

島根の有機を 食べる 爽やかな風

益田市美都町
小田又の丘
美都森林



有機農家の方に、田畑のお話をいろいろ伺うと、必ずと言っていいほど、ある話題に行き着く。
それは土だ。その捉え方も、こだわりの多様性があつて、実におもしろい。
所変われば、土も変わる。そこに暮らす人それぞれに、天から授けられた土地は、耕す人が祖先に受け継いだ伝統や農法、新たに得た技術や知識、その組み合わせや掛け合わせによって、すぐ隣の畑であつても、全く違う土が出来上がる。
作物を**育て**むものは土だ。土が姿と形を変えた炭素(有機)化合物を、同じく炭素(有機)化合物である我々動物が摂取して命を繋いでいく。なんてドラマチックなのだろう。
取材をするときは、必ず土を触らせてもらう。形状や色彩、手触りはもちろん、そこに生えている草花たちの姿にも目を見張る。
農家の方の「人となり・土となり」に触れ合うことが、目下の楽しみとなっている。これより順次、県内の認証事業者さんを訪ね、紹介させていただく。
まだ見知らぬ土、そこで育まれている農産物。その出会いを思うと、否が応でも胸が高鳴る。なんだか、お腹も空いてきた。

文・渡部裕子

協会の ひとり言

柳楽の思う有機農業



柳楽咲和江
(島根有機農業協会事務局長)

作物を育てることの基本が有機農業だと思うのです。では有機農業とは、どんな農業なのかと問われると、自分が管理している土地で、地域内にある資源で、自然と向き合いながら行う農業だと思うのです。

有機JAS講習でお話する有機農業は「化学的に合成されたものを使用しない」「遺伝子組換え技術の禁止」の2点を中心に説明しています。生産者には、この2点をいかに排除しているかを申請書および根拠書類で示し、申請書通りに行っていることを示す『生産行程管理記録』を作成することを求めています。

しかし、この2点はあちらこちらに潜んでおります。そして世の中は「化学的に合成されたもの」「遺伝子組換え技術」が増えてますよね。その為なのか有機JAS認証でこの2点の確認がとても増えたと感じています。この2点になぜか、おびえながら認証業務にあたっている自分がいます。使用する側への規制の強化を求めている自分がいます…。

有機JAS認証制度関連

認証講習の受講をお願いします。

すでにご存じの方もおられると思いますが、2024年7月1日に規格が改正されました。

Codex ガイドラインや他国の状況、使用実態等を踏まえ、資材の追加や使用可能な資材について改正がありましたが、内容自体に大きな変更はなく、認証事業者の皆さんは現在行っていることを改めて変更するようなことはありません。

改正の主な点は様式の変更であり、それに伴い、「認証の技術的基準」及び「検査方法」も様式が変更になっているため、下記の日有機JAS認証講習を計画しましたので、ぜひご参加ください。都合のつかない方は、別途対応いたしますので、2025年中には「生産行程管理責任者」及び「格付責任者」の方は講習会の受講してください。きのこの認証を取得している方については別途日程を調整します。

日時	2/25(火) 13:00～16:00	2/26(水) 13:00～16:00	2/28(金) 13:00～16:00
内容	有機農産物の生産行程管理者	有機加工食品の生産行程管理者 外国表示格付取扱事業者	小分け業者 外国表示格付取扱事業者

会場：多機能コミュニティセンターみさと館(美郷町役場横) 受講料：いずれも3,600円

※有機JAS認証講習を受講される方は、2月17日(月)までに当協会へお申し込みください。

爽やかな風－島根の有機を食べる－発行スタート!!

島根有機農業協会では、活動の内容を広く皆さまにお知らせするとともに、認証事業者さんをご紹介し、生産者の方のみならず消費者の方にも「有機」とは何か、どんなことをしているのか知っていただく機会になればと思い「爽やかな風－島根の有機を食べる－」を発行することといたしました。認証事業者さん同士の横のつながりをつくったり、これから認証を取得しようと考えておられる方へのヒントになればと考えております。

年2回の発行を予定しております。認証事業者さんには取材のお願いが順番に回ってきますので、そのときはご協力をよろしくお願いいたします!



取材の様子

発行:2025年1月 発行元: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淵404番地5 TEL・FAX 0855-75-0017
制作企画:なかお商會 編集長・取材・執筆:中尾祥子 レシピ・天土人の文:渡部裕子 デザイン・撮影:安田陽子

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

にんじん ポタージュ

材料 4人分くらい
にんじん 2本、玉ねぎ 半分、炊いたご飯 60g程度
鶏ガラスープの素などスープストック 小1程度(なくてもOK)
水 300cc、ローリエ 1枚(なくてもOK)、牛乳 200cc
なたね油 小1、バター 10g、塩 小1/2、胡椒 適宜



ご飯を入れることで優しい甘みとろみがついて、にんじんの風味が一段と引き立ちます。(5)まで作って冷凍しておく食べたい時に便利です。炊いたご飯がない場合は、(3)でお米を大2程度入れることでつくりことができます。

