KAGOSHIMA

Organic vol.14

KAGOSHIMA ORGANIC AGRICULTURE ASSOCIATION 2018/03/31

特集 鹿児島の有機農業の今

鹿児島の多様な有機農家
オーガニックインタビュー
オーガニックとアスリート

鹿児島県有機農業協会

協会インフォメーション

koaa INFORMATION

「オーガニックフェスタかごしま 2018」

開催日：2018年 11月24日（土）・11月25日（日）
場　所：ウォーターフロントパーク（ドルフィンポート前広場）

鹿児島発のオーガニックなイベント 第11回「オーガニックフェスタかごしま2018」開催に向けて、一緒に活動してくださる方募集中!

実行委員　一緒にフェスタを作っていきませんか？企画を考え、当日に向けて準備をしていきます。
ボランティア　事前準備や、前日・当日の運営や設営をお手伝いください。
出　展　マーケットエリア／オーガニックやエコ、手作りなどにこだわった販売や情報発信、ワークショップ
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エリア
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、パンフレットに掲載される広告協賛などを大募集！

お気軽にお問い合わせください!

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　https://organic-fiesta-kagoshima.amebaownd.com/
（HPで2017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 2018 ボランティア募集します!

開催場所／よかセンター
2018年 8月28日（火）、9月3日（月）
開催場所／ガーデンズシネマ
2018年 9月7日（金）～9月9日（日）

実行委員　上映作品・同時開催イベント企画立案等。
ボランティア　当日の同時開催イベント補助・実行委員・来場者へのサポート。
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！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！

上映作品検討のための試写会の開催を予定しています。
HP、FB等にてご案内します。お気軽にお問い合わせください♪

お問い合わせ先

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いたします。有機の認証を申請するには、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日とも受講すれば、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）でお知らせいたします。

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。

- 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標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？

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！みんなといっ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。

発行元・お問い合わせ先

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ための活動を行う

NPO Kagoshima Organic Agriculture Association
NPO法人 鹿児島県有機農業協会

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 E-mail koaa@koaa.or.jp

鹿児島の多様な有機農家

現在、鹿児島には200軒以上の多様な有機農家がいらっしゃいます。今回ご紹介できるのはごく一部。鹿児島のオーガニックの可能性を感じていただけたらと思います。
有機農業協会のメンバーが取材に伺いました。

OYAMA FARM

決めた事を貫いていれば良いときがきっと来る。頑張ることを若い人に伝えたい。

大山農場

大山 邦秀 さん（81歳）
トシ さん

出身／宮崎県小林市

宮崎県小林市

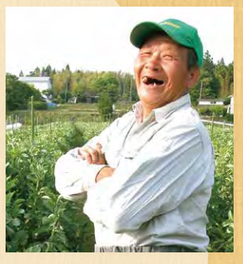
7人兄弟の長男として生まれ、後を継ぎました。煙草を主力にしていた父が53歳で亡くなり、研修先で勉強した桃に魅力を感じ、やってみようと決心しました。機械なしで5～6人の仲間と1ヶ月かけ傾斜地の山を30a開墾し、桃ができるまでに7～8年かかりましたが、岡山産の桃しかない時代に青果市場では評判でした。桃作りは農薬なしで18年ほど続けました。その後ぶどう、スイカを作りました。売上も右肩上がりだった頃、市役所から農薬を使うように指導され、それ以降スイカに病気が出て、メロンに方針転換しました。メロンに農薬散布していた妻がリュウマチにかかり、医者から食事を変えるように言われました。すると仲間が木酢液での有機農業を勧めてくれました。妻の病気を機に、食を考えないと生きていけないと思いました。

その後、有機栽培では難しいと言われるトマトに挑戦しました。「こんなおいしいトマトは初めて」と絶賛されましたが、苦労もありました。トマトはハウス換気をしなくては病気になり一晩でダメになります。換気作業で妻がハウスから3回落ち、もう出来ないと思い、トマトからニラに重点を移しました。ニラは病気が出にくく、経営も安定します。どんな作物でも儲かろうと思って作るとダメになります。時代に合った農業をしないと家庭が保てません。失敗してもまた次をという考え方でないといけないと思います。

決めた事を貫いていれば良い時がきっと来ます。頑張る事を若い人に伝えたいです。

AKUNE FARM

この年でも元気に農業ができる秘訣



阿久根農場

阿久根 孝 さん（79歳）

出身／伊佐市

鹿児島県伊佐市

伊佐農林高校でネギ作りのコツを習い、農業を志しました。山を開墾し畑を作りましたが農薬も肥料もなく収量も少なかったです。そんな時はかぼちゃを飯に入れ醤油をかけて食べていました。お米は田車を縦横に押し、雑草を手で取っていました。20代後半の頃、田んぼに除草剤が入るようになり田車を押さなくなりました。

耕運機が登場するまで田んぼは牛、馬を使っていました。当時は5回田んぼにいかなくては稲を植えることができませんでした。年末に麦と菜種を植え、採れた菜種で自家用の菜種油を作っていました。畑には堆肥が足りず籾殻を使ったり、道路端の草を刈り、芋を作っていました。

その後、水俣のチッソが作った硫安という化学肥料で作物がよくできるようになりました。

化学肥料の進化と共に畑を増やしてきました。ユンボは無く「やまくわ」と呼ぶ工具で開墾しました。山の表面を耕し、木の根を焼き種を蒔くと立派な唐芋ができました。人参、ホウレン草、カブ、里芋、かぼちゃ等、元々農薬を使っておらず有機農業に転換して特に変わったことはありません。

今までかぼちゃは自然交配でしたが、去年はハチが極端に少なく交配できず、あまりかぼちゃがなりませんでした。これも周りで農薬が増えてきた影響だろうかと感じます。

この年齢で元気に農業ができる秘訣は裸足で歩くことと4時半に起き新聞を読む事でしょうか。暖かい鹿児島は色々な物が作れます。農業を続けるには色々な野菜を作っておかないと災害がきた時に大変です。作物は組み合わせて作った方が良いです。若い人には希望をもって日本の農業の為に頑張って頂きたいと思っています。

