



毎月第4土曜日開催
すみすみマルシェ
2月27日・3月27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

大阪

野菜を売らない農家。農業は作るだけでなく、どう売るのが大切

47歳の時、レストランのオーナーシェフから農家へ転身

大阪市住吉区在住の小松勝治さん。堺市東区にある畑で、かなりの種類のハーブや果樹、西洋野菜、珍しい所ではバナナを育てている。

大阪で、10年以上オーナーシェフをしていたレストランから農家へ転身したのは47歳の時。こだわりの食材を仕入れていたそうなのですが、時期によって欲しい野菜が入手できなかったり、味に当たり外れがあったりしたので、だったら自分で作ってしまおうと思ったのと畑さえあれば、何とかなんとそう思いレストランを閉めてしまいました。

すぐに市の農政課へ行くが、担当者はそっけない。「これまで全く農業をしたこともない人が、いきなり農地を借りたいなんて言っても、そんなに簡単じゃないですよ」と門前払い。簡単じゃないことはわかっていました。だからどうしたらいいのか教えてもらいたくて行ったのですが・・・。

次に向かったのはハローワークで、農業の職業訓練校があることを知りました(現在は閉校)。そこでは農業経営者が講師で、農業の基礎知識や栽培、流通、消費までのビジネスの仕組み、法制度、マーケティングなどいろいろと教えてもらいました。卒業後、小松さん自身も3年ほどそこで講師を務めたりしていたが、いろいろなご縁で現在の畑を借りることになりました。

小松さんの畑はまるでハーブ園。土壌は人間の腸内環境と同じだと捉え、善玉菌、悪玉菌、日和見菌のバランスを整えるべく、菌たちの餌となる良質の有機物で土づくりを行う。農業は、一切使いません。雑草には雑草の役割があると考え、貴重な資源でもあります。セイヨウニンジンボク、アロニア、シーベリー、ユキノシタ、セントジョーンズワート、ハックルベリー、オレガノ、セージ、レモングラス、キャロブ、パースニップ、フィンガーライム、カレーリーフ、タラゴン、サルシファイ、ホオズキトマト、落花生(ルビー、黒、おおまさり)、オカノリ、ビーツ、スイカ、メロン、ショウブ、バナナウリ、スベリヒユ、食用タンポポ。とくに珍しいものでは、パイナップル、バナナ、バナナは去年産直市場よってって てんしば店で販売されました。国内産の完熟バナナはまずお目にかかることはないで大変珍しく、良く売れてました。今年はバナナの種類を増やし食べ比べして頂けるように思っておられます。また、去年は田んぼもチャレンジされ、てんしばやすみすみマルシェで、マコモダケはよく売っていました。

【購入方法】

産直市場よってって てんしば店
<http://www.yottette.jp/tenpo/tenshiba/creema>(クリーマ:手作り品通販サイト)
https://www.creema.jp/listing?active=sp_home-nav&mode=keyword&q=drry
全国各地のマルシェやイベントに週末出店
(現在新型コロナウイルスの為自粛中)



「食エステ専門店FTBドリームファクトリー」を運営する小松勝治さん。自然循環農法の少量多品目栽培から加工流通まで一貫。週末は全国各地のマルシェやファーマーズマーケットなどに出店し、移動販売を行う。食エステシリーズの純植物性ハリラスープやハーブソーセージ、ピクルスなどの加工品も販売する。

ネットやマルシェなどの対面で売る

ハーブや野菜を料理で自分がどれだけ使うのかを把握しているので、畑の農作物を活かすことができている。販売ルートは、creema(スマホで売買できる産直アプリ)や産直市場と、対面販売するマルシェやファーマーズマーケットなど。販売だけではなく、畑でヴィーガン、薬膳、メディカルハーブ等の講習会を開催することもあります。去年はコロナでなかなかイベントがなく営業形態も変わらざるを得ないのですが、今までは平日は畑、週末は食エステを広めるべく、全国各地へ出かけていました。

加工品のレシピは、元シェフだった小松さんのオリジナルで、食材は自社の有機農園産という商品コンセプトを伝える。お客さまが家に帰ってから家族や友人と「美味しかった、楽しかった」と話題にあげて、記憶に残るような仕掛けをつくれるよう、日々アイデアを練っています。

土がある限り、農業はやろうと思えばどこでもできると思います。10代後半で渡航し、貿易商やデザイナーをしながらアジアの国々を渡り歩いてきた小松さんだからこそ、言える言葉なのかもしれない。どんな場所でも、そこに土があれば耕して、野菜を作る。できた野菜は、美味しく料理して、たくさんの人に食べてもらい、幸せになってもらいたいと願っている。日々の農作業は、とても忙しいのでちゃんと休みもとる。とくに、冬は畑を休ませる必要があるため、自分自身も休暇をとって奥様と旅へ出かける。「自分がつくったもので誰かが喜び、笑顔になってくれることが嬉しいです。つくる人と食べる人が、お互いに愛にあふれてハッピーになれるようなLove-Loveな関係でいたい。と語る。これからもアイデアとそれを形にする実行力を磨き、自分のブランドを確立していきたいと思っています」と熱く語られた。

