

みどりすと

Midorist ①

Vol. 1 - 14

いま、会いに行きたい「みどりすと」達

株式会社 南部農産

山口 隆行 さん

越前の「王次」様、その先へ。

ホリ牧場

堀 牧人 さん

「牛乳を、飲みたい気持ちに。」

砂山ぶどう園

砂山 博和 さん

「自然」の先で出会った「美味しさ」

おた農場

大田 豊 さん

蛍の舞う田んぼで—— 渡津米づくり

ちようしまちビオトープ

武田 裕司 さん

元グラフィックデザイナー、農の未来を描く

あめのちはれ

勝田 大樹 ・ 美保 さん

農業も、人生も、「あめのちはれ」

石川・松任健康の里

細川 洋幹 さん

自然からのメッセージを受け取る

農園八兵衛

塩原 悠一郎 ・ 典子 さん

雨ニモ負ケズ、風ニモ負ケズ

ナチユレ片山本店

石田 良平 さん

農家とお客様をつなぐ「場」になりたい。

JA新潟かがやき

高山 和彦 さん

この手に受けた、ゆうきのバトン

オーガニックベース石川株

洲崎 邦郎 さん

能登半島から、未来をつくる

希来里白山

橋本 雅晃 さん

生きることは命をいただくこと

カフエゴッコ

広野 美代子 さん

ここへ来れば 笑顔になれる。

たちばなファーム

橘 芳美 さん

農業を通じて 地域とともに未来を耕す

みどりな未来、 選んでいきますか？



越前の「王次」様、その先へ。

株式会社

南部農産

Midorist Vol.1

株式会社南部農産 山口隆行さん（福井県越前市）

私がみどり担当になってから、会ってみたいと思っていた有機農業者の1人が、今回の「みどりすと」株式会社南部農産の代表取締役である山口隆行(50)さんだ。

東京で開催されたオーガニックの見本市「BIO FACH(ビオファ)」で、越前市役所の方から、「親から会社を継いで、慣行栽培をしていた田んぼの一部で有機農業に挑戦し始めた人がいる」と聞いた。有機農業にあこがれて就農し、全面的に有機で始めたけれど技術が追いつかずあえなく挫折して離農...という話もよく聞く中で、少しずつ有機栽培をやってみる、それはまさに実践的な有機農業への取組モデルではないか!と思っただけだ。

まず、南部農産の成り立ちを簡単に教えてもらった。南部農産は、越前市南部に位置する王子保地区国兼町の転作作業を受託し始めたこと由来するが、徐々に離農者の田んぼを請け負うなどして面積が増えていったこともあり、平成16年に農事組合法人 南部農産を立ち上げた。しかし、従業員の福利厚生を考えた先代(山口さんの父)が、その後株式会社化し、今に至る。山口さんは放送系の学校を卒業後しばらく東京などで働いていたが、12年前に(株) 南部農産に就職し、令和5年から代表取締役を務めている。

この南部農産が位置する越前市国兼町は、福井平野のほぼ南端、丹生山地がせまる山麓に広がり旧・北陸街道沿いに位置している。源平合戦の時代、木曾義仲が平氏追討のための陣を張ったという、大塩八幡宮が鎮座する歴史ある地域だ。(歴史好きには持って来いの場所♪)


コウノトリをシンボルとしている越前市は令和6年5月に「オーガニック都市宣言」を行い、有機農業の推進を掲げているが、この国兼町では有機農業を目指す農業者は山口さんだけだ。その理由として、雑草管理等の変容と、その労力に見合うだけの価格が見通せないからではないか、と山口さんは話してくれた。

それでも、山口さんは受け継いだ慣行栽培の水田(約35ヘクタール)を44ヘクタールに増やし、その一部2.85ヘクタールで、令和6年から農薬・化学肥料不使用(福井県特裁※)の水稲栽培を開始した。手間もかかり、収量も低くなりやすい有機農業。知り合いの農家からは、いきなり3ヘクタールもやるのか!?できるのか!?と驚かれたという。

蓋を開けてみれば、令和6年の単収は6.5俵程度(地域での慣行栽培の場合8俵程度)。「大規模有機農業者から技術指導を受けたり、水管理を徹底的に行うことで藻の繁殖を抑えたり、色々とやってみた結果だと思う。初年度としては、まあ上々な」と山口さんははにかんだ。令和7年は増やした請負分をそのまま作付けにまわし、なんと倍近くの4.4ヘクタールに増やす予定だという。

※有機農業として認証を受けるためには、2年間以上、化学肥料や化学合成農薬を使っていないことが条件となるため、移行期間は「特別栽培」という扱いになる。





しかしなぜ、山口さんは有機農業を始めようと思ったのか？

「米価が安かった当時、有機・オーガニックや、SDGsという言葉をよく耳にするようになって。儲かる農業の実践と環境にやさしい農業ができないか調べてみると、有機栽培の米が高く売られていることを知ったんです。それで、以前から繋がりのあった有機農業者にも話を聞いてみると、実際に高値で販売されていて、しかも需要に追い付いていないとのこと。ネットの情報だけではなく、生の声を聞いたことで、これはどこかのタイミングで有機を始めないと！って。有機栽培は、会社の経営戦略の一つの柱になると思ったんです」と話してくれた。

そうして実際に動き始めた山口さん。矢継ぎ早に行動に移していった。まずは「みどり認定」。令和6年12月に、みどりの食料システム法に基づき環境負荷低減事業活動を行う農林漁業者として、福井県知事の認定（みどり認定）を受けた。

そして、農林水産省のみえるらべる※にも登録。「温室効果ガス削減への貢献」と「生物多様性の保全」のそれぞれについて、最高レベルの星3つを獲得し、昨年（令和6年）11月に開催された試食会では越前市長においしいと太鼓判を押されている。

さらに、越前市・農業機器メーカーとJ-クレジット※に係る覚書を締結し、令和7年から実際に取組を開始する予定だ。

山口さんの眼は、常に一歩先を見つめている。自身の経営についても、そばや米粉専用品種、酒米の有機栽培を検討したり、ふるさと納税の返礼品への登録を進めたりしている山口さんだが、その眼は自社の経営だけにとどまらない。

国兼町の将来を考え、山口さんが先頭にたって、地域計画策定の話し合いに積極的に参画し、農地集積についても力を入れているのだ。さらに、王子保地区の若手担い手と後継者の私的な集いの会を企画し、2月末に第1回「王次会」（王子保次世代を担う会）を開催した。

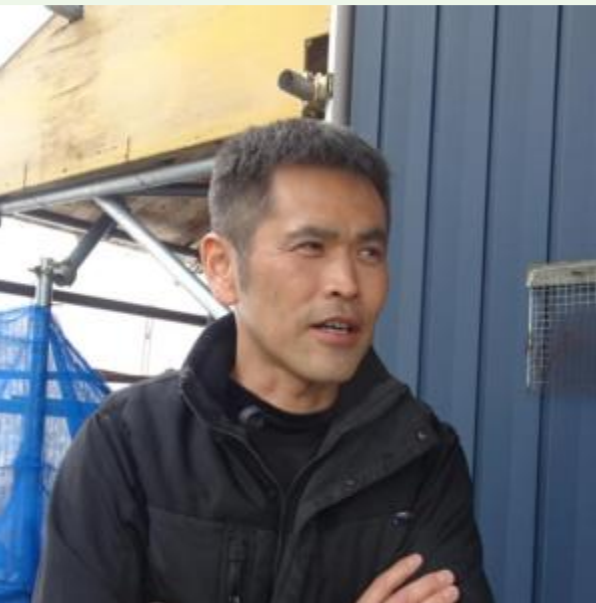
「この集いは、今までの競合他社という概念ではなく、お互いの悩みや問題

※環境負荷低減の取組を見える化するための等級ラベル

※温室効果ガスの排出削減量を

「クレジット」として取引する制度。ここでは、水稻栽培期間中の水管理を工夫することで、土壌からのメタンガス発生を抑制する取組について覚書を締結している。





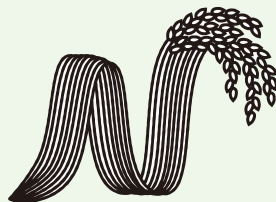
福井



創業1999年

南部農産

ふるさとの食を守り未来へつなく



NANBU NOUSAN

FUKUI ECHIZEN



越前

では、南部農産のお米はどこで買えるのか？基本的には地元での精米会社に出荷しているが、南部農産に連絡してもらえれば、お米の購入も可能とのこと。みえるらべるのついたお米も、令和6年産米に関しては、数量限定・手渡しのみで販売している。また、今後はふるさと納税の返礼品やネット販売も始める予定とのことなので、楽しみにしてほしい。

点等を解消できる場として作ったものです。こうした地域の横のつながりを強化することで、地域計画にも良い影響が出るのではないかと。有機無農薬を手掛けていない担い手も多いので、無農薬等の取組が始めやすくなるような情報の提供の場にもしていきたいんです。いずれは、みんなが有機米を生産し一定の量が確保できれば「王子保米」というブランドで販売できないかと思っているんだ。」そう話してくださる山口さんからは、仲間と一緒に、地域を大切にしていこうとする思いがあふれていた。



DATA【株式会社 南部農産】

代表取締役：山口 隆行

連絡先：0778-23-7565

住所：福井県越前市国兼町30-25

農法：福井県特別栽培1（農薬、化学肥料不使用）ほか

品目：水稲（酒米含む）



Writer: 首藤

「牛乳を、
飲みたい気持ちに。」



Midorist Vol.2

ホリ牧場・堀 牧人さん（石川県内灘町）



到着した、と思ったら、いきなり迷子になった。広い。右も左も青々とした牧草地が広がり、所々で牛たちが草を食んでいる。約束の時間が迫っているが、まだ牛にしか会えていない、と焦りを感じつつまっすぐに続く道をひた走り、やっと会うことができた。今回の「みどりす」とは、河北潟干拓地でホリ牧場を経営している、堀牧人さんだ。

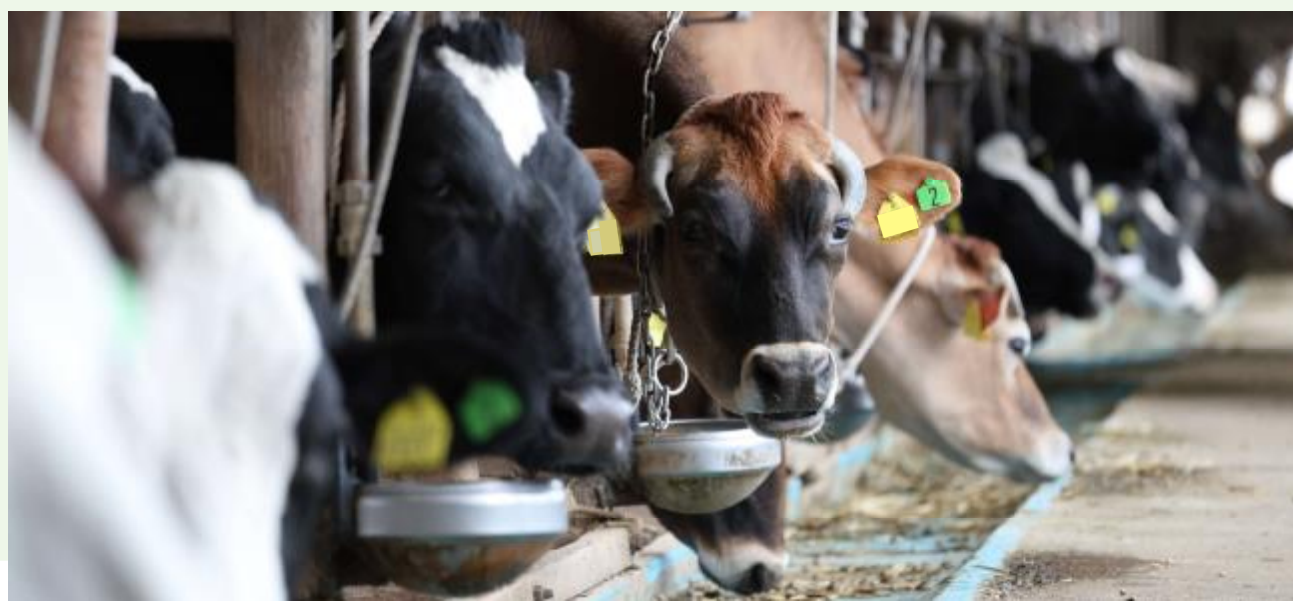
ホリ牧場では、無農薬で栽培した自家産牧草を中心に、牛一頭一頭に合わせて毎日調整した給餌を行っている。この無農薬牧草栽培について、先日ホリ牧場は、みどりの食料システム法に基づき環境負荷低減事業活動を行う農林漁業者として、石川県知事の認定（みどり認定）を受けた（令和6年10月認定）。しかも、環境にやさしい取組はこの牧草にとどまらない。SDGsに配慮し、もやし粕を飼料利用したり、牛ふんについてはたい肥化し、牧草を育てる際の肥料として循環利用したりしているほか、今後はたい肥を敷料に活用できないか検討している。堀さんは、大学卒業後から獣医師として働き、その後JA全農の飼料会社にて餌の飼料設計や



