



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2023.5月2週号

提出日	5/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
配達日	5/	火	水	木	金
	9	10	11	12	
翌々週分配達日	5/	火	水	木	金
	16	17	18	19	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

野菜

有機農業の師匠は父

低投入型の有機農業

ヤマサ有機農園

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



楠 正人さん・楠 道博さん(写真左から)

年間を通してトマトを出荷

徳島県阿波市市場町にあるヤマサ有機農園の楠 道博さんは、ほぼ年間を通して大中小のトマト(かれん、シンディースイート、千果など)を有機農業で栽培し、オルターへ出荷しています。トマトのほか、ミニキュウリ、クールボジャメロンも栽培しています。

父と子の新しい農業のスタイル

道博さんの父、楠 正人さんは拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.77でご紹介したとおり、米、モチ米、ニンニク、玉ねぎ、カボチャ、スイカ、柿(大和、愛宕)などを有機農業で栽培しています。

父と子で栽培品目を分け、それぞれ責任を分担して農業に取り組む新しい農家のスタイルです。道博さんは有機農業5年の経験ですが、父の仕事も手伝い、ほぼ全品目の栽培技術を会得できたと語っています。

農業の可能性に目覚めた

楠 道博さんは子どもの頃、休日に農作業を手伝わされた経験もあり、農業を仕事にするつもりはありませんでした。

大学は福祉の道を目指し、社会学部に入りました。しかし、就職



活動がなかなかうまくいかず、父と相談した結果、大学卒業後は大手種苗会社が滋賀県で運営している園芸専門学校に進むことにし、2年間野菜、とくにトマトなど果菜類の栽培技術を学びました。

さらに、トマトの産地愛知県豊橋市にある種苗会社の研究農場で養液栽培を学びました。そこで30~40代の多くの農業後継者と交流するうちに、彼らが生き生きとした表情で働いていることに気づきました。「農業はもうからん、しんどいといった声をよく聞いたが、やる気と知識を持てば何かできるんじゃないか」と思いを新たにしたいといいます。

農薬は農業になくてもよいもの

25歳で徳島へUターンし、阿南市の農業法人でトマトの栽培管理に携わりました。30歳を前に、自分の農場で思う存分やってみないと2019年8月に独立し、ハウス1棟でミニトマトの栽培を始めました。

有機農業は当初、自信はなかったものの、父、正人さんがやっていたので、なんとなくいけそうと思って取り組んでいました。今は、「農薬は撒かなくてもよいもの」「必要でないもの」と完全に理解をしています。

植物が持つ力を活かす

肥料は「自家発酵籾殻堆肥」「古代苦土」「自家製発酵米糠」「バガス(さとうきび)」「オルターおすすめのシグマ菌ぼかし」と、以前よりかなりシンプルになりました。地産地消の堆肥など有機肥料のみの少量施肥で土作りを行い、植物が持つ植物本来の力を引き出し、病虫害に強い、安全で高品質な青果物を育てています。余計な肥料分を使わない低投入型の有機農業です。土もよくできていて、作物も健康そのものです。

海外の研修生を受け入れ

農場ではカンボジアから来た研修生が働いています。円安になっても農場の雰囲気がよく、帰国後口コミで新たな研修生がやってきます。

地域農業活性化の受け皿に

楠さん父子はヤマサ有機農園をやがて法人化し、地域の若者を雇用し、地域農業活性化の受け皿となる夢を持っています。

オルターの前身、徳島暮らしをよくする会との1983年以來の長いお付き合いです。オルターの会員の食の安全を支え続けてこられたことに改めて感謝申し上げたいと思います。

ヤマサ有機農園の野菜・果物 ☆☆☆

●栽培品目

トマト、ミニトマト、ミニキュウリ(カクテルキュウリ)、クールボジャメロン、米、モチ米、ニンニク、玉ねぎ、カボチャ、スイカ、柿(大和、愛宕)など

●防除

農薬を使用しません

●肥料

オルターおすすめシグマ菌ぼかし
自家発酵籾殻堆肥
自家製発酵米ぬか
古代苦土(ミネラル)
サトウキビ粕(自家製および徳島県産の無農薬サトウキビが原料)の堆肥