

organic

鹿児島島のオーガニックな生活を紹介するエコマガジン

巻頭特集

Kagoshima Organic Tea

有機茶

かごしまの

有機茶生産者座談会 “美味しさ、やさしさをつたえたい”

知ってますか? 「有機JASマークってなに?」

県内一円、有機農園・茶園・果樹園マップ、
オーガニックフェスタかごしま2014 報告

畑の学校2014 / 国際オーガニック映画祭2014

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2015にご協力を!

第8回「オーガニックフェスタかごしま2015」を一緒に盛り上げる方を募集しています。

開催日: **2015年11月21日(土)・22日(日)** 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・ステージなどのエリアを把握し、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)
● 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)
● ふれあいエリア(オーガニック、自然などに関する情報発信、各種体験など)

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2014年の様子をご覧ください)



国際オーガニック映画祭 in Kagoshimaにご協力を!

「国際オーガニック映画祭 in Kagoshima」

2015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、映画祭を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!

オーガニック映画祭かごしま実行委員会
(NPO法人鹿児島県有機農業協会内)
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。次回の開催は2015年5月の予定です。有機農産物、有機農産物加工食品と2日連続の日程で開催致しますので、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。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は是非ご検討ください。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、支援して下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)

ほくきやべじょうです!

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~



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法人 NPO Kagoshima Organic Agriculture Association
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

かごしまの 有機茶

Kagoshima Organic Tea

鹿児島県は全国1位の有機茶生産県。
この土地で育まれた有機のお茶を
もっともっと知ってほしい。
その美味しさをもっともっと伝えていきたい。
そんな思いで、代々有機のお茶を
作り続けている方たちがいます。

日本が大切にしてきた文化、お茶。
香りを楽しみ、味わい、
心と体を温めてくれるお茶は、
美味しく、自然にも私たちにも
優しいものであってほしい。

皆さんの想いを受け止めながら、まずは一杯。
鹿児島島の土と風と太陽に育まれ、
熱い思いを抱いた人たちの
愛情を受けたお茶を、
ゆっくりじっくり飲んでみませんか。

美味しさ、やさしさを つたえたい

生産者の視点から

かごしまの 有機茶 栽培面積

全国2位のお茶の栽培県である
鹿児島。そのなかで有機JASの
認証を受けている
有機ほ場面積は193ha。
県内茶栽培面積の約2.2%に
あたります。

区分(鹿児島県)	面積(ha)
茶栽培面積	8660
有機JAS認証	193

平成25年度 農水省/
鹿児島県食の安全推進課

美味しいお茶とは
“それぞれが考える
美味しさとは”

宇都口 お茶の美味しさって、皆さん
がどんなものを美味しいと思ってい
るのか分からないので、美味しいお茶を
作れと言われても作れない。だから自
分は、自分が飲んで美味しいと思っ
たお茶しか作ることは出来ないと思っ
ています。

川野 あーなるほど。今のお茶業界で
美味しさは、品評会で賞をとったりす



鹿児島市の有機茶の卸しと小売りの販売業者。
個人事業で6年前に創業し、昨年法人化。
川野 博志 (株)キミドリ

るのがいいお茶。旨味があつて茶葉が
きれいで、とわれています。それに加
えて最近では緑色のお茶が好まれま
す。ですけど、本来お茶でもう少し
多様な味があつたと思います。例えば
鹿児島は伝統的に言えば、釜炒り茶
を作っていた地域で、戦前までは自家
栽培でほとんど釜炒りだった。それが
戦後、ほとんど作られなくなり、ここ
数十年の間に市場からほぼ消滅して
しまった。そういう風に多様性が無く
なつてきているから、消費者としては
選択する楽しみが無くなつてきた。
コーヒーや紅茶は産地や製法が多様
で、そこに色んなうちくを語れる人
が多くいるのに、お茶にはそのようなマ
ニアな人がなくて。そういうところ
も世代別にいったら30代、40代の人達
がお茶を飲んでおらず、消費が落ち込
んでいることにも繋がるのかなと思
います。

西 品種によつても、お茶は色々ある
んです。渋いのもあつたり。自分はお
茶農家として急須で飲んでもらうの
が一番美味しいと思うし、急須で飲む
時に最高のものが出来るように作っ
ています。

塗木 有機栽培のお茶を作つて我々
が美味しいと自信を持ってブレンドし
たものより、単品を選ぶとか、お茶の
ブレンドを変えていくことは、本当は



美味しくて安心な有機食品を
とても大切に思っている一般消費者
福迫 真理子 (一般消費者)

お客さんが選ぶべきだと思う。そうい
う売り方をしていかないと、自己満足
のお茶になつてしまふ気がする。それ
とお客さんの好みをキャッチしてい
たい。飲んでもらえるものを作るべき
で、選んでもらえるものを作るべき
と思うから。

福迫 有機のお茶は普段から飲んで
美味しいなあと思つているんですけど、
中国茶です。ごく種類があるじゃない
ですか。色々勉強させてもらいな
がら、飲んだりする機会があつて、中国茶
です。おいと思つていただけ、日本のお茶



薩摩郡さつま町の有機茶の生産者。全体の約90%有機認証ほ場。(全体に有機栽培を実施) 熊田 岐利 (お茶の美香園)

もすごくいい。更に知りたくなりまして。だから、そういう機会を作ってもらえたら。

川野 選べるという状況はあまり無いですね。レクチャーしたり、広めたりするのは、お茶業界としてちょっと弱くて、何かやるって言ったら美味いお茶の入れ方教室ぐらいしかやっていない。

熊田岐利 私が茶業界に入った頃は、お茶は生活必需品だったが、今は完全な嗜好品になってしまった。今言われたバラエティー豊かなお茶は、主要流通の中ではなかなか馴染まない。それこそ有機でならやれると思います。

川野 有機農家の方は、当然こだわりがあつて有機栽培をされている。その上、厳しい時期でもずっと有機栽培を続けてこられた方は、やっぱり工夫をされている方が多くて、味の違いもあるんじゃないですかね。

塗木 有機茶が私を感じるのには匂いがいい。やっぱり、山の匂いというか、自然のスッキリした感じの匂いがします。

西 あと、有機栽培で育てたお茶で心からホントにいいと思えるものが出来た時には、もう涙が出てきます。

川野 ほんとうですか。
西 いつまでも触っていたいですね。
塗木 うん。そんなもんだよね。
川野 毎年そういうお茶は、少しぐらいい出来るんですか。

お茶の有機栽培を 続けている理由

西 うちが始めたのは20年前ですが、その頃は有機なんて見向きもされなかった。私の父はすごい勉強家で、理論や実践からお茶を作る技術を極限まで高めたいと、すべて化学式に起こして考えるのが得意で、全国でも名が知られるお茶バカだったんです。お茶の作り方を色々考えていく中で、世の中、今から農業を使わない

製法が出て来るであろうと考えたみたいなんです。じゃあ自分の技術を使って、一般的な栽培方法と遜色なく美味しいと言われるお茶をオーガニックで作れるはずだと始めました。茶木をしつかりと育てれば、病気や虫に強い畑が出来ると、美味しいものを作る時に農薬を使わなくてもここまでのもが出来ると示したかった。というのが最初なんですよ。

宇都口 うちが親の代から有機で自分が始めた時は有機栽培だったんで、これしか作ることがないんです。それ以外のものを作れと言われても、逆に作れない。いつ農薬を撒けばいいのかわからないので。あとは自分のお茶の師匠が『有機で作った野菜や米は美味しいが、茶はまずいなあ。』とおっしゃったんですよ。『茶だけはなぜか知らないが美味しいものを飲んだことがない。だから、美味しいお茶を作れるように頑張らなさい。勉強しなさい。』と



霧島市牧園町の有機茶の生産者。Oty鹿見島club副会長。すべて有機認証ほ場。 宇都口 和文 (宇都口製茶)

