

とかちと友達になると料理が元気になる

十勝

農

Vol. 1

Organic Life Recipe

ニワトリの 生命力を大切に

山崎 佐知子さん …… P03

この味を知って しまうともう戻れない

石橋 健二さん …… P05

野菜を通じて 人との繋がり を作りたい。

小畑 拓さん …… P07

イモは柔らかく 野菜は後味スッキリ

道下 敦さん …… P09

本当の 自然のリズムで育った 旬のものを収穫

宇佐美 亮さん …… P11

こんな 生命力のある大豆は はじめてだ。

服部 五郎さん …… P13

自分の親の時代は 農薬も化学肥料も 無かった

小野寺 勇さん …… P15

直接食べてもらい、 理解してもらおうが一番

やぶ田 秀行さん …… P17



- 石橋農場
- 服部農場
- 山崎自然農園
- 自然菜園ふたば
- 数田ファーム・小畑農園
- 道下農場・小野寺農園
- 遠藤農園

家族に新鮮で安全なものを食べさせたい。
でも直売所に行く暇が無い。

そうだ、農家さんに 来てもらえばいいんだ。

一人のお母さんのアイデアから

おむかえまるしえ

が始まりました。

おむかえまるしえは、保育所や幼稚園の
お迎え時間にお迎え場所のすぐ横で開催する
ファーマーズマーケット

食の安心・安全にもっとも敏感な
小さい子を持つお母さんが、
農家さんと直接対話しながら購入できる
新鮮な旬の野菜達。

野菜嫌いな子供も大喜び。
農家さんも喜ぶ声を聞いて元気を貰う。

おむかえまるしえは
6月～10月末まで毎週金曜日開催。

生産者からの声、消費者からの声、
今まで知らなかったお互いのこと。
新しい交流が生まれる。

高度な流通で忘れ去られていた作物の現実。
旬とは何か？規格品って誰の都合？

日本一の食糧生産基地十勝
今、ここで、
消費者と生産者のコラボレーションが
始まろうとしています。

次ページより

“おむかえまるしえ”
を支える生産者達



夢に向かって自由に生きる。 母一人、子一人。 元気でがんばっています。

山崎さんのご主人は、北海道が大好きで、その中でもお気に入りだった十勝に住みたいと思い立ち、「移住したいのだが仕事を紹介して欲しい」と十勝の全市町村に手紙を送った。どの街も1ターンに好意的と考えていたが、期待は裏切られ、たった3件の返事があっただけだった。

3件の中からもっとも良さそうに思えた、和田農園で働く為、1999年に夫婦で勤めていた名古屋の中京テレビ放送を退職し、十勝にやって来た。

和田農園は、耕地面積が100町歩もある十勝の中でも規模の大きい農家だった。特に農業をしたくて引っ越してきたのではなかったが、他の仕事も特に見つからず和田農園で3年間働いた。これは北海道で農業をやるべきだと言うことか？という直感を信じ、浦幌で就農した。どうせやるなら有機農業と考えたが、冬の収入が途切れる不安があったので、自然卵との2本柱ではじめる事にした。余った野菜を鳥へ、鳥の糞を畑へと循環させようと考えたのだ。



山崎自然農園(北海道十勝郡浦幌町字瀬多来 98-2)
山崎 佐知子
1971年生まれ。出身地 名古屋
TEL.015-576-2339

就農した場所は、とても山奥で便利とはかけ離れた自然の豊かな土地だった。水は山から湧き出て、通年一定の温度を保っており、とても美味しい水だった。飲み水も鳥に与える水も全てがまかなえた。

卵は会員に直接配達する。帯広までは車で50分。楽しみに待ってくれる会員さんと顔を合わせるのが楽しかった。

2002年には子供が生まれ、忙しいながら、充実した日々を送っていた。

経営も軌道に乗り始めた2005年9月ご主人が作業中の事故で突然他界してしまった。

輸入穀物、遺伝子組み換え飼料、抗生物質や添加物を使わず、綺麗な水と空気の中、太陽を沢山浴びて育った、健康な鳥から生まれた卵。

ニワトリは毎日卵を産む。まだ、3歳の娘もいる。山崎さんは母として、一家の大黒柱として、元気に頑張り続けた。

2009年より、山崎農園の後継者として千葉匠さんがやって来た。山崎一家の想いを継いで、ニワトリの生命力を大切に養鶏を続けている。

餌の安全はもちろんの事、ノビノビと育った山崎農園のニワトリの卵は、安全志向のお母さん方から支持を集めている。

山崎さんは、現在千葉さんに経営の大部分を託し、新規でニワトリを飼う人に、平飼いの養鶏のノウハウを教えたり、食の安全にこだわるお母さん方とおむかえまるしえ運営の中心メンバーとして活躍している。