経営コンサルに携わった後、2年ほど前に実家のホリ牧場で働くこととなった。ホリ牧場唯一の獣医師であり、飼料会社での経験は、給餌設計や牧場経営に大きく貢献している。ホリ牧場ではおなかにやさしいA2ミルク（※）の生産も行っており、A2ミルク認証も取得済みだ。また、安全・安心な管理で牛乳生産を行っていることを証明するため、JGAP（農業生産工程管理）も取得（令和6年1月）。畜産でのJGAP取得は石川県内初である。

このJGAP申請のため、被災時のマニュアルを準備していたのだが、これが令和6年元日に発生した能登半島地震の際に役立った。発災からわずか1時間半で15ヶ所の関係機関に連絡をとり、支援がスムーズに受けられた。これらの取組が評価され、「GAPJapanアワード2024」にも選ばれている。

※A2ミルク：牛乳に含まれるタンパク質の一種、ベータカゼインがA2型というタイプの牛から集められた牛乳。乳糖不耐症（牛乳を飲むとお腹がゴロゴロしてしまう体質）の方でも症状が緩和される「おなかにやさしい」牛乳。





現在の被災時マニュアルはバージョン4で、令和5年の水害時に1回と、この度の震災で使用し、災害の度に改訂しているという。災害時は焦ってしまうので、マニュアルがあるに越したことはないとおっしゃっていた。

この地震で、ホリ牧場も大きな被害を受けている。畑や牛舎のヒビ割れ、牧草地の液状化、ミルクの廃棄、約1ヶ月にわたる断水による牛の体調悪化、自宅の準半壊…。奥能登や中能登で被害を受けた牛たちも受け入れている。それでも穏やかな笑顔を絶やさず、畜産について詳しくない私にも理解できるように話をしてくださる堀さんには、ずっと頭がさがる思いだったし、堀さんの全身からあふれ出る優しいオーラが美しく、これからも応援していきたいという気持ちが強くなった。

牛たちも堀さんのことが大好きなようで、堀さんが近づくと一生懸命に首を伸ばして、大きく潤んだ瞳でじつと堀さんを見つめながら、伸ばされた大きな手をじゃぶじゃぶとしゃぶり甘えていた。ホリ牧場の牛たちが可愛すぎて、つ



かの間、仕事を忘れて愛でさせてもらった。ところ、皆さんは牛乳をどれくらい飲んでいらっしゃるのか？我が家は牛乳の消費量がすさまじいのだが（2歳と5歳の子どもがいる4人家族で、1歳パックを週5〜6本消費する）、堀さんによると、最近は様々な種類の飲み物があり、牛乳が「飲みたい飲料」として選ばれにくくなってきている気がするという。そこで、飲みたくなるような牛乳を目指し、環境にやさしい方法で作られた牛乳であること、牛にとってよい環境を目指している牧場であることなど、さまざまな側面からホリ牧場の牛乳の魅力を伝えていきたいのだと話してくれた。

ホリ牧場では、ソフトクリームや牛乳などが味わえる「夢ミルク館」で、このかわいいうちからいただいた恵みを味わうこともできるほか、丸太の一本橋で遊んだり、広場の動物たち（馬、ヤギ、うさぎ）と触れ合ったりすることもできる。ぜひ一度訪れてみてほしい。

専務取締役
堀 牧人さん

代表取締役
堀 達夫さん





DATA【ホリ牧場】

牧場主:堀 達夫

1932年 金沢市袋島町で酪農・牛乳販売を開始。

1982年 金沢市から現在の河北潟干拓地へ入植。

飼養頭数:約600頭

無農薬で栽培した自家産牧草を中心に、牛1頭1頭に合わせた給餌を実施。



<https://yumemilk.co.jp/>



出典：国土地理院ウェブサイト
(<https://mapps.gsi.go.jp/maplibSearch.do#1>)



Writer: 首藤

「自然」の先で出会った
「美味しさ」

Midorist Vol.3

砂山ぶどう園・砂山 博和さん（石川県宝達志水町）

車のドアを開けた瞬間、稲わらの優しいにおいに包まれた。一歩足をおろせば、ふかふかな地面、かすかにクラシックの音楽まで聞こえてくる。この心地よさに、到着早々癒されている我々を穏やかな笑顔で迎え入れてくれたのが、今回の「みどりすと」砂山ぶどう園の砂山博和さんだ。

海まで1kmもないところに位置する石川県宝達志水町の砂山ぶどう園では、農薬や化学肥料を一切使わず、自然栽培でぶどう作りを行っている。自然栽培は難しいと言われる果樹になぜ取り組もうと思ったのか、砂山さんに話を伺った。



砂山さんは2013年に電子機器メーカーを定年退職し、実家のぶどう農家を継いだ。農薬使用後にいつも母が体調を崩していたことから、自身は農薬を使わずに栽培することを決めた。同年に開塾されたJAはくい主催の「のと里山農業塾」に入塾し2年間学んだ後、農薬、肥料、除草剤を使わない「はくい式自然栽培」を開始。自然栽培に切り替えてみると、雑味がなく、後味が爽やかな、おいしいぶどうが作れるようになったという。

砂山ぶどう園のぶどうは、植物ホルモン（ジベレリン）も不使用なので、当然種ありぶどうができる。我々が「種なしぶどうの方が食べやすいし、最近はややシャインマスカット等、種なしをアピールしているぶどうが多いからなく」などと言うと、砂山さんに種ありぶどうの素晴らしさを力説された。





種ありぶどうは、種なしぶどうと比べて 深い味わいとコクがあるんですよ

「種ありぶどうは、種なしぶどうと比べて深い味わいとコクがあるんですよ！甘みと酸味のバランスもいい」「種ありぶどうは樹上で完熟させることができる。種なしぶどうは完熟する前に粒が落ちてしまうんです」など。種ありぶどうの方がおいしいのだという記事も見せてもらい、さらにぶどうの種にも効能があるという話まで聞いて、これはもう、種ありぶどうを種ごと食べるしかない、という気持ちになっ

てしまう。
ただ、ぶどうの自然栽培は難しい。砂山ぶどう園での収量は慣行栽培の3割程度。その要因は、病害虫や受粉率の低さだ。また、小粒なものが多くなり、きれいな房に仕上げることも難しいという。こうした部分を補うため、2023年からICT機器の導入も始めた。温度・湿度・地中温度・土壌水分等を計測し、これらのデータを今後分析予定だ。現時点では、成熟期になると土壌水分がすぐ不足するということが分かっている。砂山さんはもとも電子機器メーカーに勤めていたこともあり、機械導入に難しさなどは感じておらず、これからの分析を楽しみにされていた。

また、砂山ぶどう園の、あのふかふかな土づくりには、広葉樹チップ、廃菌床、米ぬか、稲わらが使用されており、現在のような土壌になるまで5年かかったそうだ。これも自然栽培の大変さだと思うが、一方で園内に雑草を生やしておく



草生栽培をしたことで、土壌の水持ちが良くなり、近隣のぶどう農家も真似するようになったという。

ここまで話を聞くと、砂山ぶどう園のぶどうを食べたくなる。どこで買えるのか聞くと、9月から10月まで道の駅のと千里浜、JAグリーンはくい（直売所）とのこと。10月中旬以降、よりおいしい完熟ぶどうを楽しむことができるという。

ちなみに、砂山ぶどう園の干しぶどう「自然栽培 完熟干しぶどう」はいつでも購入可能で、干し加減もセミドライ・ミディアムドライ・ノーマルドライの3種類ある。もちろん種も食べられる。

さらに、セミドライのうち特定の条件下で自然発酵したものは、「自然発酵 完熟干しぶどう」として販売している。アルコール発酵しているの、運転される方や妊娠・授乳中の方は控えていただく必要があるが、袋を開けた瞬間にただよう深いワインの香りは最高だ。

経営面での課題はあるが、常に探求心を忘れず、楽しみながら農業をされている砂山さんの姿は大変まぶしかった。「欧米ではブドウの皮や種を食べるが、日本でも種ありが美味しいという食文化を広めていきたい、啓蒙活動していきたい。」と話す砂山さんの活動を、これからも楽しみにしている。

北陸農政局では、「+みどり計画」北陸のたべるとつくるにみどりな未来を。をを開始し、砂山さんのようなみどりすとを応援しています。



DATA【砂山ぶどう園】

園主:砂山 博和

農法:自然栽培

1950年 ぶどう園開園

2013年 農薬(殺虫剤、殺菌剤、除草剤、植物ホルモン)不使用

2014年 広葉樹チップで土づくり
自然森林土壌に改良

2015年 自然栽培開始
農薬・化学肥料・堆肥不使用

品種:生食ぶどう品種:マスカットベリーA、安芸クイーン、シャインマスカット等



<https://sunayama-budou.blogspot.com/>



Writer: 首藤

蛍の舞う田んぼでー

大田さんの渡津米づくり



Midorist Vol.4

おおた農場・大田 豊さん (石川県白山市)



訪れたのは4月の中ごろ。その朝は、空の青さが一段と澄んでいた。陽の光がまぶしく、頬を撫でる風が心地よい。ここは石川県白山市渡津町。圃場に一步足を踏み入れた瞬間、小鳥のさえずりと大日川のせせらぎが優しく耳に届く。辺りを囲む山々は堂々たる姿を見せ、川辺には満開の桜が咲き誇っていた。足元にはつくしや色とりどりの小さな花々が春の訪れを告げている。

ここでは、6月になると美しい蛍が夜空を舞うという。そんな自然の中で米づくりに取り組むのが大田さんだ。日焼けした顔にくしゃっと笑みを浮かべ、まるで太陽のようにエネルギーを放つ男性だった。



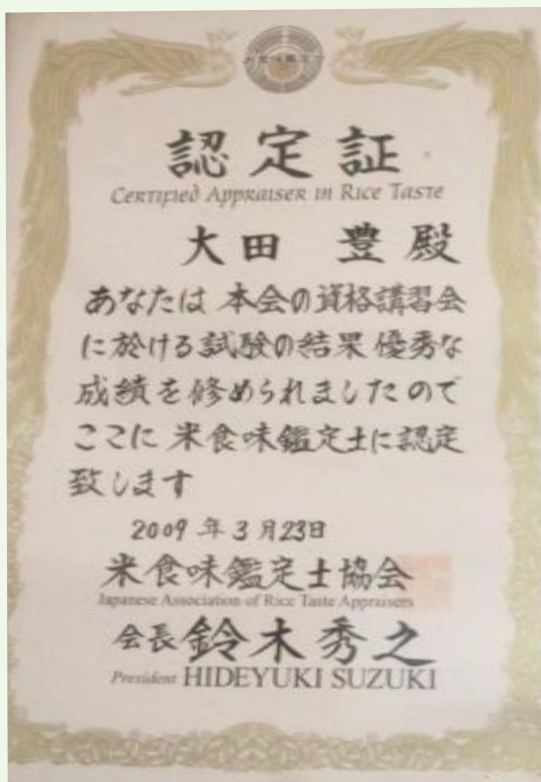
大田さんは42歳まで横浜で鉄鋼業に従事し、20年にわたり溶接技術者として橋梁工事などの公共事業に携わってきた。転機が訪れたのはその後。農業というまったく異なる道を選び、生まれ育った渡津に帰ってきた。農業の道に足を踏み入れたことで、作物の育て方だけでなく、人と人との繋がり大切さを改めて学ぶことができた。地域の人々の思いやりや助け合いの気持ちがあれば、農業に欠かせないものかを知った。今では10ヘクタールの田んぼで有機肥料100%による米づくりを一人で行っている。





春の訪れとともに、田んぼの準備が始まる。お米作りの第一歩は、種籾（タネモミ）の消毒である。一般的には、この工程に薬剤が使用される。病気の予防には効果的であるが、どうしても薬剤の力に頼ることとなる。そこで、おた農場では薬剤の代わりに、お湯を用いて種籾を消毒しているのだ。これは「温湯消毒（おんとうしようどく）」と呼ばれる手法で、一定の温度のお湯に種籾を浸し、病原菌などを取り除く、昔ながらの方法である。

