

生産者：坂本農園
(北海道富良野市)

土と根気と技術の結実
坂本正男の頑固一徹
北海道富良野の大地から



「メロンの無農薬栽培は不可能」と言われていたが、土作りに時間を掛け失敗を重ねながらも無農薬メロンを完成

奇跡の有機 JAS メロン ゆめてまり (赤肉メロン)



究極の自然農法メロン一筋 29 年

北海道のほぼ中心に位置する富良野地方。盆地特有の内陸性気候で、昼夜の寒暖差が糖度の高いメロンを作り上げる。平成 12 年に有機 JAS 認定を取得し、完全無農薬・無化学肥料でメロンを栽培する名人が坂本正男さんだ。

ある程度慣れた人でも 100 m のハウス 4 棟の管理が限界のところ、顧客の要望に応えるため、坂本さんは夫婦で 15 棟、年間 1 万 6 0 0 0 個を収穫する。北海道で採種・育成され、ウドンコ病への耐病性も備えた赤肉品種の「ゆめてまり」は、糖度 14 度を最低基準に、15 度以上を目指している。3 年が限度といわれるメロンの連作を 20 年以上続けられるのは、微生物を殺さない土づくりの賜物だ。

収穫できないリスクを想定し、10 年ほど、注文数の倍の数を栽培していたという坂本さん。無農薬の有機メロンを一人でも多くの人に食べてもらえるようにと、50 年間風邪ひとつひかず、耕す以外は全部手作業の見事なメロンを今日も誠実に世に送り出し続けている。



本物だけが持つ、まるやかな味わい：坂本正男

メロンはお尻の方から糖度が上がり、下側から白っぽい色に変わってきます。食べ頃を見分けるために最初のうちはじっくり見て歩きます。食べ頃を正確に知るには目利きができなければなりません。

最後まで気を抜かずに手間をかけないと、メロンは糖度が上がらないまま死滅してしまいます。それまでかけた労力やお金が最後の 2 週間で水の泡になります。私はそれを何回も経験しました。メロン栽培は勝負の場面の積み重ねなんです。自分の子ども以上に手をかけて育てています。

そうしてできた有機栽培のメロンはまるやかで食べやすい。硝酸態窒素など土中の化学的な物質を吸った「苦い」「舌がピリピリする」メロンと違って、安心安全です。アトピー・じんましんなどでメロンを食べられなかった方からも、お礼のはがきをいただきます。

かみさんと「今年はよかったね」と満足して話す年は 29 年で 1 度もありません。「ここをダメにしちゃったね」「少し玉が小さかったね」など、毎年課題があります。自分で納得いくように作ってダメになったときは踏んぎりよく諦め、これは有機だと理解するしかありません。いまでも 1 棟か 2 棟、1000~2000 個ぐらいいは廃棄します。そういうことを踏み台にしないと有機のメロンはできません。それがいやなら最初からやらない方がいい。100% なんて絶対にありえません。

諦めたら、それで終わり。継続できるのはやりがいがあるからです。食べてもらえる、注文がある、はがきをもらえる。「有機のメロンはやはりいい」と言ってもらえることが励みになっています。

ヒト・モノ・コト・パシヨ

農村 B A S E 代官山 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-21-15 ポケットパーク代官山 100 Phone: 03-6433-5803 Fax: 03-6433-5804

生産者：沖縄マンゴー研究組合
(沖縄県糸満市)

いつも心に南国の太陽を。
大城新栄の明るさが育てる
沖縄マンゴー。



化学肥料は絶対使いたくない。研究してたどり着いた草生栽培による自然派マンゴー

こだわり抜いた完全無農薬マンゴー（アーウィン種）



日本で初めて自然農法登録された完全無農薬の極上マンゴー

トロピカルフルーツの代表格・マンゴーは果物の女王と呼ばれ、世界中で食されている。以前はメキシコやタイ、フィリピンなど海外からの輸入が多かったが、近年では国内生産量が増加し、平成元年の10倍にも達するという。マンゴーといえば宮崎県のイメージが強いが、生産量第1位は沖縄県で、国内シェアのほぼ半分を占める。

沖縄県では明治30年に農業試験場で栽培され、主に露地栽培された。開花の時期が梅雨にあたるため結実しにくかったが、その後、ハウス栽培技術の普及で安定して生産されるようになった。日本で最もポピュラーな品種は、アップルマンゴー（アーウィン種）だ。