川野 特に東京なんかでは、そういう層が割と出てきていますね。
福迫 土がついている方がいいとか、虫がつかない方がかえって安心だと思われる人々もいる。昔から比べると今はそういった意識を持った人が出てきていると思うんですよ。

西 これが、農家さんにはちゃんと伝わっているのかといたら、やっぱり『野菜の大きさはMサイズで揃えて下さい』と出荷の時は言われます。

宇都口 間違いなく言われますね。
川野 それは農家の問題というより、流通関係の問題なんじゃないでしょうか。店の方はサイズを揃えて、同じ大きさのものを発注してくる。そのあたりが古いんですよ。生産者も消費者の方も進んでいる感じがあるけど、流通側が本当の潜在的な需要に追い付いていないのかもしれないですね。東京あたりの結構いいお店でも、あんまり追いついていないような感じがします。

言われて、あの言葉を越えてみたいという思いで、必死でやっている。

塗木 私は爺さん、親父からきて三代目です。兄弟で製造、畑、販売と分かれて、私がまた30代の頃、畑担当で一人です。農薬を撒いていたら、肝臓を痛めた。それから、減農薬を始めました。買ってくれる人のためというより自分の身体が参ってしまった。それからなるだけ自家製の発酵肥料を使って。土が酸欠にならんように、健康になるように。そうしていたらミズやタヌキ、ヘビやカエル、色んなものが来るようになった。それが本来の自然のサイクルなんじゃないかと思つています。

柚木 お茶って普通の食べ物と違って、食べる前に洗ったりすることが一切出来ないですよ。それを考えると、出来るだけ健康で身体に害の無いものに取り組んでいくことは、いい目標だと考えています。その方がより理にかなつていて、より自然なことだとも思っています。味については諸先輩方から色々学んだりしながら、栽培していきたいですね。

熊田岐利 私が有機栽培を始めた理由は、自分自身が農薬中毒になった事です。そこで、農薬を使わないでお茶を作ることには出来ないうらうかと試行錯誤を始めたんですけど、完全に畑に農薬を使わないようにする



(有)塗木製茶工場に勤務。実家が生産農家で今は特別栽培。今後は有機栽培をやってみたい。 柚木 秀 ((有)塗木製茶工場)

までに、15年かかりました。ある程度我慢すれば半分までは減らせるんですけど、そこからもう一回減らすのは難儀なんですよ。完全に農薬を使わなくなるまでに、決意してから15年。その中で気づいたのは、今の茶づくりの技術は農薬を使うことを前提に考え作られたもので、あの通りにやったらなかなか出来ない。だから、今まで自分が勉強してきた茶づくりを一回ゼロにして、やるしかないなと思つています。

川野 なるほど。そうなんです。システム自体も農薬を使う前提で考えられていますね。

熊田岐利 ただ、私は自分が悩んで作っている時があつて、有機茶を作る意味があるのかと思つた。だけど、飲んだ人を健康にするお茶じゃないと本物じゃないだろうという発想や思いで有機栽培を続けています。



霧島市牧園町の有機茶の生産者。Oty鹿見島club会長。全体の約70%有機認証ほ場。(全体に有機栽培法を実施) 西 利実 ((有)西製茶工場)

ものなのか、それ自体が消費者に伝わっていない気がする。有機栽培は無農薬よりも難しい。化学肥料も使わないんだから。
西 環境面もすごく配慮しないといけない。

塗木 地面の上にも下にも、化学物質を使用しない、というのがオーガニック。そこをやっぱり周知して消費者に知ってもらいたい。

大和田 消費者も生産者も、健康に生きていくためには本当にみんな地球環境を守らないといけないんですよ。有機農業推進法を作る時に、『有機農業は国の力、国の宝。』と言われたんですね。そういうプライドと自覚を持って、やっぱり育てていつてもらいたいと思つていますね。



南九州市知覧町の有機茶の生産者。全体の約70%有機認証ほ場。(全体に有機栽培を実施) 塗木 実雄 ((有)塗木製茶工場)

塗木 有機栽培のお茶と普通のお茶を出しているんだけど、有機茶、有機JASマークが消費者にどれだけ浸透しているんだろうか。一般消費者

本当の安心・安全とは

たり前なので、このやり方しか知らないし、やっぱり自分のお茶が一番だと思つて飲んでいる。これを変えることはないんで、多くの人にうちのお茶を飲んでもらうことが一番かな。なにによりお茶が嫌いだったのに熊田さんちのお茶を飲んで飲めるようになった。お茶が美味しく思えず、身体が受け付けなかったのに、うちのお茶を飲んだ時に、飲めるようになったと言つてくださる方がいて。間違っていない、このやり方でやっていこうと思つています。

には、有機JASマークを貼るという事がどういうことかよく理解されていないんじゃないだろうか。

西 されてないですね。
塗木 これが理解されてきたら、子どもにはちょっと高くてもオーガニックのものを飲ませてあげよう、食べさせてあげようと思うんだが。

西 日本の農業自体がすごいクリーンで、安全安心をうたっていますよね？
川野 例えば今中国の農産物がひどいとか言われている。それに対してアジア圏から見れば日本の食料は比較的クリーンだというイメージで話される。

西 日本で採れる農作物っていうのは、高品質でおいしくて海外でも注目されている。まあないですよ、外国に行つて曲がつきまうりや虫食いのトマトが置いていない市場なんて。日本ぐらいますよ、あんなきれいな同じ大きさの野菜が、スーパーに並んでいるのは、それだけ日本の技術は高いんだという流れがあつて、日本人自体も日本の農産物はすごく安全なものだという認識の元に、きれいな野菜を食べる。なので、有機栽培というものにあまり価値を感じない方が多いんじゃないでしょうか。

福迫 でも私、日本もすごく変わってきたと思う。キレイなものは嫌だという感覚は。



有機JASマークを 貼ることの本当の意味 “無農薬より難しい”

西 今僕ら有機栽培でお茶を作っているんですけど、きりん商店(※1)で取り扱っているお茶に有機JASマークは貼っていないんですよ。それはしたくない。お茶は味で勝負なので、それが有機栽培だったなら、なおのこといんですよ。

塗木 健康のために有機のものを作っているんですけど、どこが付加価値を付けるのか、消費者がどれを選べばいいのか。我々生産者が有機農産物を直接強くアピールしたらあんまり良くないと思う。有機JASマークを貼ることの意味をアピールする努力は、有機JAS認定機関である有機農業協会、行政、生産者が揃って色んな形で一般消費者に向けて伝えていくべきだと思います。

川野 有機JASマークの認知度は既にあつて、そこから先のことを聞きたいというのは分かるけど、この言葉から説明しないといけないというのは、おかしいと言えればおかしい。
塗木 オーガニックという言葉の方が、東京の人などには分かりやすい。しかし、どういう基準をクリアした



30年前より有機農業の普及に取り組み、23年前に地球畑をオープン。有機食品の販売に取り組みと同時に、県有機農業協会の運営に携わる。
大和田 明江
(NPO法人鹿児島県有機農業協会常務理事・地球畑代表)

これからの鹿児島島の有機茶をPRしていくために まずは 飲んでもらうこと

大和田 やっぱPRというか、有機茶をブランドとして、確立していく必要がありますね。この頃の若い人は、紅茶道と言って、紅茶の産地や淹れ方にすごくこだわらるんですよ。有機茶も、作る人が「お茶って、有機茶ってこんなに素晴らしい」とって色々魅力を感じて行くべきですよ。有機茶の美味しさは地域によっても違う。嗜好品という位置づけであるのなら、消費者に自由に好きな味や風味のものを選んでもらう、育てた有機茶に素敵な名前をつけるか、もっとプライドを持って売り方を考えていく。そうして鹿児島島の有機茶をさらに伝えていく。僕はお茶ってワインとよく似てい