彼の栽培した米は、農薬不使用の「鳥越渡津米こしひかり」と、農薬を地域の基準の7割減で栽培した「鳥越渡津米こしひかり」（※鳥越は渡津集落のある旧・鳥越村に由来）があり、高級日本料理店にも届けられている。見た目だけでなく、味にも環境にもこだわり抜いたお米だ。その品質の高さと環境への配慮が認められ、「いしかわエコデザイン賞」をはじめ、「石川県エコ農産物認定」、さらには「米・食味分析鑑定コンクール国際大会 金賞」という、名誉ある賞を受賞している。彼自身も「米・食味鑑定士」と「水田環境鑑定士」の資格を持ち、米・食味分析鑑定コンクール国際大会の審査員として活動している。





渡津地区のような山あいでの農業には課題も多い。特にイノシシによる被害は深刻で、電気柵の設置やさまざまな対策を講じているものの、完全な解決には至っていない。「自然と共に生きるってのは、こういうことですわ」と大田さんは苦笑する。このほかにも、おた農場では生産面でさまざまな工夫が凝らされている。なかでも特徴的なのは、雑草や害虫への対応、そして苗づくりに関わる三つの取り組みだ。

まず、田んぼで雑草が繁茂するのを防ぐために、大田さんは田植え前の段階で雑草の芽出しを行い、その後、代掻きを2〜3回繰り返す。この作業によって、雑草の種子密度を効果的に減らし、田植え後の除草作業や農薬への依存を最小限に抑えている。農薬を使わない農業を実現するうえで、土づくりの段階から雑草への備えを徹底する姿勢がうかがえる。

また、害虫対策としては、稲に被害をもたらすカメムシへの対応が挙げられる。一般的には農薬で防除されることが多いこの害虫だが、大田さんは田植えの時期をあえて遅らせることで、カメムシの成長サイクルと稲の生育をずらし、被害を抑える工夫をしている。田植えを遅らせることで、前述の雑草管理の作業時間も確保でき、一石二鳥の効果を生んでいる。

さらに、大田さんは苗づくりにも工夫を重ねる。短期間で水稻苗の活着を促すため、根切りの影響が少ないポット苗を使用しているのだ。これにより、田植えを遅らせたとしても苗の生育期間を十分に確保することができ、安定した収量につながっている。

これら三つの取り組みは、いずれも環境への負荷を抑えつつ、持続可能な農業を実現するための工夫である。



白山麓に広がる自然豊かな地域。その名も「蛍の里」。ここでは、毎年6月になると、幻想的な光を放ちながら舞う蛍を楽しむ「蛍の鑑賞会」が開催されている。今年もその光景をひと目見ようと、延べ5,000人も参加者が見込まれているという。この地域の田んぼでは、「ヘイケボタル」が水面近くを優雅に飛び交い、その周辺には川のせせらぎがやさしく響く。まるで時間がゆっくりと流れているかのよう。その風景は、まさに自然の息吹が感じられる場所だ。除草剤や農薬を最低限に抑えた水田と川沿いには、多種多様な生き物たちが共存しており、この地域全体がひとつの大きな生命の循環の中で息づいている。

今では日本全国どこでも見られるわけではなくなくなった蛍。その姿は、昔の夏の原風景として、多くの人の記憶に残っている。しかし近年では、開発や農薬の影響で、蛍の光は少しずつ失われてしまっているのが現実だ。そんな中、この「蛍の里」では、「ゲンジボタル」と「ヘイケボタル」の両方を同時に観賞できるという、全国的にも非常に珍しい環境が保たれている。



この鑑賞会には、ただ美しい光景を楽しんでもらうだけでなく、もうひとつの大きな目的がある。主催者である大田さんはこう語る。「蛍が生きられる環境とは、どういうところなのか。それを目で見て、心で感じてもらいたい。蛍の舞う田んぼがあるということは、それだけでその土地が健全で、生命にやさしい場所だという証です」

美しい蛍の姿に心を動かされた人たちが、「環境に優しいとはどういうことか」「自分にできることは何か」と自ら考え、行動を変えるようになる。それが大田さんの願いでもある。自然を守ることは、一人ひとりの選択から始まる。

大田さんは「みどりの食料システム戦略」についても熱く語ってくれた。消費者が求めているのは、美味しさだけでなく、環境に優しい農業だといいい、こうした考え方を市町村レベルで広めていくことの必要性を訴える。この美しい水と大地と空気、環境と多様な生物との共存が地域と私たちの未来に繋がると考え、今後もこの活動を続けていきたいと強く語った。

この風景を守るために、大田さんは今日も田んぼに立つ。

日本料理 加賀屋 銀座店 料理長

小松 様から

私は徳島で生まれ大阪で育ち、神戸・京都にて日本料理の修業を重ねたのち、2001年よりご縁をいただき、加賀屋銀座店の料理長を務めています。今日まで20年以上にわたり銀座の地で料理をお届けしております。

おおた農場との出会いは、約13年前に開催された「石川マルシェ」でのひとときでした。大田さんの環境に対する真剣な眼差しと、農への深い愛情、自然と共に生きるという揺るぎない想いに心を打たれ、「この方の育てた米でお客様をもてなしたい」と強く感じたことを今でも鮮明に覚えています。



当店で現在使用している「鳥越渡津米こしひかり」は、環境への細やかな配慮と丁寧な手仕事に裏打ちされた滋味あふれるお米です。炊き上げた瞬間に立ちのぼる香り、口に含んだときのやさしい甘み。冷めてもなお、しっとりとした旨味が持続するその味わいは、お客様からもたいへんご好評をいただいております。

私たちは、加賀屋が大切にしてきた「おもてなしの心」を、料理というかたちでお届けしたいと日々願っております。石川県の風土に育まれた食材を通して、その土地の空気や季節の息づかいまで感じていただけるよう、丁寧な仕事を心がけています。おおた農場の米は、まさにその想いを支えてくれる、かけがえのない存在です。これからも素材と誠実に向き合い、真心を込めた料理を通して、お客様に豊かなお時間をお届けしてまいります。



DATA【おおた農場】

場主:大田 豊

連絡先: 076-254-2198

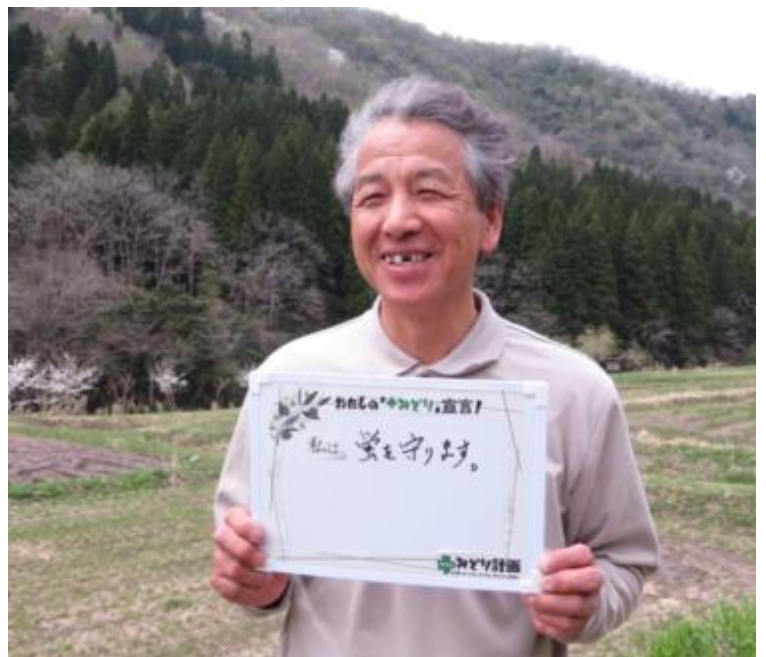
住所:石川県白山市渡津町口の106

農法:特別栽培(農薬・化学肥料不使用、70%減)

品種:こしひかり



<https://otanojo.weebly.com/>



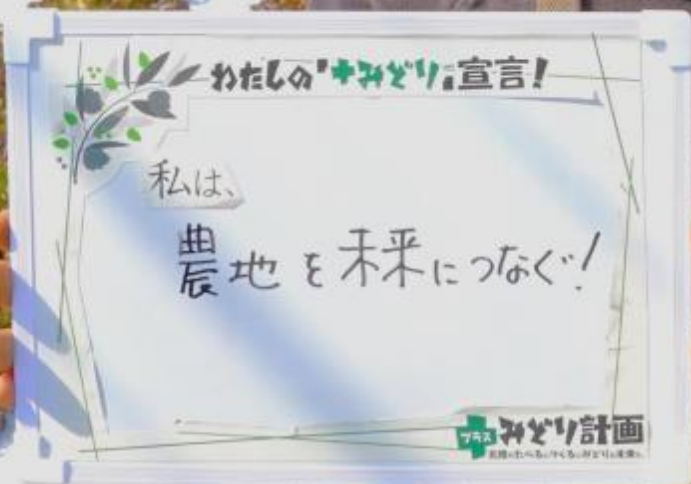
Writer: 山森

元グラフィックデザイナー、

農の未来を描く

Midorist Vol.5

ちょうしまちビオトープ・武田 裕司さん（石川県金沢市）





金沢市銚子町で野菜の有機栽培を行う武田裕司さん。元々はグラフィックデザイナーとして金沢市内で農業とは関係のない広告制作の仕事に携わっていたが、「もう少し生活に近いところの仕事をしたい」との思いから、(株)金沢大地※に転職。金沢大地では商品パッケージのデザイン制作や広報活動などを行っていたが、野菜部門のリーダーを任されたことがきっかけで有機農業の世界に踏み込むこととなった。

※石川県内で有機農業及び有機農産物の加工品販売を営む企業。

「畑での野菜作りが楽しくなってきた」と語る武田さん。3年前に独立し、『ちようしまちバイオトップ』の屋号で、年間で10種類以上の有機野菜を栽培している。

武田さんの作付計画は、作物収穫後、粉碎した残さをほ場にすき込み、その後、ほ場を一定期間寝かせないで、すぐに他作物を作付ける方法により年間を通じて出荷できるような体制をとっている。

取材当時の5月上旬には、スナックエンドウとリーフレタスの収穫の最盛期であったが、その他には、植え付け間もない、じゃがいも(きたあかり、メークイン)、中玉トマト、黒大豆(枝豆用)とともに、試験的に植え付けてみたというにんじくが作付けされていた。

有機の取組については、「農業者である前にいち生活者としてオーガニックなどのエシカルな取組が好きなんです。自分が望む社会の在り方に、自ら貢献したいという気持ちで活動している」と語り、普段から高い問題意識を持って行動されている人だと感じた。

また、「金沢大地では有機栽培を行っていたので、有機栽培以外は知らないということもあるが、慣行栽培に比べて有機栽培が大変だとは感じていない。栽培した作物が虫害や病害で全滅することはないので、何とかやっていく。今後も有機栽培を継続していくつもり。有機JAS認証を取得しようと思ったのは、有機JAS認証マークを添付して出荷できれば、新規就農者であっても取引先に対し、一定の信頼感は得られると考えたから」と語ってくれた。





「農地を農地として継承していくことは、有機栽培であろうが慣行栽培であろうがすごく大事なことなんだ」と訴える。

この地域は、昔は水田地帯であったが、現在は、生産組合の中に米を作る農業者は一人もいないため、一部で耕作放棄地も見られる。そんな中で農業を始めたので、地主さんからはすごく喜ばれ、地域の方々が応援してくれているのがうれしいと感謝の言葉を口にされた。

屋号の『ちようしまちビオトープ』の名前の由来については、ほ場にカエルやヤゴなどのいろいろな生き物が生息していることや、生態系には自分や地域の人たちも含まれている中で、自分が農業を担うことによって、自分も地域も生き物たちもハッピーになれたらいいなという願いを込めてビオトープとし、また、この銚子町で農業を営むことから、この地域名を頭に付けた名前にしたということである。

屋号から武田さんが目指す農業への強い思いを感じ取ることができる。

この後、武田さんから、「一般消費者は有機を安心・安全の観点でしか見ていないことが気になっており、自然循環機能の役割を果たし環境にやさしい取組でもあることを行政側からしっかりPRしてもらいたい」とお願いがあった。

「資源が少ない日本で、化学農薬や化学肥料がどうやって製造されているのか、今後も安定的に製造していけるのかなど、将来に向けた持続的な議論が少しでも盛り上がってくればいいなと思っています」と語ってくれた。

