



## 農と農家と農法について



「農は原点」だと思う、と以前に書いたと思います。  
なぜなら「ヒトは食べないといけない」から。どんなに悲しくても、どんなにツラくても。  
「食べる」はヒトを生きる使命を遂行させる「本能」の位置づけ。  
だから「食べる」。そのための手段は「狩猟」もあるけど「栽培」、つまり米作り、野菜作りなど。  
ずっと人は栽培をしてきた。だからヒトは栽培はやったことがなくても、なんとなく深く栽培に「親しみ」を感じる。  
それは潜在意識というもの。飛び交う「食」の情報の裏に「はたけ」や「農家」や「季節」や「天候」や「自然環境」などの情報が紐づいているのだから。

※ 飛び交うとは（新聞広告、テレビ、SNS、会話 などの情報のこと）

### 無農薬/有機栽培/有機農法/有機野菜/自然農法

それと「オーガニック」という農法を指す言葉もあります。  
さて「農薬を使かっていない野菜」＝無農薬というビックな栽培テーマがあります。  
わたしたち市民はこのテーマにどう向き合うのが良いのでしょうか？

わたし達は「食べる」に伴い「おいしく食べる」と「良いものを食べる」、「食べ物で健康になる」というテーマを意識します。

（前提：私は素人です。この説明は素人のわたしの理解です、今回は参考になるかもしれないという説明です。  
専門家ならもっと上手に説明されるので、素人談義をご了承ください。ご自身で調べると良く分かります。）  
無農薬あるいは有機栽培が注目されています。

農薬を使わない農法の農地について、ある統計によると次の様に書かれています（規模のイメージの目安です。）

## ※農地における有機農地の割合

世界全体	(1.5%)
オセアニア（オーストラリアなど）	(9.6%)
ヨーロッパ全体	(3.3%)
EU	(8.1%)
日本	(0.2%)
※日本は 有機JAS認証を取得している農地を基準	

どこの国でも、有機栽培をしている農地は10%未満なのが分かります。日本は特に普及していない。

## 有機（オーガニック）とは？

有機とは有機物のことで、いわゆるアミノ酸、たんぱく質などのことです。

※もともと有機物は「生体が産出する（＝生物がつくりだす）化学物質」と定義されていました。

その後工場では有機物を作り出せるようになり「炭素が結合の中心となる物質の総称」という定義。

## 有機認証について

有機は有機物と有機物をベースにした作物や肥料のことで、有機認証は制度のことで。

行政が定める栽培の基準に合格すると、例えば**有機JAS認証**のように、野菜に認証済みシール付けてわかる様にできます。有機JAS認証は基準のレベルは高く、合格するのはけっこう難しいと言われてます。



有機JASマークが貼付されていない農産物や加工食品の名称には、「有機」や「オーガニック」の言葉を使用できない制度があります。また東京都には、少し緩い基準で農産物・農業を推進するために「**東京都エコ農産物認証制度**」があります。



田中秀和農園

## 農法の選択

農家さんも、有機栽培するか、普通の肥料と農薬をつかう栽培にするか、迷ったうえで選択していると思います。

喜多見周辺で有機栽培農家の数は？の質問への回答で、正確でない前提で3軒と聞いたことがあります。

そして私達市民も家庭菜園を有機にするかを迷うことがあります。

わかりやすい基準は、肥料を買う際に有機肥料と書いてあるのを  
買うかどうかです。

農薬とはそもそも化学製品ですが、虫がついたらどうするか？  
「オーガニック虫よけ」とか書かれている商品があります、  
でも自分で安心できる虫除けを作るのも良いでしょう。



