

# 有機農業ネットワークとちぎ

## 会報 **それぞれ**



第 44 号 2019 年 8 月

### ◆目次

- いただきます〜みそをつくるこどもたち報告 まんまる農園 丸山尚史 P1
- 「味噌を作ろう！（大豆を育てるところから）」活動報告  
コバちゃん農場 小林香里 P2
- 子どものアレルギーをきっかけに 「青空サークル ピオトープ」大栗 妙子 P6
- 里山で食と農と向き合う 雑穀農家のパンと宿 月 noco P10
- 「有機農業という最高の仕事」書評 稲田健 P12

## 「いただきます～みそをつくる子どもたち」

まんまる農園 丸山尚史

去る2月3日（日）那珂川町福祉センターで、有機農業ネットワークとちぎの総会が行われました。今年は総会、種苗交換会に加え、「いただきます～みそをつくる子どもたち」という、ある保育園での食育をテーマにした映画の上映会も同時開催され、80名以上の人で会場がにぎわいました。時期的には味噌を仕込む時期ということもあって、多くの関心が寄せられている絶好のタイミングでの上映だったと思います。実際この映画がとてもよく、心に残ったフレーズを書き出してみたいと思います。

福岡県高取市高取保育園西園長（86歳）の保育理念●「知育、体育、徳育の根源に食育がある。」それには→●「食べ物を買わないで、作る楽しさを教えることが一番の近道。」（実際に包丁を使って野菜を切っていました。）

毎年2月には味噌伝達式というものがあり、年長さんから年中さんへの紙芝居形式での味噌づくりの説明の後、実際に一緒に作るまでを行っていました。毎年このようにして年長さんが毎月100kgの味噌を仕込むようです。●「この園では味噌づくりはイベントではなく責任ある仕事」というナレーション、確かに子供たちの目は真剣でした。その他●食を整え、健康を保つ●自分の命は（自然に）生かされている。●食べたものが私になる。（you are what you eat）●祖先の道へ還ることは文明の退化ではない。●伝統的な和食を未来につなぐ  
この映画に出てくる食事はどれも本当に美味しいそうで、感心しました。香りが伝わってきそうなほどでした。見ていた人もきっとお腹をならしていたでしょう。

宇都宮ではお母さんたち有志で幼稚園を会場にこの映画の上映会が行われたそうです。その後、手作りの味噌を作りたいという方が多くいたという話も聞いています。

私自身、ささやかながら、3年前から「だいず部」という活動を行っています。手作りの味噌をもっと身近にという思いから始まったもので、種まきから収穫、脱穀、味噌作りまでを行う部活のようなものです。毎年新規の部員を募集しているのですが、初期からの部員の方々は貴重な戦力となって、活動に積極的に参加してもらっています。私たちのような小さな農家には農産物を生産するという以外にさまざまな機能（役割）あると思うのですが、その中のひとつに農産加工品を作るベースになるということもあるのではないのでしょうか。味噌に醤油に餅にジャムに……。手作り加工品の美味しさ、みんなで作る楽しさを大きく方と共有していきたいと思っています。……と夢は大きく広がるのですが、まずは納屋と作業場の片付けから行います。



「味噌を作ろう! (大豆を育てるところから)」 活動報告 小林 香里  
(コバヤシ農場)

この活動を始めて今年で8シーズン目になりました。活動団体名は、「みそ部」。活動内容は、大豆栽培(6月7月の種(大豆時:夏の草とり、土寄せ、秋の収穫、乾燥、サヤはだし、虫喰いなどを除く選別)と冬の味噌仕込み。出来上がりは仕込みから約1年後、これでひとめぐりです。

私たち「みそ部」の活動は、もともと2011年3月の福島原発事故がきっかけで始まりました。その時、私自身1才の子どもを抱え、空気、水、土、食べ物を心配しました。子どもはちいど何でも口に運ぶたがる年頃で、外に連れていくと土をいじっては口に運んでいました。「土は食べちゃダメ!」とつい大きな声を出して(笑)こともありました。

そんな時期、ワラにもすがる思いで読んだのが、秋月辰一郎先生の『長崎原爆記』でした。秋月先生は長崎の医師で、原爆を按下された時、爆心地から1.8キロメートルの病院にいました。

