

かま屋通信

毎日いただきます

2024年

8月号

vol.83

神山俳句会

行き交うて
励ましあえる
夏遍路

(北村千代子さんの俳句)



「社会的農業」という新しい視点

神山町の皆さんこんにちは。4月から神山で週の半分を過ごしている石田篤と申します。これからこの町で私が一体何をしていくのかは絶賛調整中ですが、今までどんな場所でどんなことをして来てなぜ今ここに居るのかをまずはお伝えしようと思います。

暮らしの拠点は神戸市北区の大沢町という人口800人、小学校全校生徒65人、酒米で有名な山田錦の水田が広がる小さな集落で妻と子供

2人と二ワトリ達と一緒に有機農業をして暮らしています。今年の3月までは有機農産物や有機加工品の流通の会社で20年間、物流・宅配・店舗・営業など有機農業に関わる生産以外のあらゆることに携わってきました。といつても一貫して取り組んできたのは40軒近くいる北海道から九州までの全国の生産者を訪問し生産を委託し、東京・大阪・名古屋など主要都市の自然食品店やスーパー・マーケット・学校給食・生協などに繋げ、伝え届ける仕事です。

そんな仕事の中で神山にも訪れたのがフレードハブ・プロジェクトとの出会いのきっかけです。町の美しさと取り組みにとても感動し、ビジネスができるまで随分年月がかかりましたが、それでも何度も折に触れては神山に伺っていたように思います。

私は「オーガニックマーケットがまだ小さな日本で誰でも有機野菜が日常

生産する側に自分を置いて次の10年を描いていきたい



株式会社フードハブ・プロジェクト/さとのくらしfarm : 石田篤



2人と二ワトリ達と一緒に有機農業をして暮らしています。今年の3月までは有機農産物や有機加工品の流通の会社で20年間、物流・宅配・店舗・営業など有機農業に関わる生産以外のあらゆることに携わってきました。といつても一貫して取り組んできたのは40軒近くいる北海道から九州までの全国の生産者を訪問し生産を委託し、東京・大阪・名古屋など主要都市の自然食品店やスーパー・マーケット・学校給食・生協などに繋げ、伝え届ける仕事です。

そんな仕事の中で神山にも訪れたのがフレードハブ・プロジェクトとの出会いのきっかけです。町の美しさと取り組みにとても感動し、ビジネスができるまで随分年月がかかりましたが、それでも何度も折に触れては神山に伺っていたように思います。

私は「オーガニックマーケットがまだ小さな日本で誰でも有機野菜が日常

生産においても、土地や文化の維持においてもますます厳しい局面は加速しており、決してオーガニック

化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

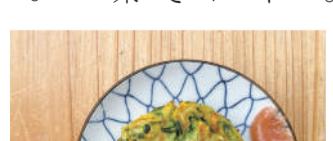
市場流通の歪んだ構造や、短期的な収量最大化による地域環境の悪化、生き物も人も含めた多様性を認め合える関係など、オーガニックにはそういうことを考え、持続的な社会を創るためにテーマが

クマーケットの拡大がそのまま生産現場の課題解決と運動していく歯がゆさを感じていたのも事実です。そんななかフレードハブ・プロジェクトが掲げる「社会的農業」いうコンセプトや実際に取り組んできたモノゴトにはマーケットや大消費地に振り回されず地域として自立しようとする強い意志を感じ、地方が抱える課題に対してこの取り組みは大きな可能性があると感じたのが、おそらく今私がこの場所にいる一番の理由です。

自分の立つ場所はどこなのか、そんなことを拡大するマーケットの渦中に身を置きながらずっと考えていました。そして私は妻と共に生産者として目の前の課題と向き合つることになりました。

自分の立つ場所はどこなのか、そんなことを拡大するマーケットの渦中に身を置きながらずっと考えていました。そして私は妻と共に生産者として目の前の課題と向き合つることになりました。

自分の立つ場所はどこなのか、そんなことを拡大するマーケットの渦中に身を置きながらずっと考えていました。そして私は妻と共に生産者として目の前の課題と向き合つることになりました。



農産物県内産食率が99%と惜しかった6月。韓国人シェフ・ジュンスのランチもある月でした。日本でもそうですが、韓国料理で頻繁に使われる食材の一つ、「生姜」が、まだ徳島で出でていないことが100%にできなかつた理由です。ズッキーニが6月は大活躍!

