



島根有機農業協会

島根の有機を
食べる

爽やかな風

松江市 宝箱

「利己」ではなく「利他」の
精神を大切にしましょう！
（島根有機農業協会理事長）

有機農業は慣行農業に対
峙するものではなく、本来あ
るべき農業（農法）です。

そろそろ、人間を中心に
据えた考え方や基準づくり
の呪縛から解き放たれ、地球
や地球上で生きているあ
りとあらゆる生き物がいつ
までも繋がって生存できる
ためには何をしなければな
らないか、一人一人が考え
出来ることから行動する
ことが大切ではないで
しょうか。

そして、「子供やその子
孫たちが安心して生活で
きる地球環境を後世に繋ぐ
ため」だと思います。

私には、有機農業は「呼吸
をしている地球の環境保
全と地球上に生活するあ
らゆる生き物の種を守る
ために、農業生産活動にお
いて貢献出来る農法であ
る」と考えます。

今、なぜ、有機農業か！
有機農業は「安全安心な
食べ物、美味しい食べ物を
得ることが第一の目的だ」
と耳にします。

天土人 文松本公二

協会の ひとり言

私の名前は「さわえ」



柳楽咲和江
（島根有機農業協会事務局員）

当協会の広報誌のタイトルは「さわやかなぜ」私の名前は「さわえ」…。「さわ…」と始まるので私のことを言われているようです。「さわやか」いい言葉ですね。そんな人間でありたいです。

さて、有機農業の取り組みは、経済優先ではなく環境優先・心の豊かさを優先してほしいと思っています。有機JASの広がりに有機農業が広がってほしい、そして化学物質による環境汚染被害を止めてほしい。「有機農業の広がり＝有機JAS認証事業者の増加」は実績として数字に表れやすいですが、このことが数年後に有機農業実践者の減少及び有機ほ場面積の割合減に繋がらないよう願っています。また有機JAS認証事業者以外の有機農家の存在そして想いにも目を向けていきたいと思います。



4月に事務局長が代わりました

4月から当協会の事務局長をさせていただくことになりました、山本秀と申します。よろしくをお願いします。県職員時代に有機農業の普及指導で経験してきたことを活かしながら、微力ではありますが事務局員3人と共に頑張っていきたいと思っておりますので、引き続き皆様方のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2025年度通常総会を開催

島根有機農業協会は6月3日、2025年度通常総会を開き、2024年度活動報告・決算、2025年度活動計画・予算など全6議案が承認されました。

2025年度も引き続き有機JAS認証事業、県受託業務、相談業務、有機農業普及啓発活動等を進めるとともに、新規会員の確保に努めていくことを確認しました。

役員改選では、井口隆史理事が退任され、新たに吉田政昭氏が選出されました。なお、総会後の臨時理事会で副理事長に渡部裕子氏、認証内部監査員に吉田政昭氏が就任することとなり、本年8月5日から新体制へ移行予定です。また、長年協会の運営に貢献していただいた井口隆史理事（初代理事長）には、新設された相談役として今後もご支援いただくことになりました。

島根有機農業協会への入会のご案内

有機農業や食品の安全・安心並びに地球環境の保護に関心をお持ちの方はどなたでも会員になれます。

【入会金及び年間会費】

正会員 入会金：（個人会員、団体会員とも）5,000円
年会費：個人会員3,000円、団体会員17,000円

賛助会員 入会金：不要
年会費：個人会員3,000円、団体会員17,000円

【会員特典等】

・正会員は、総会における議決権があります。
・有機JASに関する情報ははじめその他催し物等の情報を得ることができます。
・交流会、集会などのご案内、技術・情報交流の場への参加 等

お問い合わせは当協会まで

編集後記

神魂神社を通り過ぎ、加工場がある建物に向う坂道をどんどん登る。それに連れ、期待感もテンションも否応なしに高まっていく。案内されるままに、加工場の階段を登って2階に辿り着く。その先の窓にはパノラマビューの絶景が広がっていた。ここってカフェ？それともスタジオ？眼前に広がる茶畑と遠くには宍道湖や中海。なんと贅沢な空間なのだろう。この空間をつくろうと提案したのは創業者である社長の奥様という。時を繋ぐ3世代の想いの連鎖、次々に供されるお茶の味わいに魂を揺さぶられ続けた。案内してもらった園場の至る所にその想いが輝いている。「ここはキラキラの宝箱やあ〜！」と何度叫んだか分からない。（渡部裕子）



お問い合わせ：特定非営利活動法人島根有機農業協会

〒699-4621 島根県邑智郡美郷町粕刈404番地5 TEL・FAX 0855-75-0017

<https://shimane-yuki.or.jp/>

宝箱茶めし



もっとお手軽につくりたい時は、水加減してから番茶のティーバッグと小さくカットした昆布を載せても。
水出しの方が美味しいけれど、時間勝負のときは、お試しください！

材料
米 2合(300g)、有機番茶 ティーバッグ1袋、
昆布 5cm 細く切っておく、水500cc、天然塩 小2、
しょうゆ 小1〜2、菜種油 小2
【具材※今回は長芋】 豆類、根菜、とうもろこし、
アスパラガスなど旬の野菜130g程度