ところが、その後、治療にあたった秋月先生はじめ従業員に原爆症は出ませんでした。病院が高台に立地していたことで、直後に降った大雨が表土に積もった放射性物質をある程度流した事に加え、秋月先生はこう書いています。「原爆症が出ないのは、その原因の一つは『わかめの味噌汁』であったと私は確信している。」(『本質と食物』より) 味噌の効用は、含まれる栄養価はもちろんですが、すぐれた発酵食品であることが、消化を助ける、ということにあります。福島原発でこれだけの事故があったからには、空気からも水からも食べ物からも多少なりとも体内に入ってきて(笑)は避けられないだろう。けれど、味噌が排出の手助けをしてくれる、とわかった時、「ああ、そうか、出せばいいんだ」と気持ちが一掃になったのを感じています。その後、作物によって吸い上げる放射性物質の量が

違うこと、田舎構造ができていない有移農家の田は作物が吸い上げにくいこと、  
など少しづつ分かってきたこともあったので、気をつけられることを気をつけつ  
つ、あとは出せばいいと考え、おちつきを取り戻していきなした。年分の  
おちつきは、福島の人たち、特に自分と同じ幼い子どもを持つお母さんたち  
はどうしているだろう、私に出来ることはないだろうか、という思いが大き  
くなっていきなした。周りに話してみると、同じように「自分に出来ること」を  
探している人たちがたくさんいました。当時、日本中が「自分に出来ること  
は無いだろうか？」という気持ちに包まれていたように思いました。

こうして経緯で始まったのが、「手作り味噌を福島の方々に贈る」と  
いう活動でした。この活動は、事故の翌年、2012年6月、種(大豆)  
蒔きからスタートしました。そして2013年1月、味噌を1トン、64軒、  
計80袋を贈ることが出来ました。スタートの年の“実行部”は、  
大人33名プラス子どもたちでしたが、実は、大勢の方々に助けていた  
のです。大豆の選別など出来ることを手伝ってくれた部員の家族や  
友人、自立支援施設の皆さん、精にするお米を提供いただいた農家  
さん、精と作りを指導・お手伝いいただいた方々... 等々 延べ100名の方  
々による大プロジェクトになりました。送料などの資金は、公的助成  
金、大豆には前の枝豆をフリーマーケットで販売、出来上がった味噌を  
一部販売に回す、穫れた大豆を一部納豆にして(隣市の納豆屋にて)  
販売等して充てました。最初の年、贈り終えた時は、感謝の思い  
で胸がいっぱいになったこと、忘れられません。

その後、味噌作りは、2014年までの3年間、贈ったのは、  
2013年から2017年の5年間、それぞれ続けることが出来ました。  
贈った方々からは「ありがとう」の声をいただきました。うれしいのと  
同時に、福島で残電して電気を使っていたのは私たちなのに、と申し訳  
ない気持ちでいっぱいでした。そして、初めて贈った2013年1月に、

「忘れずにいてくれて、ありがとう」と言われた夢が今に忘れられません。

風化は、本人たちの実感としてもこの時からすでにあったのです。

私たちがひとりの力は小さくとも力を合わせて味噌が出来る、そしてほんの少しでも贈った方々の小さな支えになったことには幸いです。

贈ってきた5年の間には、「もう送ってもらわなくても大丈夫です」というところが出てきて、別のところに贈ったりしてきましたが、この5年間で味噌の効用を伝えていられたと思うし、区切りをつけてもいいかな、と思うようになりました。「味噌は贈らなさいけれど、私たちに何か出来ることがあったら知らせて」ということは伝え続けようとして、味噌を贈る活動を終えました。そして、2015年から「自家用味噌を手作りしめし」にシフトすることになりました。今年、2019年は、シフトしてから5年目、スタートから数えると8年目のシーズンとなりました。

カタチを変えてなお続けている理由は、まず、畑や味噌仕込みで夢中で遊が子どもたちの姿を今年も又見たいな、子どもたちにとっておけがえのない経験になってくれたらうれしいな、と思うから。そして、子どもだけでなく私たちが大人世代も、実は、味噌など食べ物のできるまでの工程を体験したことがある人は少ないのではないかと、やってみたいと思っている人がいるのではないかと、考えるからです。「手を使って作る動かして作ることで楽しい！」と言ってもらったことも私の背中を押しました。そして何より「手作り味噌っておいしい！」ことを知ってもらいたいとも思っています。さらにもうひとつ、もし、仮に将来、有事が起こったとしても(あるいは困るけれども)、味噌の効用を思い出して「大丈夫!」とどっしりしたココロで向き合えることができることを若い世代に伝えたい、という熱い(!!)想いもあるのです。長い間受け継いできた尊い知恵を私たちが世代も継いでいかなくては、と思う年頃に私自身もなつたことか

