



島根有機農業協会

島根の有機を
食べる

爽やかな風

邑南町 有機農園 増亀屋

土に一番近い業
開闢以来、時の政府は農民を生かさず殺さずの精神で取り扱ってきました。
江戸の鎖国時代はほぼ全量国産で賦っていました。が、鎖国から解放され、職業も多種多様となり、効率的で利益率の良い仕業が生まれ、近年に至っては自給率30%台瀕死の状態です。
農業はどんな役割を担っているのでしょうか。
農業は食糧の源
命の源は心
肉体的には平均寿命も大幅に伸びて来た。一方、心の病は近代化すればする程増え、子供から大人まで160万人とも言われ、明日は我が身であること
を帰ります、そんな時代であるからこそ、心の病を取り除いていかねばならない大きな課題を抱えています。
人はやがて死を迎え、そして肉体は土に返って行きます。心の病を解消する妙案はありません。土に一番近い業と言えは農業です。
対面恐怖症はその症状ですが、植物や動物を労われば相手もきちんと言葉に発しなくても対応してくれます。
農業は未来産業です。人間の力では到底及ばない力を農業は発してくれま

協会の
ひとり言

正しさと伝わりやすさ



柳楽咲和江
(島根有機農業協会事務局員)

2025年が終わり、振り返れば昭和100年という記念すべき年でした。私自身も半世紀を生きることになります。非常に計算しやすい年であると同時に、「半世紀」という言葉に時代の大きな流れを感じた1年でした。

数年前に、『JAS規格』を『JAS』に改める」という通達がありました。理由は、『日本農林規格』の英訳が「Japanese Agricultural Standard」、略称が『JAS』であり、『JAS規格』と言うと「規格」が重複するからだそうです。「…そお～なんですけれど」。私としては、『JAS規格』の方が直感的にわかりやすく、伝えやすいと感じるのです。日本語で『規格』と付け足すだけで、「共通のルールや基準があるんですよ」と視覚的に、より明確に伝えることができると思うからです。しかし、「Japanese Agricultural Standard」＝「日本農林規格」をしっかりと認識している方々にとっては、この「規格」の重複の方が気になるのでしょう。

「別に、どうでもよくないですか?」と思う方がいらっしゃるのも、実によくわかります。ですが、国が作成する公的な文章においては、「わかりやすさ」よりも「正しさ」が重んじられます。私たちが関わる有機JAS認証業務では、国が作成した文章を正確に読み解く力が求められます。学生時代には深く意識しなかった「国語力」の重要性を、今改めて痛感し、日々勉強しているところです。

有機栽培
での

お困りごと・失敗事例を募集!

有機JAS認証事業者の皆様、生産行程管理で直面する具体的な「困りごと」や「失敗事例」を共有し、解決策をみんなで見つけるため失敗事例を募集します。

重点募集
テーマ



除草対策	労力のかかる除草、特定の厄介な雑草対策。
苗づくり	徒長、発芽率の不安定、病害虫による被害。
機械作業	圃場に合わない機械、作業効率の課題、故障事例。
有機加工食品 小分け事業者	受入原料の有機性の確保について担保書類の不備など。

その他、土壌管理、病害虫、資材選定、記録管理・根拠書類管理など、生産行程管理全般における失敗事例も歓迎です。うまくいかなかった具体的な状況、現在試している対策、他の事業者さんに聞きたいアドバイスなどを、ぜひお寄せください。集まった事例は機関紙で紹介し、相互の学びの機会とさせていただきます。

皆様の貴重な経験等をお待ちしております!

応募方法 以下を明記の上、メールまたはFAXにて島根有機農業協会までお願いします。

2026年
3/31
応募締切

・氏名または団体名
・連絡先(機関紙に掲載する情報は、ご希望に応じて匿名も可能です)

Email: shimane-yuki-nougou@feel.ocn.ne.jp
FAX: 0855-75-0017

掲載・活用方法

ご応募いただいた事例は、本機関紙の次号以降で具体的な解決策やアドバイスとともに紹介させていただきます。また、今後開催予定の交流会や研修会でのテーマとしても活用させていただきます。

編集後記

飄々と田んぼを守ってきたお父さん。その裏に、どれだけの苦労があったかは語られないけれど、幼い頃の息子に刷り込まれていた「カッコいい背中」。奥さんと猫を連れて戻ってきてからは父が後方支援、息子が前線。爽やかな笑顔の奥には、土と暮らしを選び続ける覚悟が光っていました。親子の役割交代が、静かで、優しいなあとしみじみしながら取材を終えたのでした。



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/>

有機玄米と白ネギのリゾット
米糠クラムブルを添えて



材料 (2〜3人分) 玄米 1合(150g)、水 400cc、天然塩 小1、白ネギ 1本、オリーブオイル 大1

- ネギは青いところと白いところにわけて白いところを1.5cm幅のざく切りにする。青いところは、みじん切りに。
- 圧力鍋に玄米と水400cc、天然塩を入れひと混ぜしてから、玄米の上に白ネギを一面に広げ、蓋をして蒸気が勢いよく出てくるまで加熱。
- 重たい方のおもりをつけて、シュッシュと蒸気が抜ける程度の火加減で15分。
- 火を止めて、10分蒸らし、蒸気を抜いて蓋をあげ、熱いうちにネギの青い部分とオリーブオイルを加えて混ぜ合わせる。
- 器に盛り、オリーブオイル(分量外)と米糠クラムブルをふりかける。

炊飯器でも同じように炊けますが、その場合、一晩しっかり浸水させてください。※圧力鍋なら浸水不要です。

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

米糠クラムブル 粉チーズもどき

材料 米糠 36g、酒粕 26g、菜種油 6g、天然塩 4g



- ボウルに材料をすべて入れ、まんべんなく混ぜ合わせ、ぼろぼろの状態にし、フードプロセッサーなどで細かくする。
- オープンシートを敷いた天板に①を広げ170度のオープンでほんのり黄色になるまで10分程度焼く。

パスタやグラタンにふりかけたりする他、なんとアイスにもあうんです!