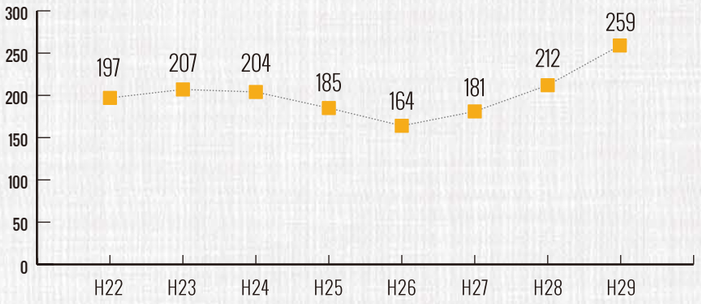
特集 鹿児島の有機農業の今

データで見る鹿児島のオーガニックの今とこれから

1978年に鹿児島県有機農業研究会が発足してから40年。鹿児島のオーガニックは、日本の中でも長い歴史を持ち、日本のオーガニック文化の牽引に携わってきました。

現在、鹿児島県の有機農業のほ場面積は全国2位（1位は北海道）。それでも、県全体の農地面積のわずか"0.7%"というのが現実です。
2018年の広報誌Organicでは、「鹿児島のオーガニックの今とこれから」をテーマに特集を組みました。

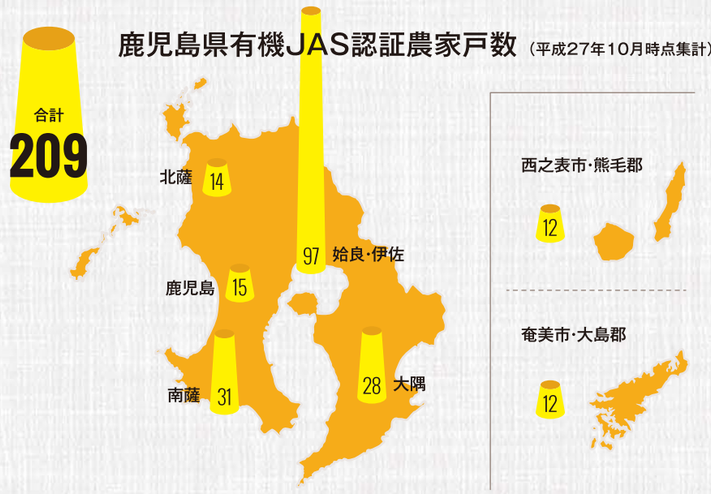
まず、鹿児島の有機農業の今を知るために、農林水産省のデータから平成22～29年の鹿児島県内の有機JAS認証農家戸数の推移をグラフにしました。現在に近づくにつれ認証戸数が増加しており、この傾向は当協会の認証件数の推移にも見られます（平成30年3月現在で過去最高数）。



鹿児島県有機認証農家戸数（各年3月末時点集計）

次に、鹿児島県のデータから、平成27年中のものにはなりますが、県内各地域の認証農家戸数を図にまとめました。最も多かったのは姶良・伊佐を合わせた地区でした。

食の安心・安全、健康・本物志向。働き方・生き方の価値観の変遷に伴う有機農業への憧れ。東日本大震災も相まって海外からの有機JAS認証製品の需要増加（特に茶葉）。そうした背景から認証件数が伸び、県内各地に分布しているのではないかと考えています。



KANADE FARM

受け継がれる、有機の先達の想い。

かなで農場

永田 寛人 さん（46歳）

出身／大阪府堺市

鹿児島県姶良市
加治木町

大学法学科卒業後、司法試験合格を目指して猛勉強中、アトピー性皮膚炎が重度化し、寝たきりに。様々な治療も効果がなく、最後の望みを持って30歳の時、湯治の為、父の出身地である鹿児島県を訪れました。

約一年の湯治の後ほぼ完治、大阪に戻るとすぐに悪化して鹿児島に逆戻り。温泉治療を続けながらどう生きていくかを考えました。根本的に体を治す為には、人間の体を作っているのは食べ物で、その食べ物が健康でなければ体が健康になるわけがないという考えに至り有機野菜に辿り着きました。鹿児島での住居探しで不動産屋から付近の有機農家の情報を聞いて訪れ、初めて有機農業に触れました。

その頃は、有機農業で生きて行こうとは思っていませんでした。沢山の有機農家の話を聞く中で有機農業を始めた動機が自分と同じくアトピーで苦しむ家族の為、環境問題、食育など、人の為に信念をもって生きている事を知り、自分が司法試験合格を目指した動機は誰かの手助けの為ではなかったと気づき、司法試験合格への道は捨てました。その後、温泉治療を続けながら有機農業のお手伝いをさせて頂き、現在は独立。アトピーは全く出なくなりましたが、有機ひとり農業でやっていくのは簡単なものではなく、おろおろして大先輩達に叱られ、励まされ、葛藤しながらですが、やめようと思ったことは一度もありません。

自分自身はまだ新入生のように感じますが、取材で話をすると、今まで話を聞いた先人達の言葉が自然と出てくる事に驚き、有機農業を開拓してきた先人達の想いは自分や沢山の人達に受け継がれている事を感じます。

有機ＪＡＳの認証を受けたのは２０１３年です。現在、ハウスで軟弱野菜、露地で大根、かぶ等を作っています。

NAKAMA FARM

体は、毎日食べる物で作られる。その影響は大きい。だから、続ける。

なかま農園

中間 広順 さん（56歳）
佳世 さん

出身／神戸

鹿児島県日置市
吹上町田尻

元々は保険代理店を経営しており、２０１１年に就農、２０１３年から有機ＪＡＳ認証を受けています。現在は人参、じゃが芋、セロリ、トマト、玉葱等の農産物を作っていて、特にごぼうに力を入れています。

農業に興味を持ったのは、30代前半の頃。自分の周りで病気になる人が増え、なぜ病気になるのか不思議に思い本を読んで勉強しました。その中で、口に入れる物が大事で、それが人体に影響する事を知りました。「日本の農作物は農薬・化学肥料を使い、栄養価も低い」という現状を学ぶうちに自分で農業をしてみたくなり、やるなら有機農業と決めていました。そして20年後、祖父の出身地・鹿児島へ移住しました。

初めて玉葱を収穫したときの嬉しさは今でも忘れられません。それなりの量が収穫でき、「出来た！」という成功体験を味わうことができました。有機農業は除草剤や殺虫剤を使わないため、草取りや虫取りが欠かせず、大変な労働です。野菜の病気予防に自然由来の納豆菌を使うなど試行錯誤でやっています。

それでも有機農業を営み続けるのは、毎日食べる物で人の体は作られ、人体に及ぼす影響が大きい事を確信しているからです。

30年後、自給率が高かった昭和30年以前の頃のように農業が身近なものになっていてほしいと思っています。

農家同士ですぐに打ち解けられ、色々な情報交換ができる関係性が嬉しいです。有機農業の大変さや価値を消費者に理解してもらえると社会は変わるのではと思っています。そのためには保護者向けにオーガニックの正しい情報を伝える場があるといいと思います。