しません。

とはいえ、8年間のこの活動は、私ひとりでは到底できませんでした。  
天候に左右され、皆の事情も考慮しつつの農作業は、日程の調整  
など難しい事が多く、部員と相談しつつ進めてきました。  
さらに、スマホ、ケータイ、パソコンなどを持っていない私は、連絡等  
も部員に頼りました。至らぬ「スマホ」部長を多くの部員と  
多くのまわりの皆さん（家族も）が支えてくれ、力を入れてくれ、  
力を貸してくれて、こんなに長い間続けることができています。  
「ありがとう」の気持ちでいっぱいです。

今後も、「やってみたい！」という人がいる限り、出来る範囲で  
続けたいです。と思っています。今年ももうすぐ種（大豆）蒔きです。

## 子どものアレルギーをきっかけに

「青空サークル ビオトープ」大栗 妙子

はじめまして。消費者の立場から「有機農業ネットワークとちぎ」に参加させていただいております大栗と申します。よろしく申し上げます。〈 〉

私が「有機農業」や「食」に興味をもったきっかけは、子どものアトピー・アレルギーでした。

上の子は何もなく健やかに育っていたものの、下の子は何かと病院通いの多い日々。(その頃は、何かあれば「お医者さんに行ってクスリをもらう」が当たり前だと思っていました。)湿疹が出ては病院に行きクスリをもらって塗る、風邪をひけば病院に行きクスリをもらって飲む、でもいつも抗生剤の副作用で下痢をする、の繰り返しでした。そして気づけば、息子の湿疹の原因が何か？もわかってなかったのです。

それが、たまたまきっかけがあり、息子の湿疹の原因は「アトピー」だったこと、「ステロイド」を必要以上に使い過ぎてしまっていること、に気づきました。そこからはもう感覚で、「このままじゃ何も解決しない」と感じ、「脱ステ」をスタートしました。

ステロイドを塗るのを止めた途端にどっと出てくる湿疹たち… 痒がっている我が子をただ見ているしかできない。。って、とてもとても辛いですね。「何でこんな事態になってしまったんだろう?」「何がこの子を苦しめているのだろうか?」とにかく、頭の中はそれだけでした。そして必死に情報をかき集めました。

そんな中、「食事は大丈夫?」「調味料だけでも本物に変えると、変わるわよ!」と言われたときは、正直、意味がわかりませんでしたね。(・\_・) 自分が食べている食事に「ニセモノ」なんて認識がないから、「本物」と言われてもわからなかったのでしょう。そんな出発点からでした。(・^A でも、おかげで、とても大切な「食」のこと、そしてその他諸々たくさんのことを学ばせてもらうことができました。^^

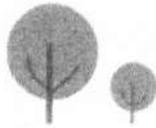
その辺りから、「食」も含め、すべてにおいて「自然に逆らわない生活」をしていきたい。が、自分の、そして我が家の「生活の軸」や「価値観」になっていきました。

そしていまでは、息子のアトピー・アレルギーもほとんど良くなり、日々の生活でも、「できない…」というマイナス面ではなく、「楽しもう!」というプラスの面に、たくさん意識を向けていけるように変わりました。^^

そんなこんなではじめたサークルをご紹介します。一人ではできないことも、仲間が集うことで実現できたり、いろいろな想いを分かち合ったり、子どもを交えて「食」を楽しんだり、そんな「楽しい!」を真ん中においたサークルです。^^ →

青空サークル

# ビオトープ



〒260-0191 千葉県市川市 市川南 1-1-1

「外遊び」を「食育」に結びつけた活動です。お気軽に参加ください。



## <外遊び>

(近郊の公園や山や川)

お弁当を持って  
季節を感じられる場所に出  
かけていこう！

遊ぶ場所の減少により「外遊び」の機会が減っている現代ですが、やっぱり、自然に触れていくことは大事！！ だからこそ、季節を感じられる場所にたくさん出かけて行こう！ 五感をフルに使って、自由にのびのびと遊べる空間を、自分たちで創っていこう！ 一人ではむずかしくても、仲間が集うことで、そんな楽しい空間・時間は自然と生まれていきます。^^



## 『 食べることは 生きること 』

そんな「生きる」の基本の「食」を、子どもたちが、自分自身の力で、楽しみながら作り出していける力を育てること、それが本当の意味の「食育」だと思います。

ビオトープでは、定期的に子どもたちを交えた食事作りを行うこと、また、できるだけ「収穫→洗う→調理→「いただきます」→片づけ」までの一連を体験していく機会を作ることで、「自分たちのごはんは自分たちで作る！」の意識



