



島根有機農業協会

島根の有機を 食べる 爽やかな風

吉賀町
かわの農園



全国の市区町村で取り組む
オーガニック給食

この言葉には、次の世代に
手渡したい健康や環境地域の
農業豊かな自然や暮らしが
続くことへの願いが込められて
います。農業や化学肥料に頼ら
ない農業は、土や水、空気を汚
さず、地球温暖化や地域の環
境負荷を低減し、流域の森・
里・川・海の循環や生物多様
性を育みます。

現在、全国で328市区町村
が学校給食で有機食品を利用
しています。全国各地のオーガ
ニック給食を進める活動が大
きな流れになって拡大してい
ます。オーガニック給食の実現
は、単に子どもたちの食や健康
の問題だけでなく、地域の農業
や暮らしを守り、人口を維持し
ながら地域経済を活性化し、流
域の安定につながることを多
くのみなさんと共有したいと
思います。

そのためには、農地の集約化
だけでなく「畝を振るえる消費
者」による「暮らし農業」を増や
さないと農村集落は維持でき
ません。

集落の維持は、農地の集約化
だけではなく、戸数の維持が
出来なければ集落維持につな
がりません。人口維持は「暮ら
し農業」により、自然と共生し
ながら多様な暮らしの中で知
恵や技を継承しながら集落の
互助、連帯が大切ではないで
しょうか。

（島根有機農業協会理事・
日本有機農業協会理事長）

文・福原庄史

協会の ひとり言

事務机の上のパズルと、 AIへの祈り

柳楽咲和江（島根有機農業協会事務局員）

「申請書類、管理記録、各種の根拠書類…」記入する
人によって、書き方は本当に様々です。ひな型を提示
されてその通りに書こうとしたものの、自分のところの
現状にうまく当てはまらず、四苦八苦した経験のある方
も多いのではないのでしょうか。

「転記ミス、内容の重複、順番がバラバラな記載、
ちょっとした勘違い」「同じような内容なのに、書類ごと
に書き方が違う」「そもそも、なぜこれを記入しなきゃ
いけないの？どう書けば正解？」。現場でお話を伺っ
ていると、書類を前にした皆様のそんな「心の声」が、
私には聞こえてくるようです。

実際に間違った業務をしているわけではないのに、
なぜかやたらと複雑怪奇になっている書類。以前に比
べて確実に増えている書類。そして、当協会のものと
はまた仕様が異なる、他からの書類たち…。書類を拝
見しながら皆様のお話を伺うとき、私の心の中ではま
ず「なるほど、書きたいことや現状はよく分かりまし
た！」と全力で受け止めています。しかし、その後に
「さあ、これをどうやって伝えたらよいのだろう」と頭
を抱えるのが、もっぱらの悩みです。

AIがこれほど発達したのだから、この書類仕事の
パズルがもっと楽に、スマートになればいいのと思う
のは、私だけではないかも。

当協会として、これまでも「書きやすさ」等を意識して
書類を見直してきたつもりですが、今後もさらに工夫を
重ねてまいりますので、お気づきの点がありましたら、
ご意見等をお寄せくださると嬉しいです。

有機に 関する

みんなに相談したい 共有したい話題を募集します！

前号で「困りごと」や「失敗事例」を募集しましたが、残念ながら
応募はありませんでした。今回からは、皆さまに相談してみたいこと、
共有したいことなど、失敗事例に限らず、有機に関する幅広い話題を通年で募集すること
にしました。集まった話題は機関紙で紹介し、相互の学びの機会とさせていただきたいと考
えています。お寄せいただいたお悩みやご相談についても誌面でご紹介し、皆さまの工夫や解決
のヒントを「みんなの知恵」として共有していきます。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。皆さまからの話題提供をお待ちしております！

応募方法 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。
※氏名または団体名、連絡先（機関紙に掲載する場合は、事前にお知らせいたします）
Email: shimane-yuki-nougyou@feel.ocn.ne.jp Fax: 0855-75-0017



