ方が変わることが大切なかなと思つて、そこを支えられるような助産師でありたいと思う。私にとつては「普通」つていうのは怖い概念。土からいろんなものが生えてくるように、いろんな人がいていいし、お互いに認め合える社会になることが大事で、同じ野菜、例えば大根。大根つていろんな形や大きさがあつてそれぞれ違うけど、でも大根たちはケンカせずその命を

ます。

**川畠** いま、人間だけじゃなくいろんな命が大事にされてない。動物もまるで工業製品みたいな扱いを受けていたり。

私は助産師なので、そこを崩せるのはお産や子育てなのかも

**櫻井 いずみさん**  
ベリーダンス講師  
ベリーダンサーIZUMI



鹿児島中央助産院のメッセージコーナー

● 鹿児島中央助産院 ● 2016年5月移転予定 詳細はお問合せください。  
鹿児島県鹿児島市高麗町17-17  
TEL.099-252-1062/FAX.099-252-1969  
WEB <http://www.geocities.jp/hddnw003/index.html>

● いちご助産院 ●  
鹿児島県日置市伊集院町猪鹿倉484-9  
TEL.&FAX.099-208-0017  
WEB <http://yuka038153.ec-net.jp/>







● NPO法人鹿児島県有機農業協会  
（※連絡先／裏表紙参照）  
E-mail info@sonoyama-farm.com  
http://www.sonoyama-farm.com/

実際につくりながら教わらないと難しい味噌作り。ここでは、「森のかぞく」でも使われている「そのやま農園の味噌作り」を簡単にお伝えします。詳しくはこちままで。

「畑の学校」では、「そのやま農園」の奥様・揖子（いつこ）さんから、時にふるまい、時に体験として、野菜のおいしい食べ方を教えていただきました。野菜のおいしさを知りつくしたお母さんの作るあたかい味に、参加者・スタッフ一同いつもワクワク!そんな料理上手の揖子さんが作るおいしい手作り味噌や漬物について教えていただきました!

**大豆とこうじを合わせます。**  
大豆（麦の重さの約30%）を洗ったつぶりの水に一晩つけ、柔らかくなるまで煮て漬します。

**みそ麦（※1）を作ります。**  
新聞紙や毛布などで覆って保温し、煙が出てからは温度が上がり過ぎないように用心し、こうじ菌が働けるように助けてやります（写真2）。

おおよそ3日ほどで、こうじ全体がぐく（こうじの花が咲くといいます）温かくなったら（写真3）、味噌こうじの出来上がりです！ここで塩（麦+大豆の18%）を混ぜ、発酵を止めます。

**出来上がりを待ちましょう。**  
（メモ）  
1ヶ月たつ頃から食べられるそうですが、3ヶ月位たつ方がより美味しくなるようです。味噌作りに適した時期は5月、10月。暑過ぎ、寒過ぎの季節は失敗しがちです。出来上がった味噌は、材料麦の2倍ほどになるそうです。

# 農園のオーガニックライフ

## 『手作り味噌』を作ろう【みその発見】

初心者にはなかなかハーダルの高い手作り味噌。各家庭でやり方や味が違い、言葉で伝えるのは難しいといいます。手間と愛情をたっぷりかけ、こうじから作る美味しい味噌づくりの様子を教えていただきました。

### まずはこうじづくり～ここが醸造味～

みそ麦（※1）を洗ってたっぷりの水に一晩つけ、よく水を切り強火で約1時間蒸します。人肌に冷まし、もろぶた（※2）に広げ、種ごうじを麦全体によく混ぜます（写真1）。

（※1）みそ用麦には大麦やビール麦を使います。

（※2）こうじ作りの段階で用いられる道具。

出来上がりを待ちましょう。

（※圧力鍋を使う場合は、重りが回り出したら弱火にして約10分～15分が目安）  
潰した大豆とこうじをあわせ、しっかりと練り合わせます（写真4）。

（メモ）  
カメ（タッパーなどでもOK）に空気を入れないよう隙間なく詰めて（写真5）、表面にビニールを張り空気を断ちます。カメの口は新聞紙とビニールで覆いしっかり紐で縛つておきます。冷暗所に置いて3ヶ月位たつと美味しい味噌になります♪

