



食の安全を願う生産者の方々との出会い

私は二人の子供がいます。娘はアレルギーがなく、食べられない食品はありませんが、息子は幼いころより卵にアレルギーがあります。娘が当たり前のように口にできる卵を食べられないという制限のなか、

息子を育てていくことになり、食品を選ぶのにも苦労しました。そんな育児の最中にふるさと21を知り、有機栽培の生産者に出会い、息子の体に合う食べ物を少しずつ見つけることができました。

息子のようにアレルギーを持つご家族にも、自然農法や有機栽培、食の安全を願う生産者を知ってほしいと思っています。

ふるさと21株式会社 山本 優子

加瀬農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



*加瀬農園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

Kase Farm 加瀬農園

熟成した土壌が育む野菜。
加瀬嘉男の本気

土と創る①香取ニンジン



皮ごとかじれるフレッシュなニンジン

ニンジンに含まれる栄養成分「カロテン」は、ニンジンの英語名「キヤロット」が由来。ニンジンのオレンジ色は β -カロテンの結晶の色で、優れた抗酸化力を持つ緑黄色野菜だ。カロテンは脂溶性の性質を持つため、きんぴらや天ぷらなど、油を使った調理法だと体内への吸収がよい。皮の部分にも、カロテンが豊富に含まれている。

北海道と千葉で全国の半分近くが作られているニンジン。千葉県は温暖な房総半島に位置し、恵まれた自然環境を誇る。その北東部の香取市は、古くからサツマイモをはじめとした根菜の栽培が盛んだ。肥沃な土壤に恵まれた丘陵地で農園を営む加瀬嘉男さんは農家の4代目。農薬や化学肥料を使う一般的な慣行栽培から転換し、25年以上にわたって有機栽培で野菜を作り続けている。土作りに徹底的にこだわる加瀬さんの作るニンジンは、生でかじってもエグミがなく、みずみずしい。無農薬だから当然、皮ごとまるまる食べられ、ほんのりと上品な柿のような甘さが味わえる。



加瀬農園の商品

香取産無農薬・無化学肥料ニンジン 5kg

※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。

加瀬農園 千葉県香取市沢 2602-1

*写真はイメージです。

「ファームレター」 vol.11
2017年4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

25年前にサツマイモから出発した有機栽培



【加瀬農園 加瀬嘉男さん】

目指すはオンライン

質と見た目の両方を追求する

「ボロは着ても心は錦」という言葉があるよう、中身がよければ外見はどうでもいいというコンセプトで25年以上、有機野菜を作つてきましたが、それは昔の価値観で、いまは外見も大切だと、一昨年くらいから明確に考えが変わりました。

日の前に山があるとして、手前は生産の世界、山の向こうがマーケティングの世界で、これまでの農家は生産の世界にいればよかつたんです。自分で野菜を売るようになり、少し山を登つてマーケティングの世界に足を踏み入れてみたら、慣行栽培の市場流通の広い世界が見えました。その瞬間に、「無農薬有機栽培で中身を重視しながらも、慣行栽培に負けない外見の野菜を作り上げ、流通していくけたら面白いかな」と考えたんです。

自分は農家の4代目で、もともとは慣行栽培でした。俺らの時代は農家の長男は小学校5年生の頃にもう、農業高校に行って百姓になると決まっていて、夢も何もなかつた。自分の職業に対しても誇りや自信を持ちたくて、「喜びを感じられる農業をやるにはどうしたらいいのか」と悩んでいたとき、地域で有機農業に取り組んでいた生産者連合の社長と出会いました。

25年前にサツマイモから出発した有機栽培

有機栽培を始めて農協をやめ、最初は批判されました。家族の応援も得られない。でも、「自分がやっていることは間違っていない、最終的には広がっていく」と、何の不安も迷いもありませんでした。人生で何が褒められるかといつたら、将来を見通せたことですね。いまは息子も楽しく農業をやっていますし、これでよかったですと思える出発点が25年前にあつた気がします。