それでは有機野菜をお勧めするか？ですが、実は皆さんもそうだと思いますが、私のお勧めは「どれでもいい」です。

野菜は「有機」や「無農薬」の認証がついているとすこし割高になります。

なぜなら手間をかけて作り出したを示すメッセージを示唆する「ブランド」になるからです。

安心できるブランド感は、現代社会で意味あります。要は、ヒトは「有機は理想」と単純に考える傾向があります。

なぜならヒトは農薬で大失敗をしている、健康を害した薬害、自然を壊した農薬という過去がありました。

戦後になって農家は、化学肥料や農薬を使うようになった当初は「有機栽培」の用語がなかったそうです。

当然、農薬や農薬は進化して過去の失敗を避けています、安全だと思います。けれども不安ということかもしれない。

有機農法ではない農法は「普通の農法」の用語は「慣行の栽培」で「慣行農法」です。先の各国の農地の構成比をみてわかる様に慣行農法が普通です。

つまり農薬と化学肥料がなければ今の人類のための食料は作れないと観るべきだと思います。

その上で、有機農法は次第に普及しつつあるという現状です。

有機農法が普及が進まない理由はいくつかあり、コストと手間の問題であります、これは野菜の価格につながります。

買う側（消費者）は「見た目がキレイで安価」という条件が先に来てしまいます。

わたし達が見た目と値段でなく生産者の姿や野菜の中身で購入するようになると、有機はもっと普及するのでしょうか。



## 堆肥

家庭菜園の場合、自分でやってみるのだから有機栽培をしてみようというケースが多いと思います。

きっと化学肥料の野菜よりもおいしいのです。でも農薬も使わないので虫に食われてしまうかもしれません。

虫と会えて（訂正：虫の脅威に）よかったですね。虫もまた農に馴染む貴重な経験だと思います。

化学肥料の代わりは有機肥料、とりわけ「堆肥」が重要です。

堆肥は農家さんが手間をかけて作っていました、最近は堆肥生産の産業も進化し「堆肥」が普及しています。

以前は堆肥をダンプで買って畑にあけていたけど、最近は袋入りが便利ですねと農家さんから聞きました。

さらに「堆肥」も使わない「自然農法」が注目されつつある様です。

自然農法は何なんだろうという興味、うまく行くのだろうかという疑問の塊です。

自然農法については、また別の機会に文字にしてみたいと思います。



小澤農園@喜多見

## 農業公園の堆肥

区の公園管理課とJ Aが運営する

喜多見農業公園では、堆肥を大切に考えています。

NPOの農とみどりは農業公園で堆肥づくりを手伝ったことがあります。

近くに農業公園があるなら見学して堆肥作りを見るのも、よいかもしれません。

狛江市では市民に堆肥を無料で提供するサービスがあり、勝手に取りにいくだけの仕組みです。

堆肥は野菜がクズやお庭の草木の剪定ゴミからも作れるのでゴミ焼却が減り、環境維持に貢献します。

有機農法が好まれる理由のひとつには、経済産業優先ではなく、環境優先があります。



喜多見農業公園

（記：田島文一 2024年2月25日）

## 草刈りセラピー

私は等々力で400年続き、無農薬有機栽培農業のさきがけである大平農園で働き、群馬県の農家さんへ農作業支援をしているNPO団体にも参画しています。その活動の中で農作業の楽しさを知りました。新聞記事を依頼されたのですがそれとは別にLINEの「テヅクリはたけ」にも紹介してほしいとのことで書かせていただきます。

無農薬栽培をしていますと油断するとすぐに雑草がはびこってきます。その草取りは大事な作業でありながらたいへん手間のかかる作業となります。でもその草取り作業はやり方しだいで楽しい作業になりました。

それは草取り作業を複数人数で行うこととその人数で果たして草取りを終えることができるかどうかギリギリの広さと雑草量があることが条件です。そしてそのギリギリの量のところのゴールと時間を決めて草刈り作業始めます。

最初はおしゃべりとかしていたメンバーは次第に無口になり草刈り作業に集中していきます。途中休憩や進捗確認を入れて気持ちが切れないようにします。そしてゴールが見えてきたらしめたもの。「ゴールまで少し！」「あと30分で終わるよ！」と最後のがんばりを盛り立てます。

ついに草刈り完了。振り返ると雑草がなくなったきれいな畑が広がっています。それはみんなで力を合わせた結果であり、自分もがんばった結果です。「お疲れー！」の声で達成感と爽快感を心地よい疲労感とともに体いっぱいを感じる事ができるのです。その時それぞれが抱えるストレスやしがらみ、不安や心配は頭から消えています。

私はこれを「草取りセラピー」と呼んでいます。みなさんいかがでしょうか。



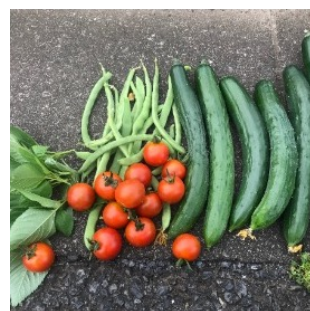
(記：矢野尚之 2024年2月26日)

## てづくり市場との出会い 4

### 子どもたちにキュウリを届け続けた夏

こんにちは。先月は、勤務先で行われていた、コロナで家計がピンチになった世帯の子どもたちの食をサポートする、フードパントリーの活動を担当していた私が、子どもたちに野菜を届けたいと、畑でキュウリとミニトマトを育て始めたことを書きました。今月はその続きです。