- 1 米はあらかじめ洗いが白濁するまで浸水しておく（一晩置く場合冷蔵庫で）。
- 2 ペットボトルなどに有機番茶のティーバックと昆布、分量の水を入れ一晩置く。
- 3 野菜は1〜2cm程度の大きさに揃えてきっておく。
- 4 ②の浸した昆布を取り出してお好みの形に揃えて刻んでおく。
- 5 炊飯器に①の米を入れて②の昆布番茶水を2合のメモリの線の2mmくらい下まで入れる。
- 6 天然塩、しょうゆと菜種油を入れてひと混ぜし、野菜と昆布をのせてかき混ぜずに、白米モードまたは炊き込みご飯モードで炊飯する。
- 7 炊き上がったらずにシャモジでご飯の表面に十字を切り1/4ずつ天地を返しほぐす。



Sawayaka Cooking
料理探求家・渡部裕子の

しまねの有機を 食べ尽くす通信

ちやんちやん



プチトマトの 烏龍茶はちみつマリネ

材料
有機烏龍茶 5g、お湯(90℃) 50cc、リンゴ酢 150cc、
はちみつ 大3(あれば夏蜜)、天然塩 小1.5、プチトマト10個程度、
きゅうり1/2程度、乾燥したままの有機烏龍茶葉 適宜



- 1 プチトマトは湯むき、きゅうりは一口大の乱切りに。
- 2 烏龍茶をお湯で浸して蓋をして蒸らしておく。
- 3 鍋にリンゴ酢とはちみつ、天然塩を入れて煮溶かす。
- 4 ③に②を茶葉ごと入れて30分置く。
- 5 清潔な瓶に、茶葉を漉した④と①を入れ、最上部に乾燥したままの烏龍茶葉(大きめの茶葉)を散らし蓋をする。
- 6 一晩置いたら食べられる。茶葉は食べても良いが食感が気になるようなら取り除く。1週間以内で食べ切る。



余ったマリネ液を濾してから煮立てて、ゼラチンや寒天で緩く固めると、ドレッシングとして野菜やお刺身やササミ等が美味しく食べられます。

――農業を始めたきっかけを教えてください。

もともと、社長である父が、大庭で農業をしていました。父は造園会社を始めましたが、やっているうちに酸性雨や地球温暖化の影響が始め、自分たちが使う植木への影響や環境問題に意識を向けるようになりました。

一念発起して、造園業から出る木くずや草くずを堆肥化して土に返す研究を始め、植木の生産にその堆肥を使うようになりました。その頃、大庭空山は耕作放棄地が増えてきて、造園の方では、堆肥の安定生産に目途がついたところで、この堆肥を生かした有機農業を行うため、2003年に「畑はいのちの宝箱」をキャッチフレーズに、有限会社宝箱を設立したのです。

――始められた時は、お茶の木は植わっていたのですか？

はい。昭和50年代から県営農地開発事業で農地造成をして、お茶、梅、柿などを植えたと聞いています。

――有機農業に取り組んだきっかけはありますか？

この地域のお茶生産の歴史は古く、家の垣根、畑の境や畦畔にもお茶の木があります。畦畔茶園っていう名前があつて、家のお茶は自分でつくるという経験が父と母にもあつたんです



よ。父は農業を使わなくてもおいしいお茶がつかれることを知っていました。だから、特に何かきっかけがあつたというわけではなく、もともとこの

ベースがこの土地にあつて、農業不使用でもできるということも知っていました。そこに自社の植物性堆肥を加える、ということが完全にリンクして、有機でやれるよね、っていう確信が生まれました。

水と風がめぐる地形

空山が育む自然の宝箱



inter view 有限会社 宝箱
松浦照美さん 美早さん

畑はいのちの宝箱

美早さん

――耕作放棄地が増えていたということですが、ここには以前、展望台があり、レイクライン（観光周遊バス）も上がっていました。でも、次第に畑がすさんでいき、展望台も朽ちて撤去されてしまっていました。こんな荒れた状態じゃないけないという

ことで、2009年から耕作放棄地再生の事業に取り組むことになりました。畑が荒れたのには理由があつて、もちろん高齢化や後継者不足もありますが、お茶の消費が減り、価格が下がり、もともと大きな産地ではないので、生産を続けるのが難しい時代になった

行ったりもしています。今、うちでは3名が茶師の資格を持ち、品質をよくするために日々勉強しています。あとは経験ですよね。最近では、東京のお茶屋さんからの指導も受けています。