「安心・安全へのこだわりは母としても、生産者としても、かなり強い方。私が安全と思える物を、多くのお母さん方と共有していきたい。」と今後の抱負を語ってくれた。



家族が沢山いて、 協力し合えると言う事がありがたいこと。

石橋健二さんは高校を卒業して大学は工学部に入学したが、通学一日目で、これは自分のやりたい事と違うと感じ中退。翌年、夢を考え直して帯広畜産大学に入学した。

1988年より帯広の生協に勤めたが、やはりやりたい事と違うと考え、1996年新得に移住。多くの農家で実習を積み、自分のやりたいと思う仕事を模索していた。

そんな中1998年、新得で原木椎茸栽培をしている関根さんと出会う。様々な農業の中で、椎茸栽培は自分に合っていると感じた。

1999年本格的に椎茸の栽培を開始。2000年に、妻裕子さんと出会い結婚する。

裕子さんは、結婚する相手の条件として、「田舎で乗馬でもしながら暮らした



石橋農場(北海道上川郡新得町上佐幌東2線17-3)
石橋 健二 1964年生まれ。出身地 大阪
石橋 裕子 1963年生まれ。出身地 札幌
TEL.0156-69-5010

かった。でも、親との同居はなし。子供もいない」と言う条件が必須だったと当時の事を語る。新規就農のご主人は、乗馬以外の条件をクリアできる、珍しい農家だった。結婚したら馬を飼ってくれるという約束は反故されたまま、裕子さんの思惑とは裏腹に、2002年に長女の誕生。2004年には次女が生まれる。



しかし、裕子さんには心境の変化が生まれていた。「家族が沢山いて、協力し合えると言う事がありがたいこと」最近はそのようになっていったという。

畑の担当は裕子さんで、椎茸の担当は健二さんと作業分担していたが、裕子さんは最近、椎茸の仕事も手伝うようにしている。椎茸の栽培には家族の協力が必要だと親方のアドバイスがあったからだ。

裕子さんは自分の家で取れた椎茸と野菜を持って積極的に帯広へ直売をしに行く事を続けている。現在、おむかえまるしえの生産者代表として活躍している。

「ずっと家にいるより、外に出て気晴らしをしたかった。親がキッチンと手料理を作っていた世代は、自分の親の世代までだったのでと思う。自分の世代からインスタントや買ってきて済ませることが出来るものが増えてしまった。家庭

の伝統が崩れてきた今、自分たちの作物を通して、伝統を繋ぐことができればと思う。おむかえまるしえは、沢山の子どもたちが集まってくるのが楽しい」と直売を続ける思いを話してくれた。

裕子さんはワイワイやるのが好きだ。石橋家には時々、うどん大会や餅つき大会、山菜パーティーなどで、気の合う仲間とその子供たちが集う。餅つきの杵と臼は裕子さんの実家から受け継いだものだ。

「充実した生き方をしていると思う。口に入るものが自分で作れる。忙しく疲れるけど、土から生まれるものと暮らせる事が、何ものにも変えられない。そして、沢山の仲間ができた。」と裕子さんは語ってくれた。



評判の原木椎茸。

石橋さんの原木椎茸は「味が濃い、風味がある」と評判だ。一度原木椎茸の味を知ってしまうと、元には戻れないと言うお客さんが多い。奥さんの無農薬無化学肥料の野菜と共に販売される原木椎茸。友達感覚の直売所ならではのコミュニケーションが、更なるファンの獲得に貢献している。



夢だった田舎暮らし。 多くの人に支えられ就農

小畑さんは5歳位の時、保育所の友達の田舎に遊びに行った。カエルや虫、鳥や動物が沢山いて、何もかもが新鮮だった。「将来は田舎に住むんだ。」この時すでに自分の夢が決まったので、進路に悩んだ事は無かったという。

