

- 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。

## ぶどう GRAPE

# 自然栽培で ぶどう作り

ジベレリン処理のない  
「種あり」です。



※写真はイメージです。

## ラコリーヌ 橘 伸利子(大阪府)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



橘 伸利子さん

### 切れあるおいしさ

昔からぶどう作りが盛んな、大阪府太子町で、ラコリーヌ 橘 伸利子さんは自然栽培でぶどう(デラウェア)を育てています。農薬・除草剤はもちろん、化学肥料・有機肥料も使いません。

草刈りは刈払機を使って手刈り除草をしています。雑草や微生物の力を借りて、土本来の力を最大限に発揮させる栽培方法です。

圃場は、下草も自然な色で、自然栽培らしいたいへん好感が持てるたたずまいです。ぶどうの味は、自然栽培独特の切れのあるおいしさで、絶品です。

### フルーツ狩り農園が夢

ぶどうの自然栽培は2013年12月から始めました。「奇跡のリンゴ」木村 秋則さんのことを本やテレビで知って、自然栽培をしたいと思い、果樹園を貸してくれるところを探しました。草だらけで放棄されていた現在の圃場を見つけ、ぶどうの自然栽培を始め、これまで4回の収穫ができました。

およそ100aの果樹園(ぶどうは50a)では、ぶどうの他に桃、プルーン、ブルーベリーなどの果樹を植えていっています。将来の夢は、子どもも安心して立ち入ることができるフルーツ狩り農園の経営です。

本格的な試練はこれから始まると思いますが、やってみてわかる困難や嬉しい発見に遭遇しながら、いろんな可能性や方法を試しながら、焦らずにがんばっています。

### ぶどう塾がきっかけ

橘さんの実家は豊中にあります。これまでぶどうの自然栽培を始めるまでにはいろいろな経験を積んできました。高知大学で地学を学び、卒業後5年間、トンネルや道路の地質調査を行う技術者として建設コンサルタント会社で働きました。その会社を辞め、世界旅行に旅立ちました。帰国後、長野県の温泉で仲居の仕事、大阪に戻って派遣の仕事、アフリカ人男性との結婚、商社で5年働きました。そこでぶどう塾に参加、2014年にその商社を辞め、本格的にぶどう栽培を始めました。

オルターを知ったのは、オルターのAC根っこやさん、今年入社した新卒の田中 そらさん(学生時代に)、などからでした。

## ラコリーヌ 橘伸利子さんの デラウェア ☆☆☆

●品種

デラウェア 種あり

●防除

農薬不使用、種なしにするジベレリン処理も行いません。除草は手刈り除草。

●施肥

刈草を数くだけ  
化学肥料・有機肥料の使用はありません。