



# ほんものを たべよう

提出日	1/16	1/17	1/18	1/19
配達日	1/23	1/24	1/25	1/26
翌々週分配達日	1/30	1/31	2/1	2/2

## 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

2024.1月4週号

## 野菜

# 有機JAS認証を取得している 自然栽培野菜

野菜からはじまる食の豊かさ

## (株)すずめファーム

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### 自然栽培の野菜をオルターへ

京都府亀岡市にある(株)すずめファーム上柿良平社長は1.2ヘクタールの圃場で、オルターへ農薬・化学肥料・有機肥料を使っていない自然栽培の野菜を届けています。有機JAS認証も取得されています。

すずめファームでは有機JAS未取得の畑1.8ヘクタールもありますが、それらはオルターへの出荷はしていません。

オルターへこれまで出荷している品目はキャベツ、はくさい、黄金かぶ、にんじん、だいこん、エンサイ、ブロッコリー、春菊、聖護院かぶら、ビーツ、青ねぎなどです。これからはきゅうり、なすなども予定しています。

### KYOZUKEの漬物の原料としても活躍

すずめファームのすぐ近くにはオルターカタログ2022年4月3週号でご紹介した漬物屋KYOZUKEの工場があり、その社長 江南 陽平さんは、すずめファームの役員であり、耕作者でもあります。すずめファームの野菜はそのKYOZUKEの漬物の原料野菜としてもオルターの会員へ届けています。

すずめファームで発生する規格外、B品野菜のフードロスを出さないための漬物作りです。すずめファームでは野菜の廃棄ゼロも目指しています。

### みずみずしく、甘い野菜

亀岡市は朝霧が有名な地域で、野菜にも霧の良い影響があります。みずみずしい野菜ができるのです。また昼夜の寒暖差も厳しいので、糖を蓄えて甘みのある野菜が育つのです。

2020年4月に牛糞堆肥を入れたのを最後に、化学肥料はもとより、有機肥料も使わない自然栽培ですので、当然のことですが、野菜の色も健康な淡い緑色で、硝酸イオン値も低く適切です。

### 次世代の農業の担い手として

すずめファームは2017年、農業法人として創業しま



栽培中のキャベツ①と黄金かぶ

した。亀岡市から野菜生産者の次世代の担い手として認定を受けての出発でした。

昨今の農業担い手不足を解消するため、地域と一体となり、農業・雇用・環境を守るという志を持って野菜の生産事業に取り組んでいます。環境にやさしい農業を推進して100年続く農業を目指しています。

2020年には有機JAS認証(一般社団法人オーガニック認証センター)を取得しました。

### 野菜を食べていただける方は 環境保全の仲間

農業や過度な肥料は周辺環境の汚染や生物の多様性に悪影響を及ぼします。そのため、すずめファームでは農薬・肥料の不使用に取り組んでいます。

このすずめファームの野菜を食べていただけることは、自然豊かな美しい町、京都亀岡の環境保全に共に協力いただいていることと同義だと上柿さんたちは考えておられます。

すずめファームの野菜に触れて、新しい発見・おいしさ・驚きを感じていただく、この消費者と生産者の繋がりの輪が農業界全体に良き波及をもたらし、世の中が少しでも美しく、健康になることを願われています。



左から、すずめファームの江南 陽平さん、代表取締役の上柿良平さん、梶田 和真さん

す。だから「野菜からはじまる食の豊かさ」がテーマになっています。

### ITの技術力を活かして農業に取り組む

すずめファーム上柿良平社長は、子どもの頃から農業に憧れがありました。幼少期に両親が貸し農園で家庭菜園をしており、その手伝いをして、野菜作りの楽しさを感じていたからでした。しかし、土地がない、経済面での自立が難しいという農業の現実を知る中で、一度は農業の道を諦めていました。

大学を卒業したあとは、得意な情報処理スキルを活かしてIT産業へ進み、8年間従事しました。やがてITの経験を活かして何か新しいことを始められないかと考えるようになり、農業にITを活用できないかと思い至ったのです。2015~2017年に亀岡市で農業研修を受けたあと、新規就農者として独立しました。現在すずめファームの役員をしている江南 陽平さん、梶田 和真さんは上柿さんと同級生であり、IT仲間でした。2人も上柿さんと同じくIT技術などを駆使して農業を始めようという思いを持っていました。こうして2017年、すずめファームはスタートしたのです。

### 有機栽培、自然栽培こそ科学的

最適な栽培方法を確立しようと、農業に関する情報を集める中で、2017年頃ネイチャーズ・ファイネストの岡野 龍社長と出会います。岡野さんの父、故岡野一英さんは元大手健康食品会社の部長で、無添加食品の開発・販売を行うネイチャーズ・ファイネストを経営していました。漬物屋、KYOZUKEの前身、京漬時代からお付き合いがありました。そのお父様が亡くなられたあと、岡野 龍さんはネイチャーズ・ファイネストの仕事を引き継がれていました。

岡野 龍社長は、オルターのACであるオルター京都の代表です。この岡野さんとの出会いの中で、すずめファームは慣行栽培をやめ、有機栽培、自然栽培に舵を切ったのです。有機栽培、自然栽培こそ科学的かつ農業技術の中核農法だと考えたのです。

以降、農業や化学肥料を使わず、微生物、水・土・外部環境の分析を行いながら、2021年にはその技術を確立しました。

### すずめファームの 自然栽培野菜 (有機JAS 認証あり) ★★★

#### ●作業従事者

上柿 良平、江南 陽平、梶田 和真ほか

#### ●栽培品目

キャベツ、はくさい、黄金かぶ、にんじん、だいこん、ブロッコリー、エンサイなど

#### ●防除

農薬の使用ありません

#### ●施肥

化学肥料・有機肥料の使用ありません