この指摘は、消費者側に向けられたものではあるが、国民一人一人の意識改革が求められることから、時間はかかるだろうが、我々行政側が中心となり、川上・川下側と協力し、あらゆる機会を通じて一般消費者の理解を得られるよう働きかけていかなければならない。

今後、有機農業に取り組みたい方へのメッセージを伺ったところ、「仲間が増えてみんなで栽培技術や経営ノウハウなど共有していけるとすごくうれしいし、自分のモチベーションも上がるので、是非、取り組んでもらいたい」と語ってくれたが、その一方で、「有機栽培のほ場は雑草だらけと言われるのが嫌なので、地域から預かっている大切な農地であることを自覚し、管理を怠ることににより有機農業のイメージを落とすようなことだけは絶対にしないでほしい」と注文を付けることも忘れてはいない。

最後に、今後の将来の展望について伺うと、「当面は自分一人で運営していくつもり。今年4月には地域の耕作放棄地を再生し、ほ場を増やした。3年間の実績から売れる品目や売れる時期が見えてきたので、労力とのバランスも見極めながら年々作付計画を改善しているところ」と語ってくれた。

武田さんに「+みどり宣言」をお願いしたところ、「農地を未来につなぐ!」と書いてくれた。地域の農業仲間と共に、農地をしっかりと次世代に継承していくぞという強い意志を感じた。

まだ独立して4年目の新参者と笑うが、大いなるビジョンを持って意欲的に有機農業に取り組む武田さんの今後の活動に期待していきたい。

なお、武田さんが生産した有機農産物は、金沢市内の直売所である『ほがらか村』や金沢駅2階の『Aガイヤ』で販売されている。

農産物の包装に『ちようしまちビオトープ』のシールを貼り、POPも活用しておいしい食べ方も紹介しているので、近くに足を運ばれた際は、是非立ち寄ってもらいたい。



DATA【ちようしまちビオトープ】

場主: 武田 裕司

農法: 有機

品目: ミディトマト、ミニトマト、リーフレタス、
ねぎ、スナップえんどう、じゃがいも、
えだまめ、にんじん、春菊、ほうれん草、
かぶ 等 (令和7年6月時点)



Instagram:
@choushimachi_biotope



Writer: 長田

農業も、

人生も、

「あめのちはれ」



Coleman

Midorist Vol.6

あめのちはれ・勝田大樹さん、美保さん（富山県南砺市）

秋の訪れを告げる9月の風を感じながら、金沢から五箇山方面に車を走らせること約1時間。辺り一面に黄金色の稲穂が揺れ、棚田が永遠に続くかのようにも見える、のどかな田園地帯。ここは富山県南砺市。ユネスコ世界文化遺産に登録された、合掌造りが有名な五箇山地区を抱える地域であり、富山県で初めてオーガニックビレッジ宣言を行うなど、有機農業の先進地域でもある。五箇山方面に続く坂を登ると、見えてきたのは、この地域の伝統建築である吾妻建ち家屋の古民家。ここが今日紹介する「みどりすと」、勝田ご夫婦の営む直売所だ。

8年前、大阪から富山県南砺市に夫婦で移住した勝田ご夫婦。小高い丘の上で、柿40アール、ぶどう（16品種）40アールを栽培し、柿は干し柿として、ぶどうは生食用として直売所やオンラインショップで販売している。元々、夫の大樹さんは美容師を営み、妻の美保さんは高級スーパーの小売店で勤めていた。お二人とも東大阪の工業地帯で生まれ育つ中で、田舎でのどかな生活にあこがれを抱いていた。

「高級スーパーで勤めていたんですが、販売している商品のことを何も知らないことに気づいて。商品の背景や生産の過程をもっと知りたいという思いが芽生えたんです。」美保さんの強い希望もあって、夫婦で参加した地方移住ツアー。ツアーの中で、「ここに住みたい」と美保さんが強く感じたのが、今お二人の住む富山県南砺市だった。「移住にあたって、一番心配していたのが地元の皆さんに受け入れてもらえるかということだったのですが、この地域の皆さんは私たちの挑戦を温かく応援してくださって。就農にあたって、空き家や農地も地域のつながりの中で紹介していただきました。」

そんな夫婦の挑戦は、こだわりの土づくりから始まった。「肥料として、



富山湾で獲れたイワシを丸ごと使った、ミネラルやアミノ酸豊富な有機質肥料を使っています。除草剤や化学肥料は使用していません。土壌診断を元に有機質肥料や堆肥を使用し、果樹に適した土づくりをしています。土づくりにこだわることによってぶどうが甘くなるし、味わい深くなるんです。」夫婦こだわりのぶどうを一粒いただと、ふわっと甘い香りが鼻から抜けるとともに、じゅわっと果汁が溢れた。

「私の師匠も土づくりにこだわりの持った方だったので、慣行栽培をするという発想はなかったですね。」と大樹さんは語る。昨年には農林水産省の見えるらべる（※）にも登録し、温室効果ガス削減への貢献について、最高レベルの星3つを獲得。「やっぱり買いに来ていただく皆さんには、健康なぶどうを味わってほしくて。」そう語る大樹さんの笑みがこぼれる。

※環境負荷低減の取組を見える化するための等級ラベル





ぶどう栽培の中で、大樹さんのキャリアが思わぬ形で光る場面があった。ぶどう栽培では、房の形を形成するため、不要な粒を一つ一つ摘出する「摘粒作業」がある。繊細なハサミさばきが求められるが、その中で大樹さんの美容師としての腕が光った。「細かい作業も苦にならないですし、手間がかかる分楽しいと感じますね。ぶどうの一つ一つがお客様のように思えてきて、お客様と向き合いながら丁寧に仕上げていくような感覚です。まさか美容師としての経験がこういう形で発揮されるとは」と大樹さんがはにかむ。

夫婦には、今年7歳になる息子さんがいる。

「農業を始めて、家族との時間も圧倒的に取りやすくなったと感じています。美容師をしていた頃は朝早くから開店の準備をし、閉店作業を終わって帰宅できるのは夜22時過ぎだったので、家族との時間は全くと言っていいほど取れなかったですね。農業を始めてから、5〜6月のぶどうの栽培時



期は忙しいですが、秋のぶどうの販売シーズンは水曜定休にしていきますし、冬の期間は晴れた日にだけ仕事をすると決めていっています。ぶどう畑の片隅には、秋風に揺れるハンモックと遊具があった。「息子がこの場所でもよく遊んだり寝たりしていますよ」と大樹さんは話す。

ぶどう畑の中は木陰になっており、ひととき涼しく感じられた。川のせせらぎを聴きながら、砺波平野を見下ろすことのできるその場所は、とっておきの特等席のように思えた。

最後に「あめのちはれ」という屋号の由来を伺った。「作物にとって、『雨』も『晴れ』もどちらも大切なんですが、それって人生も同じだと思っんです。雨が降ることがあっても、いつかまた晴れる。『雨』の時期も『晴れ』の時期もどちらも人生にとって大切な時間。そんな思いを込めました。ひらがなで表記することで、皆さんからも覚えやすいと言っていただけが多いです」と美保さんが笑顔を見せる。農業も、人生も、「あめのちはれ」。勝田夫婦の挑戦は、今日も続く。





DATA【あめのちはれ】

場主: 勝田 大樹・美保

農法: 除草剤・化学肥料不使用

品目: ぶどう(16品種)、柿(干し柿)



Instagram:
@amenochihare.g_dp



【直売所】

富山県南砺市大鋸屋1-3
城端線城端駅から車で5分
加越能バス 大鋸屋から徒歩3分
営業時間 09:00~17:00



Writer: 野島

自然からのメッセージを受け取る



Midorist Vol.7

石川・松任健康の里 細川洋幹さん（石川県白山市）



「+みどり計画」を始動させてすぐ、+みどり計画の応援隊(※)となってくれた方から「紹介したい人がいる。」と教えてもらったのが、石川県白山市にある石川・松任健康の里の代表を務める細川洋幹さんだった。

細川さん自身も農場運営者として自然農法に取り組んでいるが、もっと多くの人々が自然農法や有機農業に触れる機会を増やしていきたいと、近年は北陸3県(富山、石川、福井)の有機農業の普及・指導に力を入れているのだという。自ら農場運営もしているうえに、さらに指導もしているなんて!それは実際に会って話を聞きたくなるんじゃないか。ということ、白山市の松任地区に向かった。

石川・松任健康の里に着くと、まず目につくのは野菜の販売所だ。OPENの看板を信じて中をのぞくと、無人。買いたいものの金額を自分で計算して、お金を箱に入れば支払終了、というシステムらしい。これ、盗まれない!?と思っていたら、ピンツと整えられた髪型の男性が顔を出したので、何もしてないのに一瞬緊張する。細川さんだ。

実は細川さんは、自然農法の普及や研究を行う、一般社団法人MOA自然農法文化事業団の北陸支所長。自然農法については当然、われわれ農政局職員よりずっと詳しい。もう20年以上自然農法に携わっているわけだが、「みどりの食料システム戦略」や北陸農政局の「+みどり計画」のことをどう見ているのだろうか。実はそこも気になるっていた。ひととおり「+みどり計画」を立ち上げた意図を話すと、真剣な顔で話を聞いていた細川さんが口を開いた。



※「+みどり計画」を一緒に盛り上げてくれるサポーター「+みどり応援隊」をプロジェクトHPで募集している。





「国がみどりの食料システム戦略を策定し、そのあと法律を施行した時、ついに国も有機農業や、自然農法を本気で推進する時代になったんだって思ったんです。そしたら今度は北陸農政局さんが地域に着目した、独自のプロジェクトを立ち上げてくれた。私ね、本当に感動したんです。ずっと有機農業や自然農法の関係者は変わり者と言われてたり、虫が飛んでくると苦情を言われたり、本当に日の目を見なかったが、この北陸で農政局さんがさらに積極的に広めようしてくれている。全面的に「+みどり計画」の推進に協力したいと思います。できることはなんでもしますよ！」

正直、驚いてしまった。

もちろんこんな風に思ってもらえていることが大変嬉しかったのだが、ずっと前から有機農業や自然農法に取り組んでいた人の中には、「今更なんだ」とこの戦略は本当に農家のことを



考えているのか“と考えるおられる方もいたから、こんなに賛同してもらえないで話をするのが楽しすぎて、気づけば4時間以上話し込んでしまった。

石川・松任健康の里では、自然農法で大豆、オクラ、ズッキーニ、玉ねぎ、ナス、トマト、花きを作っているほか、平飼いでニワトリも飼っている。米も作っているが、こちらは地元の幼稚園・小学校の体験ほ場となっている。



自然農法の畑はやはり草が多い。でも、細川さんはこれを「雑草」とは言わない。この「雑草」たちが、作物につく害虫を減らしてくれたり、養分を与えてくれたりする。だから細川さんは雑草ではなく「草」と呼んで活用している。ほかにも、ナスは接ぎ木をすることで、病虫害を回避しながらおいしいナスを作っていたし、田んぼは毎朝熊手でかいて水を濁らせ抑草した結果、効果テキメンだったという。一方で今年のズッキーニはほぼ全滅してしまった。暑さだけが原因なのか、なにか他に要因があったのか、これからそれを考えていく必要がある。せっかくなかったものができないというのが一番切ない。伏し目がちに話してくれた。自然農法では、作物の大きさもまちまちだ。でもそれが、人間と同じだ。人間も自然の一部だもんね、なんて普段思わないことを思わせてくれるし、細川さんも、事務所でお話を伺っていた時より、ほ場にいる方がずっと楽しそうだった。これも自然の力なのかもしれない。

細川さんにとって自然農法とは、たんに農薬や化学肥料を使わない「農法」というだけでなく、自然の力や自然からのメッセージを聞ける媒体なのだという。そのメッセージを聞ける人が増えれば、きっと地球環境はよくなるのではないか。そんな想いを



話してくれました。
 なお、細川さんには、+みどり計画の環境と食 未来セミナーの第2回講師となつてもらっているの、細川さんの今までの取組や思いなどはセミナーアーカイブ(+みどり計画HPに掲載)を見ていただいた方がよく分かると思う。ほかにもセミナーでは、土の持つ力や引き出し方、「雑草」と言われる草々の活用方法、などの営農技術について、実際にほ場も見せていただきながら話してもらっており、有機農業に関心がある方、始めてみたいと思う方に



石川・松任健康の里では、月に1回「野菜の日」という大規模な野菜の販売日がある。インスタグラムで開催日をチェックして、ぜひ一度行ってみたい。自然農法や有機栽培で作られたいろいろな野菜や、そうした野菜などを使って作られた加工食品を手に取り、味わってみることで、普段とは違うなかを自分の中に見つけられるよ

