



毎月第4土曜日開催
すみすみマルシェ
9月28日・10月26日
午前10時から午後4時まで
会場: 大阪府営住吉公園 花と水の広場
南海本線住吉大社駅から徒歩すぐ

奈良 オーガニックコットン商品の開発から綿の栽培まで手掛ける「村上メリヤス」

苦しい経営の中から導き出した「オーガニックコットン製品」という道

かつて「大和木綿」の産地として発展してきた奈良県大和高田市の地でオーガニックコットン製品の生産・販売をする「村上メリヤス」。その歴史は古く、明治初期の創業以来、肌着の生産をしていましたが、昭和30年頃からセーターやニットといったファッション性を重視する衣料品の生産へ移行。この頃から二代目の現社長、村上恭敏さんが経営に参加。大学に通いながら、先代の父と共に実家の事業を担い、生産から商品企画やデザインまでを手掛けるブランドメーカーとして事業を発展させていきます。



村上メリヤス代表の村上恭敏(やすとし)さん

時代は平成へと移ると、繊維業界は国内生産から海外生産が主流となり、村上メリヤスも受注が減少するも、商品企画やデザインができる強みを活かし、苦しいながらも何とか経営を続けていました。しかし恭敏さんは自分達が置かれている厳しい現状を肌で感じていました。事業が破たんすれば、家族、そして従業員たちの生活はどうなるのか？この苦しい胸の内を誰にも話さず、生きた心地がしない状況を2年間も味わい続けました。

そして37歳の時、ついに事業を一旦閉鎖することに。手元に残ったのは工場の機械と技術、在庫の商品と原料の糸、そして負債。とにかく負債を返済することを優先と考え、在庫の商品を売り捌くことに。まずは衣料品を気軽に販売できるフリーマーケットに着目して出店するも、ワゴンセールのように山積みされた商品が二束三文で売られている状況を見て、自分たちの商品が売れる場所ではないと感じて撤退。今度は小売店舗への売込を行うも、多くの商品が所狭しと並ぶ店内で、他の商品に埋もれてなかなか売上に繋がりません。競争相手が少なく、お客様が集まる衣料を扱っている販路は？そこで思い付いたのがクリーニング店。季節の変わり目にセーターを並べてもらうと、これが意外と売れる結果に。洋服の販路は百貨店や小売店だけではないということに気づきます。メリヤスの商品はより高い評価を得ることに繋がっていきます。

リサーチを重ねていくうちに、恭敏さんは「オーガニック」「健康」「環境」「安心安全」といったキーワードをよく耳にするようになります。これまではファッション性や機能性といったとこ

ろに意識が向いていたが、買い手はこのようなキーワードの商品を求めているということに気付いたのです。

そこで原料をアメリカ産のオーガニック認定コットンに切り替えて商品を作り始めます。大量生産で利益を出す既存の企業のやり方では生み出すことができない商品を作り、小規模ながら細やかなニーズに応える品づくりは村上メリヤスの大きな特徴となり、良質な商品を生み出していきます。

自分の手で綿の栽培を行い、6次産業化へ村上メリヤスの思いが詰まった商品作り

さらに2005年より、恭敏さんは先代の父の薦めで、多忙の中、原料となる綿の栽培を自らの手で行うことを決意。かつて大和木綿の栽培地でもあったこの地域で綿を栽培していた生産者の方に栽培方法を学び、農薬や化学肥料を使わない安全な綿の栽培に毎年取り組んでいます。生産量は決して多くありませんが、原材料の綿を自分で栽培することで、これまで以上にお客様のことを思いながら商品を作り、この商品を本当に欲しいと思う人に届けたいという思いが強くなったそうです。



工場裏にある綿畑(2019年6月撮影)



村上さんが育てた綿で作ったおくるみ「十月十日布(トツキトオカフ)」

恭敏さんのこだわりは原材料の安全性だけではありません。商品を作る際に大量に出る切れ端、いわゆる「ロス」を減らす工夫や余った生地を一度解いて再利用するなど、見えない所でも努力を惜しみません。お客様への思いだけでなく、環境への配慮、工夫を重ねる姿勢に脱帽します。

「大量生産できるものではなく、限られた素材と手仕事だからこそ、必要とされるものを作りたい」。村上さんが目指すのは原料の素材へのこだわり、手間が掛かるが使う方を想いながら商品を作ること、そして何より手にした商品を喜んで使ってもらえること。そのために商品を生み出す生産者は責任をもって商品を世に出さないといけなく、こだわりを持つ作り手の言葉の重みをひしひしと感じました。