## <食育>

子どもたちを交えた食事作り。  
有機農家さんの協力のもと、  
収穫→洗う→調理→  
「いただきます」→片づけ  
までの一連を体験させてもら  
えることもあります。



また、「あれダメ、これダメ」といったマイナス部分ではなく、「食事作りって楽しいな！」「みんなと食べるとおいしいな！」「自然の恵みってありがたいな！」といった「食」に対するプラスの記憶を、子どもたちに残してあげたい。そのためには、まずは大人が「食」を楽しむこと。そんな姿を子どもに見せること。そんな部分を大切にして活動していています。^^

## 藤原ひろのぶさん お話し会 in 館林

ご後援いただき、ありがとうございました。<(\_)>

「青空サークル ビオトープ」大栗 妙子



2019年3月19日(火)に「青空サークル ビオトープ」と「館林自然育児の会 てとての会」の共催で、群馬県館林市のAZALEAモール 1F アゼリアホールにて、「買い物は投票なんだ」著者の藤原ひろのぶさんをお招きしてのお話し会を行いました。

有機農業ネットワークとちぎ他3団体に「協力団体」として広報などのご協力をいただいたことで、情報が広域に広がり、なんと、当日は60名近くの方に足を運んでいただくことができました。たくさんの方々と、「これから」のことを考える時間を共有できたこと、とてもうれしく感じています。ご協力・ご支援、ありがとうございました。<(\_)>

### ひろのぶさんのお話

「買い物は投票なんだ」というメッセージイラストブックには、かわいらしいイラストと共に、とてもわかりやすく、私たちの生活のいまと昔の違い、そしてそこから波及して起きている環境問題のことが書かれています。

さらにひろのぶさんのお話は、世界の裏側で起きている貧困問題のことや、そういった国と日本のような恵まれた国がつながっていること、そして、そういった問題と向き合っていくために、私たちにいま必要なことは何か？ など、本当に、私たち自身が、感じ、考えていけるようなことを伝えてくれます。

例えば・・

私たちが至福のために飲むコーヒー。では、そのコーヒーを生産しているケニアの労働者の時給はいくらだと思いますか？



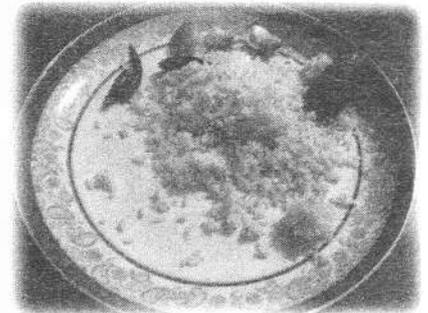


実際にそこで労働している人たちに  
払われている金額は、  
なんと、**時給 8 円** なのだとか・・・

そういった過剰労働や児童労働を強いられている人たちがいて、私たちの日々の生活は成り立っているのです。チョコレートやエビなども同じですね。「フェアトレード」が注目されるようになってきていますが、もとをただせば、そういった「フェア」じゃない現状が前提にあること自体がおかしいのではないのでしょうか？

### 衣類も・・・

「ファストファッション」も同じ。私たちが着る衣類の製造をバングラディッシュの人たちは **時給 17 円** という労働下で作っています。そして、そうやって大量生産された衣類のほとんどは「使い捨て」です。36 億着作られても 31 億着はすぐに捨てられゴミの山と化するのだといます。



また、そんな過剰労働を強いられている人たちが食べている食事がコレ →  
このような食事を 1 日 1 回のみ。それでも食べられるだけマシなのだとか。

### 食糧問題も・・・

日本の食糧廃棄量は 年間 **612 万トン** だといっています。まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物たち・・・  
一方で世界に目を向けてみれば、飢餓で苦しむ亡くなっている人がたくさんいるという現状。では、そういった人たちを救える食糧の量はどれくらいでしょうか？  
・・・年間 **300 万トン** です。