お茶の歴史はかなり古い。伝説によれば古代中国の三皇五帝の時代、三皇の最後とされる神農(テキヤ)の神様としてもお馴染みの著したとされる「神農本草経」(紀元前2700年頃)に、滋養強壮剤としてだけでなく万病に効く薬として記載されている。
お茶の原産地は雲南地方であり、これは8世紀に陸羽の著した「茶経」でも確実であるが、お茶は嗜好品ではなく薬の一種として用いられていた。
日本では、最澄・空海・永忠などの遣唐使が持ち帰ったのが記録に残る最初であるが、本格的には12世紀末に榮西禪師が中国より持ち帰り、佐賀の背振山で栽培し「喫茶養生記」を著したのが我が国のお茶の歴史の始まりといえる。
当初は蒸して粉にするか煎じるかして喫しおり、貴族や上級武士だけのものではあった。13世紀に明恵上人が京梅尾で栽培し煎茶として薬用に供したことが記録に残っている。この梅尾での栽培が宇治茶の始まりである。
17世紀になり、隠元禪師が淹茶を開発し漸く一般庶民に広まったといわれている。この当時の淹茶は茶褐色をしていて、茶褐色を茶色と呼ぶのはこの頃のお茶に由来する。18世紀になり宇治の永谷宗円が、蒸して揉み乾かすという青煎煎茶(緑色のお茶)緑茶を開発し、その製法が現在の煎茶に繋がっている。
このようにお茶は元来「薬」であった。万病薬としての茶の出自からも

るなと思っっています。特にワインは自分の酒蔵が畑の前であって自分達で作っている。これがお茶工場がお茶畑の前であって、工場自体が土や品質やらをみるのとおなじですよ。ドイツやフランスのワインを作っている人達と良く似ているな。

福迫 牧園から飛行場に行く所に、お茶が飲めるような所がある。ああいう感じ、すごく寄ってみたい。ドライブがてらお茶を飲みたいと思う。この頃そんな所、何軒かありませんか。喫茶店じゃなくお茶が飲みたい。それが有機のお茶を飲ませてくれるところだったら、絶対行く。

熊田淳人 有機茶だけ集めて100円茶屋を開業するとか、やっぱ飲んでもらうのが一番なんです。いかに人が寄りやすい場所をつくるか、この前も開催したんですけど、年々参加人数が増えていますね。普段お茶を飲まない人も寄ってくる。100円茶屋のほうで購入に繋がるケースが多いです。いかに有機茶と言っても飲む機会がないと意味がない。飲んでいただく機会が大切だと思います。

川野 100円茶屋かどうかは別にしても、飲む機会がないと広まらないと思います。飲んでみて美味しければ、買う。そこからリピーターになってもらう。

大和田 ペットボトルのお茶しか知らなくて、これがお茶の味だと思っっている人もいますね。そんな方々が初め

て急須で入れたお茶を飲んでおいしいと思う。

熊田淳人 急須を持ってない女性も買っていきますよ。ちゃんと飲んでもらえば、美味しいと言って買っていかれます。

西 お茶って結局、対面販売なんです。スーパーにお茶があっても買わない。僕らも小売りをしている、とりあえず売らなくても買ってもらう。そうはいからお茶を飲んでもらう。そうすると買って、飲んでもらう。

川野 飲んでもらう場所というか、色んなお茶があることを紹介することを含めて、そういう場所があれば飲んでもらえる。お茶を売る場でもいいし、カフェみたいな場所でもいい。

西 お茶の小売りで、日本で一番売っているのは東京、築地魚河岸のお店です。三畳ぐらいの場所でお茶を飲んでもらうんですよ。通路も狭く、築地の場内なんですけど、とにかく通る人、通るお客さんに飲んでもらう



父・岐利さんと一緒に有機茶の栽培に取り組んでいる若手後継者。
熊田 淳人 (お茶の美香園)

ことをずーつとやっているんです。

大和田 やらないといけないことが分かってきましたね。とにかく飲んでもらうことが大切だと。みなさんの有機のお茶をもっと飲んでもらう。そして広める。

川野 実際、有機茶というくくりがそもそも存在してなくて、そこをちょっと作っていくような仕組みを考えていかないといけないですね。それこそOty鹿児島(※2)のように複数の農家さんを集めてお茶の企画商品を作るのでもいいと思います。又各自それぞれでもいいと思います。

宇都口 まあOtyにしても、もったこと有機のお茶とか野菜を作っている方が一緒になって、「鹿児島有機で盛り上がる」というのをアピールしていけばもった大きな波になるんじゃないのかな。

川野 そうですね。鹿児島はこれからさらに有機に力を入れて、有機農産物の比率が高いとなればイメージ的にもっといい面もあるんじゃないですかね。

塗木 やっぱ消費者のニーズにあったものを作っていくかきやいかんだろうと思います。そして、有機JASマークが貼られた有機食品とは、どういう栽培や加工をして品質管理されて消費者の元に届けられているものなのかということや、環境にもいい有機JASマークの本当の価値を伝えて一般消費者に知ってもらう、抗アレルギー作用

用、抗アレルギー作用
●近年、多くの作用が証明されつつある。サポニンには緑茶以外にもお茶類全般に含まれている。
右記以外にも、虫菌予防で有名なフツ素や最近ブームにもなったVDBが含まれるが、さらにカリウム、カルシウム、リン、マンガンのミネラル類も含んでいる。(熱中症予防には緑茶が番の所以)近年、各種の研究機関での茶の研究が進展していることから、さらに多くの効用が解明されると思われる。
日常的に緑茶を喫するということは、あらゆる生活習慣病の予防に役立つのみでなく、意識を常に清明に保ち、静穏な精神生活に寄与するものでもある。茶道の世界で言われる和敬清寂等二期云等の精神は抹茶だけでなく、煎茶や番茶の日常生活における「茶杯」の精神でもあり、日本が誇る文化の一つである。
一般に健康に良いとされるものでも摂り過ぎは「毒」で、過剰摂取による「害」は殆どの飲食品が持っている。お茶も例外ではないが、「毒」になるほどお茶を喫することは有り得ない(通常煎茶で2時に1500ml飲むと毒作用が出現といわれている)。飲みすぎの心配は一切ない飲料はお茶だけ(尤も就寝前だと不眠がある)。
最近、茶を喫するという日本の文化でもある習慣が廃れ気味であることは、文化面だけでなく予防医学の観点からも遺憾と言わざるを得ない。
「茶杯」の精神でもっともお茶を喫して欲しいと願うこと切である。



茶には4種類のカテキンが含まれている。しかしこのカテキン類は、発酵によつて変質あるいは消失するし、また酸化され易く酸化すると効能は大きく下がる。効能としては、上記の他にも特記すべきものとしては抗インフルエンザ作用があり、さらに体脂肪減少や口臭予防などが判明している。また、未だ解明されていない多くの作用が予想されている。
カフェイン…覚せい作用(疲労感や眠気の除去)、持久力強化、二日酔い防止、利尿作用

葉酸…動脈硬化予防
βカロチン…夜間視力維持
ビタミンE…抗酸化作用
●ビタミンには脂溶性と水溶性のものがあるが、水溶性ビタミンの殆どを緑茶は含有し、その含有量に匹敵する飲料は他にはない。
右記以外にも微量ながら多くの水溶性ビタミンがふくまれているが、特に消耗しやすいビタミンCを大量に摂取できる飲料は緑茶以外にはない。
サポニン…抗カビ作用、抗炎症作

- 飲みすぎの心配の一切ない飲料はお茶だけです。
- お茶は元来「薬」で数多くの薬効成分が含まれています。
- 日常的に緑茶を喫するという事は、あらゆる生活習慣病の予防に役立ちます。