※村上メリヤスの詳細情報は3面右下の広告をご覧ください

文・葛上健次(オーガニックストーリー編集部)



室内の空気も体に溜まるから
食べられるくらい安全な家
無添加住宅®を建てたい

むてんかスタイル
ふくろや

大阪府泉佐野市大宮町12-6-103
TEL 090-8982-5569 (休) 水・日
<https://mutenkastyle.jp/>



Organic shop
自然食品 **Aina**

大阪府泉南市幡代2丁目35-29 TEL: 072-485-0261
時間 9:30~19:00 定休日: 毎日曜日、第4土曜日
<https://organicaina.jimdo.com/>

オーガニックコラム

関西のオーガニックに携わる人々が綴る
ほのぼの♪のために成るコラム

兵庫

ささやまビーファーム

石鹸のお話(第4話)

市販の化粧品のほとんどには使用期限が書かれていません。これは「販売してから向こう3年間、開封しなければ品質はずっと一定であること」を条件として、使用期限の表記が免除されているからです。3年間変わらないというのは実質「永久に」ということです。つまり、腐ることのない化粧品が巷にはあふれている、ということです。使用期限なしの化粧品をメーカーが作る理由は、品質管理の煩雑さを避けるためと、消費者のクレマー対策です。

化粧品を腐らせないためには殺菌効果、増菌防止のある防腐剤を入れる必要があります。最近では、消費者が防腐剤入りを避ける傾向が出てきたので、メーカーは「植物由来」の防腐剤を配合したりもします。防腐剤は防腐剤なのですが。

人の皮膚には、皮脂内膜に「皮脂常在菌」という善玉菌がたくさんいます。有名などころでは、アクネス菌とかエピデルミディス菌などで、こういった善玉の常在菌は、脂肪分解酵素を出して皮脂を分解し、脂肪酸を生成することで皮膚を弱酸性に維持してくれます。また、お肌のうるおいやハリを守り、膜を覆って天然のバリア機能を発揮します。お肌を健康に保ち、保湿をたっぷりとするのです。

ところがここに、パラベンなどの防腐剤や薬用の殺菌成分が入っている化粧品や石鹸などを使うと、こういった皮膚常在菌

が死滅してしまうのです。もちろんメーカーは、防腐剤はお肌になんの悪影響も与えないと言います。たしかにお肌への影響はないのですが、防腐剤の殺菌効果で、当然、善玉の皮脂常在菌も大いに影響を受け、死滅してしまうのです。死滅すると、お肌のバリア機能が失われ、ハリ、保湿がなくなってしまいますし、常在菌が復活するのにかなりの時間を要します。洗顔するとお肌が突っ張る、乾燥肌で悩まされている、など、お肌のトラブルの原因はここにあるのかもしれない。

そこで化粧品メーカーは「お肌のバリア機能が失われたのなら、バリア機能を補充すればいい」と、違う化粧品を販売しています。これが「合成ポリマー入り化粧品」です。お肌のバリア機能が失われたのなら、そこにビニールを張り付ければ保湿も保てる。という考えの化粧品です。この化粧品は、日常どこにでもある化粧水などで使われ、私たちも日常的に使ってしまっています。このお話は次回。

文・松村まな(ささやまビーファーム)



ささやまビーファーム ギャラリー & 工房

兵庫県加東市上鴨川1061 / 079-506-4163
OPEN: 毎週金曜と日曜(第四日曜除く)
10:30~15:30

★ほかには出品していない特別な商品も取り揃えております。



自然食品の店 グッドヒル

大阪

三白の害を知っていますか?

