



ほんものを たべよう

提出日	6/	火	水	木	金
		5	6	7	8
配達日	6/	火	水	木	金
		12	13	14	15
翌々週分配達日	6/	火	水	木	金
		19	20	21	22

2012. 6月3 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

有機無農薬野菜の 草分け的存在

JAS有機より厳しい基準で栽培。露地栽培が基本。

(有)くまもと有機の会

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)



くまもと有機の会のみなさん(後列左から4番目が眞田一廣代表)

有機JASで認められている 天然系農薬ホルモン剤も使いません

熊本県の40軒の農家が参加している(有)くまもと有機の会(眞田一廣代表)は、化学農薬、化学肥料、除草剤を使用せず野菜を作っています。有機JASで認められている天然系農薬、ホルモン剤、ビニールハウス(原則として)も使っていませんので、有機JAS認定野菜より厳しい方法で作っています。にんじんの草取りも、除草剤を使えば、一人で数十分で終わるところを、数人で数日かけて、ていねいに除草しています。

安全で質の良い農作物を生産するということは、「生物の多様性を守り、地力の維持培養をはかり、自然との共存、ひいては自然環境を守る」とこと考え、農薬、土壌消毒、除草剤、ホルモン剤などを使用せず、有機質堆肥は原材料や菌も会として認定したものをを使い、必ず完熟させて使用しています。ただし、果樹、その他の作物で、どうしても無農薬での栽培が難しいものは、栽培方法、使用農薬、資材を明確にしています。

発足のきっかけは医学部の研究者

熊本県では1962年に熊本大学医学部の研究者を中心に保健婦、栄養士、生活指導員、農業改良普及員、農協役職員など幅広い職層の人たちが発足させた「農村医学研究会」、その研究会を母体に1970年に発足した「新しい医療を創る会」が、農村における農業による健康被害の実態調査を行いました。

それらの結果を受け、有機農業の必要性を重視した有機農業者と「新しい医療を創る会」の一部のメンバーで、1974年に「熊本県有機農業協議会」を結成し、さらに1975年には無農薬野菜の産地直送を開始しました。有名な菊地養生園の竹熊宜孝医師はその象徴的存在です。

初心を失わずに

これらの活動の結果、無農薬野菜の購入希望者が180人になり、生産者と消費者を結ぶ専門機構の必要性を感じ、1976年に「熊本有機農産流通センター」が設立されました。

同年には私が設立した「徳島暮らしをよくする会」も

活動を開始し、ともに神戸で開催された「農を活かし、食品公害を追放する西日本連絡会」で一緒に活動することがあります。この「熊本有機農産流通センター」はその後運営や方針の考え方の相違により、1985年に解散し、改めて1986年に「くまもと有機の会」として再結成されました。私たちとともに、日本の有機農業の草分け的存在のひとつであり、設立時の理念をいまだ失わずに活動を続けている団体です。

県内の産地をリレー

(有)くまもと有機の会では、熊本県の標高0メートルの平地から600メートルの山間地域まで、ほぼ全域の産地を産地リレーして、年間100種類以上の露地を基本とする無農薬野菜、果物を生産しています。旬のものをバランスよく生産し、消費者にバランスよく消費してもらうというシンプルな考え方で活動しています。

オルターへは大根、ゴボウ、里芋、サツマイモ、レンコン、白菜、レタス、グリーンレタス、キュウリ、ほうれん草、小松菜、チンゲン菜などを出荷していただいています。



飯星さん



上田さん



牛島さん



浦川さん



佐藤さんご夫妻



眞田さん



長尾さん



西田さんご一家



八反田さん



半田さん



淵上さんご夫妻



村上さん



森田さん



徳田さん

くまもと有機の会の 有機野菜 (オルター基準 ☆ 以上)

●生産者

佐藤一也、浦川茂、飯星幹治、外本英治、村上活芳など40名

●農薬

化学農薬は一切使用しない。土壌消毒を行わない。除草剤・ホルモン剤一切使用しない。病虫害対策は密植をさける。輪作、間作の励行。排水対策をする。耐病性の品種の作付け。

●堆肥

有機質堆肥を施肥する場合、必ず完熟させて使用する。生では使用しない。原材料、発酵菌は会で認定、指定したものを扱う。米ぬか、魚粕、骨粉、カキ殻など有機JAS認定のものを使用。

●生産資材

雨除け、霜除け、マルチング等は次の事項を考慮し安易に使用しない。自然の生態系をこわさない事。栄養ある野菜を生産する事。塩化ビニールの使用は、出来るだけ使用せずに、ポリビニールを使用する。※生産品目により使用する場合は当会で認定したものに限定。その他、果樹、その他の作物で、どうしても無農薬、無化学での栽培が難しいものは、栽培方法、使用農薬、資材を明確にする。