PROFILE 草野 健 くさの けん

鹿児島有機農業協会理事 / 鹿児島県食育シニアアドバイザー
独立行政法人鹿児島産業保健総合支援センター 所長
九州予防医学研究会会長
公益社団法人鹿児島県消化器がん検診推進機構 業務執行理事
専門は消化器がん(胃・大腸・超音波)
食文化や食と健康、生活習慣病など、予防医学や農村医学、健康管理学等の見地から幅広い講演・指導で活躍。

tea - a la carte お茶についての アラカルト

お茶は、作り方によって、「不発酵茶」「半発酵茶」「発酵茶」の3つにわかれます。蒸気で蒸したり釜でじっくりして熱処理することで発酵をとめて、いろいろな種類の茶葉になります。

question 1

緑茶とは？

不発酵茶

葉を摘み取った直後に発酵を止める不発酵茶。日本茶全般を指し、煎茶や玉露、ほうじ茶なども含めて、日本茶全般の総称を言います。

question 2

煎茶、玉露、かぶせ…？ これってどう違うの？

煎茶・深むし茶 (せんちゃ・ふかむしちゃ)	煎茶は緑茶の代表。流通の約85%を占め、普段最もよく飲まれるお茶です。煎茶より長い時間蒸して作られるものを深むし茶と言います。
番茶 (ばんちゃ)	茶の樹の下部の大きく固めの葉を主な原料とし、煎茶と同様の製法で作られる。
ほうじ茶	煎茶や番茶を強火でいっただお茶で、香ばしい香りが特徴。
玄米茶 (げんまいちゃ)	煎茶や番茶に煎った米などを混ぜる。玄米とお茶の香りが調和した風味豊かなお茶。
玉露 (ぎょくろ)	「よしず棚」などで茶畑を覆い、直射日光を遮ることで旨み成分を増やした高級茶。
かぶせ茶	玉露と同様に、ワラや寒冷紗で茶畑を覆い直射日光を避けて育てるが、遮光期間は玉露より短い。玉露につく高級茶。
てん茶	玉露と同様に直射日光を避けて育てる。通常のお茶とは異なり、蒸した後はもまずに乾燥させる。抹茶の原料。
抹茶 (まっちゃ)	てん茶を石臼などでひいて粉状にしたお茶。主に茶道で使われます。
釜炒り茶 (かまいりちゃ)	鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げたもの。丸い形で炒った香りが特徴。

question 3

紅茶とは？

発酵茶

茶葉を完全に発酵させたお茶。香りが高く、全世界で生産されている茶の80%を占めています。

その他

烏龍茶とは？

半発酵茶

発酵を止めた緑茶と完全醗酵した紅茶の中間に位置するお茶。香り高く、主な原産地は福建省、台湾など。

アンケート 調査より

「お茶」「有機茶」への意識は？

「お茶」や「有機茶」に対してどのような意識を持っているのか学生を中心に意見を聞いてみました。彼らのお茶に対する意識とは。

お茶を選ぶ ポイントは？

多くの方が、食事中や仕事・勉強などの合間に飲んでいるお茶ですが、選ぶ時に最も重視するのは「価格」。経済的な面から低価格なものが選ばれているようです。また、次に重視されるのは「好み」や「味」。やはり「美味しさ」も重要なポイントであることがうかがえます。

有機茶って？

有機茶を飲んだことがありますか？
「飲んだことがない」「わからない」という意見が多く、また選ぶ時に【価格】や【好み】などを重視していることから、有機かどうかということ、つまり「安心・安全」という点はあまり気にしていないという傾向がみられます。また、今後の購入については、積極的な購買意欲と同程度に「どちらでもない」という意見がみられ、有機茶の美味しさ・重要性のアピール不足が影響しているのではないかと考えられます。

有機茶のイメージは？
「安心・安全」の次に「高価」という意見が多くみられました。購入の機会としては、特別な行事や贈答用として、または「金銭的に余裕がある時」と、体に優しく高価というイメージから、高級品・贈答品と考えられているようでした。

結果 Questionnaire Results

どこでも購入可能で淹れる手間のかからない手軽さ、経済的な面での安い商品の選択。全体的にこのような傾向が見られました。選ぶ際に味や好みなどの「美味しさ」が重視されているのに、有機茶に「おいしい」というイメージが少ないという点も、今後有機茶を広めていくためのポイントとなってくるのではないかと考えられます。

「有機JASマーク」ってなに？

有機JASマークは、太陽と雲(雨)が植物を育むことをイメージしています。厳しい基準をクリアして生産された、有機(オーガニック)食品の証です！



これが有機JASマーク！



有機JASマークをつけるためには？

以前は統一の基準が決められていなかったことから、様々な方法で生産されたものが「有機」食品として流通。そこで、平成11年に改正されたJAS法に基づいてJAS規格が定められました。そのルールを守って生産された食品にのみ「有機」「オーガニック」と袋や箱に表示ができるようになりました。

有機農業って大変？

薬を使わないということは、草や虫などの影響を多く受けることになります。さらに有機JASの認定を受けるためには、日々の作業などの記録を取り、1年に1度の検査を受けなくてはなりません。普通の農業と比べて、より手間のかかる作業が多いのが有機農業です。でも、それによって安心して美味しく体にも環境にも優しい食べ物を作ることができるのです。

「無農薬」との違いは？

「いつから?」「ルールは?」→今日からは使用していないが昨日まで農薬を使用していた可能性も。また、有機農産物と違い、表示するための決まり事はなく罰則もありません。

有機農産物とは？

- 化学農薬や化学合成肥料は原則として不使用だが、やむを得ない場合には、決められた化学的でないものを使用できる。
- 種まきまたは植え付け前2年以上、または収穫前3年以上禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する。
- 遺伝子組み換え技術は使用しない。
- 生産から出荷までの生産行程管理、格付管理などの記録を作成し保管する。

有機加工食品とは？

- 原材料は、水と食塩を除いた95%以上が有機食品(有機農産物・有機加工食品)であること。
- 化学的に合成された食品添加物や薬剤は、原則として使用しない。
- 遺伝子組み換え技術を使用しない。
- 農薬や薬品などから汚染を受けないように管理された工場などで製造する。

有機認証 認定の仕組み — 有機JASマークを表示するまで —



オーガニックフェスタかごしま2014 出展一覧

2014年もたくさんの出展がありました。ありがとうございました。

オーガニックや手作りにこだわったお店が、たくさんあります。ふだんからぜひチェックしてみてくださいね。
(イベント限定のお店や商品もあります。) ★お問合せは、各店舗、またはオーガニックフェスタかごしま実行委員会事務局まで。

キッチンエリア

Felice(フェリーチェ)/ふくろうのパン/CAFÉ SUN MOUNTAIN/楽園の食卓/tsumugi/organic&natural ALICA/天然酵母パンのgaia+/ムーンガラムマサラ/Orto×Kitchen/ヴォアラ珈琲/ピストロ。オレンジ/地球畑カフェ~草原をわたる船~/スリーピース&ハートフルパン/農園食堂 森のかぞく/農家レストラン ほっとかん/ミチヨ食堂&ロクタン食堂/おそう菜のお店の屋/ippuku ya/Augurio アウグーリオ/花の木農場/手づくり珈琲の店 豆蔵/下荒田デリカテッセン/徳永食堂/自家製酵母パンやむぎのたね/地球畑カフェ城山 にじのたね/POPCOFFEES(ポップコーヒーズ)/YANO CAKE TEN・MOKU/洋食Amayadori/Huckleberry Coffee/カレーの店・チチビスコ/Tバランス健康食/普及協議会