動物の事が好きだったので、畜産の勉強を大学でしたい。そういう思いで帯広畜産大学に入学した。しかし、いざ畜産の事を学び始めると、一生懸命育てた牛も乳が出なくなれば、肉用に出荷しなければならない事、オス牛は経営には不要だという事等、職業としてリアルに経営を考えてみると、「アカン、自分にはむかない」と感じた。「憧れだけで、こんな事も考えないで進路を選んできてしまった。」と当時の事を苦笑する。

大学卒業後、大学の先輩に連れられて行ったバイト先の平飼いの養鶏所で3年間働いた。その後、オーベルジュ・コム二と言うホテルの庭の手入れや、接客等の仕事をしながら、帯広市愛国町で有機農業を営むやぶ田さんの所へ、遊びに行くようになった。

1シーズンやぶ田さんの所へ通い、自分も有機農業をしたいと決意。2005



小畑農園(北海道帯広市愛国町東1線35番地)
小畑 拓
1979年生まれ。出身地 神戸市
TEL.090-5222-4226

年に帯広市農業技術センターの臨時職員として採用され、農業の事や農産物加工の事を働きながら学ばせてもらった。

2006年には幕別町で4町歩の畑を借り一人で農業を始めた。

しかし、農業で得られた売り上げは2年でたったの20万円。ほとんど販売できる物が収穫できなかったと言う。「今思えば、誰かに聞く事で解決できる問題が多かったが、何故か一人でやってしまった」と振り返る小畑さん。種はどこで買うのかすら分からない。袋に入った堆肥をホームセンターで買ってきて撒くなど、今では笑ってしまうような効率の悪い事をやっていた。

当時は、失業保険や、夜の居酒屋のアルバイトで何とか暮らしていたという。

2007年の秋、帯広市愛国町の以前から知り合いの農家の親方が畑を見に来た。結婚し子供も生まれた小畑さんが、不安定な収入で四苦八苦しているのを聞き、「まだ、十勝にいたのか？」と驚いた様子だった。

小畑さんのやりたい事を聞くと、親方は非常にリアルに具体的な話をし、行動を起こしてくれた。「本気なのか？金はあるのか？親を説得できるのか？」親方に言われるままに、親を説得し就農の為に資金を出してもらった。一方親方は、2008年1月、愛国地域農業新規参入者受入協議会を立ち上げ、地域として小畑さんの就農を進めてくれた。2008年3月には愛国に家を借り本格的に農業を始めた。

親方が受け入れ農家になり土地を4反8畝貸してくれた。指導農家は以前遊びに行っていたやぶ田さんだ。

「自分はやりたい事を言っているだけで行き当たりバッタリだったが、そんな自分を見かねて、みんなが正式に農家として就農するお膳立てをしてくれた。」

愛国に移ってから、やぶ田さんが適切な指導をしてくれた。直売所に野菜を

持っていくと今までを知っていたお客さんが「どうしたんだ、普通の野菜があるじゃないか」と驚いてくれた。

やぶ田さんが会長を務める十勝有機ネットワークに入会したのがきっかけで、多くの仲間を得ることができた。市が運営する朝市、夕市の他に、知り合いのお店や、保育園のお迎え時間に呼ばれて、野菜の販売をするようになった。

現在、十勝の「ますや」と言うパン屋さんが2009年にオープンした麦音店でも有機農産物を販売する産直会の会長になった。

自分の農業は、エコ農法 エコはエコでも 「えこひいき」のエコだけど

「自分は、環境に配慮して安心で安全なおいしい物を作るのは勿論なんです。野菜を通じて人としての繋がりを作れる農家になりたいと考えています。対面販売しているので仲の良いお客さん「えこひいき」してもらえる、商売抜きでも付き合ってもらえる、そんな人間関係が出来たらいいな一っと思っています。」と笑顔で語る小畑さん。その人柄が、多くの人助けとファンを獲得して来たのだと感じた。



滞米 18 年。 現地日本企業にて勤務後、脱サラ。 有機栽培にチャレンジ！

道下さんは、1989年～2006年まで日系運輸会社の米国現地法人のケンタッキー支店で支店長として働いていた。当時は自動車産業の輸出が活発で、非常に景気の良い時だった。現場の仕事からマネジメントまで、一通り覚えてしまい、新しい挑戦がしたいと思うようになっていた。

