



ほんものを たべよう

提出日				
1/火	2/水	木	金	
31	1	2	3	
配達日				
2/	火	水	木	金
	7	8	9	10
翌々週分配達日				
2/	火	水	木	金
	14	15	16	17

2017.2月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

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 VEGETABLES

冬も温暖な渥美半島から キャベツ、ブロッコリーの便り

命をそだてる、命を食べる、命とつながる。



渥美どろんこ村(愛知県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

無農薬、無化学肥料

愛知県田原市にある、渥美どろんこ村の小笠原 弘・渡部 千美江夫妻は、無農薬、無化学肥料で野菜作りをしています。今年からオルター向けにキャベツ、ブロッコリー、切り干し大根を出荷していただけます。

キャベツの無農薬栽培はなかなか難しく、一年中キャベツが不足気味のオルターにとってはたいへんありがたいことです。

日本三大蔬菜産地

渥美どろんこ村は渥美半島にあります。渥美半島は、冬には冷たい季節風が吹くものの、温暖で一年を通じて作物が育つ農業地帯です。利根川流域、四国徳島の吉野川流域と並んで、日本三大蔬菜産地と称せられています。

渥美半島の西端は島崎 藤村が「名も知らぬ遠き島より流れ寄る椰子の実一つ」と詠った詩で有名な伊良湖岬です。オルターは今年の砂浴バスツアーで訪れる予定で、そのとき渥美どろんこ村にも訪問させていただきますことにしています。

昔ながらの農家の生活を丸ごと体験

渥美どろんこ村は「都会の人たちに農業にふれてもらおう、自分たちも夢を持って楽しく農業を続けていこう、そしてそのことを通じて地域を変える力になろう」という夢を持って、4つの農園の5人のメンバーで1997年にスタートしました。現在の運営は小笠原農園の小笠原 弘・渡部 千美江夫妻と、数名の研修生たちが行っています。

小笠原農園の規模は、水田66a(赤米・黒米など古代米を作っています)、露地畑3.13ha、ハウス畑18a、鶏舎など28a、農産加工場30a、飼育家畜は放し飼いにしている150羽の鶏、豚6頭、ヤギ、エミュー、ウサギ、アヒル、ガチョウなど、昔ながらの農家のたたずまいを残しています。その農家の生活を丸ごと体験してもらうために、手作りのゲストハウスと食堂があります。

「自分で食べるものは自分で作る」がファームステイの基本

渥美どろんこ村ではファームステイを受け入れています。小学生、大学生、外国からの旅行者、ときには80名を超える子どもたちを受け入れるときもあります。体験田



渥美どろんこ村の小笠原 弘・渡部 千美江夫妻(写真右から)

(遊びの田んぼ)、野菜を植えたり収穫したりする畑仕事、たまごひろい、ヤギの乳搾り、鶏をつかまえて解体、ため池でのイカダ遊び、ピオトープ(ホテルヤトンの里)、海水浴、陶芸教室、アイスクリームやケーキ作りなどなど。「自分で食べるものは自分で作る」が基本です。

子どもたちが収穫したナスやピーマンをきざみ、自分たちでつぶした鶏肉でハンバーグを作り、拾ったたまごでケーキを焼く。それをおいしく食べることで、動物や植物のいのちをもらって生きていることを理屈ではなく実感する。そんな、楽しくて有意義な農園です。

農業体験で育った若者が新規就農をめざす

そんな農業体験が育った若者が新規就農をめざして、オルターへ出荷するキャベツ、ブロッコリー、大根などの栽培にチャレンジしていく試みの始まりです。

渥美どろんこ村のような活動は、オルターの本拠地である千早赤阪村でも行いたいと思っています。

渥美どろんこ村のオルターへのご紹介はオルターの漬けものの生産者、道長の石川 豊久さんからです。

渥美どろんこ村の 野菜 ☆☆☆

●出荷予定品目

キャベツ、ブロッコリー、切り干し大根など

●防除

農薬不使用

●切り干し大根の製造工程

- 1 大根を抜く
- 2 大根を洗う
- 3 スライサーで切る
- 4 天日干しにする

●施肥

化学肥料を使いません

鶏糞堆肥 **NO** …… 藤代養鶏場(愛知県田原市) 肉用名古屋コーチン飼育。エサ・飼いは一般的。一部、自園鶏糞堆肥も使用します。