ふるまい豚汁提供 鹿児島女子短期大学

マーケットエリア

農業生産法人 そのやま農園株式会社/NPO法人かごしま食の家族/SABEE&FRIENDS/かえるすたいるYamada野菜/MOA自然農法文化事業団 鹿児島県連合会/黒川みかん農園/雲月農園&上嶋有機自然農園/鬼が島菜園/橋口農園+のおと/自然農園ながさき・丸山農園/おだや&上嶋有機自然農園/悠遊農場/ミチ農園/始良有機部会/きまま園/oty鹿児島club~おしい有機茶を追求する若者達の会~/香花園 霧島製茶/月野庭 紅と緑のお茶 伊地知製茶/宮原茶園/マルメン工房×Ange of jam/トージバ/slow water café/畑の学校/スリランカ輸入紅茶 サンエス通商/ボタニカル・エコ資源活用協会/(株)三味一心堂/椿の恵み/自然食のMOAかごしま店/ほたる醸造/トカラ結ブラザ/やさい村/地球畑/グリーンコープかごしま生協/麻島船商店/Lala fami/(一社)農文協/南方新社/燦燦舎/九州の食卓/(有)山口農園機工/Early/三畳食品/大口酒造株式会社/(有)カワノすり身店/(有)大久保水産/おぐら鮮魚店/おとなごほうび黒豚/シフォンケーキのお店 ともちゃん/はちみつ西垂水養蜂園/有限会社 徳永商会/KCK Market/鹿児島うんまかグループ/松元ユリ生産組合/フォーリーフクローバー/癒やし苔玉と手作り木工ハート・ワン/花うさぎ/373マーケット/cocco+jita/鉄木布工房 TETUKINUNO/ファミリーソーラー 鹿児島店/りんく/工房まるたんぼう/CLOVER FURNITURE/FLANNEL/HAND CRAFT JEWELRY「ARCORIS」/Rinco/七然窯・はなな工房/K・&2ket/炭のちから「オーガニックな森の家」/「オーガニックな森の家」/スタジオオモみの木/アトリエBLOOM・BUGSY CHILD/Twinkle/ランシェ/Purimama/すてーじ/MARO/チマチマ屋雑貨店/703/蒸し料理教室/てぬか/藍のあい/MBC学園/Cheerfulmark/橋口次則/MD+/GURI工房/Beauty&Relax LunaSol/satamisaki organics/テルミン/Danball House Work shop/マイトレー女神のユニット/〇の會/NPO色ヒトこころ/こころからだいやす/NYATA/3shine/腸ラボ 腸セラピー/神の手みちかと仲間たち/あーと・はんど/peace bird/NPO法人 どんぐり自然学校/鹿児島市/かごしま環境未来館/かごしま有機生産組合/かごしま有機農業推進協議会/鹿児島県有機農業協会/鹿児島県有機農業協会/NPO法人森くらぶ/農業支援センター/鹿児島県養士会/霧島市市川農園/金谷弘二

★オーガニックフェスタかごしま2014へのご支援ありがとうございます

鹿児島相互信用金庫/鹿児島県農業協同組合中央会/(株)鹿児島銀行/地球畑/株式会社山形屋/株式会社堀口園/エス・ボックス株式会社/(有)天国/株式会社田上二葉種苗園/大島自動車/鹿児島三育小学校鹿児島三育幼稚園/(株)総広/NPO法人かごしま食の家族/医療法人 康成会 植村病院/池田学園/太陽ガス株式会社/生活協同組合コープかごしま/鹿児島青果株式会社/おとなごほうび黒豚/株式会社廣八堂/NPO法人メダカの学校かごしま/株式会社しか屋/にのみや小児科・ひふ科/(株)シーアグジャパン/有限会社 満田商店/寿司割烹 光正/株式会社カナヤ/日之出紙器工業株式会社/株式会社大興商会/農園食堂森のかぞく/(株)エム・オー・エー商事鹿児島店/11311疫学調査/宮崎オーガニックフェスティバル/オーガニックデザイン/今村農園/FUKU+RE/マルメン工房/スリランカ輸入紅茶 サンエス通商

★協賛金のご協力、ありがとうございます

農林中央金庫福岡支店/YANO CAKE TEN.MOKU/那須公一郎/にのみや小児科/(有)クレインヒル農場/有限会社山下手務器/(有)山口園/亀澤政親/とまや/スリランカ輸入紅茶 サンエス通商

★協賛品のご協力、ありがとうございます

(株) Misumi 高牧の森の水/癒やしの手みちかと仲間たち/ワン/工房まるたんぼう/FLANNEL/農業生産法人そのやま農園株式会社/松元ユリ生産組合/七然窯はなな工房/K・&2ket/(有)大久保水産/自然食のMOAかごしま店/スタジオオモみの木/アトリエBLOOM/BUGSY CHILD/ランシェ/Purimama/月野庭/スリランカ輸入紅茶 サンエス通商/シフォンケーキのお店ともちゃん/鬼が島菜園/大口酒造株式会社/はちみつ西垂水養蜂園/KCK Market/MD+/GURI工房/satamisaki organics/本自然食品店/ミチ農園/綿雪&エピスティック 宇宙店/持留製油株式会社/宮原茶園/株式会社南方新社/西尾製茶/地球畑/西崎製茶/かごしま有機生産組合

★ふるまい豚汁食材提供ありがとうございます

久保田安秀/小浦文雄/関通章/肥後和裕/若松洋子/森山正樹/阿多優/園山國光/花牟礼哲哉/阿久根孝/森下敦/池田光政/ほたる醸造/組合大口農場

(順不同、敬称略)

オーガニックフェスタかごしま2014年概要

日 時	2014年11月22日(土)・23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)キッチンエリア49店舗、マーケットエリア160店舗、ふれあいエリア30団体
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、南日本新聞社、NHKかごしま放送局、MBC南日本放送、KTS鹿児島テレビ、KKK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、鹿児島女子短期大学、鹿児島純心女子短期大学、その他関連団体、会員、主婦、農家など約280名

土に根をはり、日を浴びて、今年はずいぶん2日間開催!

毎年11月に開催される、オーガニックフェスタかごしま。2014年は、「土に根をはり、日を浴びて、今年はずいぶん2日間開催!」と題し、7回目にして、初の土日二日間開催を実現。約5万人が会場を訪れ、「オーガニック」にまつわる様々な体験をしました。

キッチンエリアでは、使い捨てが当たり前の生活を問い直すきっかけになれば、と、初のリユース食器の導入にチャレンジしました。

おいしくエコ活動!

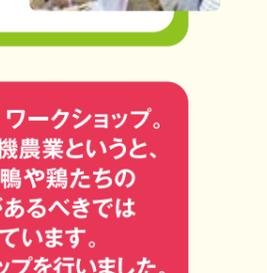
キッチンエリアでは、ドリンク販売とゴミの回収に力を入れました。ドリンク販売では、もっとオーガニックの素晴らしさを知って頂こうと、ドリンクの種類を豊富に取り揃え販売したところ、珍しい商品が来場者の目に留まったこと、お天気にも恵まれたことにより、たくさんの方の手にオーガニックのドリンクを渡すことができました。今年最も力を入れたのが、リユース食器の導入によるゴミの減量化でした。毎年ゴミの量を減らそうとゴミの分別活動を行っており、リユース食器を使用することで、使い捨て容器のゴミが削減できることはもちろん、繰り返し使用すればするほど二酸化炭素排出量・エネルギー・水等の利用量を削減することに繋がることが注目されました。今回、目標であったリユース食器の回収率100%は惜しくも叶わなかったのですが99.3%と良い結果を得ることができました。これもひとえに、来場者の方々・スタッフの方々・出展者の方々のご協力によるものだと思います。この場をお借りして感謝申し上げます。この活動で、より多くの方がエコ活動に注目して頂けたらと思っています。来年もキッチンエリアは「おいしくエコ活動」をします。(キッチンエリア長 水野)

会場の一角に張ったテントの中で行なわれた、「いのちをいただく」ワークショップ。オーガニックを考えることは、命を考えることにもつながります。有機農業というと、野菜やお米、お茶をイメージしますが、それを支えてくれている、合鴨や鶏たちの存在もあります。その飼料や、育つ環境にも、オーガニックの観点があるべきではないでしょうか。そして、私たち人間は、その命をいただいて生きています。そこで、フェスタでは、一歩踏み込んで、鶏の一生と解体のワークショップを行いました。