SHINOHARA FARM

孫に安心・安全な野菜を食べさせたい。有機を続けるのは、その願いから。

篠原農園

篠原 文則 さん（60歳）
ひとみさん

出身／伊佐市

鹿児島県
伊佐市菱刈

伊佐市菱刈で篠原農園を営んでいます。ごぼう、里芋、人参などの根菜類、玉ねぎ、ほうれん草などの葉茎菜類、かぼちゃ、ナスなどの果菜類を多種多品目栽培しています。飲食店舗を展開するＪＲ九州のグループ会社の役員として、九州、東京、上海などへの店舗展開を手掛けてきました。55歳の定年退職を機に地元に戻り就農しました。有機ＪＡＳ認証を取得していた両親に有機農業を教わり、２０１６年５月31日に自分の名前で認証を取得し直しました。自然な流れで有機農業を始めましたが、前職が食に関わる仕事であり、安心安全な食べものを供給したいという想いもありました。

両親とは別に初めて夫婦二人だけで作ったピーマンやごぼうがうまく育った時は感激しました。しかし、その後は失敗も多々ありました。有機に限らず農業の最大の敵は自然災害だと感じています。台風、雪、霜などで何度も被害を受けました。担い手不足も大きな問題です。有機特有の悩みとして、虫、雑草、害獣が加わります。収量が少ない、使える堆肥が限られている、周辺に有機仲間が少なく輸送や保存のコストがかかることも有機ならではの悩みです。それでも有機農業を続けるのは娘家族、特に孫に安心安全な野菜を食べさせたいという気持ちからです。県外で暮らす孫たちが帰省した際に、畑の野菜収穫を「楽しい」と笑い、収穫した野菜を「おいしい」と食べてくれることが励みになっています。

先日、孫が自分でごぼうを収穫した様子を描いた絵が児童作品展で入選しました。収穫体験を楽しい思い出として絵の題材に選んでくれたことが嬉しかったです。また、その絵が入賞したことで有機農業が良いイメージとして記憶に刻まれたことが感慨深いです。孫が大きくなった時も、自然災害で苦労しない平和で穏やかな世界であってほしい。そのためにも環境に負荷をかけることを減らし、豊かな土壌と自然を残してあげたい。同じ想いを持つ仲間が増えることを願っています。

収穫した人参

収穫のお手伝い

賞状

入選した絵

EKUBO FARM

初めてした農業＝有機農業なので、大変なことも、私たちにとってはそれが「普通」

えくぼファーム

久保 竜也 さん（33歳）
奈美 さん（33歳）

出身／大阪

鹿児島県霧島市

えくぼファームの久保竜也（33）と妻の奈美（33）です。（大阪出身）私たちが農業を選択したのは2013年。農業をすると決めた半年後には親戚がいる鹿児島へ来ていました。

エコスマイルさんで1年間研修を経て、2014年横川町で独立。就農前は営業と保育士という全く違う分野にいました。利益重視の営業で、このままでいいのかという疑問にぶち当たり自分が納得した付加価値のあるものを作りたいと思うようになりました。また妻は保育園での「食育」という課題にぶつかった時期でした。そういった二人の想いを追及して、たどり着いたのが「有機農業」でした。

初めてした農業＝有機農業なので、端からみれば多分大変なことも、私たちにとってはそれが「普通」です。ただ、この地域では有人ヘリによる航空防除が行われるので緑肥を活用するなど自分たちが納得いく形で出荷まで行っています。

初めて作ったのは菜の花。ついこの間までスーパーの野菜しか知らなかった自分たちが「野菜を作れた！」ということに感動し、食せるものを作ることは素敵なことだと実感しました。

現在は、店舗や物産館を始め、地元の横川学校給食センター（横川小・佐々木小・安良小・横川中）にも卸しています。パートで働く方のお子さんは、自分のお母さんが働いているところの野菜だとわかると苦手な野菜でも食べようとしてくれたり、今までよりも少し野菜に興味を持ってくれたりしています。「食育」には親の興味関心が必要不可欠だと感じました。

まだ日本の有機農業の割合は少ないですが、将来は有機農業のトレーサビリティが実現している世の中になっていたらと思います。また自分たちの問題でもある土地活用ですが、高齢化や都市化が進む中、耕作放棄地を斡旋してくれるような仕組みが身近にあれば、日本の有機ほ場も拡大でき、環境だけでなく関わる人にとっても良い循環が生まれていく社会へとなっていくのでは思います。

種イモつくり

植付準備に使う種イモ

ほうれん草畑

鹿児島県内の有機農産物取扱店をご紹介！

5年前、県内の有機農産物取り扱い店舗は22店舗でしたが、現在63店舗までに増加しました！

2006年に有機農業推進法が成立・施行されて10年目となる2016年12月、「有機農業の日」も制定され、世間的にも徐々にOrganicが私たちの暮らしに浸透しつつあります。

しかし、有機JASマークって何？有機野菜はどこで買えるの？と思っている消費者もまだたくさんいらっしゃいます。

鹿児島県内に厳しい検査をパスした有機農産物のお店がこれほどあるのに、地元で知られていないのはとても残念なこと。

そこで、有機農産物の取扱店を改めてご紹介します！

近場のお店、今まで知らなかったお店へ足を運んでみませんか♫

鹿児島県 有機農産物 取扱店一覧

平成30年3月の情報です
NPO法人鹿児島県有機農業協会 調べ

専門店 （店舗名／住所／電話番号）

地球畑　西田店	鹿児島市西田2丁目6-19	099-259-6089
地球畑　荒田店	鹿児島市下荒田3-17-1	099-812-0668
地球畑　谷山店	鹿児島市東谷山5-27-3	099-822-1055
自然食のMOA	鹿児島市東開5-2	099-268-7578
ファーマーズレストラン「シャロン」	大島郡与論町茶花1994-1	0997-97-3544
レトロフトビル　森かぞストア	鹿児島市名山町2-1レトロフト千歳ビル地下	099-227-2708
やさい村	鹿児島市吉野町3095-252	099-244-8061
味の郷　かさり	奄美市笠利町和野1352-1	0997-63-0771
自然食品のお店　アンジェリク	鹿屋市北田町1132-4	0994-43-4265
ココ・ナチュール	鹿児島市城西1丁目4-8	099-814-3156

物産館・道の駅 （店舗名／住所／電話番号）

おいどん市場与次郎館	鹿児島市与次郎2-2295-235	099-253-3153
たわわタウン谷山 おいどん市場 谷山館	鹿児島市西谷山1-5	099-230-7600
国分物産館　じょうもん市場	霧島市国分中央5-3-10	0995-45-3322
蒲生町物産館　くすくす館	姶良市蒲生町上久徳2539-1	0995-54-3099
福山ふくふくふれあい館	霧島市福山町福山6268-47	0995-56-3765
フォンタナの丘かもう	姶良市蒲生町久末434-1	0995-52-1218
んと元気な直売所　百菜	大島郡伊仙町伊仙2311	0997-86-2793
伊佐牧場夢さくら館店	伊佐市大口山野1145-1	0995-29-3080