・・・などなど

こういった現状を知り、何を感じますか？

私たちが「安さ、便利さ」を求めるがゆえに、その裏側で起きていること。そういったことを知った上で、日々のいろいろな『選択』をしていきませんか？

そして、決してヒステリックにはならず、どんなに小さな一つでもいいから、自分にできることを探して、それを行動に変えていきませんか？

ひろのぶさんはそんなふうに話されます。

**Are You Ready ?**  
変わる準備はできたかい？

さあ、あなたは  
何を变えていきますか？



@earth★ojisan

「買ひものは投票なんだ」より

いいかい？

いろんな問題を知って、何かを感じたり、

考えたりすることができたなら、

それは君のやさしさや。

変えてみようかな？

行動してみようかな？

そんなふうに思えたなら

## 里山で農と食と向き合う

はじめまして。茂木町の中山間地で「雑穀農家のパンと宿 月 noco」という農家民宿と天然酵母のパン屋を家族で経営しています、君島と申します。近隣の農地では雑穀と大豆を中心とした無農薬での栽培を行って(畑作50a 水稲6a)、宿の食材として用いるとともに、子供たちのための農業や里山体験の場づくりを目指しています。



2019年春の事業開始で実績はまだ少ないですが、茂木町の地域の方々や移住者の繋がりに支えられて経営と暮らしを始めることができたことに、深く感謝を感じています。

私が農業、そして農的な暮らしに関心を持ったのは、報道写真を学んでいた学生時代に学業の一環として食肉処理センターやアジア・アフリカ地域の農村地帯を訪問させていただいたことがきっかけでした。それらの経験から、日々の食卓について学ぶことの大切さと、自分自身で農作物を育てられる暮らしの豊かさを実感し、農を生計の中心にして実践していくことを決めました。そして、那須塩原市にある学校法人アジア学院での年間ボランティアでの学びや、岩手県の自然栽培農家での研修を経て、現在に至ります。また、東京育ちのパートナーは、2011年の震災直後に訪れた宮城県仙台市の有機農家さんとの出会いから、農的な暮らしに関心を抱き始めました。ボランティアに行った先で逆においしいお米を振舞われ、農家の温かさと豊かさを感じたと言います。そして、お菓子作りや自然派レストランでの研修経験から、地域の旬の食材を活かした食の提供に力を注いでいます。移住初年度の秋には赤ちゃんも生まれ、家族3人、地域の方々にお世話になりながら日々を営んでいます。

私たち家族が農業やお店の経営を通して目指すことは、「農業体験や、宿泊、料理を通して、五感で里山暮らしの魅力が届ける」ということです。過疎化が進む八溝山系に位置する当地域ではありますが、そこには四季折々の美しい自然と、受け継がれてきた地域内自給の出来る豊かな知恵があります。それらを私たち家族も学びながら、発信し、地域を活性化させる一助になりたいと思っています。

里山の暮らしは本当に豊かです。作物を育てられる農地があり、山水もあり、また裏山から拾ってきた杉の落ち枝を用いて竈でご飯を炊くこともできます。さらに、集落には農作物の栽培のベテランとなる年配の方々が多く、様々な知恵をいただくことができます。加えて、本当にありがたいと感じるのは、茂木町では行政と移住者のネットワーク共々に暮らしを支えてくれる体制がしっかりしているという点です。行政の方々には、空き家バンクを通し

た家の改修の補助や、子育て支援のサポートをいただいています。また、有機農家や工芸作家などを志す移住者のネットワークは本当に心強く、夢や問題意識を共有でき、引っ越して間もないながらもずっと住み続けているような安心感があります。この地域を良くしていきたいという思いも自然と芽生えてくる環境です。



2018年秋 粟の収穫体験



2019年6月 黒米の田植え体験

ただ、一方で、地域の60歳代の方に聞いた、「我々の世代は、ここにも稼ぎ口が無いから勉強して街へ出ろと言われて育ったんだ」という言葉も現実の問題としてあります。現に、地域内で一般的な社会人として働く世代の人口は多くありません。そのような中で、家族経営ながらも暮らしていける生き方を築くことが出来たら、地方への移住を目指す次の世代の人たちにとってのヒントを生み出すことができると感じています。

まだまだ経験も浅く課題もありますが、お世話になっている地域の方々や次の世代を生きる方達にとって何が出来るのか問いながら、日々、田畑や食材に向かっていきたいと思えます。