- 1 にんじんは皮ごと薄いいちょう切りにし、玉ねぎは薄切りにしておく。
- 2 深目のフライパンか雪平鍋になたね油を入れ中火で熱し、玉ねぎをツンとした香りが美味しい香りに変わるまでジクジクと炒める。
- 3 (2)ににんじんとスープストックを加えて全体がツヤっとするまで炒める。
- 4 (3)に水とローリエ、塩、炊いたご飯を加えて10分程度にんじんが柔らかくなるまで煮る。
- 5 (4)の火を止めてローリエを取り出しブレンダーやミキサーで攪拌するか、すり鉢で荒く潰してから漉し器で漉す。※ミキサーを使う場合、完全に冷めてから攪拌すること。熱いままだと吹き出します。
- 6 (5)を元の鍋に戻し入れ牛乳を加えて温める。仕上げにバターを入れて煮溶かす。
- 7 器に盛ってから胡椒(写真はピンクペッパー)をふりかけ。にんじんの葉があれば荒く刻みトッピングしても◎

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



材料
柚子果汁 300cc、柚子の皮 適宜
本味酢 60cc、米酢 20cc、天然塩 3g
昆布 20g、薄口醤油 大1、鰹節 5g

- 1 本味酢、米酢、天然塩、薄口醤油を合わせてひと煮立ちさせ、昆布と鰹節を加えてさらにひと煮立ち。
- 2 冷めてから柚子果汁をあわせる。
- 3 柚子の皮を黄色い部分だけすりおろして加える。

ちなみにポン酢のポンは、柑橘類の果汁を意味するボンス(オランダ語)からきてます。



interview
1 小田又の丘
佐原宏臣さん 兒子さん

山の人と土木の人から学んだ

農地を守る力

——島根に「ターン」され、農業を始めたのと聞ききました。元々有機農業を目指しておられたのですか？

東日本大震災後、食への不安から、いろいろと調べるうちに合鴨農法を知り、妻が自分でやりたい！と。場所を探す中で、以前から合鴨農法をやっている美都町へ2012年6月に移住しました。

自分は農業をするつもりはなかったけれど、

——改めて、「有機」を通じて感じられていることや伝えたいことを教えてください。

僕は、有機が良くて有機じゃないものが悪いという風潮がすごく嫌い。大事なものは、この国の中でみんなが食べていけることだと思っんです。病気が発生しやすいような状況の偏った農業ばかりだと、リスクがあまりにも多い。そう考えると、有機農業は大事な選択肢なのに、それが伝わっていない。あなたの安心・安全を守るためにやってみるんじゃないかと、全員がなるべくうまく生きていけるようにやってみるんだけど。本当にね、勘違いしてる消費者と農家が多い。勘違いは言い過ぎだけど、僕らも最初そうだったって、正直。



小田又の丘 佐原宏臣・兒子
<https://www.kodamata-farmers.com/>
認証番号: 16A-0001



小野さんといういいさんに出会って、手伝いをしながらいろんなことを教わりました。冬は山の中の荒れたゆず畑を開墾するっていつて。道をつくることから始めて、ゆずの木が一本一本見えるようにして、木を切り倒して光を届けるみたいないなことを延々やってましたね。

あと、冬の間は田んぼを直す作業をやるので、もう小さい土木屋さんですね。小野さんが亡くなった後、頼

みたいなことを伝えるようなのではなく、僕らが現場で見ている農業そのものを伝えながら「あいつらの米、今年買おうのをやめるって言ったら怒るだろうな」って思うようなお客さんを増やしていきたい。

あと、農家が自ら考える力をもう一回つくり出さないといけないと感じています。「こうしなさい」という指導のとおりやるやり方ではもう絶対に続かない。みどり戦略とかオーガニックビレッジとか、悪いわけではないけれど、やはり農家主体で自分たちがこうしたいんだ！ときちんと声に出さないと。またイメージ先行で消費されて終わってしまう。

自然に囲まれてスローでオーガニックな農業を営んでいるのではなく、こんな田舎で農地を守ることを人生の肴に四苦八苦しなきゃならんとか食っている中年夫婦がいることを消費者や若い農家に知ってもらいたいな、とたまに思います。

ら終わりであとは勝手に育ってくださいみたいな考え方になっていて、本当はその先にもやることはあるだろうけど、まずそこがクリアできないと次に行けないので、やっぱり土が本当に大切。

思うのは、田んぼもどんどん古くなっていくんです。それをどうやって直していくかを今は誰も教えてくれない。ポロポロになったら基盤整備すればいいでしょう、と

ている河野さんっていうおっちゃん、もともと土建屋で、春なのに沼みたくなって板を引かないと重機が入れないような全く管理ができていない田んぼをどうやって直すかを教えてくれた。次の年はまだ厳しいけど、3年後にはちゃんと田んぼができるようになってい