道下家は石川県より115年前に十勝に入植し農家を続けてきた。2002年に父が亡くなったのがきっかけで母と兄が離農をすると言う。三男であったが、先祖から受け継いだ土地を無駄にしてしまうのは勿体無いと感じ、日本に帰り、農業をする事を決意した。



道下農場(北海道帯広市大正町基線 80 番地 3)
道下 敦

1965年生まれ。出身地 帯広市
ニンジン、ジャガイモ、サヤインゲン、ササゲ、大根、白菜、キャベツ他 40 数種類の作物を生産している。
TEL.080-6096-3547

20 町歩あった土地のうち 19 町歩は他の農家に貸して、祖母が有機 JAS の圃場として認定を取っていた 1 町歩で、有機栽培をはじめた。

高校の時まで農業を手伝っていたので、まるっきりはじめての経験ではなかったが、一年目は虫を取るタイミングを逸して、虫食いだらけの作物が出来てしまった。キャベツが玉になり始める時等、適切な時期の地道な作業が虫食いを防ぐコツと言う。



後味がサッパリとした野菜。

道下さんは土壌分析を行い、若干崩れていた養分のバランスを整えるため、米ヌカを土壌に入れる等、作物が健康に育つ為の工夫を怠らない。

「有機栽培で極力、有機肥料を投入せずに栽培するとイモは柔らかくて美味しいし、野菜も後味がスッキリしたものになるんです。」

現在、ニンジン、ジャガイモ、サヤインゲン、ササゲ、大根、白菜、キャベツ他 40 数種類の作物を生産している。

現在の主な販売先として、MOA の自然食品店・オレンジハウスや、朝市、おむかえまるしえ等で販売している。

「皆さんに買って貰える価格づけで美味しいなと言ってもらいたい」と語るように、手間をかけ綺麗に育てた野菜を、慣行栽培の作物よりも安く販売する時もある。希少性が高いものだからと言って高い値段にするのではなく、面積当たりの収入が安定するように価格を決め



直売の担当は奥さん
いつも笑顔で野菜のことを話してくれる

る。「命の糧を作る仕事として、正直にやっていけば長くお客さんに付き合ってもらえる」と笑顔で話しているのが印象的だった。

将来は多品目栽培で管理が出来る限界と思われる 3 町歩位まで面積を増やして行きたいとの事、「作物は工場製品と違い生き物、大切に感謝して食べて欲しい」と作物への想いを語ってくれた。



平和で安心して暮らせる社会の輪を！ 自然の流れを大切にした 自然農法へのこだわり。

宇佐美さんは、帯広畜産大学 4 年の時に、IT の会社の立ち上げに関わり、その後 1 年間その会社で働いた。

退職後、オーストラリアでヒッチハイクでの旅をしながらウーハー*1 をし、有機農業に出会った。

その後、土木コンサルに勤め、環境調査や河川計画に関わる。

多くの仕事や自然・人との関わりの中で、子供達に平和で安心して暮らせる社会の環をつくる活動をしたと考えられるようになった。それを突き詰めたとき、全ては食が基本と考え、仕事の合間をぬって長沼町の自然農法の農家、桜井さんのところに通うようになった。

また、自然農法の福岡正信氏の書籍に出会い、会社を退職し実践する決意を固めた。



自然菜園ふたば(北海道上川郡清水町羽帯南 10 線 92)

宇佐美 亮

1977 年生まれ。出身地 東京都

自然農法で野菜を 80 種類(レタス・ほうれん草・ナス・ピーマン・ハーブ等) いも、豆を栽培している。

TEL.090-9381-0249

<http://www.10.ocn.ne.jp/~vgfutaba/>

2009 年十勝の清水町で無農薬無化学肥料で農業をしていた郷原さんの所で、9 反*2 の面積で自然農法を始めた。

「自然菜園ふたば」では、多くの種類の野菜を継続して、旬の時期に食卓へお届けしたいと考え、年間会員制度をおすすめしています。会員の方には、北海道で野菜の収穫ができる 6 月～11 月の 6 ヶ月、採れたての瑞々しい、旬の野菜をお届けします。また、会員の方には各種イベントへのご招待やご優待、限定栽培品のご提供など各種の特典サービスを予定しております。