あまり言わなくなりましたが、少し前の健康の基本は「三白の害」から体を守ることでした。日本の食害啓蒙の原点です。

三白とは、白米、白砂糖、精製塩のことです。白米は、ミネラル、希少な栄養素、ビタミンが豊富な外皮と胚芽を取り除いたもの。例えば、かつてのように白米だけを多く毎日食べ続けた結果、脚気というビタミンB1不足で全身倦怠、食欲不振、足のむくみ、しびれを発症江戸時代から昭和初期までは多くの死者が出ました。軍隊で研究され、胚芽米等分づき米が奨励され脚気も見られなくなっています。白米だけを極端に多く食べ続けると死ぬことがあったすごい教訓です。白砂糖とは、高度に精製され結晶化していた、薬品のように純度の高く、ミネラルを全く失ったものです。高純度のため防腐剤として食品に使用されています(例、ようかんなど、他に果物の缶詰の中の果物が本来の風味を失い、果実それぞれが同じような味になります。これも砂糖の作用で、個性を奪う役割があります。)

精製塩は塩田を廃止後、イオン交換膜技術で海水の塩化ナトリウムだけ取り出したものです。塩は食用だけではなく工業用にも大量に使用されるので、工業用に適した純度の高い精製塩

を日本は普及させました。(人の健康より工業重視の象徴です) 精製塩のミネラルがゼロなので大いに問題になり、その後ミネラル豊富な自然塩が再び普及する事になりました。

近年では牛乳や白パンを入れ四白、五白の害と言う人もいます。化学物質も薬品ですから白い物ですね。白は、食品を精製した色だからです。食物から栄養素やミネラル、ビタミン等を取り去った食品と、逆に一部のスーパーフードのような栄養素や美容成分があたかも体や美貌の救世主のように宣伝されています。惑わされてはいけません。食物はなるべくは全体で食べる事が良いことです。

当店で販売する地粉は白く見えてもパンなどにして焼くと白パンにはなりません。試してみてください。

文・吉岡修(自然食品の店 グッドヒル)



自然食品の店 good hill グットヒル

有機野菜・特別栽培野菜・有機米・特産米などの農産品から無添加食品、非遺伝子組み換えの健康食品、アレルギー対応食品まで。国産品優先で幅広く2000品目超自然食品のお店です。

大阪市住之江区御崎 3-3-16 TEL: 06-6115-1500
平日 9時~19時30分、日曜・祝日 10時~19時 (土曜定休日)



食べ物で人生が変わる *you are what you eat*

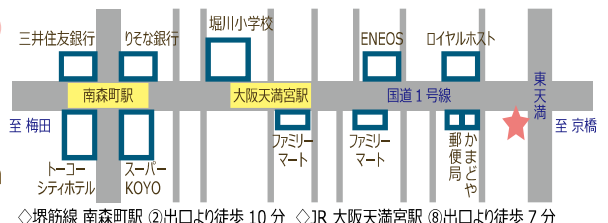
株式会社ゴーシュ研究所 大阪支店

大阪市北区東天満 1-2-14 ラ・リブ東天満 3F

TEL 06-6809-2654

<http://www.goash.jp> goash.osaka@gmail.com

YouTube ゴーシュ研究所 大阪



和歌山

グルテンフリー米粉パン専門店 結 Musubi

橋本市に米粉パン専門店がOPEN

結のオーナー・平野貴代さんに初めてお会いしたのは3年ほど前。「天然温泉ゆの里」のパン工房でオープニングスタッフとして働かされている時でした。当時から美味しいと評判のパンで私もファンの一入でした。



グルテン(麦などに含まれるタンパク質)をまったく含まない、安全安心な「結(むすび)パン」。アレルギー体質の子供たちだけでなく、パン好きの食通にも愛されています。

『でも元々はパン講師なんです。パンができるまでの工程や、一緒に作り食べて伝えることに喜びを感じていました。パン職人としてはゆの里さんが初めて。自然のお水は、作り手の向き合い方で仕上がりが変わります。月のしずくは想いを入れずタンタンと、が大切。』と平野さん。添加物のない「生きているパン」は自然に近いから調和を求められる。その奥深さが平野さんの探究

心に火をつけたのです。その中、アトピーや食事制限をされている方との出会いから、小麦に変わる米粉の必要性を感じ、小麦を使わないレーンでの米粉パン作りのため、独立して工房を作ると決心したのでした。

『小麦の生産は北海道や一部の地域に限られていますが、お米は全国にあります。その土地の記憶と共にできたお米は地域により出来上がりが変わります。だから私は、地元の生産者さんから購入し、製粉所に加工をお願いしています。』コストはかかりますが、その土地を知り、生産者の想いに共感したお米で作ることを大切にされています。

そんな結(むすび)さんが7月21日に移転オープンされました。

関西のオーガニック情報サイト
関西のオーガニックを伝える情報サイト

Organic Story

『お店の入り口の赤は結(むすび)が大切にしている色です。これは地元・丹生都比売神社の鳥居の色でもあり、高野山も表しています。空海の日と言われる21日にしたかったのもその意味からです。』