雑穀農家のパンと宿 月 noco

〒321-3707

栃木県芳賀郡茂木町大字小深 1362

パン屋営業日

日曜・月曜 11:00~15:00

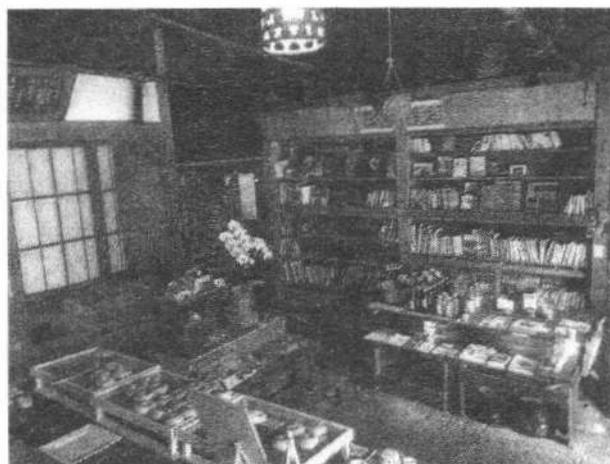
宿泊は曜日を問わず受け入れ中

連絡先 電話 08068075774

メール [kimijima.y@gmail.com](mailto:kimijima.y@gmail.com)

ホームページ

<https://kimijimay.wixsite.com/tsukinoco>



～有機ネットとちぎの関塚さんが本を出しました！～

稲田 健

## 『有機農業という最高の仕事』

### ～食べものも、家も、地域も、つくります』

有機農業を始めるには大変な覚悟がいる。私自身その決断をするのに一体どれ程の年月をかけた事だろう。その覚悟をするのに、当時の私がこの本を読んでいたなら、一体どれだけ勇気がもらえただろうと思う。

有機農業の仕事の面白さとその暮らしの魅力が存分に語られていて、しかも読み易いので、きっと読み始めたらみなさんもすぐに引き込まれることだろう。

そして、新規就農で大きな問題となるのは地域とのかかわりだが、地域に溶け込み地域づくりまでを担うようになった著者の経験談は大変な参考になるだろう。著者は有機農業ネットワークとちぎ事務局の関塚学さんだ。

#### 有機農家がやってみたいこと満載

本の内容は、著者の野菜と米と平飼い養鶏の3本柱とする農業技術の概要、販売・経営の仕方、IT活用による情報収集と発信、農業機械整備、農産加工、昔ながらの竹小舞と土壁の家づくり、自然エネルギー、操体法・食べ方と言った健康に暮らすコツ、獣害対策、日本酒とワインづくりで地域おこし、等々、実に多岐にわたる。

”やりたいこと”は全部やる位の勢いで次々と挑戦してきたその取り組みは、正直言って欲張りにさえ感じるが、おそらく多くの有機農業者が「こんな暮らしがしたい！」と夢に描く一つの理想像である。

著者のこれまでの取り組みを知っている私も文章で読んで改めて感嘆した。「すげえな・・・。」

#### 意思あるところに道は開ける

だが、著者が特別だというだけではない。全部同じようには出来ないだろうが、一つ一つの取り組みは誰にとっても決して無理ではないことは読めば分かる。筋道の通った具体的な方法が書いてあるからだ。

勿論、その内容一つ一つをこの一冊で詳細に示し切れる訳はない。著者に直接聞くことも出来るだろうかも知れないが、各項目で示される参考文献や情報源を基に、実行する際には私達読者それぞれが本気で掘り下げて情報を探す必要がある。その情報収集のコツについても書かれていて大変参考になる。

とは言え、ガイドダンスとしてこれほど多くの内容を具体的な取り組みの仕方をもって示してくれる書を私は今までに読んだことがない。

「意思あるところに道は開ける」きっとその一歩を踏み出すための勇気をもら

えるだろう。

### 有機農業的な価値観で生きる

著者は「職業として有機農家を選択したわけではない。」「私にとっての有機農業は生き方であるし、哲学である」といい、本書で伝えたいメッセージを次のように表現している。

「有機農業的な価値観で生きることは、とてつもなく素晴らしい」

### 自然を受け入れ、味方につける

それでは著者が言う”有機農業的な価値観”とは一体なんだろうか？

家づくりの項で、次のように書かれている。

～「農業の世界では、農薬や化学肥料を駆使して栽培に邪魔なものを排除し、効率的な生産を目指す農業（慣行農業）が一般的だ。住宅業界では高気密・高断熱を競い合い、人工的な冷暖房の効率を優先した、自然を排除する家づくりになっている。」～

効率を求め、邪魔なものを排除するのではなく、著者が取り入れた”幸福を生む住まい”の考え方では、「光・風・土といった自然の恩恵を上手に取り入れる。自然を拒絶するのではなく、自然の恩恵を味方にする。」のだという。

