



次の一歩

自然食ねっと青森株式会社は、有機農産物の加工・小分けを行う認定事業者を目指しています。生産者の方々が丹精込めて育てた作物。ときには余剰が出たり、一部だけが傷んだりしている作物に、認定事業者であれば手を加え、有機農産物とうたって、販売することが可能になります。小分けにすれば、より多くの方に手に取っていただく機会が増えるのではないのでしょうか。たくさんの方々の努力や想いが込められた農産物を少しも無駄にせず、付加価値の高い状態で販売できるよう、取り組みを続けてまいります。

自然食ねっと青森株式会社 西山沙耶花

「ファームレター」Vol.22
2018年3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



百笑会の情報を映像で
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

*百笑会の商品は上記サイトでご購入いただけます。

Hyakusho-kai

百笑会

土と創る◎波佐見新タマネギ

見据えるのは30年後の風景。 中尾博文の未来



旬の味わいが光る有機JASの新タマネギ

長崎県東彼杵郡波佐見町は、400年の歴史と伝統を誇る全国屈指の「やきもの町」。棚田百選にも選ばれた田園風景が広がる自然豊かな町では、基幹産業である農業（グリーン）と窯業（クラフト）が融合した交流事業「グリーンクラフトツーリズム」を実施している。

波佐見町で唯一、有機JAS認証の野菜を栽培する峠地区の「農事組合法人百笑会」では観光協会と連携し、田舎暮らし体験プログラムの一環として、タマネギとニンジンの収穫体験に4年ほど前から取り組んでいる。「スーパードでは見られない葉っぱ付きのニンジンの収穫体験を親子で喜んでいただけるのは嬉しいですね」と営業の中尾博文さん。農業や化学肥料を一切使用していないため、子どもたちにも安全に楽しんでもらえるという。

高い機能性を持った付加価値のある少品種生産に絞りこみ、春のタマネギ、夏のブルーベリー、冬のニンジンという、おいしくて健康的な農産物を消費者に届けている。

百笑会の商品

タマネギ 8kg(有機JAS・無農薬)

※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。

百笑会
長崎県東彼杵郡波佐見町村木郷 1777-1



*写真はイメージです。

代表の三石 孝さん（右）も百笑会の設立メンバー



【百笑会 中尾博文さん】

耕作放棄地を開墾し、有機農業で地域を活性化

葉っぱも食べられるタマネギ



この「スーパーアップ」というタマネギは、日本で一番早く収穫できる超極早生ちようごくわせといわれる品種です。愛知県の種苗会社がこだわって作っている純国産の種で、緯度的に長崎・佐賀・熊本県が産地として適しています。秋から冬にかけて北海道のタマネギが主流になっていきますが、軟らかい新タマネギを早く食べたいという九州の方の思いにお応えできる品種に出会えました。

冬の間は成長が止まる通常のタマネギと違い、これは植えてからずっと成長し続けます。10月に定植し、12月までにどのくらい成長するかで、収穫時期が決まります。2年前は1月から収穫できましたが、去年は3月です。その年の天候によって変わってきます。収穫せずに置いておくと、どんどん実が太ります。その代わり葉っぱが傷んでくるので、葉を落とさなくてはいけなくなります。このタマネギは、球ももちろんおいしいのですが、茎や葉っぱまで全部食べられます。葉っぱは普通の長ネギと同じ感覚で調理し、茎の部分はバターで炒めたり、串に刺して焼き鳥にして食べた

ります。球は甘みを感じられますので、生のままスライスしてサラダなどで食べるのがおすすめです。

耕作放棄地は宝の山



私たちの父親世代は焼き物と農業の兼業で野菜を作っていました。峠地区の兼業農家の跡取り7人が、野菜を主として作ろうと集まり、平成17年に発足したのが峠有機百笑会です。稲作の裏作で最初に作ったカボチャがものすごくうまくいき、みんなのやる気はぐっと盛り上がったのですが、国の政策の変換でこの地域の田んぼは米だけを作ることになり、カボチャを作れなくなりました。

そこで、40年ほど前にみかん園だった荒れ果てた地を開墾することになりました。13年前、私が37歳の時です。最初は仕事をしながら週末を中心に取り組みましたが、土日だけでは難しいので、私を含め4名が仕事を辞め、専業農家になりました。

