



# ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2022.9月4 週号

提出日	9/13	9/14	9/15	9/16
配達日	9/20	9/21	9/22	9/23
翌々週分配達日	9/27	9/28	9/29	9/30

## 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。

## ナッツ・ドライフルーツ

# ネオファーム30周年

## (有)ネオファーム

文責 下村 雅昭 (ネオファーム 代表)



ネオファーム代表の下村 雅昭さん

### 長きにわたってのお付き合いに感謝

有限会社ネオファーム代表の下村です。いつも、というよりも、本当に長きにわたって、ナッツやドライフルーツなど商品をご利用いただきありがとうございます。

思い返せばオルター様が設立して、事業開始時からのお付き合いになります。ほとんど外には公にしません、オルター様の会員数規模で他の得意先様と比較しますと、びっくりするくらいの数量のご利用をいただいています。どんな食生活をすれば、これだけ大量のナッツやドライフルーツを消費できるんだろうと今でも思うことがあります。

現業を始めたのが、平成5年(西暦1993年)なので、おかげさまで来年30周年を迎えます。まさか、こんなに長く仕事に携わっていただけとは想像もしませんでした。ある人から「30年以上仕事が継続出来たら「老舗」って呼んでいいんだよ。」と言われ、来年からは「老舗のネオファーム」なんてキャッチフレーズでご案内しようかなと笑っています。

### 良き生産者と良き消費者に出会えて

仕事のきっかけや、小生の事情については西川代表の文章の通りで(オルターカタログ2019年6月1週号表紙をご覧ください)、まあ、米国に有機農家を探しに行くことから始め、原料を手に入れたから今度は買ってくれる人を探そうなんて、まるで冗談のような仕事のやり方でここまで来たので、自身としましては本当に良い生産者と良い消費者——お客様に巡り会えたものだと感じ入る次第です。

そして何より、生産者たちとお客様の双方から有機農産物の普及を進めていくうえでの、貴重で有意義なお助言を折に触れていただいてこれたのも今となっては宝物です。そして、それらの宝物はしまっておかず、また新しいお客様や関係者に伝えることで、有機農産物の普及や伝承につながっていくという展開になっています。どうぞこれからも変わらぬご愛顧とご利用をいただきますようお願い申し上げます。

### 作物は自分で考え育てくれる

15年くらい前までは、頻りに米国の有機農家たちを訪ねてました。想像だにできなかった電子メールやインターネットなどデジタルの普及で訪問の手間が少なくて済んでいるというのがあります。昔、実際に聞いて印象に残った彼らの「金言」をいくつか、解説を含めてご紹介します。

「最高の(ベストの)オーガニック農法は何か? それは何もしないことだ。十分な土づくりと農園の管理が安定すれば、後は作物が自分で考えて育てくれる。俺たちの仕事は収穫まで、毎日彼らをじっくり眺めることだけだ。」

誰の言葉だったか忘れてしまったのですが、当時話をしていたのは、みんな1970年前後に有機農業を始めた米国の有機農業第一世代の人たちです。

### 有機農業は簡単なものではない!

彼らが有機農業を始めたり、あるいは先代から引き継いだ慣行農法から有機農法に切り替えたりした理由は色々でしたが、とにかく異口同音に、誰も有機農法を知らないし、教えてくれる人もいないから、自分たちでいろいろ考えて、試して、有機農業に取り組んだそうです。

話をした当時に、すでに「最近是有機農業でも“Cookbook Farmers”が増えてるんだ。」と言う、ある意味理想の有機農業に到達したからこそ自信をもってコメントする第一世代有機農家がありました。

ちなみに“Cookbook Farmers”というのは、いつ、どういう農作業をするとか、いつ、こういった資材や、肥料を施すかといった誰でも有機農業ができるような、ガイドブックみたいなもので、でもそんな簡単なものじゃないという第一世代たちの皮肉です。

