



旬の安い野菜が健康を育む

地元の野菜や食品を扱う店には、お客様だけではなく、野菜を生産・出荷する農家さんも来店されます。店に並べたい野菜を聞かれて、「旬を大切にしたい地場で作りやすい、安くてたくさんある野菜です」と伝えると、「それじゃ儲からないよ」と、農家さんに言われます。健康によくおいしい、身土不二を重んじる野菜を作ることではなく、他の人が作れない時期に上手に作るのが農業技術になっています。食べ物は本来、人の命を育み、健康に生きる命の糧であるはずですが、地場で作りやすく、たくさんあるからこそ安い、そんな旬の野菜たちが、野菜売り場の主役でなければいけないと痛切に感じます。

ふるさと21株式会社 渡辺宏一

「ファームレター」Vol.10
2017年3月25日号（毎月発行）
発行／自然食ねっと株式会社
デザイン／株式会社ナシカ
文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



淡路島花岡農恵園の
情報を映像で
ご覧いただけます。

食の安全を願う生産者のネットワーク

自然食ねっと

〒039-4401 青森県むつ市大畑町新町 65-2 TEL: 0120-06-8313

©自然農法産品のネット販売



ふるさと21 www.fsec.jp 検索

*淡路島花岡農恵園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

消費者や企業に有機作物や加工品を身近に感じていただけるよう、安定的でタイムリーな産品提供と的確な情報提供を行える体制の構築を目的として、有機生産者が中心となって設立いたしました。

Hanaoka Noukeien

淡路島花岡農恵園

土と創る ⑩ 淡路島タマネギ

心の望むままに。
花岡明宏のひたむき



有機JASを上回る独自基準で
素朴に育てあげる

淡路島は兵庫県の一番南にある南北に細長い島。いまから約1200年前の平安時代には、「御食国」といわれ、神や天皇に食べ物を献上していたとされている。年間を通じて瀬戸内海特有の温暖な気候に恵まれ、日照時間が長い。日本一の品質を誇るタマネギをはじめ、野菜・米・果樹・畜産など、多彩な農畜産物が勢ぞろいだ。軟らかい歯応えと圧倒的な甘み特徴の淡路島産ブランドのタマネギだが、有機栽培は生産量の0.5%にも満たないという。皮肉なことに、野菜王国であるがゆえに農薬の使用量が多くなっていくのが産地の宿命である。同じ野菜を大量に作らなくてはならないため、肥料も増えていく。その厳しい循環を断ち切り、有機栽培に挑戦しているのが花岡明宏さんだ。オーガニック認証センターで有機JAS認証を取得しているが、現在では有機JAS法で認められた農薬・肥料・土壌改良剤すら使用せず、淡路島の風土を最大限に生かしながら、完全無農薬栽培を実現している。

淡路島花岡農恵園の商品

淡路島産 無肥料・無農薬・自然栽培
葉玉ねぎ、新玉ねぎ・たまねぎ等

※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。

淡路島花岡農恵園 兵庫県洲本市五色町鮎原三野畑 577-4



*写真はイメージです。



【淡路島花岡農恵園 花岡明宏さん】

家族を守り地域を守り 百姓としてあり続けたい



保育士から酪農、農業へ

2004年に就農し、自然農法に切り替えてから4年ほど経ちます。淡路島の風土に根ざして、タマネギを中心に、ニンジン、ジャガイモ、カボチャ、ダイコンなど、年間30〜40品目ほどの野菜を無肥料無農薬で自然栽培しています。合鴨農法で有機米も作っています。

保育士を志していたのですが、もともと自然が好きで、資格を取った後すぐに北海道の牧場で働き始めました。その後、牛を放し飼いで酪農する放牧酪農を実践していた九州の牧場でも勉強しました。酪農をするという夢もあったのですが、兄の結婚を機に淡路島に戻ることになり、この土地柄にあった農業をする決意しました。環境にも興味があり、自然と共生する農業をしたいという思いで、最初から有機農業に取り組んでいます。

就農して10年ほどで有機質肥料もやめ、自然栽培にしたのは、若い研修生に影響を受けたからです。非常に意識が高い若者が多く、その仲間たちに刺激されて自分の農業を見直すようになりました。次第に、どの原料かわからない有機肥料を使って有機農業をやることに疑問を持ち始め、有

