



子どもたちの未来へ

20年ほど前、私が幼い頃に祖父が趣味で家庭菜園をしていました。祖父は収穫のときに私を呼び、一緒に作業しながら多くの話をしてくれました。いま思うと祖父は、作物を有機栽培で育てていました。当時の私は「土に種を植えると野菜ができる」程度にしか理解していませんでしたが、その時間は楽しく、大事なことを学びました。

近年、子どもたちが土に触れる機会が減っていると耳にします。その結果、免疫力の低下や食に関する知識不足などが問題視され、農業を通じた食育が注目されています。しかし、子どもたちが本当に安心して触れることができる土は日本にどれくらいあるのでしょうか。有機農業の普及・拡大で、安全で健康な土が増えることを願っています。

ふるさと21株式会社 森 詩保美

「ファームレター」vol.18
2017年11月25日号（毎月発行）
発行／一般社団法人 自然食ねっと
デザイン／株式会社ナシカ
文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



識名農園の情報を映像でご覧いただけます。



一般社団法人

自然食ねっと

〒250-0024 神奈川県小田原市根府川 549-3 TEL.0120-07-8313

◎自然食ねっと参加生産者の作物を産地直送



*識名農園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

Shikina Farm

識名農園

土と創る うるまみそら（トマト）

味でも量でも沖縄一に。
識名共史の一途



生命力あふれる有機栽培の冬場のトマト

栄養豊富な夏野菜のトマト。日本でトマト栽培が始まった頃は温室などの設備がなく、春に種をまいて夏に収穫するのが一般的だつたため、トマトの旬は夏とされてきた。

「九州は秋口からトマトを出すと思いますが、ハウスの中をボイラード加温しないといけないんです。沖縄はどんなに気温が落ちても8度ほどですから、基本的に無加温です」

そう話すのは、全国で唯一、冬季に暖房を使わずにトマト栽培ができる沖縄県で、甘味と酸味のバランスがよい大玉の品種「みそら」を中心、有機JAS・無農薬でトマトを栽培している識名共史さん。ミネラル豊富な沖縄の土地で育つトマトは糖度が高く、しっかりととした自然の味わいが魅力だ。

10月中旬に植えつけするため、台風との戦いは必須だが、「内地のどこにもない時に沖縄は作れる。これはすごいメリットです」と、識名さんは目を輝かせて12月からの出荷を目指す。今年も沖縄から一足早く夏



識名農園の商品

有機JAS トマト（中玉）4kg 箱（約3.5kg:20玉前後）

※価格は時価。商品の詳細は「ふるさと21」サイト（www.fsec.jp）をご覧ください。

識名農園 沖縄県うるま市勝連字南風原 2910

*写真はイメージです。

体を把握してタイミングよく手をかけるかが勝負です。

20～23歳までの3年間は、言われた通りにやるだけではなく自分では覚えていないくらいです。自分で任されてから2～3年はボロボロでした。

方向性を見ながら改善を重ねて



野菜本来の味を引き出し、トマトらしいトマトを



なんとなく始まつた農家への道



20歳で就農して丸8年になります。農業を熱く志したわけではなく、流れで農林高校、県立農業太学校へと進みました。高校の時はただ家の手伝いをさせられている感覚で、農大に行くまで有機と慣行の違いも知らなかつたのですが、大学で取り組んだ慣行のハウス栽培と、週末に手伝う実家の有機栽培の違いに次第に興味を持ったのです。

父には昔から障害があり、目があまり見えないのに農業をしています。見えないからこそ、農業をしているのかもしれません。不自由があつても農業を営むことに尊敬の気持ちがあり、さらにそれが有機であることはすごいことだと感じました。有機は薬を使えない分、病気になつたり虫が出たりした後では元に戻すのに時間がかかり、ときには手遅れになります。先手先手でやらなければなりません。最初にどれだけ状況を見極め、全

思うように結果が出せず、農業を続けていくべきか最も葛藤していた時期が就農して4年目です。出だしは好調でも収穫・出荷が始まると手が回らなくなる、そういうことの繰り返しでした。作業性の改善が課題だとわかつていてもできなかつたのです。でも、時間がかかっていた誘引のやり方を工夫して効率をよくし、時間を短縮できました。