ビニールハウスすら使わない。 自然の恵みを分かち合う心。

現在、野菜の販売先は、20 軒の会員への宅配、2 箇所の直売所、レストラン 5 軒、おむかえまるしえ等。

宇佐美さんは、農薬、化学肥料、石油製品等、輸入に頼らなければならない資材は一切使わない農業を目指している。なので、ビニールハウスで野菜の出荷時期をずらす事もしない。その結果、本当に自然のリズムで育った旬のものを収穫する事ができる。

「会員の方には、自然の物を分かち合う事が、自分や世界の平和に繋がるという考え方に賛同して入会していただいています。自然農法の事や、生き方の事、旬の物を食べる大切さを直接伝える努力をしています。旬のものを畑の都合にあわせて送らせていただいています。

しかし、一般の方は、便利な現代社会に慣れすぎている為、旬ではないものを安定的に求められたり、天候に関係なく、一定のサイズを求められたりしてしまいます。残念ながら、僕の方法では、その様なニーズには、なかなか応える事が出来ないので、市場には流通していません。」

*1 ウーハーとは、農業を手伝う代わりに食事と宿泊場所を得ること。

*2 1 反は、300 坪



「直売所でも販売しています。旬で採れたての味を知って頂き、美味しいと言って頂ける事が最高の喜びです。」

多くの人に、畑を見に来てもらい、食や農業の事を知ってもらう為、2009 年は 3 回のイベントを行った。「僕の農法は便利な社会には受け入れられにくいものですが、知ってもらい、細く長いコミュニティを作ることが、持続的な社会をつくる為に重要なことだと考えています。」



「こんな美味しいものはじめて」の一言が嬉しくて、 無肥料栽培の自然農法を続けています。

服部弘さんは30町歩*の土地で、十勝の代表的な作物、イモ、小麦、大豆、小豆を無肥料の自然農法で栽培している。秀明自然農法を提唱した岡田茂吉氏の教えをお姉さんに聞き、13年前より挑戦を始めた。最初は試しにイモを2町歩作って見た。「本当に化学肥料も農薬も、有機質肥料も使わずできるのか、無茶な事だと思った。」でも、試しにと言うことで、始めて見ると、想像よりちゃんと収穫できる事が分かった。



服部農場(北海道音更町字然別北8西27)
服部 五郎 1936年生まれ。
服部 弘 1956年生まれ。
出身地 音更町
秀明自然農法でイモ・小麦・大豆・小豆を主に栽培している。
TEL.0155-31-3543



どうせやるなら 人と同じでないものを

現在、収穫物のほぼ100%を秀明会の会員に販売している。

確かに慣行栽培は管理が楽、無肥料栽培は、肥料代・農薬代が全くかからないが草負けしない様に草をとったりする手間がかかる。

でも、アレルギーを持つ子供が、うちの作物なら食べる事が出来た、と言う感謝状が届いたり、こんな美味しいものはじめて、と言う声を聞くことで、段々と自然農法の面積を増やし、今では全て自然農法に切り替えた。

面積当たりの収量は慣行栽培より少ないが、会員の皆さんに直接販売するので、流通コストが上乗せされない分、高く販売でき、収入は増えたと言う。

これからの目標は、会員以外の地元の方にも、沢山食べてもらえる様に販路を拡大したいということだ。



豆腐屋さんが びっくりした大豆。

今年からは、製品開発にも力を入れている。「家のハネ品の大豆で豆腐の委託製造をお願いしはじめた時、豆腐屋さんから『こんな生命力のある大豆ははじめてだ。』と電話がかかって来たんです。自分じゃ分からなかったけど、職人の人には、違いがわかるんだねー」