有機JAS認証 講習会開催の お知らせ（2026年度後期）

※講習会が追加・変更された場合は、
当協会ホームページにて随時更新
いたします。

10/20（火） 10:00～16:00
対象：有機加工食品生産行程管理者

11/17（火） 10:00～16:00
対象：有機農産物生産行程管理者

〔会場〕
島根県立農林大学校
研修館
（太田市波根町1120-1）
〔費用〕
会員 4,400円
賛助会員 6,600円
非会員 9,900円
（税込・新料金）

編集後記

今回も笑いの絶えない取材でした。質問に対する答えはバラバラな
のに、根底のところではつながっているのだなと感じました。お二人とも1ターンですが、柿木に根付いておられる姿から、有機
農業という切り口以外にも様々なことを学ぶことができます。とても
ステキなご夫婦です。

さて、今さらですが、はじめまして。「爽やかな風」編集長の中尾
祥子です。本紙は協会の広報誌ですが、認証事業者さん同士の横
のつながりづくりと、消費者の方へ農業や有機JASへの興味・関心
を持ってもらうことを目指すものだと考えています。ぜひ本紙へのご意見・ご感想などもお寄せください！

そして「爽やかな風」のご縁で、今年5月から臨時職員となりました。週1回程度の勤務ですが、まだ猫を
かぶっていますが、お気軽に声をかけていただければ幸いです。（中尾祥子）



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/>

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

この粒で
つくるよ！

材料

- 1 ミキサーにバジル、青唐辛子、生姜、ニンニク、赤玉ねぎの順にいれる。
- 2 フライパンになたね油と☆を入れて弱火にかけ、香りを立たせる。
- 3 ミキサーに②と水150cc(分量外)をいれて攪拌する。
- 4 滑らかになったら、生米糀と天然塩を入れて再度攪拌し、清潔な瓶に入れて、2週間程度常温放置する。時々かきまぜる。

材料 (2人分)

- バジル 両手いっぱい、青唐辛子 片手いっぱい
- 生姜 1片、んにく 3片、赤玉ねぎ (大きめ) 1/2個
- ☆コリアンダーシード 大2、☆クミンシード 小2、なたね油 大3
- 生米糀 120g、天然塩 60g、香りの青菜(あれば) 両手いっぱい

材料 (2人分)

- しめじ 1/2株、きくらげ 3片、ピーマン (小) 3個、茄子 1本
- 厚揚げ 1枚、プチトマト 5個くらい、サラダオイル 大2
- ココナッツミルク 200cc、水 200cc、グリーンカレー糀 大2

1 きのこと、ピーマンと厚揚げを一口大に切る。茄子は表面に格子状の切り込みを入れてから切る。

2 サラダオイルをフライパンに入れ、茄子を入れオイルを絡めてから点火する。その後、きのこ、野菜、厚揚げを入れ炒める。

3 ココナッツミルクと水を入れ、煮立たせる。一煮立ちしたら、グリーンカレー糀を入れて、くつつさせる。

4 味を整えて出来上がり。お好みのライスにかけて召し上がれ。

塩気が足りなければ塩、甘みが足りなければあま酒などで味を整えて。スッキーニも超オススメ！

クレオパトラのスープ

材料 (2人分)

- モロヘイヤの葉 60g、パセリの葉 10g
- オクラ 4本、パイヨン 1本、水 150cc、天然塩 適宜
- ごま適宜、オリーブオイル 適宜、絹ごし豆腐 1/4丁

1 モロヘイヤを茎から外し葉だけに、オクラはヘタの部分を取っておく。

2 お湯を沸かし、①を全て入れ2分茹でる。すぐに冷水にとって色留めをする。

3 ミキサーに②を全て入れ、分量の水を入れて滑らかになるまで攪拌する。

4 パイヨンと天然塩を入れ味を整える。

5 豆腐を器に崩し入れ、④のスープを注ぎオリーブオイルとごまを散らす。

暑い時期には、キンと冷やして召し上がれ。ミキサーがない場合は、粗く微塵切りにすれば◎。滑らかな食感を求める方は、さらにすり鉢とすりこぎでゴリゴリしてください。

お互い支え合う動き

柿木で、有機とともに暮らす

――まず、お二人とも島根のご出身ではないそうですが、ターーンや農業を始めたきっかけを教えてください。

（雅俊）僕は広島出身です。もとも有機農業に興味があって、自分で農業がしたかったのもあり、柿木のことを知りました。大学卒業後、しばらく地元に行ったのですが、2006年に移住し、当初は、㈱エポックかきのきむらに就職しました。休みの日に勉強しながら農業しようかなって思ってたんですけど、週2だと全然できない。30歳の時に「このままあと5年後に胸張って農業できるかな」と考えた時、それは無理だ、仕事を辞めて農業に専念しようと思いました。2010年に就農しました。