### 有機農業という最高の仕事

著者にとって「最高の仕事」である有機農業とは、ただ食べるものを作り販売するというだけではなく、有機農業を主軸とした自然と関わる暮らし方そのものを指しているのだ。「自然を受容し味方につける」有機農業的な価値観を持った生き方丸ごとをさして指しているのだ。

新規就農を夢見る人だけでなく、農業者や消費者が読んでも、改めて有機農業の魅力を確認し、きっと力をもらえらると思う。有機ネットとちぎのみなさんにもご一読を是非お勧めしたい。

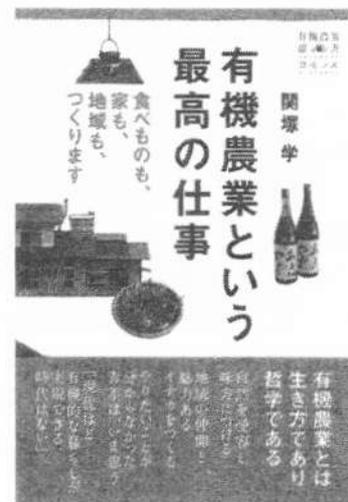
内容（「BOOK」データベースより）

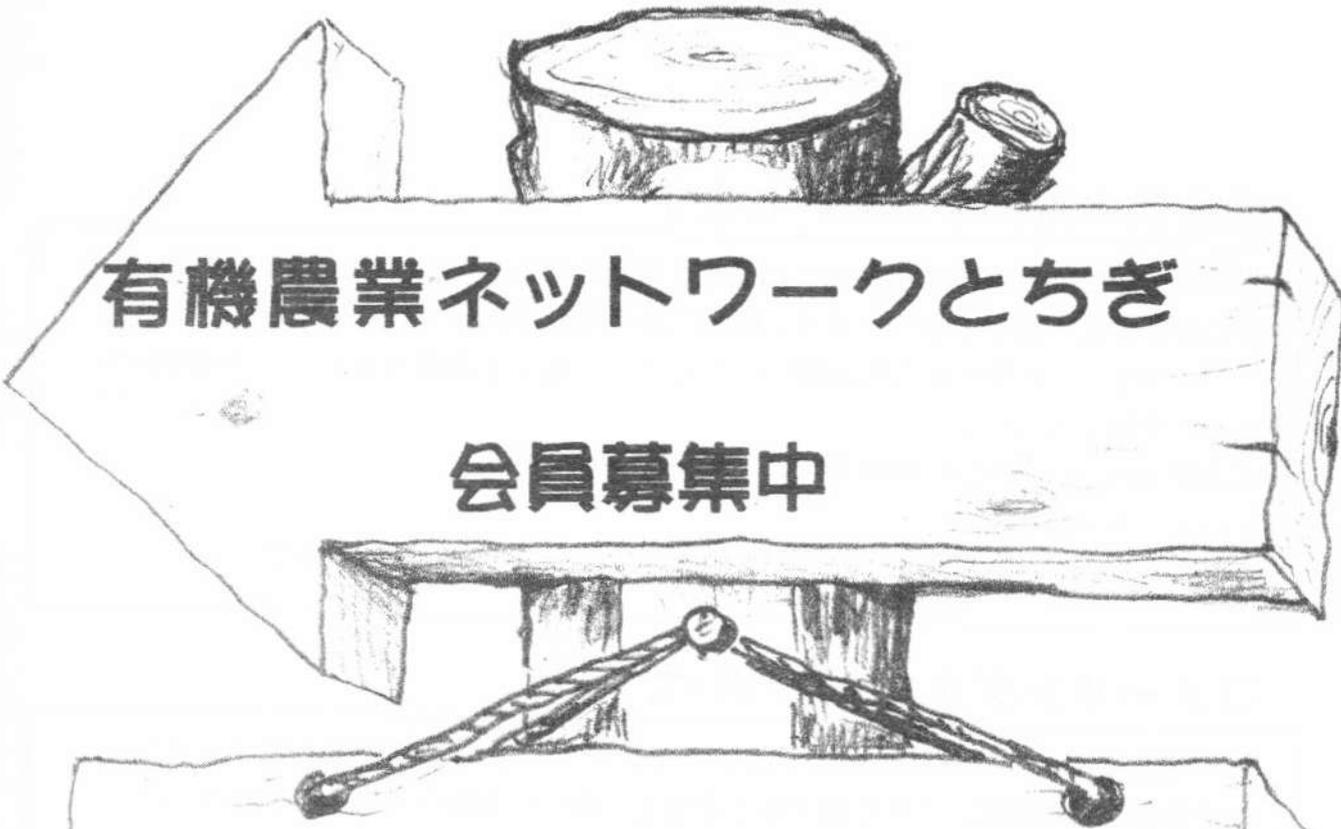
有機農業とは生き方であり哲学である。自然を受容し味方につける。地域の仲間と魅力あるイナカをつくる。やりたいことが分からなかった青年は、いま思う。「現代ほど有機的な暮らしが実現できる時代はない」