自然農法の大袖の舞と言う大豆を使った豆腐は、地元では口コミで少しずつ広がって行っている。

* 1町歩は、3,000坪

第2の人生 みんなでワイワイやりたい。

小野寺さんは、北海道議会議員の仕事
を勇退後、帯広市大正町で農業を始めた。

第2の人生を送るにあたって、おいしい野菜をつくりたい。みんなでワイワイ集まる場をつくりたいと考えたからだ。

小野寺さんの父は戦後、公職追放になり、新規就農をした。小学校5年～高校までの間、農繁期になると、学校を休んで農業を手伝わなければならなかった。

戦後の物の無い時代。金銭的な豊かさは無かったが、食べ物の心配をしなくてもよい農業は良いと子供ながらに感じていた。

現在 8 反の面積の土地に、季節の野菜の他に、ブルーベリー、ブラックベ



小野寺農園 絆の会(北海道帯広市昭和町)
小野寺 勇
1934 年生まれ。
TEL.0155-24-3241

リー、シーベリー、ハスカップ、イチゴ、ブドウ、コクワ、にんにく、そば等を栽培している。

「計画から収穫まで何をやっても楽しい」畑で取れた蕎麦を、蕎麦打ちの



有段者の仲間が打ってくれたのを、みんなで食べた。本当に美味しくて、楽しいひと時だ。

「自分の親の時代は農薬も化学肥料も無かったが、それが当たり前だった。その事を覚えていたので、無農薬無化学肥料で挑戦することが、特別な事だとは感じていない。自分達が食べたいものを作っているだけなのだから。」

ベリー類やイチゴ、コクワ等は、自分たちで食べきれない位収穫できるので、生やジャムに加工したものをイベントやおむかえまるしえ、産直市場等で直売をしている。

他の生産者が作らない十勝では珍しいものなのでよく売れる。子供たちにも大人気だ。

「食べ物を食べる時は医食同源という事を忘れないで欲しい。ちゃんとしたものを食べないと、健康が失われていく」と昭和の時代を生き抜いた方から、非常に意味深いコメントを頂く事ができた。

現在は、シーベリーを使った加工品の開発を始めたという事だ。



販売は、奥さんと奥さんの仲間が主体に



まだまだ沢山。 十勝の頑固な生産者達。

十勝の有機農業の 広告塔的な存在。

やぶ田さんは、食品加工会社の工場長だったが、学生時代体験した農業が忘れられずに、脱サラを決意。家族の反対を押し切って就農した。やぶ田さんは「農薬代も化学肥料代もいらない、こんな楽な農業は無い」と言う。やぶ田さんは地域のイベントに必ずと言って良いほど出席し、野菜の試食販売をしていた。「有機野菜は大きさや形を揃えて流通させるものとは違う。直接食べてもらい、理解してもらうのが一番」と言い、新規就農の有機農家の先駆者として、有機野菜の販路拡大の為に努力を続けてきた。最近イベントでの販売等は自分の後に続いた若い生産者に譲っているが、事あるごとに消費者へ循環型農法の重要性を訴えている。また、近年は加工場を作り、トマトピューレやマッシュポテト、バジルソースなどの加工も力を入れている。



やぶ田ファーム(北海道帯広市愛国町基線 22-9)
やぶ田 秀行
十勝有機ネットワーク会長
TEL.0155-64-4263

やぶ田さんは楽な農業と言うが、私は知っている。昼間野菜の配達や直売等に時間をとられるので、早朝 2 時に起きて収穫作業をしていた事を。筆者は、やぶ田さんの様な鉄人でなくても、循環型農業が軌道に乗るような仕組みづくりと消費者の理解が必要と思い立ち講演会の主催や、直売所マップの製作などを行ってきた。現在もやぶ田さんには様々な相談事に乗ってもらっている。

十勝野菜村

遠藤さんは「生命力ある農産物の生産」にこだわり、営利だけを求め、効率主義に走らない、頑固な生産者だ。25 年前には無農薬・無化学肥料での栽培は、市民権を得ていなかった。周囲からも変わり者として見られたが、化学物質で大地が疲弊してしまうのを恐れ、頑なに続けてきた。

やぶ田さん曰く、「遠藤さんの一言一言は重みがあり、いつも教えられる。就農して間もない頃、野菜に虫がついたので、どうしたら良いか相談したら、どうにかしようとしているのが間違っていると怒られた。健康な土をすることで、病害虫を防ぐ以外に方法は無いのだと教えられた。」



十勝野菜村(北海道大樹町上大樹 274)
遠藤 内查勝
25 年以上の有機栽培を続ける大御所。
苦労するも頑なに続けた先駆者。
TEL.01558-6-3655

北海道・十勝は日本の最大の食糧生産基地。今回紹介し切れなかったが、人間味あふれる生産者達が沢山活躍している。

…トピックス…

コンパニオンプランツ(Companion Plants)