まず聞いていただきたい内容になっている。
 細川さんは、決して慣行農法を否定するわけではない。慣行農法は必要だと話す。でも、これから先の環境を考えると、有機農業や自然農法に目を向ける必要性も説いてくれた。

DATA【石川・松任健康の里】

農法：自然農法

品目：大豆、オクラ、ズッキーニ、玉ねぎ、トマト、ナス、小松菜、チンゲン菜、カブ、ブロッコリー、カリフラワー、花き、鶏卵 等

【直売所】
 石川県白山市徳光町3839-2
 営業時間 10:00~16:00
 ※休業日は石川・松任健康の里のInstagramよりご確認ください。



Instagram:
 @kenko_nosato



うな気がする。あとは、松任健康の里に居座ることになった元野良猫の「にゃん」や、ニワトリ小屋の隣にあるウサギたちに餌を食わせて、現代社会で知らず知らずのうちに蓄積された疲れを癒しに行く、というのもありかもしれない。

Writer: 首藤

雨ニモ負ケズ、
風ニモ負ケズ



わたしの「みどり」宣言！
私は、
自然と人工の
調和を目指します！
みどり計画
MIDORIST PLAN

Midorist Vol.8

農園八兵衛・塩原 悠一郎さん典子さん（新潟県五泉市）

新潟県の田園地帯。まだまだ暑さの残る8月下旬。私たち取材班は、新潟市の南東に位置する五泉市のほ場に向かった。農園八兵衛の塩原悠一郎さんと典子さんは、風に揺れる草が広がり虫たちの鳴き声が賑やかに響いているほ場で、私たちを迎えてくれた。

そんな畑の中で、典子さんは「虫が多いから」と虫よけスプレーを貸してくださった。気遣いに感謝しつつ取材を進めたが、両腕にはそれぞれ三か所ずつ蚊に刺された痕が残った。痒みに耐えながらも、自然の中の時間を噛みしめるように、いま、この記事の執筆に励んでいる。

ふかふかとした土の上に立つ塩原さんは、日焼けした肌に汗を光らせながら、静かに畑を見つめていた。その姿は、自然と共に生きる人そのものが印象的だ。塩原さんの畑は、見慣れた慣行栽培の畑とは少し違う。草が生い茂り、虫の声が響く。除草剤で整えられた畑とは対照的に、ここには「自然のまま」がある。だが、決して放置されているわけではない。草は野菜の生育に支障がない範囲で残され、虫たちが野菜だけに集中しないように、草の多様性が保たれている。

塩原さんにとって自然栽培とは、ただ農薬を使わないというだけではなく、自然との調和を目指す営みなのだ。

現在、塩原さんは約1.5ヘクタールの畑で、さつまいもを中心に里芋や丸オクラ、トマトなどを育てている。農薬や肥料を使わず、草や虫と共存する「自然栽培」を実践中だ。収穫した野菜は、地元の直売所や数多くの自然派食品を取り扱うお店、さらにはネット販売を通じて全国の消費者に届けられている。やきいも八兵衛の屋号で焼き芋屋としても知られており、地域のスーパーの店先で販売するなど、地元とのつながりも大切にしてきた。



焼き芋用のさつまいもは、特に人気が高い。ねっとり系の甘みの特徴で、焼き芋屋としての出店先も増えている。ネット販売では、塩原さんのさつまいもが「甘くて美味しい」と評判になり、九州から注文が来ることも。ネット販売も好調で、自然栽培の価値を認める多くの人の輪をつなげてきている様子が見える。

自然栽培を始めたのは2013年。悠一郎さんはもともと、東京の大学で歴史学を学び、化学メーカーの営業マンとして働いていた。会社勤めの大変さを経験する中で、東日本大震災の大混乱を目の当たりにしたことがきっかけとなり「本当に自分がやりたいことは何か」と自問し、地元に戻り農業を始める決意をした。最初は「無農薬なら売れるかも」という軽い気持ちだったが、土の変化や虫の多様性、そして畑で働く心地よさに触れるうちに、自然栽培の奥深さに魅了されていた。



とはいえ、その道のりは平坦ではなかった。草が生い茂る畑を見て、周囲の農家から「貸した農地を返せ」と言われたこともあった。豊富な水資源に恵まれる五泉市だが、塩原さんのほ場の周囲には用水が少なく特に今年は、六から七月に渇水の影響を受けた。井戸からくみ上げた水をトラックに積み、ほ場まで何度も運んで水やりをした。さつまいもを優先した結果、トマトは全滅した。それでも塩原さんは草の持つ日陰効果や水分保持力に着目し、草刈りのタイミングを工夫するなど、自然の力を最大限に活かす方法を模索してきた。



新潟県農業大学校での学びも、塩原さんの好機となった。慣行栽培の基本を学びながらも、自らの課題として自然栽培を選び、実証畑での実験を重ねた。先生方の理解と支援のもと、肥料の違いによる生育の変化を観察し、実践的な知識を身につけた。その経験は、現在の畑づくりに大きく活かされている。



る姿勢だ。畑は単なる生産の場ではなく、人と自然が調和する空間。訪れる人がほっとするような、そんな場所を目指している。

益を超えた、心の豊かさを追求する。

「心地のいい場所をつくりたい」。塩原さんの想いは、そんなシンプルに集約される。

その想いは、地域にも広がっている。多様性を大切にし、消費者にも地球環境にも負担のない農業を進める協同組合「人田畑」では、組合員による情報交換や販売支援、ワークショップなどを通じて、地域の仲間とのつながりを深化させている。しめ縄づくりやさつまいも掘り体験の開催など、農業と文化を融合させた活動も展開しており、消費者との距離を縮める工夫が随所に見られる。人田畑のメンバーは、年齢も背景も様々だが顔を合わせた時には情報交換や悩みの共有が自然と始まる。典子さんは「たわいな

地域で自然栽培の輪を広げている。

協同組合の直売所の立上げ、運営など、は、有機栽培の藁を使用したしめ縄や米俵を作成する「わら部」を立ち上げ、文化の継承への取組や、月一回の

話をしながらでも、少し前に進んでいけるみたいな気持ちになれる」と話す。典子さん

塩原さんの取組は、単なる農業ではない。草や虫を敵とせず、排除しない。自然のままに育てるといふ姿勢は、環境への配慮でもあり、人間の暮らし方への問いかけでもある。畑に生える草は、日陰をつくり、土の乾燥を防ぎ、虫たちの居場所にもなる。そうした自然の営みを尊重することで、野菜はゆっくりと、しかし力強く育っていく。かつて懐疑的だった実家のご両親も自然栽培の価値を認めるようになり、今では

少ずつ変化している。かつては「草だらけの畑なんて」と言われたが、今では「草があってもいいんだ」と受け入れられる空気が生まれている。

そして塩原さんが見据えるのは、「持続可能な農業」だ。耕作放棄地の再生にも関心を示しており、自らの取組をイギリスで始まった自然保護活動である「ナショナルトラスト」になぞらえて未来を見つめている。誰かに頼まれたわけではない。ただ、荒れていく土地を見過ごせない。個人農家としてできることには限界が

ほ場の一部で自然栽培を始めた。地域の農家との関係も、

少しづつ変化してい

る。かつては「草だらけの畑なんて」と言

われたが、今では「草

があってもいいんだ」と

受け入れられる空気が

生まれている。

そして塩原さんが見

据えるのは、「持続可

能な農業」だ。耕作

放棄地の再生にも関

心を示しており、自

らの取組をイギリス

で始まった自然保護

活動である「ナシヨ

ナルトラスト」にな

ぞらえて未来を見つ





あるが、周囲の仲間たちと手を広げ、農地の保全に取り組んでいきたいと話す。けれど、塩原さんの関心は、単なる作物の生産にとどまらない。もともと歴史や哲学、文化人類学に興味があり、本を読むことが好きだった。畑で過ごす時間の中で、自分の感じたことや考えたことが、学んできたことと自然につながっていく感覚があるという。「畑での体験と、学問とのつながりを探求していきたいんです」と塩原さんは語る。訪れる人にその思いを伝えたり、文章にして発信したりすることで、自分の関心を形にしていきたいという。農業と並行して、文化的な活動をしていきたい——それが塩原さんの今後の展望だ。

環境を守らなければ、という強い使命感があるわけではない。ただ、自分が気持ちよくいられることが、結果として自然や環境にとっても良い方向につながるっていく。そんな「こうあるべき」という枠にとらわれない、自然体の姿勢が塩原さんの魅力である。

自然とともに生きること。それは、効率や便利さを手放すことではなく、心地よさと調和を選ぶこと。塩原さんの畑には、そんな生き方のヒントが、そっと息づいている。



Writer: 上田

DATA【農園八兵衛】

場主: 塩原 悠一郎・典子

農法: 栽培期間中の化学農薬・化学肥料不使用

品目: さつまいも(紅はるか)、里芋、丸オクラ、トマト 等

農園八兵衛
のうえんはちべえ

Instagram :
@nouen.hachibe



オクラの葉

農家とお客様をつなぐ「場」になりたい。



新潟市東区にある「ナチュレ片山」。木の外観が印象的で、一見して「おしゃれなお店だな」と感じさせる佇まい。扉を開けて生鮮売り場に足を踏み入れた瞬間、ふわりと鼻をくすぐるのは、木の香りと野菜の新鮮な香りが混ざり合った、やさしくて心地よい空気。洗練されたデザインでありながら、どこか温もりを感じさせる空間。それがナチュレ片山の第一印象だった。店内に並ぶ野菜は、色も形もさまざま。けれど、どれも生き生きとしていて、訪れる人々をやさしく迎えてくれる。

ナチュレ片山の野菜売り場は、自然栽培・こだわり栽培・一般栽培の三つのカテゴリに分かれている。自然栽培は、農薬も肥料も使わないもの。こだわり栽培は、農薬や化学肥料を使わず、有機肥料を使っているもの。そして一般栽培は、何かしらの農薬や肥料を使っているもの。

「どれも良い悪いじゃなくて、選ぶのはお客様。私たちは選択肢を揃えるだけ」

そう語るのは、店長の石田さんだ。農家の畑に足を運び、人柄を見て仕入れを決める。有機JASの認証がなくとも、自分たちの目で確かめる。それがナチュレ片山のスタイルだ。

また、食品ロス削減への取組も、この店の大きな特徴だ。農場で採れすぎた野菜や、形が揃わない規格外野菜も積極的に買い取り、2階の「ナチュラルレストランかたやま」で活用している。

「野菜があふれる時期もあるでしょう？そういう時は、レストランで使ってもらったりして、

できるだけ無駄にしないようにしています」

さらに、売れ残った野菜や調理に使えなかった生ごみは、店の裏手にある、生ごみ処理機で堆肥化。今はこの堆肥を農家に無償で提供しているが、将来的には販売したいと考えて、循環の仕組みも構想中だ。

店内の空間づくりにもこだわりがある。外観はおしゃれだが、内装はあえて「ざっくり」とした雰囲気になっている。「全部が整然としていたら、触れづらいでしょう？ちよっと雑な感じが、逆に親しみやすさになるんじゃないかと思って」

野菜の葉っぱがついていることすら知らない人もいる。だからこそ、葉付きのまま販売することで、育ち方や鮮度を感じてもらおう工夫もしている。

「なんかわからないけど、せっかく来たから買ってみたい。食べてみたら美味しかった。そんなふうに、気軽に野菜と出会ってもらえたら嬉しいですよ」

そして、店長が掲げたみどり宣言は——
「私は、みんなにとって嬉しいお店づくりをがんばります」
その言葉には、彼自身の歩みと、これからの希望が込められている。

「販売だけじゃなくて、畑を開放したり、農家とお客様をつなぐ場を作ったり。環境だけじゃなく、人も一緒に巻き込んで、楽しい場所にしたい。」
ナチュレ片山は、野菜を売るだけの場所ではない。人と人がつながり、未来を育てる場所。店長の挑戦は、これからも続いていく。





例えばこのトマト。「トマトって、どうしても甘いものが求められがち。でも大玉・中玉って、そんな甘いのがあまりないんですよね。でもおいしいし、手に取ってもらいたい。なので、すっぱいとは言わずに、どう言い換えたらいいのか考えたり、おすすめの調理方法を一緒に書いていたりしています。自分が食べてみた感想も書いています。農家さんって本当にすぐくて。皆さんこだわりの農産物の良さを、お客様に知ってほしいんです」