地元のお米からできた米粉製品が高野山から世界へ。平野さんの探究心と地元愛や他を想う気持ちに触れ、そんな日もそう遠くないと思いました。

お店の前で記念撮影。オーナーの平野さんはパン研究家でジュニア野菜ソムリエの肩書きを持ち、昨年の第1回「ライスジュレ(米ゲル)ジャパングルテンフリーレシピコンテストinかわち」パン部門で見事、グランプリを獲得。



グルテンフリー米粉パン専門店 結 Musubi
和歌山県橋本市古佐田1丁目189-21
TEL:0736-20-4720 / HP:https://komemusubi.com/
営業日:毎週 金曜日、土曜日 / 営業時間 9時~18時。
※上記営業日以外でのパンの販売は、要予約となります。

文・北浦善久(ナチュラルマルシェ マルゼン)

京都

小菊亭

心が伝わるすべて手作りの京都の飴屋さん

京都市で店舗を構えて3年になられる「小菊亭」さん。前職が飴屋さんでお勤めだったこともあり、そのノウハウを生かして、体に優しい手作りの飴をご提供下さっています。

ご自身で飴を作り始めた15年ほど前は、まだ今のようなマルシェなどのイベントもなく、自然食品を扱うお店に紹介して頂いたりしながら、ご自身の飴作りを試行錯誤。

色のついた飴の方が子供達は喜ぶんだけど、そうすると安心安全から遠ざかってしまう。また他の飴と比べて色に変わりのない飴とかだと、見ためではその違いはわからない。でも、添加物アレルギーのある人からは、飴の種類が1つ増えただけでも「楽しめる味が増えた」と選択肢が広がると言って喜んで頂いたり、たまたま小粒に仕上がったものを「とても食べやすい」と言って頂いたり。このような嬉しい経験も糧となり、よそにない素材のものを作った方が面白いし、少しでも役に立ったらいいなという思いで、丁寧に飴を作っておられます。

マルシェ出店の際の常連さんもうらっしゃいますし、イベント出店はこれからも大切にしていきたいという小菊亭さん。おひとりでも何かもされているので、レモンマートルやじゃばら飴などはとても人気で、生産が追いつかないことも。発送も承っておりますが、お時間を頂戴することもありますので、どうぞお気軽にご相談下さいね。コンパクトサイズなので、お鞆にいれて持ち歩くのにもピッタリですよ。



小菊亭 京都市中京区衣棚通竹屋町玉植町247-1
TEL:090-6052-6803(営業時間中)
営業日時:火・水・木・金・土 12:00~15:00
※祝日はお休み場合があります。
※上賀茂神社(第4日曜)、つながるマーケットしが(第3日曜)、京都こだわりマルシェ(年3回の不定期開催、次回は9月29日(日)開催)に出店していますよ。

文・村上令子(村上メリヤス)

大和木綿が栄えた奈良から
Organic cotton

村上メリヤス

奈良県大和高田市出148 TEL:0745-52-6270
ネットショップ:M'sオーガニックコットン本舗
http://murameri.cart.fc2.com/

M'sオーガニックコットン本舗



TAKEFU・月のしずく・オルター販売店

大阪・泉佐野 ナチュラルマルシェ **マルゼン**

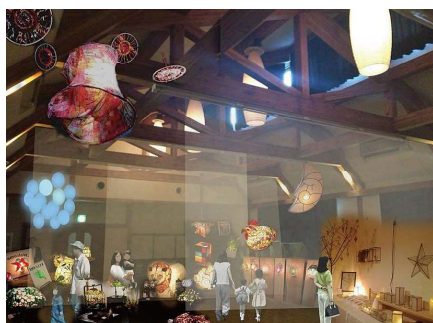
大阪府泉佐野市長滝 1528 TEL:072-465-6789
OPEN11:00~17:00 定休日:月火水(祝営業)

大阪

大阪府泉佐野市大木地区「オーガニックタウン構想」 大木(おおぎ)地区をオーガニックで盛り上げる 「第7回おさんぽカフェ」がグレードアップで開催!