食べ物の根本を考えるきっかけに—

「いのちをいただく」そう聞いて何を思うだろうか。教育を専門とする私は、いのちの大切さや、食べ物への感謝を学ぶ食育の一環だという印象を持っていた。私自身肉はスーパーに並んでいるもので、解体される過程を見たことがなかった。そのため、子どもたちにその過程を知る機会を作りたいというのが、「いのちをいただく」ワークショップに取り組むきっかけである。人生初めての解体では、生き物のいのちを奪うことに恐怖感を抱き、残酷だと感じた。しかし、一緒に解体を行った子どもたちの目はとても真剣で、目をそらすことなく工程一つひとつを見つめていた。そして、おびえながらも羽をむしり、徐々に作業に手を伸ばす様子はとてもたくましかった。自分の手で解体した肉は、様々な感情が入り混じって複雑な味がした。その後、何度か解体の現場に立ち会ったが、いのちに真摯に向き合おうとする自分の姿に気が付いた。また、機会を重ねることに新たな発見がある。解体は、食べ物について考える一つのきっかけになりうるのではないだろうか。生き物が肉になる過程は、人にある種の衝撃を与えると私は考えている。解体をすることで食肉をやめる、肉が食べられなくなる人もいと聞く。それでも私は「いのちをいただく」ワークショップで衝撃を感じてほしいと思う。それは決して食肉をやめろと言うのではなく、食べ物の根本に立ち返るきっかけになると考えるからだ。肉はどこからくるのか、野菜はどこからくるのか、振り返り食卓を眺めると自然とありがたいという気持ちになる。噛みしめる一口は本当においしい。解体が非日常になっているからこそ、オーガニックフェスタでは「いのちをいただく」ワークショップを開催し、食べ物への考えを再考する機会を提供していく必要性を感じる。(遊び村「いのちをいただく」ワークショップ担当:鹿児島大学教育学部 有馬桜子)

そのほか、マーケットエリアでは、二日間、さまざまなワークショップを開催。土曜日の夜は、番外編夜企画「かごしまジャック」もありました。鹿児島で始まったオーガニックフェスタは、九州中に広がりみせ、ますます盛り上がっています。2015年もどうぞお楽しみに!



自然と暮らす、地球と遊ぶ
Organic Festa Kagoshima 2014

オーガニックフェスタ

全国に広がる オーガニッククラブフェスタ



ORGANIC FESTA in KUMAMOTO
楽しい手作り竹のアスリートック!

ORGANIC FESTA in OITA
くまもんのオーガニックだモン!

ORGANIC FESTA in MIYAZAKI
今年の開催もお楽しみに!

宮崎の無形文化財「白太鼓踊り」

た〜くさんのひとたちからいただきました!

「オーガニックフェスタ」は、有機農業を中心として生産者や消費者が多種類のイベントを通じて交流する祭りです。生産者が中心とした祭りとしては鹿児島島の「命のまつり」や熊本県の「ゆうきフェスタ」があります。しかし全国に広がるきっかけとなったのは鹿児島県のオーガニックフェスタでした。

2008年に鹿児島県で第1回オーガニックフェスタが開催されました。4月から実行委員会を立ち上げ、若者を中心に様々な企画を練り、出店者を募りました。テーマを「自然と暮らす、地球と遊ぶ」として食べ物、農業、環境、エコな暮らしなどを感じ、伝え合う6つのエリアで構成しました。食事を提供するキッチンエリア、有機農産物を販売するマーケットエリア、様々なパフォーマンスが行われるイベントエリア、エコな暮らしを作るエコロジーエリア、バイオマスエリア、ワークショップエリアです。当日は2万人を超える来客があり、主催者も驚くほどの大きな集まりとなりました。これを機に次第に内容も充実し、来客も増え、2014年で7回目となり、これまでの1日開催から2日間開催となりました。場所は初回から鹿児島

島湾に面したドルフィンポイント前の広場を使っています。毎年実行委員会を6〜8回重ねる他、ステージ、キッチン、マーケット、遊び村というエリアごとの集まりも頻繁に行われ、30名ほどの実行委員と、150名以上のボランティアが参加して開催されています。

鹿児島県のオーガニックフェスタの成功がきっかけとなり、2013年には「宮崎オーガニックフェスティバル」が開催され、今年(2015年)で3回目となります。2014年には大分でも最初の「オーガニックフェスタ」が開催されました。いずれも大盛況でした。

また2010年には秋田県で東北初のオーガニックフェスタが開催されました。これについて秋田県立大学の谷口吉光教授からは「2008年鹿児島島のフェスタに2万人の来場者があったことに大きな刺激を受けた。日本の南端の鹿児島でも2万人集まるのなら、北端に近い秋田でも集まるのではないかと、の期待がふくらんだ。やってみると、予想を超える1日で3,000人の来場者があり、生産者は大いに勇気づけられた。秋田の成功は東北各県の有機農家にも刺激となっ

た。秋田でも3千人も集まるのか。それならうちの県でも集まるのでは」という期待感が高まった。その結果、山形県2011年、岩手県2013年、福島県2013年と東北地方に広がっていったと、日本有機農業学会島根大会で報告されました。

谷口教授が調べたところによると、北海道でもフェスタを開催したところは北海道から鹿児島県まで約30都道府県で約40カ所あり、2014年は28箇所で開催されているそうです。このようにオーガニックフェスタが全国に広がっている要因は様々ですが、これまでに有機農業に関心を持つような消費者は大都市しかない、地方にはほとんどいない、という有機農業の常識がくつがえされたこととなります。地方でも有機農業や食の安全に関心を持つ消費者が大勢いるという事実が示されました。

全国の先駆けとなった鹿児島県における「オーガニックフェスタ」は更に進化し、新たな時代のメッセージを全国に届ける役割を果たすことが期待されます。

NPO法人鹿児島県有機農業協会
理事長 岩元 泉

畑のこと、野菜のことを
楽しく学ぶ!



畑の学校 2014

今年、鹿児島市喜入で開校!

より
安心安全な
作物を

グリーンファーム(鹿児島市観光農業公園)内に有る、かしま有機生産組合の喜入農場の一角で「畑の学校」を開校しました。今年度は鹿児島市内の小中学生を持つご家族を対象に13家族44名の生徒さんがご参加くださいました。

この学校は有機農業の体験農場を通して有機農業や有機生産物への理解と関心を高めていくことを目的としています。2014年の8月から始まった活動は秋冬野菜の栽培を中心にさまざまな活動を実施しました。畑での活動だけでなくオーガニックフェスタにて活動紹介の出版や育てた野菜を使つての料理教室、有機農業についての勉強会、有機農家の見学や収穫体験など約半年間の活動は盛りだくさんの内容となりました。

これからの未来を担う子ども達やご家族にとって、自分の手で畑を耕し、種をまき、育つた野菜を収穫し、料理して食べるという連の体験活動や畑の土の感触など体験することでは感じる事の出来ない学びや経験が、これからの生活を豊かにするきっかけになればと思います。



のうぎょうはたのしいの自分達で野菜をつくるし草をとったり、虫をとったり、水をあげたりして、くろうして収穫した野菜をたべたらおいしい!

他の学校の友達やお兄ちゃん、お姉ちゃんといっしょにきておもしろかった。

無農薬で育てることの難しさの、しかし、虫を一匹一匹手作業でとることも楽しかったです。

料理教室

採れたて野菜で
豆乳鍋、柿なます、
グリーンスムージーを
作りました。

家族とのふれあいには大変良い機会でした。

たくさんのお話が出て楽しかったです。

オーガニックフェスタ 活動紹介

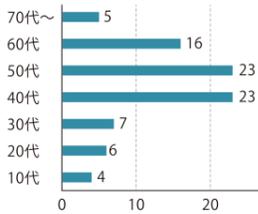




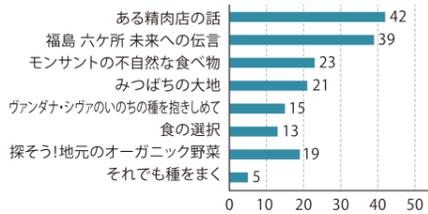
国際オーガニック映画祭 in Kagoshima 2014

アンケートにお答えいただいた方の統計(回収84枚)