## いつこ 揚子さんから教わる 大根オーガニックレシピ

### 有機の干し大根のつぼ漬け風

畑の学校でもたくさん収穫できた、冬野菜の代表格である大根についてご紹介します。

材料 ●大根…適宜 ●塩…干大根の4%（例／大根1kg:塩400g）

- ①大根を1.5～2cm程度の厚さに切り、丼足のように切り込みを入れる。
- ②ハンガーやヒモなどにかけ、3日～5日天日干しにする。（※写真参照）
- ③しんなりしてきたら取り入れ、干大根の分量に対し4%の塩を加えてじっくり揉み込む。  
そのとき水分がきちんと抜けていたほうがより良い味になります。
- ④密閉容器に入れて1週間～10日ほどでおいしくなります！

★容器：広口瓶など。夏場は冷蔵庫保存がおすすめです。



写真の干大根を一口いただきました。  
甘いこのままおやつになりそうです♪

### 有機の切り干し大根を作ろう！～風と天気がポイント～

煮物に炒めものにと、大活躍する切り干し大根。こちらももちろん手作り。見事な晴天ですがとても寒かった日に農園を訪ね、手作りの行程を見ることができました♪

材料 ●大根…適宜 ●太陽と風

- ①大根を薄切りにし、丼足のように切り込みを入れる。
- ②3日位天気の続く時をねらって、天日干し。

※基本的に雨予報の時はおすすめしません。

有機大根の  
おいしさ  
再発見！



写真の干大根を一口いただきました。  
甘いこのままおやつになりそうです♪



より  
安心安全な  
作物を

# 畑の学校 2015

## 今年は「そのやま農園さん（五ヶ別府町）」で開校！

昨年に引き続き、本年も鹿児島市五ヶ別府町の「そのやま農園」さんの畠の一角をお借りして「畑の学校」を開校しました。昨年同様、鹿児島市内の小学生の子どもがいるご家族を対象に、54組197名の生徒さんが参加されています。今年度は開校場所が市内ということもあり、たくさんのご家族に体験農園の存在、住まいの近場に有機農業をしているところがある、という事を知っていました。この学校では有機農産物への理解と関心を高める事を目的として活動しています。

7月から開校し、秋冬野菜を中心にしてこれまでみんなで協力し合い様々な野菜を育て、12月には畑で薪をくべ火を熾し、採れたて野菜で鍋を作りました。又、畑の学校以外にも、湧水町の「そのやま農園さん」へ訪問し、有機畑の見学・収穫体験をさせていただいたり、オーガニックフェスタでは活動内容紹介の出展等、畑作業だけに留まらず様々な活動をこの8ヶ月間で実施しました。また、今回は成見和總講師による生き物講座も同時開校し、畑の生き物達や自然について季節を通して学び、自分達の取り巻く環境について改めて知る機会にもなりました。

今回この体験農園で経験した、自然や生き物に触れた事、土を触り肌で感じた事、作物を育てて口にするという事等この様々な体験が、親も子も体験学習の大切さを実感し、自然との関わりをより一層意識し、未来を担う子供達の生き力を育む事に繋がればと思います。



「大きな野菜がたくさん♪」



「自分たちで収穫した野菜！」



「上手に出来るかな?!」



「いろいろな虫がいたよ♪」



「火おこしも上手にできた！」



「獲れたて野菜の味は最高！」





# 世界の有機農業

## Organic farming in the world

(鹿児島県有機農業協会 理事長)

2006年に有機農業推進法が制定されてから十年経ちましたが、日本の有機農業の広がりはまだまだ大きくありません。

では、世界全体の有機農業の動きはどうなっているでしょうか？日本と

は1万ヶ戸に届くか届かないか、といふところにとどまつており、IFOAM（国際有機農業運動者連盟）のレポートでも日本の有機農業は停滞しているとされています。



FiBL & IFOAM "The World Organic Agriculture Statistics & Emerging Trends 2015"より



FiBL & IFOAM "The World Organic Agriculture Statistics & Emerging Trends 2015"より

するEU規則が発効して以来、各国で有機農業への転換と参入がありまし  
た。今ではEU（二八カ国）に約二六万  
人の有機農業者がいます。イタリアで最  
多様な有機食品の流通チャネルが  
有機農業の拡大を後押ししています。

「コープ・イタリア」はイタリアで最  
大の生協連合で二〇九の生協が加盟し  
ていますが、「ビビベルデ」という有機  
ブランドを持つています。「エコールナ  
チュラシー」は有機農産物卸業と有機  
専門スーパーが合併した企業で、イタ  
リア全土に110店舗を持ち、食品だ  
けでなく、化粧品、薬品、文具など環境  
にやさしい認証を受けた製品を販売  
しています。生産者の組織も、大規模  
流通業者に組織された生産者組合や、