農作物町内 31% 県内 97%
農作物町内 74% 農作物県内 99%

6月の
産食率
(食材費ベース)

料理人見習い: 大野美砂

×キリトリ
神山町内限定 / デザート又は季節のドリンク券
8月 季節のドリンク券

町内在住でお誕生日月が8月の方に限り、この券1枚でデザートまたは季節のドリンクをプレゼントします！

お名前 _____
お住まいの地区 _____

ja.wikipedia.org/wiki/%E9%88%8E%E9%996%93%E8%B0%B7%E5%B7%9D) 農園のすぐで鮎喰川に合流します。地図上で確認する、近場でも複数の川が合流しています。かま屋あたりで高根谷川、城西高等学校あたりで左右内谷川、そして神山まではじん高専あたりで上角

が、今回少し調べてみようと思ふ
ましたのでお付き合い願います。
野間谷川は、徳島県名西郡神山
町を流れる吉野川水系の河川であ
る。名西郡神山町神領地区の水源
から神領地区を経て吉野川の主
要河川である鮎喰川に合流する。
流域には野間殿川内林道が走つ
ている。(引用元 wikipedia <https://>

の方が良いだうと、自分はやりすぎの傾向にあります。経験が圧倒的に足りていないので、適切な量をやるのは大変難しいです。上手く出来るようになるまではまだまだ時間がかかりそうです。

この灌水で使用している水ですが、農園すぐ隣の川、野間谷川からポンプで汲み上げています。毎日当たり前のようを使っています

農業チームの田高と申します。
梅雨の時期に入り、灌水作業に
四苦八苦しております。湿気も多
く水分の蒸散量も少なくなるの
で、時間や頻度を減らし探し探り
行つてひます。少ないよりは過多

TUNAGU 奮闘記

ハウス担当：
日高 清行

谷川が合流しています。改めて水に囲まれた地域である事を認識しました。

そして合流後の鮎喰川について。

地形を知り、農を知る
豊かな資源を次世代に

水系の一級河川である。徳島県東部の名西郡神山町奥屋敷を源流とする。吉野川の支流であり、河口から6km上流（吉野川橋から1km上流）の地点で吉野川に合流する。

北転して不動東町において吉野川に合流する。合流部は北に向かつた扇状地を形成している。鮎喰川扇状地の地下水（鮎喰川の地下水系）の主水源は鮎喰川の表流である。

東転いた後に二宮で再度町再

延長49km流域面積は198.7km²である。具体的には、徳島県東部の名西郡神山町奥屋敷の源流部か

今回調べてみて水が豊かな土地だからこそ、水に関しての問題を抱えている事が解りました。今ある資源を守り、それを次に繋げていくが大事だと痛感しました。

そして、鮎喰川の水量が30年前と比べると3割に減っているという記述を見つけました。昔、戦争のために木が伐採され木が無くなつた。その後、産業として杉を植樹したが、時代の流れで杉の需要が無くなつたため、杉を切らなくなつた。明らくなつた杉の人工林の影響で山の保水力が無くなり、川に流れる水量が減り、川の水量が減少したとの事です。これらの解決策は、間伐を進めて山の保水力を戻してゆく方法があるようです。

こちらは毎週末、石井町に買い物に行く際にお世話になつております。鮎喰川を下り町に行き、帰りは川を上つて行く形になります。毎回軽井沢レジャーランド傍を通る際、羨望のまなざしでチラ見しています。機会があれば是非一度は行ってみたい場所です。

るいじふが知られてる。この清川
かな伏流水を活用して徳島市国府
町では昔から藍染めが盛んであつ
た。この川の名前でもある鮎につ
いては、春先の水の豊富な時期に
海から遡上した天然の鮎が中流に
見られ、国府町の河川敷には伏
流水を活用した鮎の養殖場があり
各地に出荷されてる。(引用元
wikipedia <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%AE%8E%E5%96%B0%E5%B7%9D>

り上がってこれでいいま
す。松本さんは鬼籠野
地区のあたりこちらに
畑を所有しており、い
つも車でブーンとドラ
イブしながらツアーを
してくれるのですが
そのスピード感と景色

今回は orononoの畠に
お邪魔してきました！ 日頃から
orononoの松本夫妻には
当にお世話になつていて、シェー
インレジデンスの人や、インタ
ン生が海外から来ると必ず（一
お邪魔させてもらつています。バ
ローバルなお二人はいつも快くア
ケ入れ、シェフと様々な話題でよ

農地、 拌貝！

料理見習い：

か夕方(17時)の
にする等の工夫をして
年前、鹿の食害に
遭つてから大豆作り
を諦めていたのです
が、畑を金網で囲つ
て鹿対策をしたので
今年は大豆を育てて



田さんに説いていただいたたき初めて味噌づくりを体験し感激したからです。以前から興味があり、体験したいなと思っていたので願いが叶い感謝。無事に大豆が収穫でき、味噌づくりをするのが楽しみです。

里山の会 からの手紙

今月の人：
吉原 久代さん

！
料理見習い：
大野 美砂

がたまらなく好きで、神山の美しい風景をシェフたちに紹介させてもらっています。

今回は、韓国人シェフ・ジュンスを連れていってきました。松本さんがテストで育てていた様々なインゲンに興味津々で、かま屋でのディナーで使わせていただくことになりました。そのインゲンの横に植わっていたのがナス。そのナスの横にバジルも植えてありました。バジルとナスはコンパニオンプランツだそうで、バジルが虫をよせつけない役割をするそうです。丁寧に効率

的に仕事をされる松本さんの畠は、いつも整然としていてアイデアに溢れています。そんな光景をみると「より良く働く」ということを肌で感じさせてもらっています。

東京

ニュース

MONOSUS
社食研：
須田 瑞穂

MONOSUS 社食研のケーティング担当・須田瑞穂と申します。ケータリング事業は今年の1月に本格的始動し、走り出したばかりの部門です。

そもそもケータリングとは、仕



出し屋さんのようなもので料理や飲み物の提供、会場のセッティングやテーブルコーディネートまでを行なうサービスです。社食研ではいくつか社員食堂を運営しているのですが、昼食は食堂でランチを提供、夜は食堂のスペースを利用してケータリングサービスを提供しています。