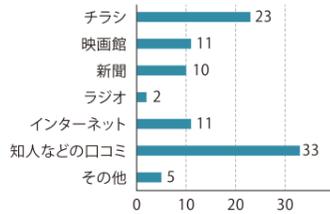
■年代(延べ人数84名)



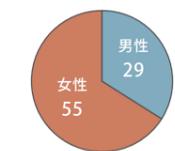
■鑑賞した作品(複数回答、回答数177)



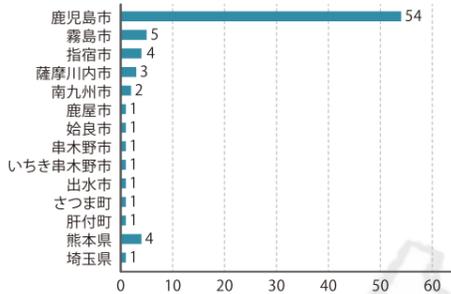
■きっかけ(複数回答、回答数95)



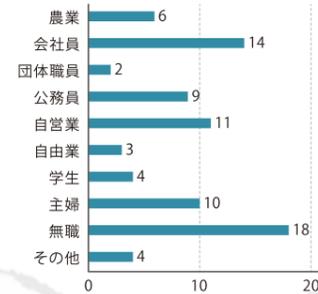
■性別(延べ人数84名)



■エリア(未回答4名、延べ人数84名)



■職業(未回答3名、延べ人数84名)



映画の感想

「ある精肉店のはなし」

- 衝撃的な屠畜の場面から、思わず目をつむりましたが、この一家の生き様を感じとりながら最後の牛の解体の場面はしっかり目に焼き付けることが出来ました。親の先祖への想い、生き様が子に心の中にしっかり受け止めて今を生きていることが素晴らしいなと思いました。
- 一片の肉のかけらさえ残さず解体し、食卓に届けようとする有様や解体する技術のすごさに感動すら覚えました。リアルである意味ショッキングな場面もありますが、それがいのちをいただくことなんだと感じました。「牛は育てるところはない。鳴き声だけ」という被差別部落の人の言葉がぐっと心で分かりました。ドキュメンタリーはすごいし、撮る人の意図も鋭い。あの牛も遺伝子組換えのエサを食べているとか。この映画をみて、いのちを食べる側の人間が人間の都合で遺伝子を組み換えたり、異物を与えて成長を促進したりと何とぞう慢なことか・・・と思います。北出精肉店が、謙虚にいのちと向き合う、あたたかい映画でした。
- 観て良かったです。観る前は、胸が苦しくなりそうまで止めようかと迷っていましたが、良かったです。最後は生きるという事に感動し涙が出ました。
- 以前、見させていただいた、大企業の(欧米の)屠殺と違って、「命」を尊重した屠殺のあり方だったように思います。命をいただくという意味・・・映像で観るとショッキングなものも多いかと思いますが、「何を、何の命をいただいているのか」という点でもとても大切なことだと考えさせられました。ありがとうございました。次世代へ伝え、より命のわかる、食のあり方、より安心・安全な食のあり方を伝え、実践しないと、と思うばかりです。

「モンサントの不自然な食べもの」

- 枯葉剤の影響で奇形化した赤ちゃんのホルマリン漬けとトウモロコシの画がダブって観て恐怖を覚えた。日本は大豆をほとんど輸入に頼っている。知ることが食の安全を守るための第一歩だと強く思った。
- 皆に観てほしい、知ってほしいと思いました。とにかく、学校で、何かの授業の一環としてこの映画を観る時間があってもいいなと思ったりしました。モンサント社ただただ怖いです。
- 私たちが口にしてる食べ物などがどこで作られているのか、今まであまり気にしていませんでしたが、「モンサント」をみてこわくなりました。産地を気にして、食の大事さを子どもにも話していきたいと感じました。命をいただいているんだと実感しました。

「みつばちの大地」

- アメリカ人の無知と暴力と無神論が強く残りました。
- マクロ映像が素晴らしい。観ているうちにミツバチが一匹一匹に愛着がわき、人間の都合で殺されてしまうミツバチがかわいそうになった。一方的な搾取は不健全な関係しか生み出さないのだと思った。様々な立場で人間とミツバチの関係を描いているところもよかったです。

「ヴァンダナ・シヴァのいのちの種を抱きしめて」

- 今まで見た作品はどれもすばらしかったのですが、とりわけ「ヴァンダナ・シヴァ」は心に残りました。彼女のことは、ひとつひとつがすべて書き留めておきたくなる程の大きな大きな、そして大切なことを教えてくれました。「生きる喜び」、「2つの貧困」のもつ意味など。
- ヴァンダナ・シヴァの映画はもっと多くの方に観てもらいたい。

「食の選択」

- 私の養鶏は少しやり方がまずかったことがわかった。アメリカの多様性がすごいと思った。
- 食べればよいというわけではなく、どういう形で作られた食べ物であるか、しっかりみきわめていきたいと思っています。

「探そう!地元のオーガニック野菜」

- CSAみたいな組織を作らんといかんと思った。
- 子供目線で描かれた夏休みの自由研究のような作品。NY市の農家の現状、取り組みに驚かされた。鹿児島島の農業にも興味があった。「What's on your plate?」という問いかけをいつもの食事の場面でも抱けるようにしたい。

全体をとおして

- 知らない事は怖い。
- 内容とても良かったです。もっと広く知ってほしい内容ばかりでした。食・農に関心が薄い方々にも観てほしいです。
- 「人は食べた物でできている」という当たり前の言葉に実感して以来、食べ物に関しては「安心・安全」を第一に生活しています。今回2日間映画を観させていただく中で、小さな命の代表である「みつばち」と人間との関係のあり方、農作物は種子からできていること・・・その種子から営利主義で操作し、工業化することの恐ろしさ・・・など、改めて足許から考えるいい機会を与えていただいたことに感謝申し上げます。周りに微力ながら伝えていきたいです。本当にありがとうございました。
- 初めて参加しました。とても貴重な時間を過ごすことが出来ました。とても勉強になりました。ありがとうございました。
- 今回初めてガーデンズシネマを利用しました。上映前の説明へのあたたかい拍手や鑑賞中一体感が大変楽しく、鹿児島島の映画館を盛り上げたという支え合いの精神を強く感じました。どうしてもっと早く足を運ばなかったのかと少し後悔しています。これからも応援しています。
- いい映画を観させていただき、より多くの人々に観てほしいと思うとともに、このことを周囲にも伝え、改めて形のない食を形のあるものとして「感謝の心」を忘れずにいきたいものです。ありがとうございました。おかげで充実した休日となりました。
- 人間は、自然とともに暮らしたいものです。自然の恩恵に感謝することで、命は、経済の豊かさでは変えられません。子供達が笑う未来にしましょう!そのために自分にも出来ることをしていこうと思います。



開催日 9月13日~15日
開催場所 ガーデンズシネマ(鹿児島市)
上映作品 有機農業・食・環境などをテーマとした8作品
「ある精肉店のはなし」
「福島 六ヶ所 未来への伝言」
「みつばちの大地」
「ヴァンダナ・シヴァのいのちの種を抱きしめて」
「食の選択」
「探そう!地元のオーガニック野菜」
「それでも種をまく」
集客数 約630名

今年で7回目を迎える「国際オーガニック映画祭」。オーガニックという言葉の本来の意義を、映画という分野から知る機会になってほしいと始めまったこのイベント。環境・食として有機農業に関する国内外の映画を3日間わたって開催しました。同時開催イベントも好評をいただき、とても充実した3日間になりました。そこで皆様からいただいたご意見をまとめてみました。「知ることが、食の安全を守るための第一歩だと強く思った。」とアンケートに書かれていました。まさにそのとおり!あらゆる面において、知らないことが一番恐ろしいのではないのでしょうか。知らないことを知る、まずはそこからスタートしてみませんか?
ご協力いただいた皆様、ご来場いただいた皆様ありがとうございました。