■イタリ

で契約栽培がおこなわれるために、数十㌶の単位で有機農業への転換が行われます。

最近注目される動きとしては、有機食品の中中国国内市场の拡大です。たとえば2009年からCASAが始まり、300から400人の消費者が毎年北京、上海、福州などで大会を開催しており、PGSという参加型認証にも関心が寄せられているそうです。

参考文献  
大山利男「アメリカの有機農業」「有機農業がひらく可能性」、ノルヴァニア  
書房2011c  
FiBL & IFOAM "The World  
Organic Agriculture Statistics &  
Emerging Trends 2015  
李哉汎他「小売主導により進むイ  
タリアの有機農産物マーケットの特  
徴」農業市場研究第八六号、2013

**中国**

穀物、野菜以外にも油糧種子、タケノコ、ナツツ類、茶などでアジアで有機食品の大きなシェアを占めています。

的、生業的なものまで多様に存在しています。また、G.A.S.Sといふ「倫理的購買グループ」が全国に2000位あるといわれ、親せき友人と組織し、地域の小規模な有機生産者から直接購入をしたり、青空市を組織したりします。

世界各国を見渡して、総じて言えることは、大規模化し、ビジネス的に展開している生産者及び流通業者と、地域に根差した小規模家族農業者と消費者が提携して有機食品を流通する仕組みが併存しているということです。このことをどう評価するか、どの方向に進むべきかは、それぞれが考

アメリカ

トでも日本の有機農業は停滞しているとされています。

# 第8回 国際オーガニック映画祭

in KAGOSHIMA 2015

今年も「国際オーガニック映画祭」を開催しました。「暮らすことの喜び」というテーマのもと、NHK名古屋放送局のドキュメンタリー作品「イタイイタイ病」を含む、国内外の7本の映画を上映し、【映画】という視点からオーガニックに目を向ける時間となりました。

## 開催日

2015年 10月9日~11日

## 上映作品

『アラヤシキの住人たち』  
『もったいない!』  
『ダムネーション』  
『イタイイタイ病 ~現代への警告~』

## 開催場所

- ガーデンズシネマ(鹿児島コミュニティシネマ)
- サンエールかごしま2階講堂



## 『イタイイタイ病 ~現代への警告~』 上映会 & 鎌倉英也氏トークショー

制作者である鎌倉英也氏(NHK名古屋放送局 チーフ・ディレクター)によるトークショーを開催。報道に関する考え方や現代の社会問題に対しての意見を熱く語っていただきました。

## 皆さまの感想

- 考えさせられました。イタイイタイ病の真実、歴史を初めて知ることができました。日本の近代化の中で隠蔽された病、それに苦しみ戦ってきた人々…知らないことを今考え始めています。
- このような作品が作制されていることを知り、まだまだ日本も捨てたものではないと思いました。
- イタイイタイ病への理解を深めるのに良い内容でした。また、国の姿勢、メディアの姿勢等についても知る機会となり、とても勉強になりました。

## オーガニック・ガーデンの楽しみ方 — 門倉美博氏(『ダマスクの風』園長)

## オーガニックカフェ — (株)キミドリ ●緒方茶工房 ●ダマスクの風

## 『もったいない』上映後トーク — 原田一世氏(NPO法人フードバンクかごしま代表理事)



## 皆さまよりひとこと

- オーガニックカフェ!ロケーションも素敵で、作品鑑賞の合間にほっと一息つけたり、出展者さんや来場者の方々と交流ができるとても良かったです。
- どれも感動的素晴らしい。もっと多くの方に見てほしい。 ●上映後トークはすごく勉強になりました。
- 映画のみですが、やはりトークがあるとその話題の知識が深まるのでいいですね。

# 食・農・環境

未来へつなぐ暮らしをさぐる  
暮らすことの喜び

## 同時開催イベント



ガーデンティーナーのジェイソンとレイチェル

# エデイブル スクール ヤード。

サンフランシスコの東岸にあるパークレーで始まった、エデイブル・スクールヤード「食べられる校庭」の活動。オーガニックの普及に携わり、挫折を繰り返す自分にとってパークレーから全米に広がったこの取り組みは、とても興味深く、思い切ってサンフランシスコへ。アポ無しで尋ねてみることにしました。