——代々農業をされていたのでしょうか。

（良作）代々米農家でした。もともと僕は後を継ぐ気はなかったんです。米はどんなに安くなる時代だったから。大学を出て、広島で働いていたけど親父が倒れてなんとなく気になっちゃって、こっちへ帰ったんですよ。

でも、帰った頃はまだ農業は本格的にやってなくて、役場、自動車学校などで働いてからヤンマーの営業に入って。ヤンマーがね、毎年学生に論文を募集してたんですよ。その論文を読んで、これからの日本の農業、おもしろそうって思って農業をやり始めました。

——初めから有機栽培をされていたんですか。

（良作）最初は慣行栽培でした。自分でつくり始めて、農業散布をしているとき、突風が吹いて、農業がパーっと自分にかかって、吸い込んだしまった。そのあと一週間ぐらい寝込みましたよ。それが一番の原因で、農業はやめにかんなくて。そんなとき、江津の人が紙マルチの田植

えをしていると聞いて、うちの田んぼを一枚、紙マルチで植えてもらったんです。それがまた見事にね、秋に黄金色に実りました。これはいいな、と思って。それで、県にも支援してもらって、紙マルチ田植え機を導入しました。

——紙マルチで田植えをされてどれくらいですか。

（良作）20年以上ですね。その後、有機JASを取得しました。有機JASを取ったら、取引の話がばんばんと進みましたね。当時はまだ島根有機農業協会はまだなかったたので、別の機関で取りました。

——協会では2022年に取得となっていましたか。

（良次）2021年に僕が帰ってきて、2022年に僕の名前で取り直したみたいな感じになりました。

——良次さんはいつから農業を始め



——卒業後、お父さんのご病気の影響はあったとは思いますが、すぐ腹はくくれましたか？

（良次）慣行でやってなかったのが一番強い。慣行だったら、多分帰ってきてないと思います。有機は価格も安定しているし、求められるものなんだけ。

——今年の作付面積は？

（良次）約10haです。令和7年は父さんが入院したのもあって、ほぼ1人で作業をしました。田植え期間だけでも大方2ヶ月間。刈り取りも同じくらいの期間でした。代掻きは、ご近所の方には事前に断りを入れて、夜にやりました。でも案外予定通りに終わりました。1人でも意外とできるもんですね笑。

——単収はどれくらいですか？

（良次）6〜7俵くらいです。さぬむすめは8俵いきました。すごい品種ですね。田んぼの土がもう出来上がっているのと、紙マルチの使い方が上手くなったのもあると思います。

——お父さんの時代から一人で全部されていたんですか。

（良次）基本そうですが、僕も学校帰りや休みの日は一緒にやっていました。学校帰りに直行していた記憶があります。どここの田んぼにおるけえ、来いよ、みたいなね。

——素晴らしい。肥料は何を使っ



未来をつないだ

有機という選択

2条刈りのコンバインの操縦でした。そのときから機械に触れとったせいか、やっぱり機械を操縦するのが好きになりましたね。

大学三年ぐらいの時から。お父さんがトラクターを更新するか悩んでいるときに電話があって、「ほんまにどうするん？ 帰るんだったら更新するし、みたいなことを言われて。ああ、そうなんだ、まあ帰る気はあるよ、いつかわかんけど、みたいな、それぐらいの気持ちだったんですけどね。四年生になって、本当は一回就職して、営業の仕方とかを学んで帰れたいいなと思ってたんですけど、お父さんが病気で入院したので、そんな暇はないと思って、すぐ帰って。

——すごい。本当に叩き上げですね。でも、道がきちんとできていて、スムーズにバトンが渡っているように思いました。

（良次）有機でやっていったっていうのが1番、将来もあるなと思ったし。あと機械道楽というか、たくさん機械が揃っていて、俺に向いているじゃんみたいな。

——元々有機をやろうと思っていたのですか？

（良次）そうですね。慣行でやっていて、それが嫌だったんですけど、多分農協しか売り先がない。レストランとか直接取引をしているところもあると思うけれど、コロナの関係なんかだと契約が切れちゃうじゃないですか。だから、我が家の場合、安定した販路があったのが一番良かったのかなとは思っていますね。有機をやったから、いろんな取り引き先が広がってきた。

（良次）売り先には困ったことないですから。全然足りてないですもんね。

——今後の展望はありますか。

（良次）やっぱり面積を増やしていきたいですね。今ちょうどいろいろな話があって、兄ちゃんが帰ってくれば話を進めようか、みたいな。今は兄ちゃん判断が分岐点です。ただ、今の体制のままで、面積は増やしたいので、妻にもトラクターに乗ってもらえたらと、今、口説き中です。出荷作業の手伝いをお願いしているのも一つの流れなんですけど、徐々に少しずつ巻き込んで。

——これから取得する人に向けて、何かありますか。

（良次）最初の申請書類の作成がやっぱり大変ですね。美味しめ認証もそうですが、でも、一回終われば慣