スーパーマーケット （店舗名）

生協コープかごしま

紫原店・谷山店・南谷山店・田上店・西陵店・城西店・荒田店・吉野店・玉龍店・川内店・指宿店・かのや店・かせだ店・しぶし店・国分店・姶良店・出水店・伊集院店・宇宿店

イオン

鹿児島中央店・イオン鹿児島鴨池店・イオンモール鹿児島・イオン姶良・イオン隼人国分ショッピングセンター

マックスバリュ

上荒田店・東郡元店・オプシアミスミ店・国分店・エクスプレス松木店・武岡店・鹿屋寿店・西原店・リナシティかのや店・くらし館川西店・エクスプレス末吉店・笠野原店

Aコープ

谷山店・あいら店

グラード姶良店

AZかわなべ

フレッシュアリーナしろやまアミュプラザ店

城山ストアーフレッセ高見馬場店

ORGANIC INTERVIEW

多様な農業形態と多様な消費者の接点として

元JA鹿児島県経済連代表理事専務　**桐 良幸**さんから観たオーガニック

（聴き手／大和田 明江）

以前はJAの営農指導員として「農薬は基準までしっかりかけること」と伝えてきた桐良幸さん。近年ではご自分でも有機栽培を始められたと伺い、インタビューさせていただきました。

7年前から、父のみかん山で週末農業を始めて、兼業農家になったんだ。出水で1．5ha、1000本のみかん。親父が亡くなってからは、弟も応援してくれるようになって。銀行マンの弟と草払いができるなんて、夢にも思わなかった。嬉しかったよ。妹もたまに来てくれるようになった。「多様な農業」が私たち兄弟をつなげてくれたことを実感してる。

私自身は、JAで営農指導をする中で「農薬は基準内でしっかり使いなさい」と言ってきた。温暖・湿潤の鹿児島で、農家が食っていけることを一番に考えて。就農のために何百万も借金した人がいきなり無農薬栽培を始めようとして、叱ったこともあったよ。

私が農協でやってきたことは〝農協運動〟。農家が日当1万を稼ぐために「大根1本を60円で売る交渉を市場とするのは公取違反か」と通産省ともやり取りしたし、農薬メーカーには「まとめて大量に購入するから」と価格交渉もしてきた。農家・農業のために資本主義経済に立ち向かってきたなあ。

オーガニックとの出会いは？

そんな私が〝オーガニック〟とちゃんと出会ったのは、海外だった。オーストラリアでの、自然受精にこだわったおっきな牛と有機野菜をつくる若者との出会い。ドイツでの、地域に合った多様な農業の形とその中での有機農業。そして、洪水防止、生態系・多様性保全、景観の豊かさなど、農業の恩恵すべてへの対価としての食べ物を買うという文化。あらためて農業の良さを感じたよ。

個人的な転機もあった。生まれた直後に孫が障がいを持つようになったんだ。孫に、家族に、本物を食べさせたいと思った。そして、本物はオーガニックだという結論を持った。そうして、大和田夫妻と出会ったんだよね。私がかご座りなさい」と話をしてくれて、しま有機生産組合に伺った。「まあほんわかしたあたたかさ、素敵な感じを受け取ったよ。農薬・化学肥料を使わずに農業をすることだけでなく、農村や人々の健康、故郷の風景、そういったつながるすべてのものを大切にしていこうという世界観。私たちは農協という〝運動〟だったけど、有機農業もそういうものなんだなと感じた。

私が有機農業を大切に思い自分でも始めたのはこんな背景からだった。そして、やってみての大変さも実感してる。かごしま早生のみかんが病気でにきび顔になって。JAの支援をいただいて一袋300円の値段を120円にしたし、棚の低いところに置いたら売れる商品のはず。有機を使ったレストランがもっとできたらいいよね。思いが強い人にはかなわないから！

適地適作、そして〝適人〟の多様な農業と、多様な選択。それが今、大事な見方なんじゃないかな。

桐 良幸（きり よしゆき）さん

PROFILE

出水市出身、JA営農指導員
1997年　国務大臣秘書官（小渕内閣）
2014年　JA鹿児島県経済連代表理事専務
2017年　横浜冷凍株式会社鹿児島物流センター

オーガニックの必要性が高まっていると思う。オリンピックの選手が選ぶのは有機のレストランだろうし、私が茶道の家元さんと話していると「有機JASのやまぶき色のお茶を作ってほしい」と言われる。「乳がん患者が飲めるジュースはなかなかないの」という話も聞いた。Aコープやおいどん市場でも、小さくてもいいからオーガニックのコーナーが出来たらと思ってる。

日本の1億の民に問うても、全員が有機を選びたいということはないと思う。だから、多様な消費者がいて、その接点として有機農業が広まっていけばいいんだと思うよ。平地から海岸、山奥まで多様な農村地帯があるから多様な農業が必要で、それぞれの環境に調和した農村のあり方があるということなんだよね。

そしてもう一つ大事なのは、コミュニティ。ものを作る、ものを食べる、食を語るコミュニティ。そういうものが特に農村で無くなっている。売る側も買う側もコミュニティが無くなっているんだよね。昔に戻ることはできないけど、ITと売り場を使って対面だけでない色んなツールでつながりを作ることを提案していきたいと思ってる。特に有機生産物は、消費者とのコミュニティが作った。消費者はまだまだきれいな見た目のものを求めてると思う。でも、味はいいから全部売れたよ。あと、十万温州みかんは病気もなくうまくいったな。これからも研究を重ねて有機を続けていこうと思う。

オーガニックの今をどう見ているか？

日本でも今、健康・安全・本物志向とオリンピックもあって、オーガニックのコーナーが出来たらと思ってる。

日本の1億の民に問うても、全員が有機を選びたいということはないと思う。だから、多様な消費者がいて、その接点として有機農業が広まっていけばいいんだと思うよ。平地から海岸、山奥まで多様な農村地帯があるから多様な農業が必要で、それぞれの環境に調和した農村のあり方があるということなんだよね。

そしてもう一つ大事なのは、コミュニティ。ものを作る、ものを食べる、食を語るコミュニティ。そういうものが特に農村で無くなっている。売る側も買う側もコミュニティが無くなっているんだよね。昔に戻ることはできないけど、ITと売り場を使って対面だけでない色んなツールでつながりを作ることを提案していきたいと思ってる。特に有機生産物は、消費者とのコミュニティが作

