



本当においしいものは体を健康にする

野生の動物や人間の赤ん坊は自然本来のおいしいものを本能で感知する。人工的偽物のおいしさは嫌忌する。

五感を超える感覚も作用している。

健康になる術を、生来のいのちは必ず持っている。

現在、私たちの食べ物は本能的五感を喪失させるもので溢れている。

私たちは、いのちそのものを生かしていくべく、

本来の五感を取り戻す食べ物、本来の農業、

本来の加工のあり方とは何なのかを問い続けてきた。

自然ありのままのいのちを育む農業生産、その母胎である土壌、

自然に寄り添う農家、食品加工に携わる方々と、

これからも自然食ねっと、ふるさと21はともに歩み続けたい。

自然食ねっと株式会社 渡辺 裕二

.....

「ファームレター」Vol.19

2017年12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



ベルバラ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



ふるさと21 www.fsec.jp ふるさと21 検索

*ベルバラ園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

Bell Rose Garden

ベルバラ園



土と創る◎弥富オーガニックローズ バラ

香気を放つ一輪のバラを料理の主役に。

山田勝のロマン

国内初、バラで有機JASの認定取得

花を食べる文化は昔から世界中に存在し、ヨーロッパでは数百年も昔から、食卓を飾るだけでなく食用にされてきた。日本でも菊や菜の花、桜など、なじみ深い食材である。

近年注目を集めているエディブルフラワー（食用花）は、アメリカ西海岸のサンタバーバラの農園が1983年に栽培を試みたのが発祥といわれている。料理を華やかに彩る「食べられる花」が日本で普及し始めたのは約30年前だ。

愛知県で40年ほど前からバラを栽培してきたベルバラ園の山田勝さん。バラの本物の自然な香りを感じてほしいという願いから無農薬・無化学肥料のバラ栽培に挑戦し、平成24年に日本で初めて有機JASの認定を取得した。

食用のバラの花びらには、抗酸化作用の高いポリフェノールが赤ワインの約10倍も含まれる。ビタミンCやタンニンなども豊富で、栄養面で優れているのも魅力だ。

目にも美しく食べてもおいしい香り高いバラ。「安心・安全」にこだわり、山田さんは今日も研究を重ねている。



ベルバラ園の商品

生花、加工品（ローズウォーターミスト、ジャム）等

※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。

ベルバラ園 愛知県弥富市

*写真はイメージです。



「ベルバラ園 山田 勝さん」

バラの香りと味を追求し、 ひとつずつ夢を形に

病害虫だらけの温室に耐え続けた3年間

バラを栽培し始めて40年ほどです。最初は農薬を使って栽培していたのですが、イングリッシュローズというイギリスのバラを作る機会があり、化学肥料や農薬を使わずに、植物の持っている自然の香りを皆さんに楽しんでもほしいと思ったことがきっかけで、有機のバラに取り組み始めました。バラにつく虫やうどんこ病などの菌は農薬を使えば完全に取りますが、それをピタッとやめたら、一週間もかからないうちに温室の中が病害虫だらけになりました。ダニが臭って、うどんこ病の菌が風に舞う。すごい状態でした。お酢の希釈の倍率を変えて対処したり、虫をハエ取り紙で捕獲したり、窒息死させたり。お手本になるものがないので、経験を積みながら自分の肌感覚でやってきました。天敵は購入もしていますが、県の普及指導員の方から「土着天敵がいっぱいいるから、上手に生かさないと」と助言を受け、一生懸命実行しているの、こんなに草が生えているんです。有機JASを取得するには3年かかります。年間12万本のすべてを廃棄処分にしたときは、アル

バイトでしのぎました。家族はよく辛抱してくれたと思います。嫁さんと子ども二人、家族全員が「生活はどうするの」と最初から猛反対でした。認定が取得できたときは本当に嬉しかったですね。

課題は販路の拡大

当初は約20品種作っていましたが、今は570坪で10品種ほどになりました。12万本の3〜4割を出荷できています。まだまだ廃棄が多いのですが、覚悟して取り組んでいます。全体の約6割くらいをジャムやワイン、ドレッシングに加工してもらっています。品種によって香りが全然違います。花の香りの勉強をしていただいて、香水と同様に好きな香りを配合し、花びらを使ってオリジナルのドレッシングを作ってもらいたいですね。