第7回 国際オーガニック映画祭 in KAGOSHIMA 2014

いのちをつなぐ食・農・環境



同時開催イベント

映画祭とともに、同時開催イベントも開催しました。

オーガニック和カフェ / 9月14日

種取りワークショップ / 9月13日



協会会員である有機茶生産者の皆様や、県内の飲食店にご協力をいただき、映画鑑賞とともに県内の有機緑茶とお菓子を楽しんでいただく「オーガニック和カフェ」、種を実際に手に取り、「種とは?」などのお話をゆっくり楽しむ「種取りワークショップ」、どちらも来場者の皆様に好評で、映画とはまた違う視点から【オーガニック】について考える場となりました。

「福島 六ヶ所 未来への伝言」— ふるさと地球に 何を残すか — 上映会 & 島田監督トークショー

○日時 / 9月15日 15:25 ○場所 / 鹿児島県歴史資料センター 黎明館 講堂

実際に六ヶ所村へ住み、現地の人々の姿を撮り続けたからこそ語れる真実、熱い思いを、映画鑑賞後に語っていただきました。とても誠実に、時に涙を浮かべながら語る姿は来場された皆さんの胸を打ちました。

意見や感想など

- エネルギー問題ではなく自然との共生問題であると思った。
- 原発事故が起きた福島、核燃料サイクル事業を進める六ヶ所村の現状が良く理解できた。この映画を広く鹿児島県民にもみてもらいたい。川内原発は特定の市町村だけの問題ではない。子供の命を守ること、風評被害を防止するために何をやるべきか考えさせられることが多かった。
- 自然を壊すのは簡単だ。でも壊した自然を元に戻すのは、どれ程の時を経ればよいのだろうか? 人間は、自然の恩恵を受けて長い歴史の間、暮らしてきた。高度な技術の延長線上にある核の問題を単なる経済上のことと差し替えてよいのだろうか? 川内や南大隅という身近な現場を目の当たりにして、全ての事を工業化、機械化し、天災の続く日本はどこへ向かうのだろうか? ドイツのように我々も一人一人が原点に立ち、行動にうつし、本当に民のことを考えるリーダーを選出していきたい。自然の破壊のダメージを次世代に残してはいけない。美しい自然は核の使用で全ての色を失う。
- 発電の源になるものを原子力に求めた先人達の責任の重大さを今さらながら考えさせられた。使用済みの残渣を処理する方法もはっきりしないまま推進した原発をこの地球で使い始めたのはいったいどのだれだったのだろうか。その罪は何よりも大きいと思える。電力を何に求めればよいのか全国民で真剣に考えなければならない。
- 現地に住み、生活体験を通しての映画だったので、トークショーに説得力があった。監督島田恵さんに感謝します。

PROFILE

島田 恵 監督

しまだ けい

1959年 東京生まれ。
1986年のチェルノブイリ原発事故後初めて六ヶ所村を訪れ、核燃問題で揺れる村に衝撃を受け取材を始める。
1990年から2002年までは六ヶ所村に在住。あらたに映像分野で核燃問題を伝えようと、2011年から映画制作に乗り出す。



第7回 平和・共同ジャーナリスト
基金賞受賞

にのみや
小児科・ひふ科
www.2-38.net
TEL.099-266-6622



こだわりの食べ物を追求して40年。
安心・安全、そして確かな商品をご自宅までお届けします。

40th Anniversary
グリーンコープかごしま
40周年記念
キャンペーン実施中

加入者特典
加入時 出資金1,000円!
加入者特典 オリジナルグッズプレゼント!
特典 加入月+3か月 配達手数料 無料!

無料サンプル実施中! お問合せは
グリーンコープ 後援
めグリーンコープ 0120-349-017
電話受付(月~日/9:00~21:00 祝日可/年末年始除く)

親子で
有機農業を体験できる
「畑の学校」も
実施しています

有機野菜・有機米
今村農園
FAX.0995-73-5360

食に想いを込めて、
食べる幸せ
広がります。

国内産・県内産野菜種、製造、他、
油脂販売、業務用洗剤販売

持留製油株式会社

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に加入してご利用いただけます
生協コープかごしま
電話 099-280-1111 http://www.kagoshima.coop

冷凍・冷蔵ショーケース
プレハブ冷凍冷蔵庫・空調設備機器
厨房機器のことなら
カナヤにお任せ下さい

KANAYA カナヤ
株式会社
www.kanaya-co.jp
鹿児島市西別府町 2995-10
TEL.099-282-8855

湧水町そのやま農園直営レストラン。
新鮮野菜たっぷりのランチと、
夜はお酒に合うメニューをご用意しています。

農園食堂
森のかぞく
TEL.099-227-2708
鹿児島市名山町2-11 2F
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.sonoyama-farm.com

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/

(株)知覧農園 **〈有機緑茶・紅茶〉**
産地直売店
全国発送承ります

鹿兒島県南九州市知覧町郡6219-3
TEL.0993-78-3505 FAX.0993-78-3506

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・ラクトパチルス・ラクトパワー
これらを上手に組み合わせる事で有機農業が可能になります。

日本の農文化を世界へ
日本有機株式会社
TEL.0986-76-1091 www.nihonyuki.jp

確かな生産地、生産者より
環境にやさしい米造り
JAS認定有機栽培米・特別栽培米
食べて安心・健康

丸山物産
TEL.099-278-3550

原発なくそう!九州川内訴訟弁護団加盟

森法律事務所
MORI LAW OFFICE

弁護士 森 雅美 弁護士 蓑毛 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/

太陽ガスは自然エネルギーの普及発展を応援しています

小水力発電 (合同会社ひまき発電への協力など)
太陽光発電

自然エネルギーの上手な使い方
Best Mix
日置市伊集院町徳重11
URL: http://www.taiyo-gas.or.jp/

ハートフルエネルギー
太陽ガス
Tel: 099-273-2651

鹿児島の今を伝えます。

NEWS NOW
ニュースキャスター ニュースキャスター ウェザーキャスター
藤原一彦 豊平有香 前田一郎

月~金 18:15
news@mbc.co.jp

ふるさとたっぷり
MBCテレビ
www.mbc.co.jp

今日の新
紺と藍の彩り

鹿児島市/城山公園

“地域のために尽くし、愛される銀行”をめざして
http://www.kagin.co.jp/

鹿児島銀行

本場大島紬の伝統を守る、職人の技

図案書き 緋締め テーチ木染め
気が遠くなる程複雑な工程
泥染め 摺り込み染色 緋合わせ

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

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

かごしま有機生産組合直営店
地球畑
は、鹿児島で有機農業をいとおもふ農家が
力を合わせて作った、お店です。

西田店/鹿児島市 西田2丁目6-19
TEL:099-259-6089 FAX:099-252-9831
荒田店/鹿児島市 下荒田3丁目17-1
TEL:099-812-0668 FAX:099-812-0665
地球畑カフェ草原をわたる船(荒田店となり)
TEL:099-201-7000 FAX:099-201-7007
谷山店/鹿児島市 東谷山5丁目27-3
TEL:099-822-1055 FAX:099-822-1070
地球畑カフェ じのたね
鹿児島市城山町1-6 MBC学園1F
TEL:099-222-6088 FAX:099-222-6088
地球畑HP http://www.chikyubatake.jp/
かごしま有機生産組合HP http://kofa.jp/

ちりめん・しらす専門店
風
なぎ

(南大久保水産(いちき串木野市)直営)

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

有限会社
西製茶工場
鹿児島県霧島市牧園町万膳798
TEL.0995-76-9303

私たちは大自然の中で、
霧島だからできる
こだわりのお茶を
つくっています。

有限会社
西製茶工場
鹿児島県霧島市牧園町万膳798
TEL.0995-76-9303

鹿児島に誕生した大型碾茶工場

碾茶工場 平成22年6月竣工

産地茶問屋
株式会社 堀口園

本社: 志布志市有明町蓮原786
TEL(099)475-2182 FAX(099)475-0890
碾茶工場: 志布志市有明町野神字大堀3451-9
TEL(099)471-5300 FAX(099)475-0221

『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