オーガニックが目指してきたことは、そうしたコミュニティをつくっていくことなんだね。

【聴き手】
NPO法人 鹿児島県有機農業協会
副理事長
大和田 明江

『対話』して描く

鹿児島のオーガニックのこれから

鹿児島のオーガニックの歴史は40年。これは、世代交代の時期を迎えていることも意味しています。2017年度からは協会運営の中心である常務理事会に若手理事2名（園山宗光、石川世太）を追加し、これからに備えた体制へ。これまでの取り組み・事業の引継ぎを進めるとともに、〝鹿児島のオーガニックのこれから〟を探るため、〝対話〟の場づくりも始めました。

今、一般企業も含め、〝組織〟のあり方があらためて見直されています。ヒエラルキー構造の基盤とした〝機械型組織〟から、一人ひとりの人間性・全体性の発揮をベースに進化し続ける〝生命型組織〟へ。組織や人の文化としてのオーガニック、という意味で世界も前進しているのではないかと思います。

未来のことは、まだ誰にも分からない。だから、未来を担おうとする仲間たちやさらにつながる人たちで「未来を描く」必要があると思っています。その方法の一つが、〝対話〟。それぞれが持っている考えをぶつけ合う〝議論〟ではなく、感じていることや大切にしていること、願っていることを、開いて、紡いでいくような〝対話〟の場です。場を共にした人同士のより一層強い関係性と、見えてきたビジョンを元に実際の取り組みを形にしていく。そのパワフルさが、オーガニックの文化を今以上に広げていくことに役立つと思っています。

一人ひとりのインスピレーションが閃き、元から持っている力を十分に発揮し、志ある方々とより一層つながって高め合う。そうした文化を対話の場で育み、他の事業の中でもその効能が現れていくような運営をしていきたいと思います。

毎年、12月8日は
有機農業の日

有機農業推進法の成立・施行から10周年を記念して、記念日「有機農業の日」が制定されました。

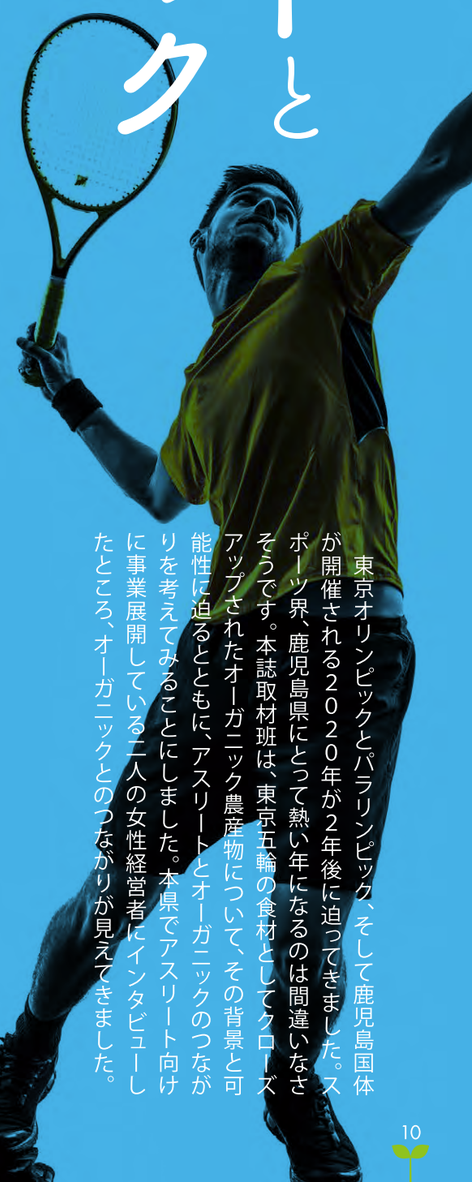
有機農業の日　SEARCH

http://organic-day.com/

まとめ

「鹿児島のオーガニックの今とこれから」のごく一部を表現してみました。ここには表現しきれない歴史、登場人物、ドラマがまだまだあります。それぞれが願う世界を描き、豊かにつながり合いながら、それぞれの形で〝これから〟をつくっていく。そのことをあらためて感じる特集となりました。

アスリートとオーガニック



東京オリンピックとパラリンピック、そして鹿児島国体が開催される2020年が2年後に迫ってきました。スポーツ界、鹿児島県にとって熱い年になるのは間違いなさそうです。本誌取材班は、東京五輪の食材としてクローズアップされたオーガニック農産物について、その背景と可能性に迫るとともに、アスリートとオーガニックのつながりを考えてみることにしました。本県でアスリート向けに事業展開している二人の女性経営者にインタビューしたところ、オーガニックとのつながりが見えてきました。

2020東京オリンピックとオーガニックフードのお話

01 オリンピックに安全食材使用の機運

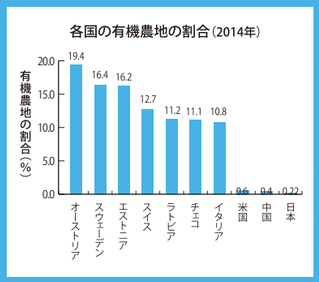
2013年、IOCの総会において2020年の東京五輪・パラリンピックの開催が決まりました。
2012年のロンドン五輪以降、選手村等で提供する食材は国際的な安全証明が求められるようになりました。ロンドン五輪組織委員会は五輪やパラリンピックの選手村や競技場で選手や運営スタッフに出す食事を1400万食と見積もりました。リオデジャネイロ五輪（2016年）や東京五輪も同じです。これまで食材調達基準は各組織委が定めてきました。ロンドン五輪では「高品質で多様な地域食を提供する機会だ」としてオーガニックの優先調達や原則国産を基準に盛り込みました。リオもオーガニックを基準に入れ、旬の食材を提供するため地元からの調達を優先するとしました。

02 2020年の東京五輪も踏襲

東京五輪の大会組織委員会は五輪で使用する食材を有機農産物で調達が可能か、2016年に調査を行いました。調査の結果、有機では調達が困難である旨が示されました。これを受けて2016年12月、「持続可能性に配慮した食材の調達基準」が示され、各種の要件を満たした上でJGAP AdvanceやGLOBALG.A.P.等を満たすことが基準となりました。GAPは農産物の生産過程が適切かどうかを安全、環境、従事者の人権の三つの観点から、第三者が審査する制度です。そしてその調達基準の中で推奨される事項として「有機農業により生産された農産物」という項目も盛り込まれました。

03 有機農業では食材を賄えない？

オリンピックを機に注目された有機農産物ですが、五輪の食材を賄えないぐらい少ないのでしょうか？　ヨーロッパの有機農業先進国と比較すると日本の有機農産物はシェアが少ない上、東京五輪開催時は夏場で葉野菜の調達が困難であるなど、有機だけでは賄えない理由があるようです。全出荷量に占める有機農産物の割合は国内全体で0.22%、鹿児島県では1%となっています。ちなみにヨーロッパの国々の有機農地の割合は別図のように10%を超えている国が多いです。