取材 オーガニックデザイン 片平剛吉

学校名は、マーティン・ルーサー・キング公立中学校。パークレーのオーガニックレストラン「シェ・バース」のオーナーシェフ、アリス・ウォーターズさんが、20年前に通りかかったこの学校の荒廃した姿にショックを受け、生徒たちが校庭で有機野菜を育て、食べられるプロジェクトを立ち上げました。今では、まったく荒廃の気配は無く、学校はとてもきれいです。受付で見学させてほしいと申込んだら、快くOK。エリア内には、キッチンと呼ばれる、授業ができる食事が作れるしっかりした建物、野菜が多彩に植えてある広い畑、堆肥場、かわいい生徒用の道具小屋、鶏小屋などがあります。生徒に農業を教えているという2人のガーデンティーチャーに聞いてみました。

## なぜ成功したのか?

- 「無理せず小さくはじめたから」
- 「親や地域の人など、ボランティアや寄付を集めしたこと」
- 「居心地のいいガーデンなので、ボランティアに来た人が多かつたこと」
- 「しっかり農業についての知識や経験のある人を充分な給料で雇つたこと」

エデイブル・スクールヤードは、とても本格的な取り組みでした。生徒があたりまえのようにエコロジーやオーガニックに接する環境を、学校がコストや人をかけ、楽しく明るく作っています。  
なかなか広まらない日本の有機農業。その抱える問題を解決するヒントがエデイブル・スクールヤードにはあるような気がします。

## どのような内容?

- 「先生による食の授業を行い、自分たちで料理を作る。たまには、外で食べ、おやつに育てたベリーを食べたりする」
- 「農業についての知識も科学のクラスなどでしっかり学ぶ。例えば土壤についてなど」
- 「育てて食べるまで、全てを体験。水についても勉強する。これからヤギを飼う予定」
- 「堆肥も作り、20種類位育てている」
- 「花も育てている。育つたら生徒たちが売っている」

**開催されました!**  
**2015年も十日2日間に渡って**



子どもたちに大人気!  
遊具もすべてボランティアスタッフの手作りです♪  
今年は大人の見守り席も設けて安全に遊びました!

第8回を迎えたオーガニックフェスタかごしまは、2014年に引き続き、土日2日間に渡って開催されました。2008年以来のテーマ「自然と暮らす、地球と遊ぶ」を、もう一度見つめなおし、新たな取り組みにもチャレンジしました。

#### 初めての取り組み「コミュニティマーケット」

これまで、「オーガニック」を社会に広めるためにフェスタを盛り上げ、来場者数も増えていきました。今回は「より広く」から「より深く」をモットーに、イベントの原点である「自然との共生」「文化を大切にする心豊かな暮らし」「誰もが健やかな環境で生きていける社会」を目指し、共に考え、分かち合うための場づくりを意識しました。

鹿児島の有機農業への取り組みは、有機農業という言葉も知られていない30年以上前にはじまり、今では有数の有機農業先進県です。「オーガニック」という言葉も、社会で広く使われるようになりましたが、いまだ人がつくる人とつながり、地域社会や大地を守るという、オーガニック本来の意味からは、かけ離れていっているように感じられます。

オーガニックフェスタかごしまでは、実践している人々の生き様や思い、暮らしや農業の実際を、お客さんと分かち合い、本当の意味でオーガニックが広がっていくための場作りをしていきたい、つくる人といただく人をつなぎ、地域社会の未来をつくる祭りに、していきたい、そんな思いで、今回初めて「コミュニティマーケット」エリアを新設しました。

(「オーガニックフェスタかごしま2015パンフレット」より)



自然と暮らす、地球と遊ぶ

Organic Festa  
Kagoshima 2015

オーガニック  
フェスタ  
かごしま  
2015

キッチンエリアでは、  
昨年に引き続き、  
エコ活動の一環として、  
リユース食器を導入しました。  
ご来場のみなさま、  
ご協力ありがとうございました!

恒例!  
ふるまい豚汁前の  
大根踊り♪

22日は福元ゆみさんの  
楽しい司会でステージが  
盛り上りました♪



豚汁ふるまいご協力いただいた  
今村学園ライセンス  
アカデミー(栄養士科)のみなさん

生産者さんが大切に育てた  
有機野菜がマーケットエリアに  
たくさん並びました



梅雨の長雨、夏の台風、秋の日照りと、多くの生産者にとってとても困難な年だった2015年。それでも作物の力を信じて、丹誠込めて育てた大事なお野菜やお米が、マーケットエリアに並びました。