そんなナチュレ片山の青果コーナーには、販売している農産物の生産方法の紹介ボードはもちろんだが、どんな風に調理するのがおすすめか、どんな味がするのかなどが、手書きの吹き出しポップに記載され、商品棚から我々購入者に話しかけてくる。このポップを一つ一つ書きで作成しているのが霜田さんや青果を担当するスタッフだ。どうやら消費者に響くのか、ポップには趣向が凝らされていた。



ナチュレ片山の青果は、自然栽培、こだわり栽培、一般栽培の3種類に分類して販売されていることは既に述べたが、お客さんからも、「これは、こだわり(栽培)“だね」と聞くことも増えてきている。そう、ナチュレ片山の取組がお客さんに浸透してきていると感じるという。ただ、霜田さんはそれだけでは満足しない。「ナチュレ片山に来てくださった方が、買いやすい並べ方というのも大事だと思うんです！」明るい笑顔できっぱりと話す。「今は栽培方法ごとに分けているから、例えばじゃがいもでも、自然栽培の方がじゃがいもを見て、こだわり栽培のじゃがいもをみて、それから自然栽培の方を買おうって思っているの、安いからこっちにしようというのではなく、品物や栽培方法を見て買ってくれているので、行ったり来たりしない、スムーズなお買い物ができるようにしたいなと思って。」次の展望を生き生きと話してくれる霜田さんに、私も元気をもらった。

これからも霜田さんが紹介してくれるポップやボードが、ナチュレ片山の青果コーナーにぎわしてくるのだろうと思うと、次はゆっくり訪問して、たくさん野菜たちを買って帰りたいという気持ちが一層強くなった。



ここで一度、ナチュレ片山について改めて紹介するが、ナチュレ片山は、2017年に新潟市東区卸新町にオープンした複合商業施設である。世界最大級のログハウス建築で、木材をふんだんに使ったエコ建築は、取り壊し時にも燃料として再利用できる持続可能な構造で、国土交通大臣賞も受賞している。一階の「ナチュレ片山本店」には、農薬や化学肥料を使わない野菜やお米、伝統製法の発酵食品、冷凍保存による無添加食品など、五千点以上の自然派食品が並んでおり、店内を歩いているだけで、興味を惹かれるものに出会うことができ、楽しい。

そんな魅力あふれるナチュレ片山だが、オープン当初は来店者も少なく、売上も伸び悩んだという。どうすれば幅広い層にナチュレ片山の存在を知ってもらえるか——広報担当に話を聞いた。まず、新聞の折り込み広告を活用し、地道に認知を広げていったという。さらに週末の試食会を開催し、商品の食べ方や生産者の想いを丁寧に伝えることで、農家自身にファンがつくようになった。

「食べ方を知ることで、味の印象が変わる。生産者の話を聞くことで、商品への信頼が生まれる。そういう”伝える場”をつくるのが、広報の役割だと思っています。」

さらにナチュレ片山2階の「ナチュラルレストランかたやま」では、シェフが店頭で販売している食材を使い、こだわりの料理を提供してくれる。メニューのPOPには食材の情報が丁寧に記載され、食べる体験から「買ってみたい」気持ちを引き出す工夫がなされている。「この野菜、どこで作られているんだらう?」「この調味料、店頭にもあるのかな?」そんなふうに、食べることから買うことにつながるような仕掛けが意識されているのだ。

同じく2階にあるカルチャースタジオでは、店頭に並ぶ野菜について農家さんから直接学ぶ教室や、野菜を使った料理教室などを開催し、地域に根ざした学びの場にもなっている。

ナチュレ片山が扱う商品は、化学合成添加物を極力使わず、素材や製法にこだわったものばかり。砂糖ひとつとっても、上白糖ではなく甜菜糖を選ぶ。調味料も、昔ながらの製法で作られたものを中心に揃えている。食品はすべて独自の厳しい基準で選定され、実際に食べて「美味しい」と感じたものだけを取り扱う。

「全部をうちで揃えてください、とは言いません。でも、醤油だけでも、味噌だけでも、何かひとつ、変えてみようかな」と思ったときに、ナチュレ片山が選択肢のひとつになれたら嬉しいですね。」

ナチュレ片山の理念を社会に広げるための挑戦を続けていく。



広報担当
大竹晃さん

DATA【ナチュレ片山本店】

店長: 石田 良平

取扱商品: 自然栽培、農薬・化学肥料不使用の農産物、それらを使った加工品など

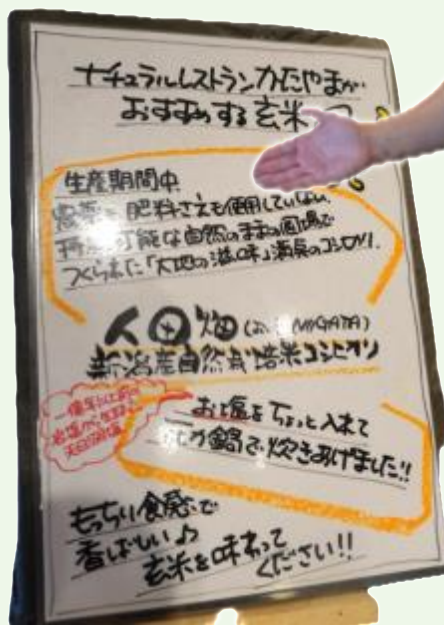
【所在地】

新潟県新潟市東区卸新町3丁目16-31
ナチュレ片山 1F



Instagram:
@nature_katayama

シェフ
中原悠佑さん



Writer: 山森・首藤

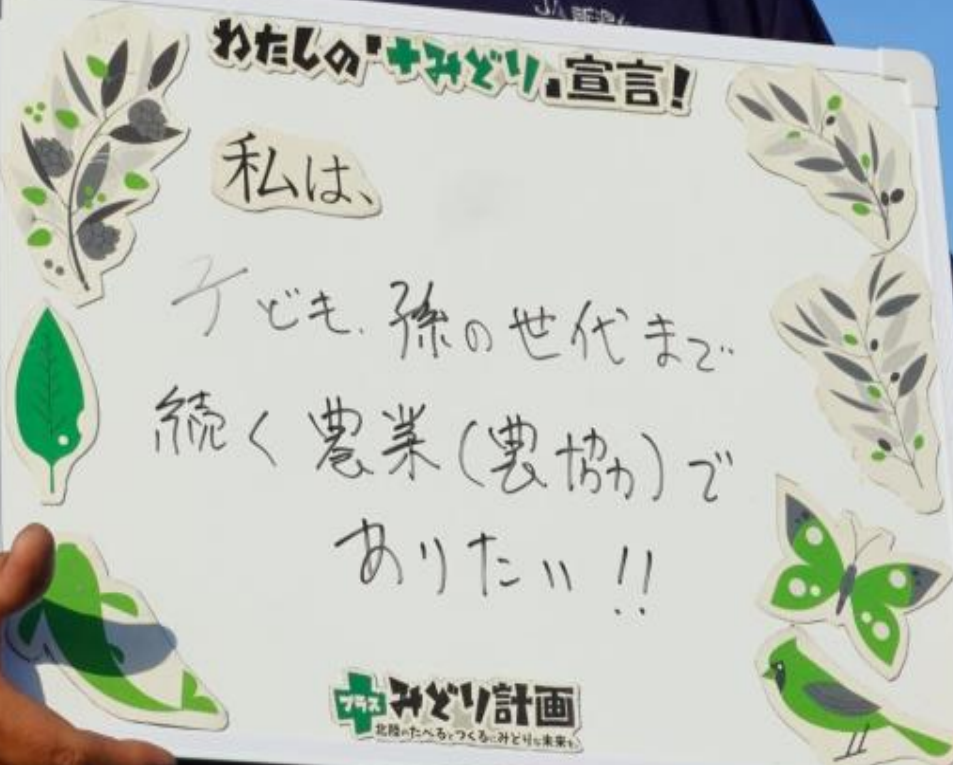


この手に受けた、
ゆうぎのバトン

わたしの「+みどり」宣言!

私は、
子じも、孫の世代まで
続く農業(農協)で
ありたい!!

+みどり計画
北陸のたへるをつくるにみどりを未来へ



Midorist Vol.10

J A新潟かがやき・高山和彦さん (新潟県阿賀野市)



「ゆうきの里ささかみ」をご存知だろうか。

平成2年に「ゆうきの里」を宣言し、地域の行政とJAが一体となって有機農業の推進に取り組んできた新潟県の笹神村（現在の阿賀野市）のことだ。さらに令和7年には阿賀野市が「オーガニックビレッジ」（※）を宣言しているが、阿賀野市笹神地区には、環境に配慮した農業が30年以上前から地域に根づいているのだ。

ここでは、水稲作付面積1500ヘクタールのうち、約7割が有機栽培や化学肥料・化学合成農薬を7割または5割減らして作られる特別栽培米となっている。

※生産から流通・消費まで一貫して、地域ぐるみで有機農業に取り組む自治体

そんな「ゆうきの里ささかみ」で営農指導員として活躍しているのが、JA新潟かがやきの高山和彦さんだ。

高山さんは、平成20年に合併前の旧JAささかみに就職。新潟市生まれで、専門学校を卒業した後は介護士として働いていたが、結婚を機に阿賀野市へ移住した。ちようど転職を考えていた時、JAささかみの職員募集のチラシが目にとまり応募したという。「農業の勉強をしながら働けるなんて一石二鳥では？」と、当時を振り返る。

だが、実際に飛び込んだ農業の世界はイメージと真逆だった。「慣行栽培はもちろん、特別栽培、有機栽培：覚えることがあまりにも多かった」と高山さんは明かしてくれた。それに加えて、生産者との会話では方言が飛び交い、最初は言われたことの半分も理解できなかった。それでも地域の暮らしや課題に寄り添い、地道に汗をかくことで生産者と信頼関係を築き、着実に営農指導員として成長していった。





この地域が環境保全型農業に舵を切った背景には、パルシステム（当時の首都圏生活協同組合事業連絡会議）との出会いがある。昭和の時代、全国的に減反政策が進められていた中で、笹神村は「全国で一番減反をしない村」として注目を集めた。そこに興味を持って訪れたのが米の仕入れ先を探していたパルシステムだった。当時は食糧管理法の下、米を自由に取引することはできなかったが、昭和57年に餅の販売を始めたことで取引の第一歩を踏み出した。昭和59年には正月用のしめ飾りの販売を開始し、この取引は今でも脈々と続

いている。また、「米の取引ができないのなら」と始まったのが生産者と消費者の交流活動だ。今では「産地へ行こう。」ツアーとなり、40年以上の歴史となっている。消費者が産地を訪れ、農家と直接触れ合うこの取組は、信頼と共感に基づく関係づくりとして定着し、今なお、ささかみの有機農業の基盤を支えている。

その後、食糧管理法の下でも生産者から消費者へ米の直接販売を可能にする特別栽培米の取引が開始された。「高く売れて栽培しやすい米を望む農業者と、安く美味しい米が欲しい消費者。両者の希望をうまく調整したのが特別栽培米だったそうです」と高山さんは説明する。だが当時、有機や環境保全といった考え方はまだ理解されにくく、むしろ異端扱いされることも少なくなかった。

「ようやく国の方向性もそうなってきた」と、笹神の人たちは先見の明があったと、先輩方の決断を誇らしそうに語っていた。「どの生産者のお米を、どの消費者が食べているか、私たちはお互いが見える関係なんです。JAにお米を出しているのに、それを買っている人の顔が見えるっていうのは、珍しいでしょう？直接『美味しい』って言ってもらえることが、生産者にとって一番の励みになります」と胸を張る。

現在、阿賀野市では、地域全体で有機農業の産地づくりを目指す「オーガニックビレッジ事業」に取り組んでいる。今年1月には、有機農業の推進と産地消の促進を目的に、市内の小・中学校全11校で、約1か月間にわたり有機栽培米を使用した学校給食



を提供した。阿賀野市役所農林課の古田島さんは、「今後は米に限らず、さまざまな有機農産物を学校給食に取り入れていきたい。これにより、有機農業が農業経営の新たな選択肢となるよう、環境を整えていきたい」と展望を語る。また、「現在、有機農業を実践している生産者の多くは笹神地区に集中しています。市全体で取組を広げていくうえで、高山さんのような相談できる存在がいることは非常に心強いし、そういったことをもっと生産者の皆さんにも知ってもらいたい」と信頼を寄せる。