――様々な種類のお茶を加工・販売されていますが、

――茶工場は2011年にできたと聞きました。その経緯は？
ももとは地元茶業組合さんに持ち込んでいましたが、よそのお茶と混ざるため、差別化が難しい。有機栽培の特徴をいかすためにも、自社工場を建てて有機で販売できるお茶をつくらうということになりました。

――お茶を仕上げるのには加工の技術が必要ですが、どうやって技術習得されたんですか？

もともと自分の家でお茶をつくっていた地元出身者がいて、知識は0ではなかったです。他の茶工場に研修に



きどつちがおいしいか飲み比べをしてもらったところ、結果は同数だったんですね。そこで、熟成紅茶でも受け入れられると確信しました。そこからビンテージシリーズを始めました。ロット分けして記録をして管理して

のだと思います。

一方で、日照時間が短い、北向きの茶園のお茶は、天然のかぶせ茶みたいなもので、繊細な柔らかいお茶になるのがこの産地の特徴です。広葉樹の柔らかい色は松江の特色であり、この環境の中で優しい味わいのお茶ができます。

それと、地形的にここは水が多いんですよ。宍道湖・中海・日本海があつて、標高は200mで、街よりも2℃くらい涼しい。ですが、水のあるところは暖かいので、きつい冷え込みもないんです。それと、風通りがいいので、湿気とか蒸れとかによる病虫害が少ない。風の刺激があると生育がよくなるらしいです。水と風のおかげです。

――有機栽培をするにすばらしい環境ですね。実際に会社を立ち上げられてからはいかがでしたか？

有機栽培のベースはできましたが、次の課題は、お茶屋さんを買ってもらえるお茶をどうつくるかということです。島根のお茶屋さんにも、まず煎茶をおすすめしました。有機で手間がかかっていることを認めてもらいたいと思うのですが、価格が折り合わず、慣行栽培のお茶と比較して質が悪いといわれる。実際、この植物性の堆肥を入れて土が変わって、お茶がおいしくなったといわれるまでに8年かかりました。

その間とはにかく、イベントなどに出演していました。当初から番茶はよく出ました。試飲会でリピーターのお客さんに出会って「あんたこのお



――確かに。有機JASのメリットですね。新しい視点です。

うちのお茶は、リピーターの方から、滋味があり飲んだあとおいしさが続くといわれます。特に、熟成茶は後口のおいしい余韻とともに熟成香が楽しめます。化学合成肥料を使わないので、後熟がきくようです。時間とともにおいしくなる。それがうちのお茶の特色の一つだったんだなっと思いました。

――お茶以外の生産は？

梅・柚子・柿などがありますが、実際、農業を使わずにきれいなものをつくるのは難しいんですよ。生果で出荷するものは厳しく選別しています。有機だから多少キズがあつても仕方ない、ではなくて、きれいなものを出荷するようにしています。それは、有機でもきれいなものがつくれるんだよ、というメッセージでもあります。多少悪いものは加工してジャム、梅干しや干し柿にしています。

茶はね、体に合うといわれて、目から鱗でした。お茶のおいしさも確かに大事ですけど、体に合うから買ってくれる人もいるのだとわかり、そういう方をみつけることが大切だと気づきました。なので、出かけて行つては試飲会をしましたね。まず飲んでもらわないと、体に合うかどうかかわからないし。その方に出会わなかったら、本当にくじけていたかもしれない。そのうちに、煎茶も出るようになりしました。「有機」だから買うのではなく、体感で買っていただけということが起きる。そこから自信を持って美味しいですよ、っていえるようになりしました。

有機のお茶って、二煎三煎四煎と味が変わらないんです。それが特徴。ちょっと値段が高い？というんじやなく、コスパがいいんです。何煎もずっと飲めるから、実はお得なんですよ。

――2010年に農産物で、2011年に加工食品も有機JASを取られています。が、きっかけは？

有機栽培を行っていても、有機JASを取得しないと有機と名乗れないので、取得をし、市場やお客さんに対して正式にアピールできるようにしました。

ネームバリューはないのですが、有機に関心の高い県外に出したいという気持ちがありました。有機JASを取得したことで、東京のバイヤーさんとながりができました。そこから、新しい商品開発につながることもありました。

――有機をしてよかった点は？

自分たちは空山の環境がいいことを知ってるし、ここで仕事ができることは幸せです。この場所で農地と景観が一体となる「景観保全型農業」に取り組んで、地元のものを使い、環境を大切に有機農業をしているというのが一番の意義だと思います。

――大変なことは？

やはり草刈。この環境を守っていくためには不可欠であり、困難でもあります。有機をやっていたら、皆さん同じだと思います。支えられるスタッフのおかげです。

――今後の展望は？

地域のお茶は、皆さんの健康と団らんに必要とされてきたと考えていますので、茶処松江のお茶として、これからもいいお茶をつくり続けたいと思っています。
あと、この景色も場所もあまり知られていないので、お茶とともにこの景色を楽しみながら有機栽培のご理解を深めていただけるような体験の機会を増やしていきたいです。