04 倫理的消費の観点からの食材の調達

国内で有機農産物のシェアが低い理由として技術的な難しさに加えて、日本では消費者の消費傾向として「倫理的消費」よりも「利己的消費」が強いからだと指摘する声があります。
つまり有機農産物を購入する際に環境への負荷を考えて消費するよりも、自身や家族の健康のことを考えるほうが勝っているのからではないかと考えられています。ロンドン五輪では準備の段階から徹底的に環境配慮や社会的配慮、すなわち倫理的な配慮がなされました。有機認証やフェアトレード認証を受けた商品が優先的に使われた経緯があります。東京五輪でも倫理的消費の観点から食材の調達を行えば、持続可能性により配慮した五輪となるのではないでしょうか。

REPORT 01

トレーニングも食事も自ら管理・実践することが明るい未来へ繋がる。

コンディショニングジムTRY　代表　永田 慶子さん

コンディショニングジムTRYを開業して8年になります。人が生きていく上で欠かすことの出来ない、食事、睡眠、運動、この3つの重要なポイントはひとくくりですが、密度、内容は奥深いものです。特別な事ではなく、全ての人に必要不可欠な事です。
　TRYではアスリートから高齢者まで幅広い年齢層の方が利用されます。その人がもっている機能や能力を最大限に発揮していただくポイントは、①子供の頃の様な無意識の中での無理のない動き。②目的動作に応じての無理のない筋力発揮。③反射バランスを取り戻す。
　この3つがアスリートの競技力向上の基本であり、日常生活動作の改善、維持向上につながります。そのためジムを利用する方の食事に対するきっかけ作りとして、地元の有機人参ジュースを取り扱っています。
　将来は根本的な身体の悩みを解決できるトレーニングをしながら、痛みの緩和ケアのできる鍼灸整骨院、それにオーガニックカフェを連動させて、皆さんが元気になっていただけるコミュニティを提供できればと考えています。
　ひとりひとりが元気になる為には、トレーニングはもちろん食事においても、味や香り、栄養を備えた有機野菜を取り入れるなど、自ら工夫して管理・実践していく事が、明るい未来へと繋がる重要なポイントだと感じます。

REPORT 02

スポーツと食の可能性「個」を伸ばすことがブランド力強化につながる。

株式会社KAGO食スポーツ 代表取締役　長島 未央子さん

スタッフと長島さん（中央）

東京五輪の年に開催される国体は鹿児島の情報を発信するビッグチャンスです。私はアスリートの栄養サポートや献立作成のほか、飲食店と組んでメニュー開発などを手掛けています。その際に有機野菜に関心が高いシェフとコラボする機会もあり、必然的にオーガニックに触れています。
　私自身は鹿屋体育大学の講師も務めており、学生には健全な体の発達があったうえで競技力の向上がある、と丈夫な体作りが基本だと話しています。トレーニングで刺激を入れると筋肉組織が壊れます。壊れて修復しながらより強くなる。修復するためには材料が必要となります。その材料が「食」の部分です。
　スポーツと農業のあり方には共通点があると感じます。野菜を作り続けると土が疲れてきますよね。土も休ませる時間が必要なように、アスリートも休息が大事です。またアスリートは例え団体種目でも、「個」が伸びる事がチーム力の向上につながると考えます。農業でも野菜がみんな同じ形でないといけないとされていますが、有機野菜のように「個」を伸ばす事がブランド力の強化につながってくると思います。
　情報を発信していくのは私たちですが、そこから先の選択はアスリート自身であり、食であれば消費者です。2020年をきっかけとして、その先ずっと続くスポーツと食の可能性を見据えています。

食べることもはたらくことも遊ぶことも
オーガニックならいいな

10th Anniversary

自然と暮らす　地球と遊ぶ

オーガニックフェスタ かごしま2017

11/18(土)19(日)

【ご報告】

記念すべき第10回目の開催となる2017年は、『自然と暮らす　地球と遊ぶ』をテーマに、前日からの豪雨も回復し好天に恵まれ、お陰様で大盛況の2日間となりました♪

これまでのステージ・遊び村・マーケット・キッチンに加え、2017年は10周年特別企画として、個人の有機農家さんや有機農家を目指している農家さんを応援するマルシェエリアを設置し、ブースごとにまとまったわかりやすいレイアウトで多くの方々に喜んでいただけたオーガニックフェスタとなりました。

オーガニックフェスタは、これからの10年も作る人と食べる人がより深く温かく繋がっていける素晴らしい空間になるように取り組んでまいります。

オーガニックフェスタに関わってくださいました全ての皆様に感謝申し上げます。

本当に有難うございました!!

エリア担当の想い 01

KITCHEN

キッチン担当
園山 宗光 さん

この特別な2日間が次の10年ではみんなの日常になっていくことを目指したい！

10周年を迎えたフェスタ。第1回は私のような有機農家の2代目を中心に「有機農業を広げていくためのオープンな祭りをやっていこう！」と始まりました。

先代の方々は30～40年も鹿児島の有機農業に携わり、まだまだ認知度がなく生産や流通もままならない頃からのメンバーです。2代目に課せられたのは先代から引き継がれた生産技術を高めて、しっかり売っていくことでした。

フェスタを通して生産、加工、流通、販売、レストラン、末端の消費者に至るまでたくさんの仲間が増えました。私自身は「キッチンエリア」を長く務めてきたので、フェスタを通して有機農産物の魅力が多くの料理人に伝わることを願っています。

生産者が自慢の作物を育てて販売し、消費者が自由に買うことができて、レストランでは有機農産物だけで料理が作られている。この特別な2日間が次の10年ではみんなの日常になっていくことを目指したいと思います。

安心できる
おいしさを
手から手へ

エリア担当の想い 02

MARKET

マーケット担当
鶴田 修市 さん

安心安全な物を求める以上に、環境に配慮した物がもっと手に入るようになれば・・

公害問題、食品偽装、福島原発事故などにより食の安心安全が一層求められ、オーガニックが増えつつありますが環境への配慮はそれほど進んでいないように感じます。

ビニールハウスでの燃料は化石でなく木質が良い。草を抑える黒いビニールの廃棄は埋立でなくリサイクルしてほしい。オーガニックコットンシャツ原料の綿は遺伝子組換え種でなく在来種の物を着たい。オーガニック珈琲は森を破壊せず生物の住処を奪わずに作られた物が飲みたい。有機野菜の種子は有機栽培で持続的に子孫を残せる種子であってほしい。