### 何を食べれば、身体に良くて、自然や社会が良くなるか

「オーガニックを広めるために大事なこと。それは消費者の教育に尽きる。何を食べれば、体に良くて、自然や社会環境が良くなるかを勉強すれば、おのずと、いや必ずオーガニックを利用するようになる。おいしい有機農産物の栽培と消費者への教育、啓発もしなきゃいけないから本当に忙しいんだ。」

今、SDGs (Sustainable Development Goals) という言葉が頻りに使われますが、少なくとも30年近く前にそれに近い、いや同等の考えをする有機農家があったわけですね。

本当に当時ですでに、「もうorganicという言葉ではなくsustainable farmingにするべきだ」と言った農家はいたんです。この’sustainable’——継続する、持続可能な」という英単語は印象に残ったんですが、まず使う機会はなかったですから。それが30年近くたって、世間で、と言いますか世界中に広がっている訳で、改めて有機農家の先見の明に感じ入る次第です。

もうひとつの金言は、解説も何もありません。どうぞ。「なんで俺が有機認証を取らないのかって? 知ってると思うが、有機認証基準に——おいしい——は無いんだ。俺が栽培する有機農産物はおいしいんだ。買ってくれるお客さんたちも、おいしいから満足して、いつも買ってくれるんだ。お客さんも俺もそれで、十分だからあえて有機認証をとる必要はないんだ。」

### ぶれないオーガニックで

この仕事を始めたころ、正確な数字ではないですが、

たいいてい誰もが、収穫数量ベースで有機農産物は慣行農産物の0.1%くらいだと言っていました。

将来せめて1%とか、広く認知されて10%くらいになるといいよね——なんて有機農家や有機認定団体の人たちと話していました。

30年たちました。おそらく0.1%は据え置きのままみたいです。農産物によっては普及が広まって数量が上がったものもあれば、反対に減ったものもあるみたいで、相対的に据え置き割合です。

さて、これからオーガニックはどうなるんでしょうか。広まるんでしょうか、減っていくんでしょうか。

この文章を書いている時点(令和4年)で私見を申せば、広がらなくてもいいから世間の関心が消えない程度にしぶとく生き残って欲しい。

そして、前回ご紹介したようなオーガニック農家の金言で、世間が、つまり消費者である私たちが十分な教養と認識を持った時にオーガニックが、ぶれないように、大事に、大切に利用を続けていければいいという考えです。

### Integrity Farming

英語ばかりで恐縮ですが、‘Integrity’という単語があります。「高潔」とか、「完全無二」みたいな意味合いですが、やはり有機農業第一世代の人たちの中で、当時増えてきた後追いの有機農家と違うという意味合いで自身を「beyond organic method ——有機を超えた農法」とか「Integrity Farming」と自称していました。個人的にはオーガニックが普及拡大というよりは、この‘Integrity’を保ち続けて欲しいという願いです。それで‘Integrity’を食生活に意識できるような人たちに変わらず継続してもらいたいというものです。

これは別に、高価とか、贅沢とか、グルメとかいうものではなく、日常において食べることはとても大事で意義のある事なんだという気持ちを持ってもらえば自然とオーガニックに向かってくれると思いますし、比較するほど大した話ではないですが、ネオファームの社長である私は令和4年で62歳になる昭和35年生まれの輩です。

### 第一世代の米国の有機農家に叱られないように

子供のころ、大好物だったとんかつは月に一度のごちそうでした。夢のようなすき焼きは年に1、2回です。本当にうれしくて、おいしくて、ありがたく平らげたものです。フードロスなんて言葉は皆無と言いますか、存在しませんでした。そんな経験をしてきた世代が、もっとオーガニックの普及に踏ん張らなければいけません。歳だけ取って未熟です。もう会うことは無い、第一世代の米国の有機農家のおっさんたちに叱られてしまいます。

最適なオーガニックの存在を目指して、これからも微力ですが頑張ります。