畠の作り方も父の代と変えました。1条植え4畠だと葉が茂つた時に狭いので、2条植え2畠で通路の幅を広げました。収穫のしやすさや作業効率など、課題を少しづつクリアしていきました。「みそら」だけだったトマトの品種も、トマトイカやメロン、次第に野菜や花も作つて、有機・無農薬栽培で20年ぐらいになると思います。圃場の面積は1500坪。いまはトマトの大玉とミニがメインで、大玉のハウスは3反ほどです。

追肥も液肥だけではなく、ほかしを作つて畠の肩口に入れたりしています。思つていることが形にできて、今年は例年の2倍近く収量が上がり、少し余裕が出て、人をいれることもできました。1年に1回しかできない経験を積み、8年でようやく段取りができるようになった気がします。

3年ぐらい前に有機でトマトを2町歩作つてゐる九州の農家を訪ね、「有機でもこれだけの量を出せる」という見本を目の当たりにしました。家中だけだと、小さく凝り固まつてしまいますが、いい刺激を受け、それからいろいろ考えています。うちの野菜は9割9分を県外に送り、近所の人々は県外の野菜を食べているという状況です。経営

的に考えると沖縄の一番のデメリットは送料です。内地にない時期に出せる野菜もありますが、送料が価格にのつてしまします。せめて7・3の割合で、3は県内に岡山し、地産地消で消費してもらえるくらい、市場を開拓していきたいですね。

全部の圃場で有機JASをとつていますから、トマトとミニトマト、インゲン、この3品目を主流に、オクラやかぼちゃ、玉ねぎなど、路地で大きく展開できる野菜を手がけていきたいです。トマトも生食用だけではなく、品種を変えたり、加工や赤以外の色のミニを作つたりすれば、もう少し県内でも売り場を増やせると思います。収量が安定して品目が増やせれば、野菜セットを作つて宅配などもできます。最低でも5品目、年間を通して20～30品目今まで増やしたいと思います。

いずれ6次化にも挑戦したい



沖縄の地にマッチする有機の自家製肥料

識名農園のトマトのハウスの奥から魚を焼く香りが漂う。漁協などが廃棄で出す魚のアラなどと、草や腐葉土を混ぜ、堆肥を手作りしているのだ。煙が立ち上る巨大堆肥場の前で、「冬は湯気がすごく出ます。中は60度くらいなので」と共史さん。微生物が分解して自然に発酵し、熱を持つという。お父さんの盛繁さんが韓国の方を原型にアレンジしたやり方だ。原料の配分を失敗すると、腐つたり発酵しなかつたりする。

野草を集めて砂糖に漬け、砂糖の浸透圧で発酵させた酵素液は、盛繁さんが飲料用に作ったものを農業に転用している。魚を糖蜜につけたアミノ酸液肥も手作りだ。使う用途により、100～1000倍に



2週間でこしてタンクに入れ替え、継ぎ足していく液肥

希釀の倍率を変えて苗の時期から与える。葉面散布なら500～1000倍だ。

米ぬかに液肥を吸わせて納豆と一緒に発酵させた納豆ほかしも、今年からオリジナル肥料に加わった。長年研究を重ね、進化する自家製肥料が野菜の元気を支えている。

トマトが木になっている日数は、夏は50日弱ですが、冬は70～75日と赤くなるまでに長い時間がかかります。その間に味が出て、2～3月が一番おいしい時期だと思います。思った通りの手応え

す。そして、質にバランスして収量も上げ、農業法人化や加工、6次化も視野に入れていく

たいと考えています。



のトマトが収穫できるのは嬉しいし、楽しみです。トマトでもミニトマトでも他の野菜でも、野菜本来の味を引き出せるようになりたいと思います。苦労しているのは、植え付けまでの土作り、苗作りと、植えた後の防除なり追肥なりのタイミング、水管理です。実や木の表情からはもちろん、周りの草の状態からも読み取れるように自分の感覺を磨いていきたい。トマトらしいトマトが目標です。