取材の最後に、高山さん自身が管理する有機栽培のほ場を案内してもらった。営農指導という立場なら、「自分でやってみなければ本当の意味で伝えられない」との思いで農業を始めたという。ほ場には色づき始めたコシヒカリと、まだ青々とした新之助が並んでいた。有機栽培の水田では、慣行栽培のように雑草を抑えるのは難しい。それでも「今年の除草は上出来」と笑顔を見せる。かつては人力で引っ張っていたチェーン除草機を、釣りで使うリールを応用して電動で引けるように改良。高山さんは、「この画期的な除草方法は私の先輩が考えたものなんです。辛い、嫌な除草作業も、この除草機のおかげで大幅に省力化されました。ぜひ皆さんもこの除草機を活用してほしいと思います」と教えてくれた。

また「ささかみで有機栽培や特別栽培がこまですべてその先輩方の努力のおかげ。僕なんて何もしていません。有機、環境保全型農業に取組むと、当時の時代背景の中で判断してくれたことに感謝しています」と思いを渗ませる。

感謝の思いとともに、田んぼを見つめる。その背中には、覚悟がにじんでいる。「この取組を続けて、次の世代にバトンを渡すのが自分の役割なんだと思っています。形ややり方は変わっていくかもしれないけれど、考え方は変えずに伝えていきたい」。ゆうきの里ささかみで育まれた志は、高山さんの手によって未来へと受け継がれようとしている。



Writer: 稲垣



DATA【JA新潟かがやき(ささかみアグリセンター)】

住所: 新潟県阿賀野市山崎58番地
連絡先: 0250-25-7252

水稻栽培区分別面積

有機栽培(転換期間中を含む): 26ha

特別栽培(7割減): 496ha

特別栽培(5割減): 484ha

慣行栽培: 502ha



能登半島から、
未来をつくる



オーガニックベース石川(株)

香土カグツチ 洲崎邦郎さん (石川県珠洲市、野々市市)

Midorist Vol.11

みどりすとして紹介したいな、と思ってあたため続けてしまっていたのが、オーガニックベース石川株式会社（珠洲市）の洲崎邦郎さんだ。私が石川に着任してから最初に目に留まった、話を聞いてみたいと思った農業者。石川から持続可能な農業を考え、活動している人だ。

洲崎さんたちの取組は、能登半島を向いている。「能登半島に地球が喜ぶ農業の一大生産拠点を。農業と子供の未来をつくる。」これが洲崎さんたちの掲げるコンセプト。目標は、2030年までに能登半島に200ha規模の農業や化学肥料を使わない野菜、穀類、果樹、畜産などの一大生産拠点を作ること。

洲崎さんは、大学卒業後ホテル勤務を経て、2010年から石川県七尾市の能登島にて、仲間と共に耕作放棄地を活用した米やオリーブの栽培を始めた。



ホテル勤務から農業への転身のきっかけは、最後に勤めていた兼六園にほど近い小さなホテルで、農家と出会ったことだった。ふだんホテルで提供する食事は、料理長とプランを相談して決め、そのプランに基づいて野菜を注文する。野菜は簡単に手に入るのが当たり前になっていった中で、農家さんから農業現場の話聞き、気づけば頭の片隅でいつも「農業」という生業を考えるようになった。

「野菜はいつでもあるわけではない、農家からしたら農家の言い分があるのではないか。一次産業から三次産業を見てみたいと思ったんです」、そう洲崎さんは話してくれた。



日本の食料自給率は低い（令和6年度・カロリーベース38%）。ウクライナ情勢からも明らかだが、国際紛争などの外的要因で円滑な輸入に支障をきたし、食料安全保障の根幹を揺るがす事態が引き起こされる。洲崎さんたちは、まずは石川県で消費者が安心して食卓を囲めるよう、食料自給率全国一位を目指す。

その手段の一つが、地産地消にこだわり石川県の野菜などだけを販売する八百屋「香土カグツチ」だ。有機JAS認証をうけている野菜、栽培期間中農薬不使用の野菜など、環境にも配慮して作られた野菜が並び、旬な野菜セットの配達もしている。消費者と生産者をつなげたいと思った、と洲崎さん。

2017年に金沢市でオープン、その後、子育て世代のお母さんたちのおうちごはんを応援する

ために2021年には隣の野々市市に移転させ営業中だ。さらに、ベビーマッサージやヨガといったイベントも開催しており、地域の人々が集まる拠点にもなっている。

また、「香土カグツチの台所」として、石川県産の野菜を使ったランチ（月曜）やお弁当（木・金曜）も提供している。シェフの小津さんが、肉・魚・添加物を使わず、石川の旬の野菜を使って作ってくれる。身体ととのう食事が魅力的だ。

私も香土カグツチで買い物させてもらうが、行くたびにいろいろな野菜に出会えるのが楽しい。けして大きい店舗ではないのだが、土蔵を改装して作られた建物、内装デザインがなんとも心地いい。ランチをして、農家さんがこだわりを持って作った野菜たちを選んで、小津さんにオススメの食べ方を教えてもらっておしゃべりして...と、束の間のほっこりした時間が過ごせる空間だ。

さらに洲崎さんは、2023年10月から珠洲市で約1haの農地を借り、「ファーマーズビレッジNOTO」と名付けて生産を行い、野菜などは学校給食への供給を目指している。

そして、農作業を行うのは農業従事者だけである必要はない、と思いたる。ちよつと手伝ってみたい人、家庭菜園をする人、半農半Xの人、農家と関わりを持ちたい人、流通業に関わる人など、消費者



すべてひっくるめ、農業をもっと元気にしたいという思いで、仲間とクラウドファンディングにより、「村民」を集めた（ファーマーズビレッジ（村）なので「村民」としたそう）。すると、100人の村民応募を得た。好きな時に農作業を手伝い、収穫し、自宅で味わうことができる仕組みを作ったのだ。珠洲の農地「ファーマーズビレッジNOTO」で、「村民」ともに農薬や化学肥料を使わない栽培を一層進め、これからは生物多様性などにももっと考慮して取り組んでいこう、という思いを強くした。



しかし、こうした洲崎さんたちの取組を襲ったのが、2024年1月1日に発生した能登半島地震だった。

洲崎さんはこの日、金沢市内におり無事だったが、発災から3日後、珠洲市に入り言葉が失った。珠洲市の納屋も母屋も全壊し、能登の



拠点を失った。もう農業はできないと思った。それでも知人に頼まれて、珠洲市の避難所で炊き出しを開始。石川県内や東京の仲間から届いた支援物資を被災者に配り、支援金は食材費にあてた。そして、仲間たちからの支援とエールに強く背中を押され、野々市市に一時的に拠点を移し、農業を再開した。

洲崎さんは一見穏やかそうだが、その言葉はまっすぐで重たい。誰もやらないなら自分がやる、そんな力強さも感じる。「能登半島を元気にしたい、地震からの復興こそ農業からだ。」私は取材しながら何度か洲崎さんの言葉が胸に刺さった。野々市を拠点に移しても、洲崎さんは能登半島への想いを忘れることはない。2025年は能登半島の農業を考える一年にする、そして、更なる活動を開始する、と洲崎さん。石川と東京がつながるプログラムを進めていこうとしているのだ。石川チームは野々市


取材の最後、なんと空にうっすらと虹がかかった。これから先、なにかいいことが起こりそうな、そんな予感をさせる一日となった。



「ファーマーズビレッジNOTO」で検索し、洲崎さんたちの活動や取組を覗いてみてほしい。野々市のほ場で農作業を行う、新規村民も今年は365名募集中。なぜ365人なのか。毎日1人来てくれたらいいなと思うから、と洲崎さんは笑う。

ちなみに、洲崎さんは「+みどり計画」の第1回セミナー（初回特別企画として拡大版で開催）でも、講師の1人としてその取組をお話いただいたので、+みどり計画HPに掲載しているセミナーアーカイブもご覧いただくと、より一層洲崎さんの想いを感じ取る事ができると思う。これからも洲崎さんたちの取組を応援したく、私も村民登録をさせてもらっている。



 Writer: 首藤

DATA

農法: 栽培期間中農薬・化学肥料不使用
品目: 米、さつまいも、ばれいしょ、ねぎ、なす等

【香土カグツチ】
(直売所)
石川県野々市市
中林3-116
営業時間
10:00~17:00
定休日: 火曜日



KAGUTSUCHI_ISHIKAWA





生きることは
命をいただくこと



Midrist Vol.12



自然農法でいちごを作っている!? しかも露地で!? ほんとに!? と思ったのが、今回紹介する橋本雅晃さんを知った最初の感想だった。慣行でも、いちごの栽培は施設栽培が多い(※1)。なのに、栽培期間中農薬も化学肥料も使わずに、しかも露地で、商品にできるいちごが作れるなんて、と驚くとともに、見に行きたい! と思った。その時私の頭に浮かんだのは、亡くなった祖父が畑で作ってくれていたいちごだった。形はお店に売っているものとはかけ離れているし、小ぶりでも、固くて、酸っぱい。それでもガラスから守るためにネットをかけ、肥料をやり、毎年「いちごを作るのは難しいなあ」とこぼしながらも、幼い私に食べさせたいと、作ってくれていたのを思い出した。

なんて郷愁にかられながら、石川県白山市鶴来地区にある、橋本さん

のほ場にお邪魔した。橋本さんは、約30aの畑

で、農薬も化学肥料も使わずにいちごを栽培している。訪問したのは11月だったため、すでに収穫されており、いちごは5月の収穫に向けて定植されていた。

いちごは、トマト、ホウレンソウに次いで、施設園芸で栽培されている品目(※2)だが、橋本さんは「苗さえしっかり作ればハウス栽培と変わらないよ」と、明るく話してくれた。いちごを栽培しているこの土地は、以前から自然農法でいちごを栽培していた方が、高齢によりリタイアするということで、橋本さんが引き継いだ場所。つまり、すでにいちご栽培に適した土壌が出来上がっているのだ。連作障害もない。



この土地には、助けられる生きもの(微生物・昆虫)が定着しているのだから、虫が来てもその天敵となる虫がすでにおり、虫の被害はあまり感じないという。自然農法のいちごは、慣行に比べると苗間が広くなるため収量は減るが、1株から収穫できるいちごの量でいうと、慣行と変わらないそう。あとは病気との闘い。さてどうするか?

例えば、写真をみてもらえば分かるように、いちごの畝には、黒マルチと白マルチがかけられている。なぜ色を変えているかというと、どうも黒マルチの方が温度が高くなるため、涼しいところが好きないちごは病気になるやすいようで、今年は白マルチも試しに導入してみた。いちごへの水やりも気を遣う。泥ハネすると病気になるので、今はマルチの下にチューブを引いて灌水している。

農業では基本的に1年に1回しか試せない。橋本さんは毎年試行錯誤しているが、あと何回できるかなと、と楽しそうに笑う。



(※1) いちご：施設栽培の作付面積は68%、収穫量は74%を占める(農林水産省「令和4年産野菜生産出荷統計」、「園芸用施設の設置等の状況(令和4年)」より)

(※2) 農林水産省「園芸用施設の設置等の状況(令和4年)」より



さつまいもは、自然農法での栽培を始めるにあたり勧められた作物だという。橋本さんのさつまいもは紅はるかのみ。以前は五郎島金時やシルクスイートも作っていたが、管理が大変なこと（混ぜてしまふと農家でもどの品種が分からなくなる場合もあるとか：）に加え、土に合わなかったことで、紅はるか一本にしたそう。ここでも適地適作。収量は慣行と変わらない。

お菓子にして販売している。また、壺の中で焼いた「つば焼き焼き芋」は、紅はるかのおねっとりとした甘さを最大限に引き出してくれている。

橋本さんのさつまいもなどは、石川県内の直売所で販売しているほか、みどりすとvol.7で紹介した石川・松任健康の里の野菜の日などのイベントで販売したり、ご自身で売り歩いたりしている。学校給食にも出しているし、食べちよくやポケットマルシェなど一部ネット販売も行っている。いちごは収穫体験イベントも開催しているので、希来里白山のインスタグラムをチェックしてほしい。



HOKU HOKU !!