マンゴーは減農薬で栽培することが難しい作物で、沖縄県の農薬使用基準は23回（平成29年1月現在）である。そんな状況のなか、沖縄本島の最南端に位置する自然豊かな糸満市で、沖縄マンゴー生産研究会の大城新栄さんは、化学肥料・除草剤・消毒剤を一切使わず、高い技術力で完全無農薬マンゴーを丹精込めて育て続けている。



マンゴーカットは、ます種と平行にカットします。



マンゴープリンもいかがですか？

本濃厚な甘さ、ほどよい酸味。体にやさしい完熟マンゴー：大城新栄

毎年9月末ぐらいから整枝や枝の剪定、草刈り、強制誘引を行います。摘果作業をしながら果実を麻ひもで吊り上げ、太陽を当ててきれいな色にします。肥大して色が変わってきたら袋をかけますが、2万個以上の袋がけに1か月ぐらいかかるため、収穫しながら袋をかけることもあります。日照時間や積算温度で熟度が決まり、収穫のタイミングは花が咲いた日より異なります。袋がけしてしまえば台風が来ても心配ありません。台風は避けられないけど、予防はできます。40度のハウスの中で、暑くても休んでいる暇はありません。

ピンポン玉大のミニマンゴーが熟し始めると、収穫開始のサインです。ミニマンゴーは品種ではなく、受粉していないマンゴーを指します。皮ごと食べられて、すごくおいしい。ミニマンゴーが熟しているなと思ったらパクリと口に入れます。

アップルマンゴーの収穫は7月中旬ぐらいから始まります。農協は八分熟で収穫しますが、まだちょっと堅さがあります。我々は完熟まで待って、収穫した日か翌朝に発送するので、届いたらすぐにおいしく食べられます。ブルームという薄い白い粉がうっすら果皮に付いて少し毛羽立っているのが新鮮な証拠で、最高の状態です。妻の94歳になる母は収穫を楽しみに手伝いに来てくれます。

糖度は15度以上あれば十分で、17度ぐらいがベストです。糖度23~27度の品種も作っていますが、甘すぎて酸味がないと、おいしくありません。

ヒト・モノ・コト・バシヨ

農村 BASE 代官山 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-21-15 ポケットパーク代官山 100 Phone: 03-6433-5803 Fax: 03-6433-5804

生産者：するが有機農場共同組合
(静岡県静岡市)

類い稀な栽培技術を駆使し、
伝統と本物を伝える茶人たち。
駿河の国(静岡県)の煎茶。



高地で志高く、果敢に有機農法着手する3組の茶人たちが創る、澄み渡る高級煎茶。

味わい深く冷茶に最適。有機JAS認証の煎茶「清流」



自然との調和を保ち、本当に安全でおいしいお茶を

静岡県は、全国の茶園面積・収穫量の約40%を占める日本一のお茶の産地である。お茶の木は、年間平均気温14～16度以上、冬の最低気温5～6度程度の温かい地域で、年間1500ミリくらいの雨が降る土地を好む。東西に広い静岡県では、お茶作りに適した気候、水はけと日当たりのよい土地、高い生産技術により、各種品評会で数多くの賞を受賞するような品質の高いお茶が生産されているのだ。

平成29年の荒茶の総生産量は8万2千トンで、有機の割合は3・41%。お茶ができるまで通常、年間15～20回ほど農薬が散布される。濃厚で深い味わいのお茶を作るために、大量の窒素肥料が投入される結果、硝酸態窒素などによる地下水汚染が問題になっている。

そんななか、農薬や化学肥料を一切使用しない有機茶づくりに取り組む「するが有機農場共同組合」が東日本大震災を機に発足した。静岡ブランドにあぐらをかかず、情報交換をしながら互いに協力し合い、有機栽培技術の向上に励み、最高の茶づくりを追求している。

有機栽培だからこそその茶の旨み：岩崎忍

有機栽培には大変な面がたくさんあります。湿度が高い梅雨時は病気が出やすいため、日本の気候自体が有機の実現を難しくしていると思います。

有機栽培と慣行栽培のお茶では硝酸態窒素の値が全く違います。有機栽培は窒素肥料を与えないため、お茶が伸びず、収量は減ります。でも、香りが爽やかで、嫌な苦みがなく、後味が違います。農薬を使っていないので、茶殻も食べられます。今年は妻も僕も蜂に刺されました。消毒をしないため、お茶の木に蜂が巣を作るんです。生葉には慣行栽培の約2倍のビタミンCが確認されています。

落とした葉っぱや茶殻などが土の上に堆積せず、すぐに微生物が分解してくれて、たいがい1年で土に戻ります。微生物が炭酸ガスを出すので、土が柔らかく、ふかふかです。酸素が行き渡るからよい根っこが育ち、肥料を吸収してくれます。草が生えやすいので、草取りは大変ですが、やっぱり土作りは大事だと思います。肥料は乾燥おからや醤油かすなど、植物性の有機質のものを使っています。あとは配合機でぼかしを作って使っています。

