



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2025. 12月3週号

提出日				
12/	火	水	木	金
9		10	11	12
配達日				
12/	火	水	木	金
16	17	18	19	
翌々週分配達日				
12/	火	水	木	金
23	24	25	26	

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。

米

すばらしくおいしいお米

自然栽培の新規就農の仲間作りへ

もぐもぐファーム

文責 西川 榮郎(オルター代表)

自然栽培で米作り

淡路島洲本市で、もぐもぐファーム 山脇 慎也さんは、農薬、肥料(有機肥料も含めて)を使用せず、自然栽培で米を栽培しています。品種はコシヒカリとヒノヒカリです。自家採種しています。

また、玉ねぎ、にんじんを農薬、化学肥料を使用せず、有機適合肥料のバーク堆肥と竹チップだけを使用した、ほぼ自然栽培といえる低投入型の有機農業で栽培しています。

隠れたブランド米

淡路島はお米の産地としてとくに世に知られてはいませんが、山脇さんのお米はオルターの生産者の中でも相当おいしいお米と言えます。山脇さんの水田は、地元では鮎原米として知られた鮎原地区にあります。このすぐ近くの栢野地区では昔、献上米として天皇へ献上されていました。

山脇さんの田んぼへは、近くの白巣山からの清浄な湧水が引かれています。周囲に汚染源もなく、水田としてすばらしく恵まれた環境にあります。風に乗って海からの豊富なミネラルもやってきます。田んぼの土は粘りのある土で、米作りにたいへん向いています。

オルターからの指導で、今年から米の乾燥は発芽モード®にできる、生きた米になるよう低温乾燥をしていただいています。

おいしい玉ねぎが育つ

山脇さんの玉ねぎやにんじんの畑は五色町鮎原



もぐもぐファームの山脇 慎也さん

栢野にあり、夕陽を長く受ける圃場が多くあります。夕日の赤色光は食味を上げる特徴があり、玉ねぎやにんじんの栽培に適しています。

また淡路島の玉ねぎが世においしいとされている理由に、海風のミネラル、とくにマグネシウムの良い影響を受けていることがあります。土は水捌け良く、微生物も豊かです。甘味と雑味が少ない爽やかな味が、山脇さんの玉ねぎの特徴です。

元気な野菜を作る農的な暮らしに憧れて

山脇さんは、神戸学院大学で人文学を学び、大阪芸大では写真を学びました。写真家を目指し、その被写体にしたある画家のスローライフに憧れました。

2010年、淡路島に新しく誘致された企業の農業体験インターンシップに参加し、農業に興味を持ちました。その半年間の農業インターンシップで出会った方から、自然農の達人、川口 由一さんを知り、その環境に優しい世界観や哲学に魅了されました。

2011年にその川口さんが主催している奈良県桜井市の赤目自然農塾を訪れ、稲作りを体験し、農薬、肥料を使用しない自然栽培を体験しました。肥料を与えられた野菜は細胞膜が肥大化し柔らかくなり、病気や虫が侵入しやすくなることを学び、引き締まった元気な野菜を作る農的な暮らしがしたいと漠然とした目標を抱きました。

自立する苦難

2012年には淡路島の有機農家で農業研修を受け、研修終了後、新規就農を果たしました。しかし収入源といえるほどの営農規模はなく、ワカメ漁やシラス漁の季節アルバイトをしなければ暮らしていけません。2014年には結婚し、安定収入を求めて工務店勤めをしました。そのためいったん農業から離れることになりました。しかし、農業から離れたことで、憧れていた夢の大切さに改めて気づき、2016年に再び農業に戻ることにしました。生命力あふれる元気な野菜栽培、農業への想い、未練が日に日に強くなったからです。

新しい有機農業の拠点に

復帰後の農業もアルバイトをしながらの営農となりましたが、アルバイト先の農家からトラクターや田植え機、玉ねぎ小屋などを借りられて、何も持たない中でもなんとか玉ねぎ、お米を栽培し、販売できるところまで漕ぎつけることができました。それでも経営を知らず、お金もなく、経済的、体力的にもギリギリでした。蜘蛛の糸をたぐっていくような精神状態の中、何かを掴むのにも試練があることを実感しました。解決のためには覚悟を決め、諦めず観察し、考え、試行錯誤し、コツコツ経験を積むことを学びました。

その甲斐あって2018年ごろから専業農家としてやっと経営が安定してきました。

気がつけば、ご自身がもがいていたあいだに数人の新規就農者が挫折して、街へ帰って行きました。

現在、山脇さんは鮎原地区の地元の農家や新規就農者から頼りにされ、人材育成や耕作放棄地開拓に尽力されています。山脇さんを中心に、淡路島に新たな有機農業の拠点が生まれつつあります。

オルターとして、この山脇さんをはじめ、それに続く若者たちの尊く、熱い想いを応援していきたいと思っています。

もぐもぐファーム山脇さんをオルターにご紹介いただいたのは、ピーナツバターの生産者、合同会社NICONICOYASAI 塩川 実代表からです。

もぐもぐファームの 自然栽培米

〔自然栽培米〕 ☆☆☆

●品種

コシヒカリ、ヒノヒカリ、自家採種

●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

〔玉ねぎ〕 ☆

●品種

トップゴールド305、玉の春など

●防除

農薬の使用ありません

●施肥

バーク堆肥(地元産)有機適合肥料 土壌改良のため
竹チップ(地元産)有機適合肥料 土壌改良のため

〔にんじん〕 ☆

●品種

黒田五寸人参、新黒田五寸人参

●防除 玉ねぎと同じ

●施肥 玉ねぎと同じ