基幹作物のサツマイモから取り組みましたが、きれいに作るには劇薬が必要な野菜なので、減農薬でも失敗ばかりでした。どうせ失敗するならと、農薬や化学肥料、除草剤も使わずに作つてみて、曲がつたり肌が汚かつたり、見栄えが悪いものができました。あの当時は「虫が食べていいキャベツは無農薬じゃない」という時代でしたから、無農薬というだけで変な形でも買つてくれる人がいましたが30~40R分も捨てるものもありました。

次第に、サトイモは虫がつきにくく、無農薬で作りやすいと気がつきました。ニンジンも作りやすかった。サトイモとニンジンをメインに、サツマイモも一部続けました。いまはニンジンだけでも年間150トンくらいを栽培しています。

土壌に通常の3倍以上のバクテリア

品質と見た目の両方を追求する

うちのニンジンの特徴はpH(ペーハー)値が6.8と高いことです。これは土壌のpH値が高いためだと思います。実は、純粋な水は中性(pH値7)なんです。喉が乾いたとき、水はおいしいですよ。pH値7は飲料水として人間が体内に入れる望ましい数値だそうです。うちのニンジンを「喉を通つて、さーっととなるようで、さっぱりして食べやすい」と言ってくださる方が多いのは、pH

低7年かかります。7年くらい経つてようやく土壌が安定してくるからです。土壌は間違なく糠床のように熟成しているので、年数が経てば絆ほど味が出てきます。有機栽培を続けて40年以上の方もいますし、目指す頂点をどこまで伸ばすか、いつまでたつても道半ばですね。

飲料水に近いpH値のニンジン

「加瀬さんのニンジンだから食べたい」と言つてももらいたら嬉しいですね。目指しているのは、オンラインです。

加瀬ブランドを構築する

秋~冬に収穫した何トンものニンジンを供給できるのは1年のうちの7ヶ月。5ヶ月はできない。周年栽培・出荷ができ、年がら年中店頭に並ぶ葉物に比べ、ブランド力が劣ると考えた加瀬さんは、お客さんに忘れられてしまわないよう、少しでも長くニンジンを供給する狙いで、巨大な冷蔵庫棟を建てた。最適な温度で貯蔵され、9月と10月以外は出荷できるようになり、加瀬さんのニンジンを一年中食べたいファンを喜ばせている。

「加瀬ブランドを確立するという高い意識でお客さんに接し、野菜を届けています。ブランドはお客様が作り上げてくれるものですから」

各生産者がブランドを大切にお客さんの喜ぶものを供給すれば、農業はもっと楽しくなると語る。

「有機のシールがなくても売れるようになります。それが最終目標です。楽しそうだからと農業を始めた息子の代で、成し遂げてもらいたいですね」



20トンの貯蔵が可能な冷蔵庫棟

ています。

水平飛行に行くまでに必要なのが「炭素」で、そのあとはミネラルなど栄養素のバランスを「輪作」で保つという、その二つが重要なと思っています。

本当においしい野菜をお客さんに供給するには最も大切なミネラルなどを「輪作」で保つという、その二つが重要なと思っています。

自分の野菜の味やクオリティを客観的に知るために、プロの料理人が見学に来てくださったときには絶対に食べていただくようにしています。クオリティを位置付けられないと営業ができません。うちのニンジンよりいいニンジンはいっぱいあります。1番や2番という感覚ではなくて、「加瀬さんのニンジンだから食べたい」と言つてももらいたら嬉しいですね。目指しているのは、オンラインです。



ニンジンって、また食べなくなるんですよ」と言つてくださるお客様もいます。普通にスーパーに並んでいるニンジンはエグミがあつて、生では食べられないという方もいます。

ニンジンって、また食べなくなるんですよ」と言つてくださるお客様もいます。普通にスーパーに並んでいるニンジンはエグミがあつて、生では食べられないという方もいます。