この辺には木が多かったのですが、ここを通る方がわざわざ重機を持ってきて、伐採を手伝ってくれました。雑木や竹林、不法投棄の荒れ地が一変して、周辺の方たちも喜んでくださいました。現在までに6ヘクタールの耕作放棄地を解消し、2〜3ヘクタールで有機野菜を栽培しています。

ここは隣接する農地もなく、農業が風で飛んでくることもありません。畑が集中していて回りやすい。父親世代が残してくれた財産だと思っています。耕作放棄地はマイナスのイメージではなく、この地区は宝の山だったと思いがちながら野菜を作っています。働いていてすごく気持ちがいいんです。

好気性ばかし肥料を開発



父が作っていたタマネギや毎日使うニンジンなど、作りやすい野菜から始めたのですが、どうせ作るなら慣行栽培ではなく無農薬でと決めていました。峠地区に限らず、波佐見町内にも他に有機農家はいません。長崎県全体でも少ないのは有機農業のメリットが乏しいためです。審査を受けて、有機JAS認証を取得しても販路が限られます。

草を大量にすき込んだり、油かすを入れたり、土作りに試行錯誤しました。熊本で40年以上、無農薬でお米を作っていたらっしやる方から微生物を使った肥料の話を聞き、実際に使ってみてよかったので、大豆ともみガラ、米ぬかなどを混ぜて作った独自の「ばかし肥料」にたどり着きました。

当初はこの土地に合う作物がわからず、葉物野菜などいろいろな品種にチャレンジしましたが、多品目栽培は管理が大変なので、タマネギとニンジン、ブルーベリーに絞っていいこうと転換しました。3年前、兵庫県のブルーベリー農家さんから6年物の木を37本いただいて、直接トラックに乗せて持ち帰り、植えました。それがすごくおいしかったんです。目を酷使する現代にぴったりな果樹ですから、増やしていこうと計画しています。

ブルーベリー畑を次世代に



種を蒔いて毎回畑を起こして収穫を繰り返す野菜と違い、ブルーベリーはずっと同じ場所にいます。きちんと育てれば30年間、一定量の収穫が見込めます。草を刈ったり肥料をやったりするぐらいで、トラクターも燃料費もいらない。軽いので

女性でも収穫や出荷作業がしやすい。観光農園なら食べながら収穫してもらえて、お客さまの顔も見えます。また、冷凍で保存ができ、B級品もジャムなどの加工に使い、ラビットアイ系なら葉っぱをお茶にすることもできます。地域の千人近い子どもたちに夏休みの収穫体験してもらえます。

全くの素人なので、30年以上ブルーベリーを作っている先生の講義を受けたり、県内の諫早で15年前から千本育てている先輩の農園で研修を受けたり、毎年レベラアップしていくつもりです。いま850本ですが、30年度中に千本、さらに2〜3年で3千本というのが希望です。見渡す限りのブルーベリー畑にログハウスを建てたいですね。

良い畑とおいしい野菜を安定して作り続け、ブルーベリーを成長させて販路を確保しておけば、私たちがリタイアした後に、喜んで新規就農してくれる後継者が出てくるはずです。地元の活性化という発足時の理念を貫き、地域とコミュニケーションを図りながら成長していければと思います。



野菜をすべて生かし切る

百笑会では生産物の加工にも積極的に取り組んでいる。有機JASタマネギの皮茶には、4月後半から収穫する「七宝早生」という品種を使う。120キロぐらいの皮をせっせとむいて取れる1キロの薄皮を乾燥させ、ティーバックに詰め、70袋ぐらいの商品が完成する。皮に含まれるポリフェノールの一種、ケルセチンには抗酸化作用があり、血液の流れをスムーズにする働きがある。血圧や血糖値などを気遣う人に嬉しい、無味無臭の健康茶だ。

栄養分が残る葉は、味噌汁に入れるフリーズドライ商品になる。見た目が悪くて売りにくい球は、乾燥させて粉々に粉砕し、こして、サラサラのパウダーにする。カレーやみそ汁に入れる、隠し調味料的な働きを果たす。「せっかく育ってくれた野菜ですから捨てられない。使い切りたいですね」と中尾さんは言う。「ニンジンの葉も実もパウダーにします。実にお湯を少し注いで混ぜるだけで、栄養満点の離乳食ができあがります。赤ちゃんに安全なものを食べさせたいと望む若い主婦に選ばれています」



左) 玉ねぎ皮茶 右) 人参の葉パウダー