2020年の春から夏にかけて私は、テヅクリはたけの会で使わせていただいている畑の、様々なイベントに参加しました。、雑草取り、ジャガイモ掘り、じゃがいも試食会、畑のバーベキュー、梅取り、農家さん回り、いんげんの収穫などに参加し楽しみました。畑のメンバーの方々の顔と名前がようやく一致してきたのもこの頃です。



ひと夏でたくさんの野菜を収穫させていただきました。

6月頃から、フードパントリーにて利用者に野菜を届け始めました。そして、子ども達は、学校が夏休みで給食のない時期を迎えたころ、キュウリも日々たくさん実っていました。配食のある日は朝早くから畑にいき、キュウリやミニトマト、いんげんを収穫しました。配食がない日もキュウリはどんどんでき続けるので、週に3回くらい畑に行き、ありがたいことに我が家でもキュウリをたくさんいただきました。

田島さんが声をかけてくださって、パントリーには、私が収穫した野菜だけでなく、近隣の農家の野菜も届けることが出来ました。パントリー利用者の方々に、喜多見でとれた野菜です、私が収穫したものもあります、と野菜を手渡すと、みなさんとても喜んでくださいました。何より、私自身が、日々畑で採れた野菜を食べる生活を存分に楽しんでいました。

始めるまでは、2日に1回畑に通うのは大変だろうか、などと思っていましたが、やってみたら楽しくて楽しくて、8月の猛暑の時も、朝の涼しいうち（といっても朝でももう暑い）に畑に通いました。畑を楽しむことを知り、私の人生はより豊かなものになりました。

そして夏が過ぎて9月。なぜか、すっかり手づくり市場の運営メンバーの一員となっていた私は、市場の出展者に関してあることを考え始めます。今ではすっかりなじんできたそのやり方、考え始めてから実現するまでには結構な時間も議論もあったのですが…その話はまたの機会に。

（記：小堤明子 2024年2月25日）



**農とみどりオフィシャルサイトにぜひおいでください！**

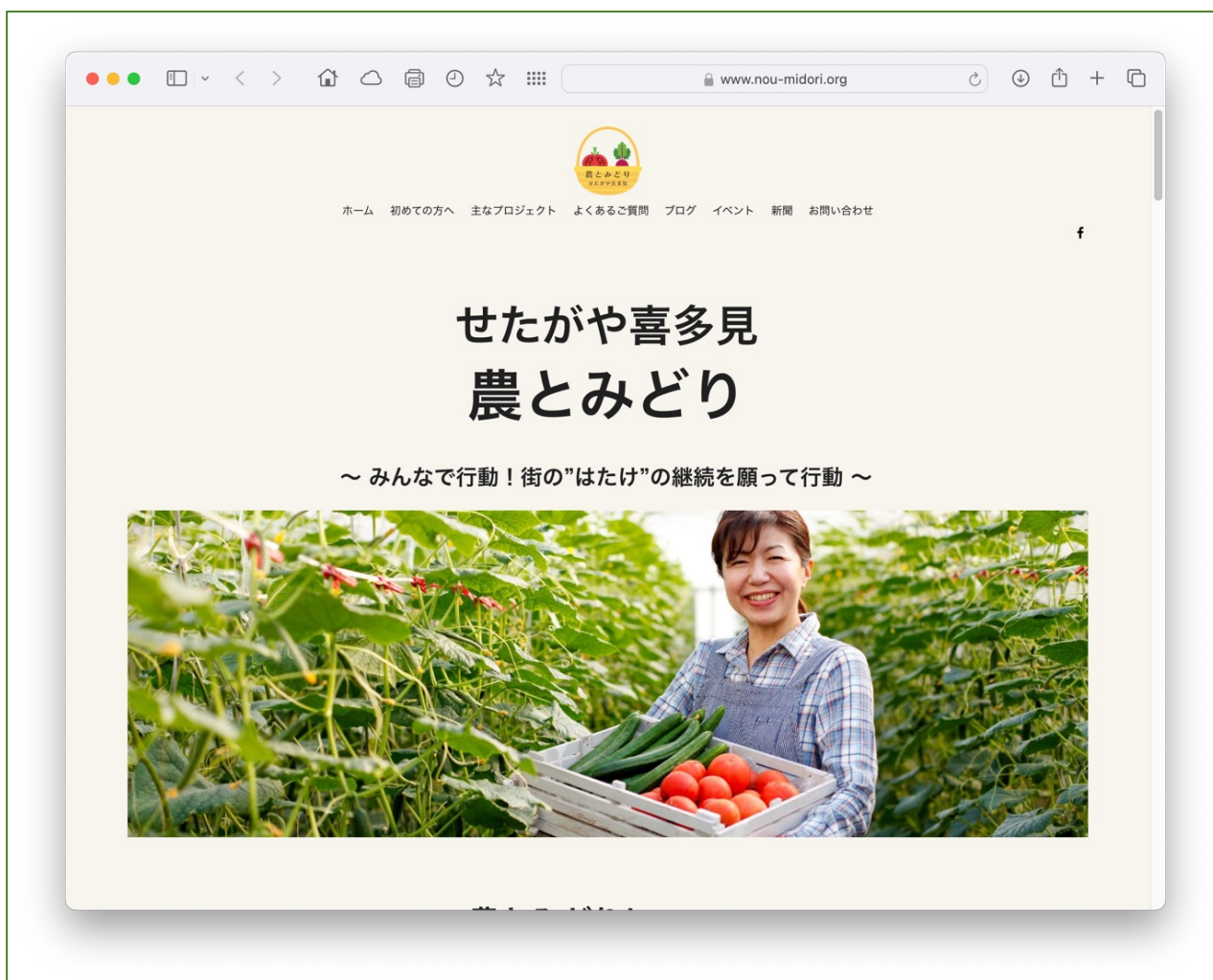
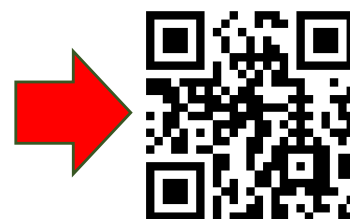
「農とみどり」のオフィシャルサイトができました。