近傍に栽培することで互いの成長に良い影響を与え共栄しあうとされる植物。コンパニオンプランツを利用して野菜類等とハーブ類等をうまく組み合わせると、病害虫を防いだり、成長を促進したり、収穫量が増えたり、風味や芳香を良くしたり等、様々な良い効果を生み出すとされている。農薬を一切使わない農法では、コンパニオンプランツの組み合わせを生かして栽培することが多い。ただし、機械等での収穫作業が困難になるため、手作業を強いられる場合が多い。

有機農業推進法

化学肥料や農薬を使用せず、遺伝子組換え技術を利用しないなど、環境への負荷が低い「有機農業」を推進するために、2006 年 12 月に施行された法律。農業の自然循環機能の増進や、農業生産に由来する環境負荷の低減、消費者が有機農産物入手しやすい環境づくりなどを定めている。

編集後記

最後まで読んで頂きありがとうございます。今回は紙面の都合上、おむかえまるしえに関わる生産者を中心に紹介させていただきましたが、十勝には素晴らしい生産者が沢山います。興味を持った方はお気軽にお問い合わせください。(河)

お問い合わせ先

とち食農ラボトリー 河村 知明
〒080-0014 北海道帯広市西4条南15丁目4カノビル 3F デジタルグラフィックス内
TEL 0155-28-3220 FAX 0155-28-3218 E-mail lab@tkb.cc
URL <http://www.tkb.cc/lab/>

～十勝の農産物収穫時期一覧表～

	(月)	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
さつき菜											
タンデライオン											
バジル											
ビタミン菜											
ルッコラ											
春菊											
中国蕪春京											
アスパラ菜											
かぶ											
赤かぶ											
白かぶ											
黒かぶ											
からし菜											
スイスチャード											
タアサイ											
ニラ											
ハーブ											
パクチー											
パクチョイ											
ブロッコリー											
しろな											
ほうれん草											
ホンツァイタイ											
ゆき菜											
ラディッシュ											
レタスマックス											
空芯菜											
札幌紫かぶ											
小松菜											
壬生菜											
水菜											
赤水菜											
野沢菜											
葉ブロッコリー											
葉大根											
おかのり											
おくら											
キュウリ											
ズッキーニ											
中国唐辛子											
トマト											
なす											
なんばん											
ピーマン											
ミニトマト											
小ナス											
青しそ											
葉フェンネル											
パセリ											

	(月)	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
小ネギ											
小玉ねぎ											
人参											
2色サニーレタス											
キャベツ											
にんにく											
フェンネル											
レタス											
アーティチョーク											
エンダイブ											
おかひじき											
カリフラワー											
クミンシード											
ケール											
コールラビ											
さつまいも											
スूपセロリ											
セロリ											
チコリ											
トレビス											
ハーブ											
ピーツ											
ブロッコリー											
芽キャベツ											
赤キャベツ											
玉レタス											
山くらげ											
赤カリフラワー											
大根											
白菜											
かぼちゃ											
コーン											
ごぼう											
じゃがいも											
シャロット											
白花豆											
とう豆											
メロン											
玉ねぎ											
大豆											
金時豆											
黒豆											
小豆											
枝豆											
紫花豆											
長ネギ											
白手亡											
グリーンアスパラ											
長芋											



おいしい十勝の情報をお届けします。



事務局 〒080-0014 北海道帯広市西4条南15丁目4
 カノウビル3F デジタルグラフィックス内 担当 河村
 TEL(0155)28-3220 FAX(0155)28-3218 E-mail:lab@tkb.cc

www.tkb.cc/lab/

北緯43度に位置する十勝は、

- ・夏の日照時間が長い。
- ・内陸性の気候で晴れが多い
- ・寒暖差が激しいので作物の糖度が乗りやすい
- ・100年前まで原生林が覆っていた肥沃な大地
- ・ワインやチーズ、ビールなど世界のグルメ地帯と同緯度



地球規模でおいしさに恵まれている地域

そんな十勝より食と農の最新情報を
 随時メルマガにてお届けいたします。