



ほんものを たべよう

提出日	6/13	6/14	6/15	6/16
配達日	6/20	6/21	6/22	6/23
翌々週分配達日	6/27	6/28	6/29	6/30

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2023.6月4週号

野菜

中山間地農業を 有機農業で守っています

小松菜はほぼ一年中切らさず育てています

當麻有機の会 奥野 和樹 / 奥野 竜成

文責 西川 榮郎(オルター代表)



奥野 和樹さんと奥野 竜成さん

畑に水を張って防除

當麻有機の会(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.49参照)のメンバーである、奈良県御所市 奥野 和樹さんは、農薬を使わずオルター基準☆☆☆の小松菜(ほぼ1年中)、ミニ白菜、キャベツ、ミニトマト、アスパラ、ししとう、大和太ねぎ・大和真菜(大和伝統野菜)、くるみ、むらさきとうがらしなどを、有機JAS適合農薬であるBT剤を使って、オルター基準☆☆のとうもろこし、ブロッコリーなどを栽培しています。

防除の一環として、夏場ハウスの中に田のように水を張り、代かきをして害虫などを退治しています。ハウスの側面には赤いネットを張り、コナジラミやアブラムシの侵入対策をしています。

低投入型の有機農業

肥料はオルターがおすすめしているシグマ菌ぼかし(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.86参照)、自家製米ぬか、自家製わら、カキガラ(広島県産)を使っています。

オルターへは単品出荷はもちろん「畑の福袋」などでも大活躍していただいています。



朝晩の寒暖差は おいしい野菜を育てます

奥野さんの農場は大阪府と奈良県の境にある金剛山の麓にあり、標高300メートルの中間山地にあります。朝晩の温度差が大きく、おいしい野菜が育ちます。夏でもクーラーが要らず、冬は雪が積もります。

豊富な金剛山の伏流水

奥野さんの主力野菜である小松菜は、水を欲しがる野菜です。奥野さんの畑は元田圃のため、水持ち、水はけが良い土地です。豊富な金剛山の伏流水に恵まれています。そのため、ほぼ一年中切らさず小松菜が育てられます。

長女のアトピーがきっかけ

奥野 和樹さんが有機農業に取り組んだきっかけは、長女のアトピーでした。食の大切さに気づき、娘さんのために家庭菜園から野菜作りを始めました。

当時、和樹さんの父が家業として酪農を営んでいました。その酪農は現在はやめて、畑と水田になっています。

師匠は永座さん

奥野 和樹さんは有機農業の知識のないまま野菜作りを始めましたが、お父さんから現在の當麻有機の会代表、永座 康全さんを紹介されたのです。お父さんと永座さんとは高校の同級生だったのです。永座さんのもとに、永座さんの息子 孝泰さんや奥野 和樹さんなど若いメンバーが集まって結成されたのが當麻有機の会でした。

父と子で中山間地を守る

奥野 和樹さんの長男、奥野 竜成さんはトヨタ神戸自動車大学校を出て、奈良トヨタ自動車に4年間勤めたあと、2021年から社員として農場で働いています。

地域の他の農家は80歳代ばかりになり、高齢化が進んでいます。耕作放棄地が増えるのは時間の問題となっています。オルターの会員数をもっと伸びれば、周辺の農家も守れるのだがと、まずは後継者のいないこの地域で息子と2人でこの地を守っていきたいとおっしゃっています。