URLは以下です。

<https://www.nou-midori.org/>

ぜひ、ごらんください。

スマホからは、右のQRコードから  
簡単にアクセスできます。



# 農とみどり 3月予定

## 3月予定

2024 3月						
SUN	MON	TUES	WED	THU	FRI	SAT
25	26	27	28	29	1	2
						9時半 小澤農園 10時 細長アキチ
3	4	5	6	7	8	9
						10時 細長アキチ
10	11	12	13	14	15	16
10時 そら豆マルシェ	15時 野の花マルシェ					9時半 小澤農園 10時 細長アキチ
17	18	19	20	21	22	23
9時半 てづくり市場						10時 細長アキチ
24	25	26	27	28	29	30
						9時半 小澤農園 10時 細長アキチ
31	1	2	3	4	5	6
						10時 細長アキチ

## はたけの手伝い体験 3/2

### はたけの手伝い(体験)2024

### OZAWa農園・農とみどり区画

### 玉ねぎ追肥& 開墾(畝追加)

3/2 9時半~11時くらい

小澤農園

ケガと弁当は自分持ち

農がくださる自然と大地にまみれる体験ができます！  
収穫する頃にお知らせします生育の様子も楽しみです

未経験 大歓迎  
お気軽にご参加下さい

当日のご参加の方  
お名前・連絡先を記録いたします

NPO-農とみどり  
(街の畑の支援チーム)  
事務局担当 田島 (喜多見4丁目)  
090-6159-2693

田島まで、お知らせください、

## 3/17 てづくり市場) お餅つきを予定します。

2024 3/17(日)

やります！  
第3日曜日です

9:30 ~12:00  
慶元寺駐車場

# てづくり市場

マイバック  
ご持参くださいね!!  
ゴミ減らす

地元で採れたお野菜を販売します

宇奈根・喜多見・狛江 辺りの仲間

地元野菜を楽しみ、  
農家さんに感謝する

いろいろな出店 歓迎します

採りたて野菜の他に  
てづくりパン、小物、リサイクル品、  
陸前高田の産物 10分間整体  
...など出店は状況で変わります

お気軽に立ち寄りください  
幼稚園のとなり クルマでも大丈夫

私たちは、この地の畑を大切に考え、農の継続を願い、保育園行事や慶元寺での野菜販売(市民の市場)/農に係る映画上映会/畑の手伝い などをしています

NPO せたがや喜多見農とみどり

主催 テヅクリはたけの会  
事務局(出竹・田島): 090-6159-2693

\*テヅクリはたけの会で後援して

## のの花マルシェ 3/11 (第2月曜) 主なお客様は下校中の小学生 関屋さんが運営しています



ご不明な点や、ご意見ご希望はなんなりと、このメールアドレスにお願いします。

Copyright © 2023 せたがや喜多見農とみどり, All rights reserved.

メールアドレス: [info@nou-midori.org](mailto:info@nou-midori.org)

喜多見4-9-7 世田谷区, 東京都 157-0057