（梨恵）私は横浜出身です。東京で働いていたときに、周りで体調を崩す人が多く、話を聞くうちに、やっぱり食べ物に影響してるんだと思いました。それまで食にそこまで関心がなかったけ

がけで柿木の仲間に入れたことです。かね。一人で急にこの土地にやってきたのに、周りの方々のおかげですね。やっぱり一人だけじゃない。

――柿木の歴史や土地柄とか人柄とかそういう素晴らしさがあり、そこを目にかけて人も来るんだろうし、皆さんが大事にしているからこそ有機が守られているのだと思います。素敵です。研修生の受け入れをされているとお聞きしましたが。

（雅俊）今はいませんが、これまで4名の受け入れをしました。

（梨恵）そのうち2名の女性は就農してそれぞれ2年目と3年目です。一人で頑張っています。少量多品目みたいな感じです。

――やはり先進事例があるから学びに来る方がいらっしやるということですね。梨恵さんは産業体験でここにきて、今度は受け入れ側になるってどうですか？感慨深い？

（梨恵）そうですね。でも人に伝えるってすごく難しいことだなと思います。



雅俊さん

梨恵さん

かわの農園 河野雅俊さん 梨恵さん

interview

れど、食生活を見直

したい、食材もこだわって

買い物したいと思ったんですけ

どいい素材が手に入らなかったんですよ。ならば自分ですくってみようと、自分の仕事にしてみたら面白いかなと。単純に違う仕事も経験してみたかった。2017年に柿木に来て、ふるさと島根定住財団の産業体験事業を活用して1年間研修をし、その後就農しました。

――すぐに専業に？

（雅俊）すぐには難しく、元の職場の配送のアルバイトなどもしていました。が、少しずつ減らしていつて、5年くらいで専業になりました。

（梨恵）就農1年目は、半農半Xという感じで、生協の配送の仕事もしていました。が、結婚後は専業になりました。

――今ほどのようなものを？

（雅俊）野菜が約50品目、年間通して常時5〜7種類の野菜を出荷するよう作付けしています。有機JASはとっていませんが、お米やきのこもやっています。経営面積は全部で235aで、うち有機JASをとっているのが145aです。

――そもそも有機農業をしようと思った理由を教えてください。

（梨恵）もともと「自分が安心して食べられるものをつくりたい」というのがベースだと考えたときに、化学肥料



と、島根県は有機に力を入れているので有機野菜を探している県外のバイヤーさんが実際に見に来られたりしたので、販路拡大のきっかけづくりにつながると思います。

――今後、どのようにしていきたいか、思いを教えてください。

（雅俊）今生産している農地を次世代にへつないでいくことはしなきゃいけないし、したいなとは思っています。この木部谷地域は幸いなことに荒れたところはなくて、ターーン者が約6haの農地を守っている感じです。

（梨恵）地元の人でも、息子さんたちが今まで農業をやってなかったけど、やるようになったという話も聞きます。

（雅俊）ただ、この地域は有機的生活の上の有機農業なので、経済性はちょっと二の次で置いてきたところ

――「二」数年の米騒動などをみていて、私自身いろいろと考えさせられるのですが、お二人が感じられていることはありますか？

――課題は多いとは思いますが、でも楽しいですか？

（梨恵）はい。やりたいことがやれてるんで。大変ですけどね。

――ちなみにやって一番これが楽しいっていうのってありますか？

（雅俊）えー何が好きか…、収穫しながらのつまみ食いかなあ。

（梨恵）私はまだそんなに伸びてない草の草取りをひたすらやるみたい。ひたすら黙々とやるのが好きかも。

