

## 『安全な食を考える会』

■会長 諏訪部明

愛川町角田92 TEL:046-285-0838

■事務局長 黒沢鎌太郎

愛川町半原287-4 TEL:046-281-4981

足します。だから作物が出来なくなっていく。今後の作物収量確保や日本の自給率の向上の観点からも有機農業は必要なのです。

### 消費者が求める野菜とは??

諏訪部さんは、神奈川県消費者意識は高いと言われます。

諏訪部さんの農家としての幅広い活動の中で、消費者の方とも触れ合う機会が増えていきました。安全な食品を購入したいという思いから『顔の見える農作物販売所がほしい』という消費者の声を聞くようになります。そこで30年前では珍しかった生産直販所である神奈川県農畜産物供給センターを仲間と共に立ち上げました。(現在、宅配販売のみ)

お客様の声を聞くと、やはり消費者が求めるものは安心・安全でおいしい農作物。食べ物を作る生産者として消費者から求められる野菜を作りたい。諏訪部さんの『多くの農家が本物のおいしい農作物をつくり、それを求める多くの消費者の方に届けたい』という思いが強まります。そして今から約25年前に農家によ



合鴨農法に欠かせない合鴨達

る安全な本物の食べ物づくりのための会「土作り研究会」を立ち上げられました。

### 消費者の側から考える。

農家の生産者の側から尽力されてきた諏訪部さんですが、やはり有機農産物が必要という消費者の声から、『安全な食を考える会』を今から8年前、80歳の時に設立されました。『消費者に食のことを良く知ってもらおう。そのことが自分の健康を守ることになる』ことを伝えていきたい。

『安全な食を考える会』では実際に有機農業を家庭菜園で教えながら、食の成り立ち、その安全性について講習会を行っています。その他にも地元の在来種である津久井大豆を使った豆腐づくりや、なたねから油をつくったり様々な試みをされています。

### 諏訪部さんのこれから

今では有機栽培のブドウや田んぼなどはその精神と共に息子さんに引き継がれています。しかし諏訪部さんは今でも構想があり、やりたいことがあるそうです。

愛川町にも有機農業や田舎町に新しい価値を見出した若者が徐々に有機農業に就農してきています。有機農業に就業する農家が増えれば、有機野菜の生産直売である『有機の里』

を立ち上げたいという思いももたれています。

米寿(88歳)を過ぎても、農家の生活の安定に力を尽くしておられる諏訪部さんを見ていると、強い生命力が感じられます。諏訪部さんをこんなにも強く動かす力は愛川町の自然が与えた生命力なのかもしれないと感じるのでした。



### 諏訪部さんからのお知らせ

愛川町にも有機農業や田舎町に新しい価値を見出した若者が徐々に有機農業に就業してきてはいるのですが、まだ少人数です。しかし『安全な食を考える会』では、町内外で有機栽培の家庭菜園をしている方が50名以上います。農家と消費者が共に考え、各々の持ち味を活かした行動する組織です。様々な意見を取り入れていきたいと思っています。

新しい参加者を募集中です。『安全な食を考える会』では1回だけの有機栽培教室の講座参加も可能です。興味のある方は問い合わせいただければ参加できます。

愛川町の豊かな自然のもと、大地の息吹を感じる有機農業を体験してみられませんか?(問い合わせ先上記)

アロマセラピートリートメントを初めて体験される方へ

La Lavand  
**1,000円割引券**

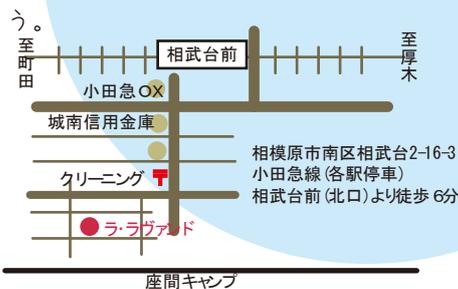
お客様お一人につき、1回限りとさせていただきます。  
アロマ30分3,000円 60分6,000円～  
レイキ30分3,000円 60分6,000円  
他のメニューもございますので、お問合せください。

**046-266-5381(予約制)**

**アロマセラピートリートメントルーム**

ちょっと疲れたな～という時、  
なんだか力が湧かないな～という時  
ココロもカラダも疲れてしまった時など、  
気軽に行ってみたいアロマセラピートリートメント。

植物の精油の自然な香りは、優しく、  
ココロとカラダに届いてくれます。  
優しい香りと、オールハンドの施術で  
あなたも疲れやストレスを解消しましょ



アロマとヒーリングのラ・ラヴァンドは  
神奈川県相模原市にある英国 ITEC 認定ア  
ロマセラピストのプライベートサロンで  
す。

予約制の自然素材の一軒家の個室にて、  
貴女だけの寛ぎのお時間をお過ごしくだ  
さい。なんだか疲れたな～という時や、  
もう疲れすぎて何もできないという時な  
どに、ちょっと知り合いの家に行くよう  
なお気軽な気分でお越しください。

お子様から、ご年配の方まで安心してご  
利用いただけるサロンです。

どうぞ、リラクゼーションやリフレッ  
シュに、また疲労を回復したい時や健康  
維持、エネルギーアップにお役立てくだ  
さい。

Let's hand made.

