

ほんものを たべよう C

2026.1月3週号

提出日			
1/6	火	水	木
7		8	9
配達日			
1/13	火	水	木
14		15	16
翌々週分配達日			
1/20	火	水	木
21		22	23

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。

果物

安全だけでなく美味しさにもこだわった有機いちご

土耕栽培で作る「瑠璃の宝箱」

かみむら農園

文責 橋口 淳子(オルター企画部)

子供たちに食べて欲しいおいしい有機いちご

日本三大八幡宮のひとつで知られる石清水八幡宮がある京都府八幡市、一級河川木津川の南に位置する都市近郊の田園地帯で、かみむら農園の上村 慎二さんは2016年からいちごを有機栽培しています。慣行栽培では50回ほど農薬を散布しますが、上村さんはJAS別表農薬を必要最低限のみ使用し、安全性だけでなく美味しさにもこだわったいちごを栽培しています。

義父の作る茄子がおいしかったことがきっかけで就農して16年目

1972年生まれの上村さんは板前や運送会社などでの社会経験を積んだ後、義父が家庭菜園で作る茄子を食べておいしかったことがきっかけで2010年に就農しました。新規就農当初から有機栽培できゅうり、大根、にんじんなどを栽培し、2017年に有機JAS認証を取得。味と栄養価などを競うコン



テストに出品し、2017年と2019年に大根部門で最優秀賞を獲得しました。いちごの有機栽培は2016年から始め、現在就農して16年目を迎え、女性社員2名と福祉事業所から作業を手伝う人材約15名が栽培に従事しています。

土耕栽培でおいしいいちごを栽培

かみむら農園ではいちごを土耕栽培しています。高設栽培より虫害や病害の影響を受ける心配がありますが、防除は有機農産物の栽培に使用することが認められている別表2農薬の薬剤使用を極力控え、捕食性天敵を使用し、安全ないちご栽培に努めておられます。自身で研究を重ね創意工夫した栽培で、現段階でいちごの病害虫対策は80%ぐらいできていると自己評価されています。

肥料はオカラぼかしなど植物性肥料を元肥として使用し、追肥はほとんどしません。作物の味や香りは肥料で変わると考え、えぐみ成分となる硝酸態窒素が上がる動物性肥料は使いません。甘みが増すよう地元産の竹を

かみむら農園のいちご ★★

●品種

よつばし スターナイト 東京おひさまベリー
22FAG-1(京都オリジナル品種)

●防除

スピノエース ボタニガード サフオイル アフィパール
ミヤコバンカー

●施肥

おからボカリ(消泡剤使用なしの北海道産おから・米ぬかを使った自家製堆肥)、畑のカルシウム(北海道産牡蠣殻)、太田圧搾油粕、竹パウダー(山城地域の竹)、サンエスカルZ60(硫酸カルシウム)



かみむら農園の上村 慎二さん

乳酸菌発酵させた竹パウダーを使用し、栽培にわざと時間をかけていちごの美味しさを引き出しています。また、受粉にはビーフライ(農業用ハエ)を使用しています。ミツバチに比べるとハエは10°C~35°Cと活動温度帯が幅広いため、寒い時期や暑い日でも活動し、蜂のように人を刺すことはありません。加えて奇形果の発生を抑える効果があるため、形の良いいちごが出来ます。

土耕栽培は低い位置で収穫するため体の負担が大きく、収穫する時間もかかります。また、病害虫の心配や苦労も多いですが、子供たちにおいしいいちごを食べて欲しいと願い、上村さんが作るいちごには「瑠璃の宝箱」と娘さんの名前が由来のブランド名を付けて出荷しています。

*やいちじくも栽培します

かみむら農園では四葉きゅうりやオクラ、かぼちゃなど野菜も栽培していますが、今後は米作りやいちじくなど果樹も栽培していく予定です。

子供の頃夢だった上村さんは今もおいしいものをつくるという志は変わらず、農家としておいしいものを作り続けています。

京都に有機のおいしいいちごがあるよと紹介してくださったのはオルター顧問の山本朝子先生です。



かみむら農園のみなさん。
後ろから上村慎二さん、青木真純さん、碓井弥生さん。