ローズウオーターは水を一滴も使わず、純粋に花びらから抽出した香りと水分です。冬を越した瑞々しい春の花で新たに作ります。春の花は香りも1年で一番いいと思います。保健所の許可がやっといたただけて、食用にも使えるようになりました。

有機の認証を取って5年、栽培の技術的な面は試行錯誤して切り抜けていますが、オーガニックフラワーは普通の花市場に流れないので、販路に苦戦しています。販路を確保でき、7〜8割出荷できるようになれば、経営が安定し、他のバラ栽培農家の見本になって仲間を増やしていけると思うのですが、まだ少し時間がかかりそうです。

いま61歳。50歳を超えてからの挑戦でしたから背負うものがたくさんありました。若ければ若いほど失敗してもリカバリーしやすいはずですが、僕がやっていることを若い子に知ってもらい、ひとりでも多くチャレンジしてもらいたいですね。

花をメインディッシュにするのが夢

いいものを一年中出すのが目標のひとつです。安定して流通できれば、フレンチやイタリアンの店へ販路を拡大できます。満開に咲いた花を白いお皿の中央に盛り、メインの料理として扱ってもらおうのが夢です。そのプレートのわきにお肉や

野菜が並んで、主役はあくまでも花。そのためにも、安心安全でおいしい花びらにしたいですね。

花の質を上げて、花びらの苦みとえぐみを甘みでカバーしたい。糖度は最高8〜1度まで上がり、甘いと感じたんです。あと2年もあれば、イチゴ並みの糖度10度を達成できると思います。そうすれば、ずっと食べてもらえる花になると思います。

加工品も魅力的ですが、僕の花を使った料理やケーキが最も嬉しいので、レストランやホテルとパイプを強くしていきたい。12月にクリスマスケーキ用の蕾を出荷します。シェ・シバタの有名なパティシエ柴田武さんがケーキを作ってくれます。

一歩前へ一段高みへ、挑戦は続く

東京の大田市場で食用バラを扱うことになったそうです。規制があつて切り花の部門では扱えなかった食用が扱えるようになり、春から出荷予定ですよ。口コミで良さが広まっていくことを願っています。病院などにも出荷していきたいですね。

バラよりも3、4年ぐらい後から始めた柿も、柿様のものだから無農薬で有機です。有機の野菜

ローズバスで、贅沢な入浴タイムを

飾っても美しい上に、おいしく食べられるバラ。魅力はそれだけにとどまらない。お風呂を沸かして入浴15分前ごろに花をお湯に浮かべると、入浴時には浴室全体に香りが広がり、リラックスして癒されるという。鎮静効果を持つバラ特有の香り成分がストレスを軽減するからだ。血行や新陳代謝がよくなり、美肌効果があるだけではなく、シミを抑制し、洗浄効果も高いという。さらに、ホルモンの働きを調整してバランスを整えてくれるなど、多くの効果があるといわれている。

28歳のときに結婚してから、ずっと一緒にバラを栽培し続け、33年間寄り添う奥さまのために、バラを浮かべることもある山田さん。

花ごと浮かべるので、一般家庭であれば、5、6輪もあれば十分だと



世界三大美女のクレオパトラも愛したローズバス

「苦労をかけているので、嫁さんをもっと喜ばせたいですね。いろいろな目標を達成して、年長になってから最後に、よかったなあと思ってもらえるのが一番です」と笑った。

部有機でできると思っているんです。それが最終目標ですね。バラ摘み体験、通年栽培、圃場面積の拡大、あれもやろうこれもやろうと夢がいっぱいあって、膨らむばかりです。



も認証が取れ、バラを3列だけ抜いて、お正月に向けて雑煮用のもち菜や小松菜を作っています。僕のバラを加工してくださっている会社に通める娘が営業をして、10年ぐらい花の市場で働いている息子が販売をして、夫婦で栽培をすれば、すごいチームです。世界にも打って出たいですね。検査の関係で難しいようなのですが、香港などに生花もしくは花びらを出してみたいと思います。

好きで始めた農業だし、バラは花の中の女王ですから、作っていて楽しいです。栽培困難なバラ