ステージは、朝ヨガでイベントスタート。土日2日間とも鹿児島を中心に活躍するミュージシャンが、会場を盛り上げました!農家と八百屋が対談するステージトークでは、「鹿児島の農業事情」や「オーガニックな暮らしとは」について語り合いました。22日の司会は、FRIENDS FMパーソナリティの福元ゆみさん。始良有機部会のみなさんによる餅つきふるまい体験は今年も大好評でした。2015年は、ワークショップに力を入れました。大人も子どもも夢中で斧をふった「薪割り選手権」や、鶏をしめて命を考える「いのちにきづく」、エコストーブ作り、ベンガラ染めワークショップなど、多彩な体験ができました。



ときにボランティアとして、  
ときに出展者として  
オーガニックフェスタかごしまに  
参加してきた、関健次郎さんに、  
フェスタについて感じていること、  
お聞きしました!

皆様、こんにちは関と申します。オーガニックについてはまだ初心者なので、今回この寄稿のお話をいただいて、若干面映ゆい気持ちです。フェスタには2013年に鹿児島へやってきてから関わせていただいております。鹿児島に来て程なくして「NPO法人かごしま食の家族」さんのことを知り、10年以上続けていたコンビニ通いの生活をやめようと思い立ち、有機野菜の宅配を頼むようになりました。フェスタのボランティアのこと食の家族さんを通じて知りました。今日に至るまで大した活躍はできていないのですが、細々とでも関わり続けることができるのは、多様な関わり方を許容していただいているおかげだと思っています。もちろん実行委員の方々の並々ならぬご尽力の賜物ですが、フェスタには、多様な他者を許容し包摂する力があるような気がしています。私自身もフェスタのおおらかな雰囲気がとても好きで、いつも元気をいただいている。フェスタでお世話になっている皆様、ありがとうございます!そしてまた次のフェスタでもどうぞよろしくお願ひします!!

オーガニック  
フェスタ  
かごしま  
2015年  
【概要】

日 時 2015年11月21日(土)・22日(日) 10:00~16:00  
場 所 ウォーターフロントパーク(鹿児島市ドルフィンポート前広場)  
来 場 者 数 約50,000人  
出 展 者 数 (2日間述べ数) キッチンエリア58店舗、マーケットエリア195店舗(団体含む)  
主 催 オーガニックフェスタかごしま実行委員会  
共 催 NPO法人鹿児島県有機農業協会、かごしま有機農業推進協議会  
後 援 鹿児島県、鹿児島市、南さつま市、姶良市、南日本新聞社、NHK鹿児島放送局、MBC南日本放送、KTS鹿児島テレビ、KKB鹿児島放送、KYT鹿児島読売テレビ、エフエム鹿児島、鹿児島シティエフエム、鹿児島大学農学部(順不同)  
ボランティア 鹿児島大学、鹿児島国際大学、第一工業大学、今村学園ライセンスアカデミー、その他関係団体、農家、会社員、主婦、自営業など、約230名

地球にやさしい  
有機農業、  
応援します!!

## 九州製茶 株式会社

TEL.0930-22-5316  
<http://k-tea.jimdo.com/>

ちりめん・しらす専門店  
**風なぎ**  
(有)大久保水産(いちき串木野市)直営

西口 東口 中鹿島駅前 駐車場 パチンコ  
アミューズメント ベル通り ホテルアーケード

TEL(FAX)099-208-4104  
〒890-0053 鹿児島市中央町21-4 永井ビル1F  
営業時間 AM10:30~PM8:00(ラストオーダー)  
定休日毎週木曜日

## 大地のめぐみ 野菜BOX

野菜BOXはお店・共同購入で定期的に旬の野菜をお届けする生協コープかごしま組合員と生産者のみなさんとのつながりBOX

生協コープかごしま  
電話 099-286-1111 <http://www.kagoshima.coop>

## COLD TECNO

株式会社  
**コールドテクノ**  
COOLTECNO

〒890-0033  
鹿児島県鹿児島市西別府町2995-10  
(鹿児島市通業務団地内)  
電話:099-282-8855  
FAX:099-282-6661  
<http://www.cold-t.jp>

自然からの伝言(メッセージ)、  
葛(くず)のちから

## 廣八堂

www.hirohachido.co.jp  
TEL.0994-36-2010

## めぐりーコーの 産直って?

- ①その生産物を誰が作っているのか  
明らかである。
- ②その生産物がどのような生産方法  
になっているか明らかである。
- ③生産者とグリーンコープ(組合員)  
との交流ができる。
- ④生産者の側から見ても産直提携が  
実感できる。

お試しサンプル  
お届けします!