元々、石川県の会社で経理の仕事をしていた橋本さんは2020年に就農したが、なぜ農業、しかも自然農法を始めようと思ったのが、とても気になっていた。

「会社と自分の価値観の違いが大きくなっていったからかなあ。会社は利益の取り合い、競争。自分が思っていないことも言わなくてはいけないかったり、だんだん自分の想いとの折り合いが付けられなくなってきて、そうじゃないやり方で生きていきたいと思い始めたんだよね。とくに東日本大震災が一番大きいきっかけだった。」と、橋本さんは話してくれた。「子供を連れて、自然農法の農業体験にも参加したんだけど、自然農法ってまさに命の循環、共生なんだよね。無駄なものが一つもない。自然農法が自分にはストンと落ちたんだ。生きる上での根っこは食べることで、生きることが命をいただくこと。みんなに喜んでもらえることができれば、それは一番幸せで楽しいことだと思って、それで農家になったんだ。」橋本さんは少しはにかみながら語ってくれた。

取材中ずつとやさしい表情で語ってくれた橋本さんの、環境にやさしい方法で作られたいちごもさつまいもも、やさしい味がすることは間違いない。私もこの日、橋本さんのいちごソースがかかったパンナコッタと、橋本さんのさつまいもで作られたスイートポテトをいただいたが、まさに手作りの味だった。甘すぎない、体がスツと受け入れてしまうやさしい味。ぜひ多くの方に食べてもらいたいと思った。私は、次はつば焼きの焼き芋の購入を狙いたい！



Writer: 首藤



DATA【希来里 白山】

農法: 自然農法

品目: さつまいも、いちご



【直売所】
石川県白山市徳光町3839-2
営業時間 10:00~16:00



ここへ来れば
笑顔になれる。

Midrist Vol.13

カフェゴッコ 広野美代子さん (富山県富山市)

とやまパークのハンバーグ



冷やっこ

旬の野菜プレート

おみそ汁

富山県産古代米のごはん

本日の日替わり野菜ランチ

こだわりのランチは『富山県産のお野菜』『なるべく農業や化学肥料不使用のもの』そして一番は『美味しいこと』の三要件を満たした食材を使っているとのこと。野菜やお米は、富山県内の複数の農家から少量ずつ仕入れ、卵は障害者施設で平飼いされた鶏から採ったもの。広野さんは生産者のもとへ定期的に足を運び、信頼関係を築きながら仕入れを続けている。時には野菜が手に入らずメニューが変わることもあるが、「美味しくないので使わない」「無理に仕入れない」という姿勢を貫いている。実際にいただくと、どれも素材の味が感じられ、特に野菜の皮や芯を活用した手作りドレッシングは驚くほど美味しかった。無駄を出さない工夫と、素材を大切に作る気持ちが一口ごとに伝わってくる。食材をむだにしない工夫と自然への思いやりが、料理の一皿一皿に込められているのを感じた。

カフェゴッコを訪れた日、ベレー帽をかぶった広野さんが優しい笑顔で出迎えてくれた。木の温もりが満ちる店内は手作りの装飾が随所に施され、青野菜のみずみずしい香りがふんわりと漂う。どことなく実家に帰ってきたような、懐かしさと居心地のよさを感じる空間だ。お客さんと広野さんとの会話が絶え間なく続き、初めてのお客さんから常連さんまで分け隔てない明るい接客に、みんな自然に笑顔になる。ここは、幸せで柔らかい空気に包まれた場所だと感じた。



広野さんの思いを支える背景には、富山県南砺市で活動する「みのファーム」や「ログログファーム」の存在がある。これらの農家は、農薬や化学肥料を使わない栽培を学び合い、実践しながら地域に広げていくことを目的としたコミュニティで、年間50品目以上の野菜を生産し、有機JAS認証も取得している。微生物資材や木酢液を使った土づくり、病害虫対策など、手間をかけ試行錯誤を重ねながら、持続可能な農業を目指している。広野さんは、お店を始める前にこのグループの農家さんたちと何度も話し合い、「どんな野菜を使うか」「どうすれば消費者に価値を伝えられるか」を一緒に考えた。そこから生まれたのが、現在の「野菜ランチ」というスタイルだ。旬の野菜を中心に、素材の味を最大限に生かした料理を提供することで、農家さんの努力や思いを届けている。



ログログファームとのつながりは、単なる野菜の仕入れにとどまらない。季節ごとの収穫体験や料理イベントを一緒に企画している。旬の野菜を収穫したあと、その野菜を使ったドレッシング作りやランチ会を開き、参加者が「育てる」「食べる」両方を体験できる場をつくっている。消費者が生産の背景に触れることで、食と農が顔の見える関係でつながる試みだ。農家と消費者が顔を合わせ、会話を交わすことで、食卓と畑がつながり、地域全体に「環境にやさしい食」の輪が広がっている。





広野さんは「ここへ来れば笑顔になれる」がモットーで、その言葉は料理だけでなく店の雰囲気や取組全体を貫くコンセプトだ。

食べることは、ただ生きるためだけではなく、誰かの想いや土地の恵みを受け取ることもあると、このお店は教えてくれる。美味しいものを囲んで笑顔が生まれ、地域と人が結びつき、「未来につながる食の選び方」が少しずつ広がっていく——カフェゴッコはその中心にあり続けている。

DATA【カフェゴッコ】

店長：広野 美代子

【所在地】

富山県富山市今泉西部町1-6
とやま健康生きがいセンター 1F

【営業時間】

10:00~18:00

【ランチタイム】

11:30~14:00
無くなり次第終了

【定休日】

日曜・祝日



Writer: 山森

農業を通じて
地域とともに未来を耕す



Midrist Vol.14

たちばなファーム 橘芳美さん (富山県富山市)

北陸自動車道富山西インターを下りて数分
のどかな田園風景が広がる丘陵地の一角にその
農場はあった。

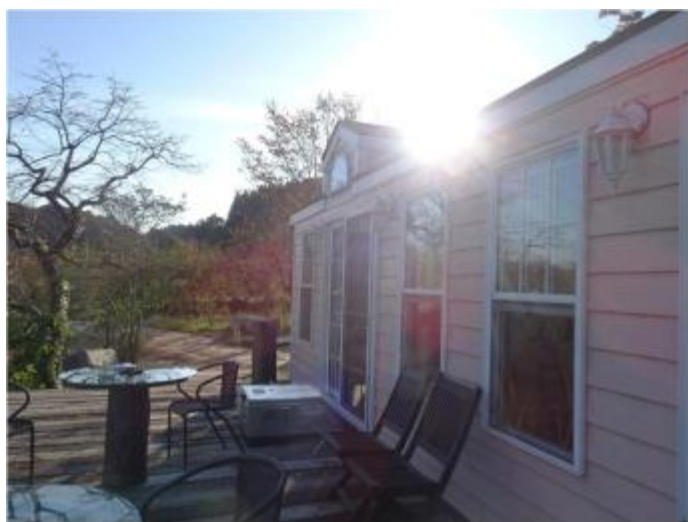
土木・解体・リサイクルを主力とするタチバ
ナグループのアール・タチバナ(株)が新たな
挑戦として経営する、たちばなファームである。
取材に訪れた10月下旬は秋晴れの下、仕掛け
人であるアール・タチバナ(株)取締役の橘芳
美さんほかファームの運営に携わる皆さまが農
場の一角に建つおしゃれなコテージ風のトレイ
ラハウスの拠点施設へ快く案内してくれた。

たちばなファームを立ち上げたのは4年前。
アール・タチバナ(株)を含むタチバナグ
ループは、「土から生まれたものは、土に還
す」という理念の下で資源循環に取り組んでい
る。定年延長の時代の中で、長年勤めた社員が
100歳まで末永く働けるような安心・安全な
部署は何かと模索していた時に、土に触れなが
らおいしい食べ物を生み出す部署をつくろうと
いう発想から、農業分野への参入を決めた。

まず課題となったのは、農業経験がまった
くなかったこと。そのため、知人の紹介で知り
合った富山県職員OBが個人で所有する農地を
借りて、橘さんが約2年半にわたり、直接指導
を受けながら野菜を数品目栽培し野菜づくりの
ノウハウを学んだ。

次に課題となったのは、農地の確保だった。
民間企業は原則農地を所有することができない。
そのため、同社の現会長が個人で小さな農地を
所有していたことから、この農地を利用して自
社農園を立ち上げることとなった。

一方、現在のたちばなファームの拠点施設が
あるほ場は、4、5年前までは地権者十数名が
所有する雑草だらけの耕作放棄地だった。この
ほ場を前述の会長が個人で購入したことで、農
地の確保につながった。その農地と先に所有し
ていた農地と併せて、アール・タチバナ(株)
が無償で借り受け、農業生産を開始した。



たちばなファームでは、農薬使用を最小限に抑え、化
学肥料は一切使用しない。代わりに、グループ企業のア
イオーティカーボン(株)が製造する土壌改良資材(バイ
オ炭)や有機肥料の『里山ぼかし』などを使用し、環境
への負荷を低減させた持続可能な循環型農業を実践して
いる。

現在のほ場面積は、全体で2ヘクタール程度。

栽培品目は、これまで試行錯誤を繰り返しながら、現
在、野菜は、アスパラガス、じゃがいも、ほうれんそう、
落花生、さつまいも、ルッコラ、さといも、にんじん、
かぶ、にんにく、たまねぎ、サトイモなど、10品目を超
えるまでに拡大し、その他に牧草、花き、薬用作物の
シヤクヤクを栽培している。(このうち、じゃがいも、
さつまいも、にんじん(令和7年12月19日時点)は、農
林水産省の環境負荷低減に取り組んだ農産物に表示でき
る「みえるらべる」(※)に登録)

※環境負荷低減の取組が見える化するための等級ラベル





最後に今後の目指す姿について橘さんに聞いたところ、
「土のソムリエと言われるくらい、自分の力で土づくりに取り組み、これまで以上に環境にやさしい農園づくりを進め、将来は有機栽培を目指していきたい。また、ワークショップや収穫体験などいろいろな形で交流することで命の源である食の大切さ感じてもらいたい。このような取り組みを通じて持続可能な地域づくりに貢献していきたい。」
と語ってくれた。
「たちはなファームの挑戦はまだ始まったばかり。今後の取組を大いに期待したい。」



Writer: 長田・奥秋・附田

DATA【たちはなファーム】

事業部長: 橘 芳美

住所: 富山県富山市池多1745番地の1

農法: 化学肥料不使用(有機ぼかし肥料使用)

品目: アスパラガス、じゃがいも、ほうれんそう、落花生、さつまいも、ルッコラ、さといも、にんじん、かぶ、にんにく、たまねぎ、サトイモなど



<https://www.tachibana-farm.jp/>



プラス みどり計画

北陸の「たべる」と「つくる」にみどりを未来を。

私たちの生まれ育った、あの場所、この場所。
川のせせらぎ、鳥の羽ばたき、虫の聲。
そんな地域の環境を守るため、農業や食の現場で
今日も頑張っている地域や人たちがいます。

北陸農政局では、こうした方々を応援し、その取組の環を
広げていくため、新しいプロジェクト「+みどり計画」をスタートさせました。

地域の環境と食の豊かな未来を願う各地・各人の想いと営みを知り、応援する・参加する。
日々の行動に「+みどり」をすることで、きっと明日は今日よりもいい日になる。

さあ、北陸の「たべる」と「つくる」にみどりを未来を。

みどりすと

とは。

「+みどり計画」では、地域の環境や食にこだわりを持って活動する方を
「みどりすと」、地域を「みどりあ」と名付け、皆様に紹介しております。

本冊子「みどりすと」は、特設サイトに掲載している取材記事を雑誌風に編
集・掲載したものです。



みどりなエリア

みどりあ

Midorea

も掲載しています！



プラスみどり計画
北陸のたべるとつくるにみどりな未来も。



HOKURIKU_MIDORI

「+みどり計画」HPで
様々なコンテンツを発信中！

Instagram始めました！

🔍 北陸農政局 +みどり計画

北陸農政局

2027

イベント情報

GREEN × EXPO 2027

3月19日(金) -
9月26日(日)

国際園芸博覧会

@ 旧上瀬谷通信施設
(神奈川県横浜市)

地球のこととか、よく分からないけど
ここだけは守りたいって、そう思っている。

私たちの生まれ育った、あの場所、この場所。
川のせせらぎ、鳥の羽ばたき、虫の聲。
そんな地域の環境を守るため、農業や食の現場で
今日も頑張っている人たち「みどりすど」がいます。
北陸農政局では、こうした方々を応援し、
その環を広げていくためのプロジェクト
「+みどり計画」をスタートさせました。



Instagram始めました！

北陸農政局は、地域の環境と食を守る皆様を応援します。
明日のために、未来のために。あなたの毎日に、みどりをプラス。

プラスみどり計画
北陸の「たべる」と「つくる」にみどりな未来を。

🔍 北陸農政局 +みどり計画

例えば、地元のものを選ぶ。例えば、少しだけ環境のことも考えてみる。
こうした日々のちょっとした「+みどり」が積み重なれば、明日はきっと今日よりもいい日になる。
北陸の「たべる」と「つくる」にみどりな未来を。