る。これはもう土木の技術。最初に小野さんに教わった道

をつけることと同じ土

の扱い方だな、と。な

で、畑で人参をつくっ

て、土のことはかり考

えて、どうい土なら種

の発芽率が上がって、人

参の歩留まりが良くなる

か、とか。もう芽が出

たら終わりであとは勝

手に育ってくださ

いみたいな考え方にな

って、本当はその先

にもやることはある

だろうけど、まずそ

こがクリアできない

と次に行けないので

、やっぱり土が真

に大切。

思うのは、田んぼ

もどんどん古くな

って、それをどう

やって直していくか

を今は誰も

教えてくれない。

ポロポロになっ

たら基盤整備すべ

いでしょう、と

interview
2 美都森林
長尾千代加さん 齋藤俊二さん



山と農地はつながっている 林業の会社が始めた農業

——なぜ林業の会社が農業を始めたのでしょうか？

ここは中山間地域で、山を持ってもらえる方の多くは農地を持ってもらえます。山と農地はつながっていて、切り離せない。高齢化が進み、耕作放棄地が増えていく中で、当時から社長は、「何とかしたい」という思いを持っています。農業は、2011(平成23)年から、地元の農業法人さんの米生産のサポートという形でスタートしました。そこから機械を導入したりして、サポーターというよりメインになっていきました。現在は、米、そば、ゆずの生産をしています。

——ゆずを始められたきっかけは？
元々美都町はゆず栽培が盛んで「ゆず色の里づくり」をキャッチフレーズに、田んぼは無理だけれど畑なら、という場所にゆずを植え始めました。県道沿いの荒れた土地にも植え、

いわれるけど、簡単にできるわけじゃない。僕らが入った中山間地域で、特に有機農業をやるうと思ってる人たちに集まるのは、実は土の老化の極限状態のような農地。そんな状態の土からスタートする農業を、僕はたまたま小野さんという山のひとと河野さんの土木の人と出会って、土地改良の現実を見て学ぶことができました。だから僕はそっちの方ばかりに興味がいっちゃったけど、野菜のつくり方とかにほとんど興味が湧かず。でも結局土だよな。

——最近、アイガモロボットの話題もよく聞きます。こちらでは合鴨農法をされていますが、やっぱり抑草効果が高いんですか？

アイガモロボットもそうですけど、一番大切なのは代かきです。代かきのタイミングと水管理がうまくいっているところに合鴨を入れれば、もう一本も雑草はない。だけれど、うまくいかなかったところに合鴨を入れてもやっぱり雑草は生える。代かきと水の温度のコントロールをもっと体系化できれば、実は合鴨もいらない。でも僕らが合鴨をやっているのは、スマート農業でスマホを見れば田んぼの状態がわかるというのは簡単で便利だけど、あえて田んぼに行く理由で合鴨でも入れとかなないとね、と。

——2016年に米と野菜で有機JASを取得されていますが、

今では全部で3500本くらいになっています。

——有機栽培を始めたきっかけは？
手が回らなかつたというだけかもしれないけど、はじめから消毒はしていないし、肥料も入れていない。元々社長が有機でやろうといていました。最初の頃のゆずは搾汁用で、そこまで手間をかけず、とにかく増やそうという思いでした。

——有機JAS取得のきっかけは？
第一に差別化を図りたい、ということ。今までは、搾汁用に出荷して終わりでしたが、せっかく有機栽培だから、付加価値を付けて高く売りたい、と。島根県から販路を紹介してもらったことで背中を押されました。

——「苦労されたことは？」
有機JAS申請書類を作成するの



その理由を教えてください。

最初は「有機JASがある方が売りやすい」と売っている人に言われたのがスタートだったと思います。有機JASについて最初に聞いた話は「この資材は禁止」「あれはダメ」という内容だったので、一体何なんだ？と思ったんですけど、島根有機農業協会の人たちは違いましたね。当時から協会は、何かを禁止することではなくてその営農の仕組みを支援することだ、という理念を伝えていました。内部規程をつくって、自分のやっていることを自分で理解すること、何のためにどういう資材を使うのかということが大切、という説明を初めにされたので、面倒くさいというより面白いなと思ったんですよ。当初から5年くらいかけてずっと一緒に考えてくれて、僕らの有機JASとGAPの情報は一冊にまとめて管理できるところまでになりました。

が大変だと思っ
ましたが、佐原さん
がいろいろと教え
てくださったので
助かりました。

有機の場合、消毒をしていないので、どうしても見た目が悪くなること
があります。丁寧に選別して
いますが、お客さんから見た目の
悪さの指摘があったり
するので、その辺はこ
ろ理解をいただきたい
です。あと、物流の
2024年問題の
影響もあり、要望
どおりに対応する
ことが難しいこと
もあります。出荷体制自体も
これからの課題と考えています。

——今後についてお聞かせください。
美都町内でゆずの有機栽培が広がっ
ていき、地域をあげてPRできるよ
うになるといいなと思っています。こ
れまでの栽培方法を見直すのは大
変かもしれないけど、メリットや可能性
をお伝えして、仲間を増やしたいです。
それから、加工や輸出など、いろい
ろな新たな展開も考えています。