この地球に棲む人間も他の生物と手を取り合い生きていかなくてはなりません。安心安全な物を求める以上に環境に配慮した物がもっと手に入るようになればと思っています。

この素晴らしい世界を後世に綺麗なまま残していく為に今一度、自分の周りを見渡してみてください。

自然と全生命体との共生ーそれこそが〝オーガニック〟の根本であり、本来の意味だと私は考えています。

毎年ここで
会えるのを
たのしみに…

エリア担当の想い 03

有機農業は、時に猛威を振るう自然と向き合い生業としています

MARCHÉ

マルシェ担当
内徳 健史 さん

「鹿児島でこだわって農産物を栽培している農家さんを販売面でお手伝いしたい！」と実行委員会として関わるようになり２０１７年で４回目のオーガニックフェスタでした。

10周年を迎えた２０１７年、有機農家の営みをより知って頂きたいと企画したマルシェエリア。

個性豊かな生産者たちが栽培のポイントや、農家ならではの食べ方、苦労とこだわりなどを伝え、販売し、お客さんの「ありがとう」で笑顔になる。お互いが生きる糧となる良いイベントだなと改めて感じました。

有機農業は自然環境をまもる農法です。その実践者は他人の健康のために、時に猛威を振るう自然と向き合い生業としています。

「買い物は投票行為である」。同じ買って食べるという行為で、あなたは誰に投票しますか。

オーガニックフェスタに参加した方も参加できなかった方も、普段の生活にほんの少しオーガニックを取り入れ、作った人や環境に想いを馳せる。こころ豊かな人生のヒントかもしれません。

できることからはじめるオーガニック

エリア担当の想い 04

フェスタが生み出す空間こそ皆が心の底で求めている世界だと思います

PLAY LAND

遊び村担当
園山 秀国 さん

普段口にする野菜、肉、魚がどのように育てられ食べ物に変わっていくのか。フェスタ開始当初は、映画での解説やふるまい豚汁の野菜提供者の農家を取材し、大きなポスターで紹介していましたが、なかなか来場者に響かず、伝えることの難しさを痛感しました。10年を経てフェスタは大きく発展し、実行委員それぞれも多くの協力を頂けるようになりました。

キッチンやマーケットが厳格なルールを守り続けているお陰で場内の安心感は揺るぎないものになり、遊び村は遊具や企画を通して子供達を育む事に集中できます。そこに気持ちの良い音楽、豊かさをプラスする居心地の良い空間が生まれます。

一言でオーガニックの説明はできませんが、フェスタが生み出す空間こそ皆が心の底で求めている世界だと思います。年に一度の開催で社会を変える事は難しいですが、10年前とは時代が変わりました。

今後は全国に飛び火したオーガニックの祭典と協力していければと思っています。

初開催

竹遊具ビルダー養成講座を開催！

竹製のハイジブランコ、ジャングルジム、雲梯やトラクターアドベンチャーに加え、2017年は20㎝から30㎝の木の玉を使った木の玉ボーリングが初登場！
自然の遊びものに囲まれている子ども達の輝いた笑顔はとても印象的でした♪
さらに2017年は10周年企画として、一般公募での『竹遊具ビルダー養成講座』を11/15～11/16に行い、30人ほどの方がご参加くださり大好評でした。

エリア担当の想い 05

自然との共生。文化を大切にする心豊かな暮らし。誰もが健やかに生きていける社会

STAGE

ステージ担当
高橋 素晴 さん

有機農業は成長分野として注目の的です。イオンの有機営農の本格参入は話題になりましたが、今後は加速的に市場規模が拡大するでしょう。

少しでも有機栽培が増え、一般化することは私たち関係者の願いです。しかし、健康で安全な食べ物であることや持続可能であることは、オーガニックの一面に過ぎません。むしろオーガニック以前に当たり前の話です。

僕のオーガニックの世界観は「自然との共生。文化を大切にする心豊かな暮らし。誰もが健やかに生きていける社会です。

私たちは社会システムに頼り、便利な暮らしを享受しています。しかし、この社会は膨大な犠牲や収奪で成り立っています。放射能汚染を引き起したり、戦争を始めるなど、いつ暴走するかもしれません。頼り切っていては抗うこともできません。

犠牲や代償を減らす為にも、社会の暴走を防ぐ為にも、暮らしや地域社会の在り方を語り合う上でも、「オーガニック」は、一つの指針になると思います。

オーガニックへの想いを音楽に乗せて

２０１７年も始良有機部会様と鹿児島女子短期大学の皆さんのご協力の下、餅つきと豚汁のふるまいを行いました。会場ではワクワクした顔で整列する長い行列が目立ちました。温かい豚汁や柔らかいお餅を手にした瞬間のほころぶ笑顔が印象的でした。

今回初・湧水町チェーンソーアートの実演披露も大好評でした。3時間で完成した3体（フクロウ・イルカ・犬）のうち、フクロウは地球畑カフェ荒田店でご覧いただけます。

会場内でのひょっとこ練り歩きはやはり圧巻！並んで踊りながら、来場者を楽しませてくれました。

ひょっとこポン菓子のふるまいは、子供に限らず大人でも愛嬌のある仕草を真似する来場者が続出！ 少し肌寒い会場を一気に温めてくれました。

オーガニックフェスタかごしま2017年【概要】

日時	2017年11月18日（土）・19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	キッチンエリア:20店／マーケットエリア:126店
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、始良市、鹿児島大学農学部、JAグループ鹿児島、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、日本政策金融公庫鹿児島支店
ボランティア	鹿児島大学、鹿児島女子短期大学、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150名

ボランティアを募集します！

第11回「オーガニックフェスタ2018」開催に向けて、一緒に活動してくださる方募集中！
お問い合わせください!!（☎099-258-3374）

https://organic-fiesta-kagoshima.amebaownd.com/
（ホームページで2017年の様子をご覧いただけます）

第10回 INTERNATIONAL ORGANIC FILM FESTIVAL

国際オーガニック映画祭 in KAGOSHIMA 2017

ご報告

『自然とつむぐ 未来へつなぐ』をテーマに記念すべき10回目の開催となった国際オーガニック映画祭。2017年の会場は、例年のガーデンズシネマに加え、キャンセ8階のよかセンターでも開催。食や新たなライフスタイルを提案する素晴らしい6作品を取り揃えました。また、オーガニック和カフェや有機野菜販売やソラニワマルシェ、参加型イベントも同時開催し、多くの方々に喜んで頂けた4日間となりました！現在、2018年国際オーガニック映画祭の開催に向けて準備を進めています。ご期待ください!!