主な業務は、お客様の要望を伺い料理や料金等のプランをご提案・企画すること。懇親会・歓送迎会・季節イベントなど様々なシーンでご利用いただき、6月には一か月で約20件のご依頼がありました。

東京が拠点のため、神山とあまり接点がないと感じられそうな

客様に「この赤いなんですか？」と尋ねられ、「スイスチャードです！ 黄色い茎のものもあり、採れただてを生で食べた時はとってもおいしかったです」と、質問に迷いなく答えることができました。入社してすぐに神山へ5

日間ほど行っ

たのですが、味はもちろんのこと見た目も華やかで大好評でした（すべての要望を受け取り、実現してくださいました）。

日々お客様と接して強く感じる

ことば、食を通したコミュニケーションの素晴らしさです。おいしくランチや食事があるから会社に出社する、という方もたくさんいらっしゃいます。同じ場において同じテーブルに座り一緒に食事をとりながら会話をします。「○○さん、一緒に食べませんか？」と声をかけあっていたり、仕事の話やプライベートの話をされている様子を目の当たりにして、一緒に食事をすることは人と人とのつながりを豊かにするな、と。食を通してコミュニケーションの素晴らしさを再認識します。

後日談：実はスマイルの畠では、種をまいて本葉一枚が綺麗に出揃つたところ、うさぎに全部食べられてしまいました。播きなおしてネットを張り、今のところ対策は万全です。今年も無事に収穫できますように。

○さつまいもの苗も植えました！ 每年さつまいもを栽培していくわかつぎ級の子どもたちとは、毎年さつまいもを栽培していくます。「さつまいもは作物のどの部分を食べているのだろ

食で繋がるしさ

ケータリングですが、神山で作られたものを提供したり、神山に行つて学んだことが何度も活かされています。以前「ほうれん草と春菊の胡麻和え」を提供したのですが、スイスクヤードと一緒に和えられていました。お

べられるサイズのお料理」「グルテンフリー」など細かいご要望があつたのですが、すべての条件をクリアしたバケットをかまパンで作つてもらいました。断面の直径が約45cmほどのオリジナルバケットは、タルティース（オーブンサンドのようなもの）に使用

しました。お盆に華やかで大好評でした（すべての要望を受け取り、実現してくださいました）。

日々お客様と接して強く感じることば、食を通したコミュニケーションの素晴らしさです。おいしくランチや食事があるから会社に出社する、という方もたくさんいらっしゃいます。同じ場において同じテーブルに座り一緒に食事をとりながら会話をします。「○○さん、一緒に食べませんか？」と声をかけあっていたり、仕事の話やプライベートの話をされている様子を目の当たりにして、一緒に食事をすることは人と人とのつながりを豊かにするな、と。食を通してコミュニケーションの素晴らしさを再認識します。

後日談：実はスマイルの畠では、種をまいて本葉一枚が綺麗に出揃つたところ、うさぎに全部食べられてしまいました。播きなおしてネットを張り、今のところ対策は万全です。今年も無事に収穫できますように。

○さつまいもの苗も植えました！ 每年さつまいもを栽培していくわかつぎ級の子どもたちとは、毎年さつまいもを栽培していくます。「さつまいもは作物のどの部分を食べているのだろ

うな方法が良いかを考えました。畠幅に2本の黒い線を走らせ、

もつてもうれる機会がたくさんありました。最近のパーティでは、「一口で

食べられるサイズのお料理」「グルテンフリー」など細かいご要望があつたのですが、すべての条件をクリアしたバケットをかまパンで作つてもらいました。断面の直

径が約45cmほどのオリジナルバケットは、タルティース（オーブンサンドのようなもの）に使用されました。お盆に華やかで大好評でした（すべての要望を受け取り、実現してくださいました）。

日々お客様と接して強く感じることば、食を通したコミュニケーションの素晴らしさです。おいしくランチや食事があるから会社に出社する、という方もたくさんいらっしゃいます。同じ場において同じテーブルに座り一緒に食事をとりながら会話をします。「○○さん、一緒に食べませんか？」と声をかけあっていたり、仕事の話やプライベートの話をされている様子を目の当たりにして、一緒に食事をすることは人と人とのつながりを豊かにするな、と。食を通してコミュニケーションの素晴らしさを再認識します。

後日談：実はスマイルの畠では、種をまいて本葉一枚が綺麗に出揃つたところ、うさぎに全部食べられてしまいました。播きなおしてネットを張り、今のところ対策は万全です。今年も無事に収穫できますように。

○さつまいもの苗も植えました！

毎年さつまいもを栽培していくわかつぎ級の子どもたちとは、毎年さつまいもを栽培していくます。「さつまいもは作物のどの部分を食べているのだろ

う？」

ついでに、今日はお土産として

お土産として、今日はお土産として

</div