もうすぐHalloweenです。身近なかぼちゃを使って世界のイベントに参加しましょう。

★ハローウィンちょうちんの作り方★

**1: 型紙を作って貼り付け、**

**クレヨンで型を書く**

下書き。型紙を作って貼り付けて  
みてバランスをみる。バランスが  
とれたら型紙どおりにクレヨン  
(又はナイフ) で下書きをする。

**3: 目や鼻、口をくりぬく**

ナイフを使い目  
鼻口を下書きど  
おりにくりぬく。



**2: かぼちゃの中身を掻き出す**

まずは、頭を切る。そして、中身  
をスプーンで掻き出していく。



**4: 光をともし**

中に火をつけたろうそくを入れる。



Halloween

諸聖人の祝日の前夜(10月31日)の  
祭り。秋の収穫を祝い悪霊を追い出  
す古代ケルト人の祭りが起源。悪霊  
を払いさったりする為、焚き火は不  
可欠なものとなり、カボチャの提灯  
(ちょうちん)などを飾るようにな  
った。仮装した子供たちが近所の家  
々からお菓子をもらう風習もある。

用意する物

- ・かぼちゃ ・スプーン ・ドライバー
- ・カッターナイフ ・型紙



**よっちゃんなんばん**

～農家を作るピリカラ発酵調味料～  
ソース状の万能調味料。

「なんばん」とは唐辛子という意味。  
唐辛子を米こうじやしょうゆなどで発酵させた調味料。唐辛子は炭で焼いたものを漬け込む。唐辛子や炭まで自家製というこだわり様。もちろん無化学調味料で無添加。

なぜ農家さんがつくる？

——昔農家は自宅でしょうゆなど発酵食品をつくる文化があり、その代々引き継がれた秘伝のレシピを元に「よっちゃんなんばん」はつくられています。一度味わうと病みつきになる味。晴れ屋のヒット商品。

(晴れ屋にて購入可能)