自然とつむぐ
未来へつなぐ

開催日 2017.9.7（木）>>> 9.10（日）

開催場所 9/7（金）・9/8（土）・9/9（日） コミュニティシネマ・よかセンター

集客数 約850名

上映作品 全6作品／「シュガー・ブルース 家族で砂糖をやめたわけ」「TOMORROW」「パーマネントライフを探して」「モンサントの不自然な食べもの」「0円キッチン」「人生フルーツ」「樹木希林の居酒屋ばぁば」

① シュガー・ブルース 家族で砂糖をやめたわけ

（2014年／チェコ／82分）

妊娠糖尿病を告げられた映画監督のアンドレア。子供の健康を心配する母親でもある監督が、家族と共に砂糖について考えた5年間の記録はユーモラスでちょっぴりビターな物語。本当に健康的とはなんなのか取材を続けていく。砂糖をきっかけにみえてきたものとは―。

© ドキュメンタリー映画『シュガー・ブルース家族で砂糖をやめたわけ』スチール権利表記©GOLDEN DAWN

② 0円キッチン

（2015年／オーストリア／81分）

ジャーナリストで“食料救出人”のダーヴィドが食料廃棄をなくすため、廃油で走れるように自ら改造した車にキッチンを取り付け廃棄食材をおいしい料理に変身させながらヨーロッパ5か国の旅へ出発する。彼は食材を救い出しつつ、それぞれの国で食の問題に取り組む活動家たちと出会いアイデアを学んでいく。

© Mischief Films

③ 人生フルーツ

（2016年／日本／91分）

愛知県ニュータウンの一隅。雑木林の中に佇むモダンな平屋。津端修一さんが、師であるアントニン・レーモンドの自邸に倣って建てた家。四季折々のキッチンガーデンを彩る70種の野菜と50種の果実が、妻の英子さん（87）の手でごちそうに変わる。ふたりはコツコツ、ゆっくり時をためてきた。ある時代に諦めてしまった本当の豊かさへの深い思索がはじまる。ナレーターは樹木希林。

© 東海テレビ放送

④ 樹木希林の 居酒屋ばぁば

（2017年／日本／52分）

女優・樹木希林（74）と主婦・津端英子さん（89）が居酒屋で女子会をする。きっかけは、ドキュメンタリー「人生フルーツ」。番組の主人公の津端修一さんの妻として番組に登場した英子さんは、修一さんが亡くなってから、なぜか「居酒屋へ行ってみたい」と言い出して…。人生の先輩が本気で語り尽くす。

© 東海テレビ放送

⑤ TOMORROW パーマネントライフを探して

（2015年／フランス／120分）

フランス人女優のメラニー・ロラン。彼女がジャーナリストと組んで世界をめぐり、農業・エネルギー・経済・民主主義・教育という5つの分野で取り組みをしている人たちを紹介し、世界中の“新しい暮らしを始めている人々”に会いにいく旅物語。新たなライフスタイルを見つける手がかりを紹介する。

© MOVEMOVIE - FRANCE 2 CINÉMA - MELY PRODUCTIONS

⑥ モンサントの不自然な食べもの

（2008年／フランス・カナダ・ドイツ合作／108分）

世界の遺伝子組み換え作物市場で90%のシェアを誇るアグロバイオ（農業関連生命工学）企業「モンサント社」の裏の姿に迫ったドキュメンタリー。私たちの身近な食品ラベルに必ずある「遺伝子組み換えではない」という表記。果たしてそれはどこからくるのだろうか。毎日の食べものを知ることは守れる未来へつなぐのでは―。

CAFÉ &MARCHÉ カフェ・マルシェ

オーガニック 和カフェ

屋上庭園 ソラニワマルシェ

有機野菜販売

CAFÉ TALK カフェトーク

映画を観る時間は一人。その体験を分かち合い、より詳しい話を聴くことで映画祭の収穫をより大きくしたい。その想いから、語らいの時間“カフェトーク”を企画しました。遺伝子組換えの作品の後に種取り農家・鶴田修市さん、白砂糖の作品の後に自然食品店やさい村店長・角屋敷浩太さんを招き、知識や実践のお話を。参加した方には映画とお話で感じたことを隣の人にただ聴いてもらい、同様に相手の話をただ聴くという対話をしてもらいます。体験を表現して聴いてもらえる喜び、相手の体験から気づく豊かさ。「オーガニックのことを話せる友人がいないから、こんなに話せて嬉しい」「映画で知ったことを実践するのは難しい。話すと、やろう!と思う気持ちが大きくなる」といった声をもらえる、実りある時間でした。

STAFF VOICE

国際オーガニック映画祭10周年！

実行委員 指宿（かあい） 香愛さん

国際オーガニック映画祭in KAGOSHIMAは国内外問わず、暮らしや環境、地球全体に関する作品を上映しています。2017年は6作品を4日間に渡り上映しました。よく来場者の方から運営について聞かれる事があります。そこでこの映画祭についてご紹介します。

この映画祭には“国際オーガニック映画祭実行委員会”があり、一般の方と共催のガーデンズ・シネマ様、鹿児島県有機農業協会で運営し、アイデアを出したり、実際に皆で鑑賞し作品選定を行っています。2017年は「自然とつむぐ 未来へつなぐ」と題し、皆さんの生活の中でこの映画祭を通し“何かが変わるきっかけ”や”知らなかった事を知るきっかけ“になってほしいと願い、2017年で10年目の開催となりました。

映画祭期間中はイベントやマルシェ、オーガニック茶屋も開催。トークイベントには実行委員の予想を上回る参加者でこちらも驚くほどでした。映画のお供に鹿児島のオーガニック茶や身体に優しいスイーツやパンを楽しんでもらいたい、今夜の夕飯に有機野菜はいかが?など観るだけで終わらないぞ!という想いで皆さんに楽しんで頂けるような企画を考えています。

映画上映は毎回ほぼ満席状態。この10年という歳月を経て確実に皆さんに浸透してきています。私はまだ関わって2年ですがこの映画祭を作り上げてきた実行委員の熱い想いを感じました。

2018年も面白い作品と企画で多くの方に楽しんでもらえるように実行委員会が開かれています。ぜひ、今年も国際オーガニック映画祭にお越しください。映画が大好きな方、実行委員としてのご参加も募集しています。

実行委員募集!!

『国際オーガニック映画祭2018』を一緒に作ってくれる映画が大好きな仲間を募集しています。くわしくは、実行委員会（☎099-258-3374 鹿児島県有機農業協会内 ）までお問い合わせください。

★2018年は、8月28日（火）・9月3日（月）よかセンター、9月7日（金）～9日（日）ガーデンズシネマにて開催決定しました!!

オーガニックvol.14　制作へのご支援ありがとうございました！