著者略歴（「BOOK 著者紹介情報」より）

関塚/学

1973年、埼玉県生まれ。大学卒業後サラリーマンになるが、1年で辞めてワーキングホリデーでオーストラリアへ。帰国後、有機農業を志し、研修を経て、2002年に栃木県佐野市秋山地区に新規就農。現在の経営規模は田 108a、畑 104a、平飼い養鶏 300羽。野菜は年間60種類を栽培。日本有機農業研究会理事、あきやま有機農村未来塾事務局長(本データはこの書籍が刊行された当時に掲載されていたものです)





# 有機農業ネットワークとちぎ

## 会員募集中

「有機」という言葉は、「いのちあるもの」という意味です。ですから「有機農業」は「いのちのある農業」という意味になります。農業は本来、微生物や作物や家畜のいのちを育てるものであり、そのいのちによって私たちのいのちもまた支えられてきました。ところが、いつの頃からか農業も経済性ばかりが重視され、「いのちのある」農業より「お金のある」農業に向かって走り続けてきました。その結果、食べ物にとって最も大切な生命力が失われ、それを食べる私たち人間の生命力も衰え、そしていのちを大切にしようとする社会や自然環境まで失われようとしています。私たちは、農業が本来進むべき道は「いのちのある」農業であると考え、その道を試行錯誤しながらも歩こうとしています。この「有機農業」と呼ばれる道は、誰かが見つけてくれるものではなく、みんなで考え、それぞれが実践し、発見していくあぜ道です。あなたも「有機農業ネットワークとちぎ」に参加して、私たちといっしょにあぜ道を歩きませんか？「有機農業ネットワークとちぎ」は農業者だけではなく、どなたでも参加することができるネットワークです。ぜひ、あなたも「有機農業ネットワークとちぎ」の会員になって、あなたの考えや実践を「有機農業ネットワークとちぎ」にお寄せください。

### 問い合わせ先

有機農業ネットワークとちぎ 事務局 関塚 学

〒327-0517 栃木県佐野市秋山町 1562

電話/ファクス 0283-87-0536 電子メール [sekidukamanabu@yahoo.co.jp](mailto:sekidukamanabu@yahoo.co.jp)

## □会費の納入をお願いします

毎月開催している有機農業講座をはじめ、農場見学会、総会・講演会等の活動は皆様の会費により運営されています。封筒に振替用紙が入っている方は未納分がある方です。ぜひ、会費の納入をお願いいたします。新しく会員になりたい方は事務局までご連絡ください。

年会費 2000 円 団体 5000 円

振込先 郵便振替口座

口座番号 00170-4-266741 加入者名 有機農業ネットワークとちぎ

## □メーリングリストについて

有機農業ネットワークとちぎではメーリングリストで情報交換をしています。有機農業や環境問題、原発に関することなど、様々な情報を共有していきたいと思っておりますので、ぜひ、ご参加ください。ただいま、50名の方に参加していただいています。まだ登録されていない方は、以下までご連絡ください。よろしくお祈りします！！

連絡先 事務局 関塚学

電子メール [sekidukamanabu@yahoo.co.jp](mailto:sekidukamanabu@yahoo.co.jp)

## □編集後記

今回は大豆や味噌にまつわる報告が多かったようです。

かくいう私も今年は大豆を大規模（1.1ha）に作付するようになりました。

7月に播種をしましたが、発芽したてのところを鳩にやられ、2週間位経った時に今度はシカに食害され、鳥や動物にやられまくっていて、心が折れそうです。いまのところ、何とか踏ん張って栽培しています。枝豆になった頃にはサルも狙ってききそうなので、大豆は野生動物の敵が多いなあというのが栽培している感想です。

でも納豆や味噌や豆腐など日本人の食に欠かせない大豆ですので、できれば、続けて、作っていきたいと思っています。

有機農業ネットワークとちぎ 事務局 関塚学

〒327-0517 栃木県佐野市秋山町 1562

電話 0283-87-0536 電子メール [sekidukamanabu@yahoo.co.jp](mailto:sekidukamanabu@yahoo.co.jp)