機農業の良さを生かすには、地域で出る有機物をうまく循環利用していくことだと気づき、自然農法に切り替えていきました。



自然栽培に取り組み、収量が半減

当初から無農薬でしたが、無肥料に切り替えて農産物の収量がだいぶ減ったときには、「こんな状況で農業経営を続けていけるのかな」と不安に思ったものです。収量が半分ぐらいに減った野菜もありますし、もつと減って3分の1ほどになってしまったものもあります。味はおいしいのに、サイズが小さすぎて販売がしにくいなど、最初は苦労しました。

就農と同時に地域の有機農業者のグループに入らせてもらっていたのですが、「肥料を使わずに自然栽培で作るのは難しい」という声をたくさん聞きました。いまでもそう思われている方は多いと思います。少しずつ収量が安定して、味もどんどん良くなってきていることを知ってもらいたいと願っています。

いま、圃場の作付面積は4ヘクタールです。有機農法や自然農法で作られたものだとしても、あまり見栄えが悪いと売れない時代になってきています。商品として売れる形のいいものと自分のところで食べるものの両方を確保するため、広い面積である程度の量をしっかりと作ります。



家族の健康と幸せのために

以前は米も野菜も自分の作ったものばかりを当たり前のように食べていたので、その味がおいしかどうか意識したことがありませんでした。最近では自分の野菜を食べて、はつきりとおいしいと感じますし、家族もそういつてくれるようになりました。今年は特に、葉タマネギもダイコンもすごくいいものができて、お客様からも「味がとてもおいしい」と聞かせていただくことが多く、だんだんと自信につながってきています。

自分や子ども、家族が、健康で幸せに生きるために野菜やお米を作るのが基本だと思っています

す。丹精込めて作ったものを食べ、僕や家族が働く姿を見て子どもたちが育ち、またこの地で一緒に農業をやっていければ、いちばんの喜びですね。子どもたちはいま9歳、6歳、4歳。末っ子の長男・祐二は、僕がトラクターに乗っていると一緒に乗りたいがります。長女の百合や次女の佐知も乗りますが、ハンドルを握る真剣さが違います(笑)。



シンプルに農業を続けていきたい

無肥料無農薬には、すごく可能性を感じています。風土の恵みや自然環境、作物の命の力を生かして人が食べるものをうまく作っていくことができれば、地域のなかで食や仕事など、さまざまなものがきちんと循環していくのではないかと思います。有機資源といっても限りがあるものですから、有機農業が今後増えてきたときに、地域の資源の奪い合いにならない手段も必要です。ですから、無肥料無農薬という方法で栽培することに魅力を感じています。

本当にシンプルに農業を続けていきたいですし、いろいろな作業を通して地域を守っていくと

いう大事な仕事も含むのが農業だと思います。ベースとなることをきっちりやりながら、家族を守り地域を守り百姓としてあり続けたいというのが強い想いです。

うちの野菜や有機米は市内のマルシェや自然食品の店、インターネットでも販売していますが、家に来て田んぼを見てもらって買っていたけると嬉しいですね。農園に直にきていただけるのは大歓迎です。

この地の風土と命で力強く育った野菜本来の味やうま味を楽しんでいただきたいと思っています。



『淡路島まちかどマルシェ』へ行こう！

昨年11月26日にオープンし、毎月第2・4土曜日の11:00〜16:00に、淡路島の洲本近郊で採れた有機・自然栽培の野菜を直売所価格で販売している「淡路島まちかどマルシェ」。

葉ニンニク、葉タマネギ、タワラムラサキ、白菜菜の花など、他ではあまり見受けられない花岡さんの季節野菜も並ぶ。3月に種をまき、6月に小さな球で掘り起こして保存、9月上旬に再度植えて収穫するという、ひと手間かかった葉タマネギは、葉の部分も丸ごと食べられる。太ねぎのように軟らかくて甘く、すき焼きに入れたり、魚や肉と蒸し煮にしたり、用途が広い。「葉タマネギは鍋に入ると、とろっと軟らかくておいしいですよ。葉は普通のネギとして汁物にも使えます」と花岡さん。作る人も食べる人もマルシェでつながって仲よくなるのが目的の一つのため、花岡さんが店頭立つこともあるという。



洲本市本町五六商店街(コモード56)プラチナプラザ