東日本大震災の福島原発事故により、放射能規制値越えのお茶が静岡から出ました。その年は扱い停止になり、苦勞して作ったお茶を廃棄処分にせざるをえなかったのが辛かったですね。その後、お茶を飲んでくれる方が減ったように感じます。お茶の需要が少なくなったことに危機感を覚え、「水を汚さない、山を守る」という根本的な考え方が同じ3軒が集まり、一緒にがんばっていこうと結成したのが、するが有機農場共同組合です。

有機栽培なので、飲むだけではなくおにぎりなどの料理に使ってもおいしいですよ。

冷茶はポットにお茶を入れて1日程度冷蔵庫で冷やしてください。

朝、炊きたての御飯に茶葉を混ぜて、お昼に食べるのがオススメです。

ヒト・モノ・コト・パシヨ

農村BASE 代官山 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西2-21-15 ポケットパーク代官山100 Phone: 03-6433-5803 Fax: 03-6433-5804

生産者：フルーツの森 森谷果樹園
(山形県天童市)

苦楽を享受し、未来を見据える
森谷光夫の心眼。
ルビーのようなさくらんぼ。



自然は美味しい！おいしさの基本は自然。だから化学肥料は必要ない。

赤い実がキラキラ輝く、特別栽培の芳醇なさくらんぼ



水と風と太陽、四季の変化に富み昼夜の寒暖の差が育てる極上のフルーツ

市の中心部には天から童子が舞い降りたとされる舞鶴山、東に蔵王連峰、西に霊峰月山を仰ぐ美しい自然環境のもと、「将棋駒といで湯とフルーツの里」として知られる、魅力あふれる山形県天童市。

果実の女王と称賛される西洋梨の最高峰「ラ・フランス」は生産量日本一を誇り、山形県を代表する初夏の味覚のさくらんぼ、桃やぶどう、りんごなど、豊富な果物が四季折々収穫される果物王国だ。

フルーツの森 森谷果樹園の森谷光夫さんは、平成10年から化学肥料を使わず、農業を最小限に抑えて、桃やさくらんぼ、ラ・フランス、りんごを特別栽培で育てている。園地の西には月山や朝日連峰、東には水晶山がそびえ、奥羽山脈系の白水川と乱川からは滋養たっぷりのミネラル天然水が標高140メートルの扇状地に注ぐ。

自然科学と木の持つ特性を生かし、天然微生物資材で栽培している健康なさくらんぼは酸化や劣化がしにくく、アントシアニンやペクチンなどの栄養成分が豊富。菌に繊維も残りにくく、皮ごと食べられる。



たまに一粒で2度おいしいラッキーなさくらんぼも入っています。

天童の夏空に描く日本農業のルネサンス：フルーツの森 森谷光夫

最初からなるべく農薬や化学肥料を使わないと決めていました。就農前の二十歳過ぎから青年団体の活動などで、有機栽培に逢った星寛治さんにお会いする機会があったり、有吉佐和子さんに影響を受けたりして感ずるものがあったんです。いくらおいしくても、思想だけが先行し、傷んだ虫食い状態で産品として成り立たないものは次世代に残していけないと案じていて、農業の経済面も含め、有機や自然な栽培体系を目指しています。

総合的な視点から、日本の農業の再興、ルネサンスを目指したい。もう一度生まれ、再生する心で向かっていけば、この業界もそう心配することはないのではないかと考えています。就農して30何年、自然栽培への想いは40年以上前から、目に見えないルールがあった気がします。この20年ほどで栽培体系が整い、どうすればおいしく食べていただけるかに苦心したことで、いまの自分があります。さまざまな方々から教えていただき、縁あって繋げてきたものの関係性を大事にしなが、もらったものをお返していきたいと思います。

皆さまと家族の健康を思って作っていくのは最高の生産者冥利に尽きるのではないのでしょうか。農業という世界を多様な観点から掘り下げていって、後は楽しく笑って過ごせればいいですね。何百個とあるなかから、この1個の実になるまで何回も手をかけています。1年1作、果実ひとつずつが芸術だという想いで、食べた方が幸せになれるよう、「果芸」を磨いていきたいと励んでいます。

ヒト・モノ・コト・パシヨ

農村 BASE 代官山 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-21-15 ポケットパーク代官山 100 Phone: 03-6433-5803 Fax: 03-6433-5804