サンプルのお申し込みは  
**0120-349-017**  
電話受付 / 9:00~21:00(月~土)

有機野菜たっぷりの  
ランチとティナード、  
人参丸ごと入った  
「食べる人参加ユース」で  
お待ちしております。

そのやま農園直営レストラン  
農園食堂  
**森のかぞく**  
TEL.099-227-2708

鹿児島市名山町2-1レトロトキ千歳ビル1F  
11:00~14:30(OS) 18:00~21:00(OS)  
★日曜はランチのみ 定休日/月曜日、第2日曜  
Facebook「農園食堂森のかぞく」  
HP <http://www.sonyoyama-farm.com>

**にのみや**  
小児科・ひふ科

www.2-38.net  
TEL.099-266-6622

KAGOSHIMA BANK

ふるさとには、力がある。  
地域にあって“なくてはならない”銀行をめざして  
<http://www.kagin.co.jp/>

**景**  
の  
力

鹿児島銀行

ワイドFM  
((放送中))

北薩 93.7 MHz  
鹿児島市 錦江湾沿岸

AMでもFMでも  
MBCラジオ

南薩 94.8 MHz  
大隅 94.2 MHz

AM 鹿児島・阿久根・川内・大口 1107kHz  
名瀬 1449kHz

ふるさとたっぷり  
MBC南日本放送

確かな生産地、生産者より  
環境にやさしい米作り

JAS認定有機栽培米・特別栽培米  
食べて安心・健康

有限会社丸山物産 TEL.099-278-3550

いつでもどこでもだれにでも上質の法的サービスを

## 森法律事務所

MORI LAW OFFICE

弁護士 森 雅美  
弁護士 蓼毛 まりえ  
弁護士 大毛 裕貴  
弁護士 中山 和貴

〒892-0816 鹿児島市山下町12-5 藤崎ビル2階  
TEL.099-225-1800 FAX.099-225-0300  
HP <http://morilawoffice.com/>

土と人と環境にやさしい

ニュートーマス有機・ラクトボカシ肥料・ラクトバチルス・ラクトパワー  
これらを上手に組合わせる事で有機農業が可能になります。

日本有機株式会社  
TEL.0986-76-1091 [www.nihonyuki.jp](http://www.nihonyuki.jp)

食に想いを込めて、  
食べる幸せ広がります。

国内産・県内産菜種、製造、他、油脂販売、業務用洗剤販売

## 持留製油株式会社

野神本社工場

本社 〒899-7512 鹿児島県志布志市  
有明町野神3451-8  
TEL.099-475-2182  
FAX.099-475-0890

ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004

産地からお届け  
おうちで  
お茶カフェ

かごしま茶・抹茶専門店  
さんちカフェ 茶のん  
<http://www.horiguchien.co.jp/>

本場大島紬の伝統を守る、職人の技

図案書き  
絞り染め  
泥染め  
摺り込み染色  
テー染め

気が遠くなる程複雑な工程

久野織物株式会社  
〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1(2F)  
TEL.099-254-4151 FAX.099-254-4156

鹿児島で唯一  
子育て支援の  
専門誌  
**Crecer**

奇数月10日発行 県内全域無料配布  
TEL/代表 099-255-6121  
クセラール編集部 099-268-6192

Find Your Tea Life.

CHÁHO SHIMODOZONO 下 堂 茶舗™

<http://www.chaho.me>

茶の声  
応え続ける。

本來のお茶の「味合い」を届ける。  
除草剤・殺虫剤・化學肥料を用いない  
茶をつくるべく、30年もの間  
試行錯誤を重ね  
独自農法でおこなう園の味を  
つくり上げています。

茶の学校とも  
実施しています

親子で有機農業を  
体験できる  
畑の学校とも

CHÁHO おりた園

TEL.0993-85-3107  
FAX.0993-85-3693

有機野菜・有機米  
**今村農園**

FAX.0995-73-5360  
<http://www.imamuranouen.com/>

地球にやさしい暮らしを求めるあなたに。

かごしま有機  
生産組合直営店 地球畠 Chikubatake

荒田店・西田店・谷山店・カフェ荒田店

取扱い商品 | 有機野菜・有機米・天然魚・自然飼育のお肉・  
オーガニック加工品・フェアトレード雑貨など

地球畠 FINEST 2006

ORGANIC CAFE 草原をわたる船

『医食同源』  
自然環境にやさしい  
有機農業を応援します。

株式会社  
**田上二葉種苗園**

TEL.099-254-7036