10月27日(日)、日本遺産に指定された泉佐野市大木の農村景観の中に建つ大木小学校で1日限定カフェ&マーケット、光のアートイベントを開催します。目玉はアートミュージアム「光るアート大木HOTAL」。HOTALとは・・・Heartful OGI tie Art Light。地元関西の照明アーティストや工芸作家さんが出展して頂き、木造校舎を背景に作品を鑑賞していただけます。同時に大木森林組合を外部会場とし、それらの魅力をスタンプラリーを通して知っていただくイベントを開催!。大木の魅力を木と光を利用して発信するアートイベント、そして子どもたちが参加型で成長できる取組等盛りだくさんの内容となっています。この秋、ぜひ泉佐野市大木地区へ遊びに来て下さい!!

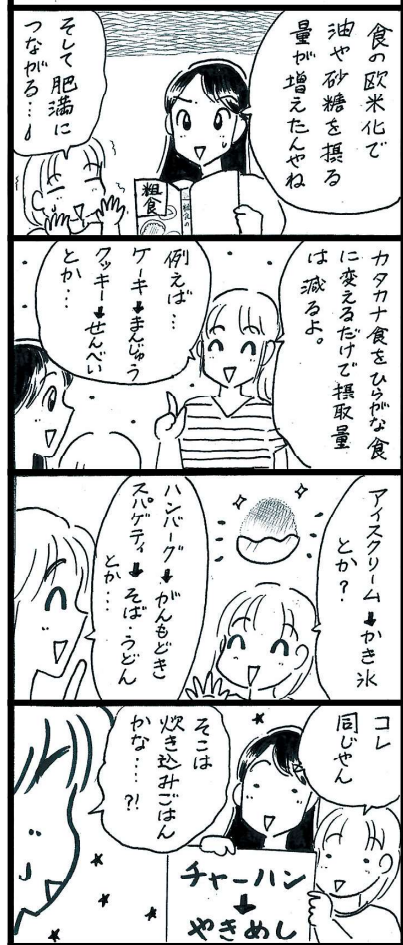


光るアート大木HOTALでおさんぽカフェwithむてんかスタイルマーケット! (第7回おさんぽカフェ)

日 時：2019年10月27日(日)11時~17時
会 場：大木小学校 泉佐野市大木1443
主 催：みんなのまちづくり隊
後 援：泉佐野市、泉佐野市教育委員会、泉佐野市観光協会、
一般社団法人泉佐野シティプロモーション推進協議会等(予定)
問い合わせ先：大和屋貴彦(090-5658-1947)

オーガニックダイアリー
作：吉岡かな

レッツ変換!!



関西のオーガニック情報サイト
Organic Story
QRコード

オーガニックストーリー特選 おすすめイベント情報

第8回
オーガニック映画祭
in Osaka
種を、大地を、次世代に
知恵や技術を先輩から後輩へ
つくり手と売り手、買い手を
“つなげたい”
2019.9.7(土)
開場/9:30
会場/大阪府立農芸高等学校

第8回オーガニック映画祭in大阪

2019年9月7日(土) ※台風の場合は、9月8日(日)に延期

受付/9:00 映画開場/9:30
会場/大阪府立農芸高等学校
大阪府堺市美原区北余部595-1

☆南海高野線初芝駅より「平尾」行き南海バスにて「農芸高校前」下車すぐ
☆近鉄南大阪線河内松原駅より「余部」行き近鉄バスにて「余部」下車すぐ

【映画チケット:1日券】
前売り(300円のお買い物券つき)：一般2000円/学生:1000円/高校生以下無料
当日：一般2000円/学生:1000円/高校生以下無料

【詳細お問い合わせ】国際有機農業映画祭in大阪 事務局 ※大阪農芸高校へのお問い合わせはご遠慮ください。
FAX:06-6681-1710/E-メール:osaka.yuki.eiga@gmail.com

〈上映作品〉
10:00 ある精肉店のはなし
12:50 生徒によるプロジェクト発表
14:00 トマト帝国
15:20 たねと私の旅



通販・ケータリング・農薬不使用野菜
帝塚山 ミル・メルシー
有機・農薬不使用栽培野菜をたっぷり使ったフレンチ

大阪市住吉区東粉浜 1-5-15 TEL: 06-6671-8001
ランチ11:30~13:30/ディナー17:30~21:30
休:水・木曜日・他不定休あり



オーガニック&ナチュラルフード
和歌山 **オーガニックマルシェ**
ホメオパシー Japan 正規販売店

和歌山県和歌山市堀止西 1-1-17 TEL: 073-427-3100
OPEN 9:00 ~ 17:30 休:日・月曜日