**Mellow Habanero メローハバネロ**

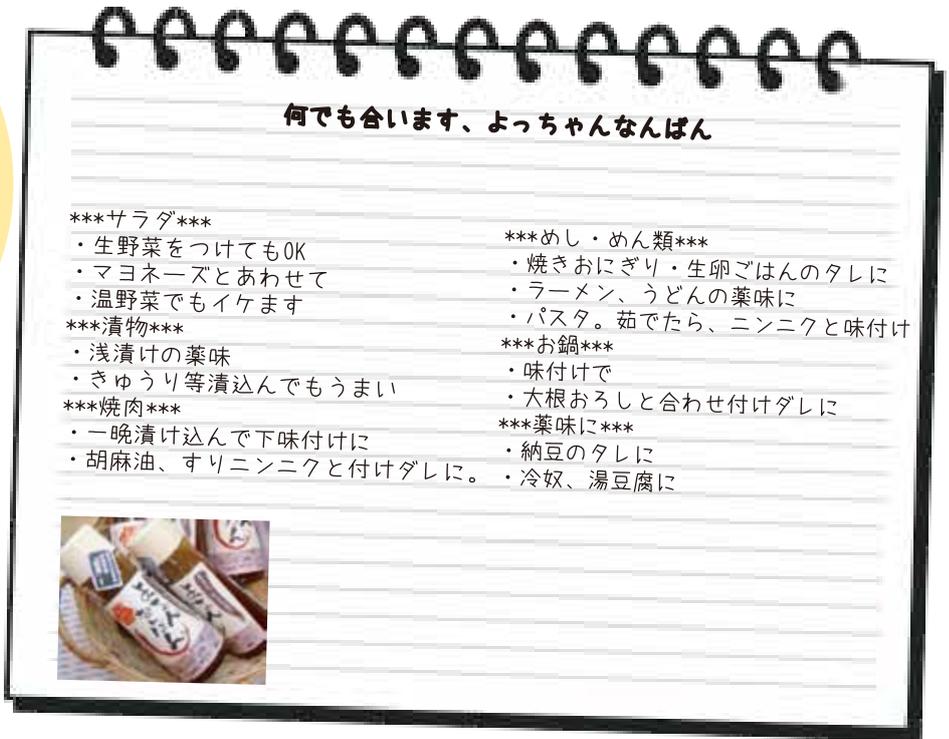


ハバネロホットソース

無農薬でハバネロを沢山育て、濃厚なホットソース『Mellow Habanero』を生産しています。

ハバネロ畑の土作りから栽培、収穫、加工、出荷まで一貫して行っています。ハバネロの魅力は、強烈な辛さと可憐な花のような芳香、フルーティーな甘味です。

今、話題のよっちゃんなんばんとメローハバネロについてご紹介します。



**何でも合います、よっちゃんなんばん**

**\*\*\*サラダ\*\*\***

- ・生野菜をつけてもOK
- ・マヨネーズとあわせて
- ・温野菜でもイケます

**\*\*\*漬物\*\*\***

- ・浅漬の薬味
- ・きゅうり等漬込んでもうまい

**\*\*\*焼肉\*\*\***

- ・一晚漬け込んで下味付けに
- ・胡麻油、すりニンニクと付けダレに。

**\*\*\*めし・めん類\*\*\***

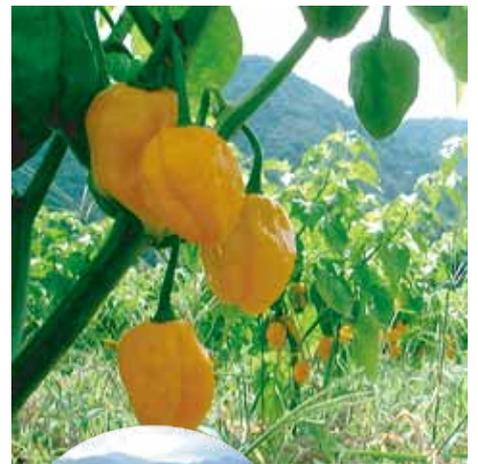
- ・焼きおにぎり・生卵ごはんのタレに
- ・ラーメン、うどんの薬味に
- ・パスタ。茹でたら、ニンニクと味付け

**\*\*\*お鍋\*\*\***

- ・味付けで
- ・大根おろしと合わせ付けダレに

**\*\*\*薬味に\*\*\***

- ・納豆のタレに
- ・冷奴、湯豆腐に



**ターンムファームの  
メローハバネロの中身は??**



ターンムファームは兵庫県丹波篠山でハバネロを生産しているハバネロマンの農場の名前です。ハバネロマンの近藤さんです。ホームページも見てみてください。

<http://ta-nm.jp/>

## INTERVIEW 2

### 将来の夢は写真家になることと語る晴れや代表の小泉さん。

「自然体」な笑顔で話される内容は、自らで見極める本質と世の中の固定概念に縛られない自由さがあります。

#### 晴れ屋とは??

小泉さんの経営する晴れ屋のコンセプトは「衣・食・住・遊・知」全てにおいて自然と共に心地よく生活するための提案ショップというように普通のカフェとは毛色が違ってきます。店内では飲食・食品・雑貨・古着など生活に必要なものが販売しており、その一つ一つがおしゃれでこだわりが感じられます。一本筋が通っていて、そのこだわりを軸に開店して6年半ですが今でも進化をしています。いつ行っても新しい何かを感じる楽しいショップでもあります。

「晴れ屋」はカフェ以外にも情報発信の場所でもあり、エコイベントやエコ生活などの情報も収集できます。また「晴れ屋」自らイベントに参加したりして対外的な活動もされています。それ以外に畑プロジェクトと称して、「晴れ屋」の残った残飯などを堆肥に利用した自然農法の野菜栽培も行っています。

厚木を代表するエコスポット「晴れ屋」のこだわりには日本にとどまらず海外を旅して見聞きした経験が元になっています。自分の目で見極めたこだわりのルーツに迫ります！



#### 小泉さんが晴れ屋を始めた

##### きっかけって??

小泉さんが以前大手広告代理店でカメラマンの仕事をしていた時、サラリーマンとして取引先のオファー通りのものを撮っていました。「自分が撮りたい物はこれなのか？」という疑問を感じる日々の中、自分を見返す旅に出ること決断。自分好きなものを撮りたいという思いは、安定した収入の仕事を辞め放浪の旅へと向かわせました。

放浪の旅の中、ある事実を知ります。それは先進国の古着屋が支援物資として送られてきている古着を買い付けに来ていることです。

戦時下など貧困に苦しんでいる国に行けば、日本も含む多数の海外諸国から送られる支援物資（古着）が一堂に集まります。多種多様な古着が一度に手に入るのです。

しかし売買されている物資は寄付の気持ちからされているもので先進国に古着として売買するものではない。という矛盾に胸を痛めました。



世界では着るものにも困りながら生活している現実がある中、日本では大量生産大量消費の社会。まだ使える衣服が大量に燃やされているのが現状です。

図1 古着約230万トン/年中、再利用される約20万トンの行方



古着が実際に再利用されているのは10%。後のほとんどが焼却処分されています。再利用の行方詳細…(図1)

世界の中では貧困で苦しんでいる人がいる一方、日本の社会は消費することで経済が繁栄している矛盾。加えて偽装表示などの嘘や矛盾が社会にあふれていました。

実際に自分の目で見えて感じて考えた結果、社会の正しい方向性として必要なのは『正直なつくり方をしてい商品がそれをほしい人の元に届きその労働と同化の利益を得る』平等な流通。フェアトレード（発展途上国の農産物や雑貨などを、適正な価格で継続的に輸入・消費する取り組み。）も含む平等な取引システム。