食エステ専門店FTBドリームファクトリー
558-0042 大阪市住吉区殿辻1-3-6
お問合せ/090-9878-9723 または
メールアドレス: drry.jessica@gmail.comまでどうぞ。

文・吉岡 修(自然食品の店 グッドヒル)

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

大阪

オーガニックL-Stayあかつき

オーガニック・無添加な民泊が登場 内装やアメニティもすべて



2020年、新型コロナウイルスの影響によって宿泊施設はほとんど凍りついてしまいました。そんなコロナ禍の中、築50年の木造アパートをリノベーションして今年1月にグランドオープンさせた民泊施設「オーガニックL-Stayあかつき」があります。

コロナ禍以前は、南大阪でも特に泉佐野市は関西国際空港があるため、訪日外国人の数が多く、宿泊施設もかなり建築ラッシュで増えていました。しかし、外国人の中でも欧米や

オセアニアの方たちは日本よりもオーガニックに対する健康意識がとても進んでいるため、訪日しても無添加やオーガニックのお店や施設が少なすぎると嘆いているのが現状です。また、中国では大気汚染などから空気環境が悪いので、空気に対する意識がとても高まっており、良質な室内空気をとても求めています。

こういったことも踏まえて、無添加でオーガニックな民泊施設が作れないかと考えた末、完成させました。まだまだ施設運営については素人同然ですので、試行錯誤している段階ですが、できるだけのおもてなしをしたいと考えております。ただ夕食や朝食を求めて歩いていける距離にオーガニックを取り扱う店や施設が少ないので、今存在している南大阪のお店



安全なお米・自然食品
neko-ya
根っや

営業時間 am 9:00 ~ pm 8:00 / 定休日 日曜日
<https://www.facebook.com/nekoyasan/>
<https://neko-ya.shop-pro.jp/>
大阪府柏原市大正3丁目1-35 / TEL&FAX 072-972-0467



と連携し、地図などで紹介していきたいと思っております。

私共はむてんかスタイルふくろやという工務店を営んで住宅を無添加で建築やリフォームしているということもあるので、その室内空間を体感して頂くということも相成ります。コンセプトとしては「さのまち場から海・空・山の軸を通じて、衣食住+アートとが健康で持続可能性のあるオーガニックな憩いの場として満足されたシーンを思い描く」。室内には「あかつきアート」という芸術アート空間として、タオル絵筆で描く長さ3.5mの掛け軸やベンガラ染め、ステンドグラス、陶器、水彩画など地元に関係のある作家さんをお願いし、各部屋に配置しています。

アメニティは、無添加タオルや有機コーヒー、有機茶、きび砂糖、せっけん、歯みがき粉は無添加、備え付けのシャンプー、ボディソープ、台所洗剤などもすべて無添加にこだわっています。シーツを洗濯する洗剤も無添加です。



内装仕様として、壁と天井は、ウイルスを死滅させるしっくい塗り、床や建具は無添加な天然木、接着剤はお米、土間は天然石、塗装は柿渋塗り、断熱材は炭化コルクです。尚、合板やクロス、ボンド、ペンキは一切使っていません。

オーガニックL-Stayあかつき
大阪府泉佐野市大宮町12-6 SEIKOEN202(あかつき)
TEL:050-3204-2968
<https://mutenkastyle.jp/Akatuki/>
1泊食事なし宿泊費1人6500円(1人増加毎+3500円)
+清掃費2000円(宿泊数・人数に関係なく)・定員6名
※乳幼児や添寝は無料



文・一級建築士 袋谷幸宏(むてんかスタイルふくろや)



無添加住宅。の新築・リフォーム

むてんかスタイル
ふくろや



耐久性が高いから安くつく!

燃えない建材「しっくい」

無添加住宅®にリノベーション



大阪府泉佐野市大宮町12-6-103
ショールーム 10:00~18:00 / 定休 水・日

TEL 072-493-8351
090-8982-5569

H P <https://mutenkastyle.jp/>
メール yfukuroya@mutenkastyle.jp

大阪

自然食品の店 グッドヒル

知らずに遺伝子組み換え食品を食べているという現実

スーパーで販売されている食品は「遺伝子組み換え」の原料が使われているものが多く、かなり注意している方でない限り私たちは普通に食べているという現実。

人間の体は、異物が入って来るとそれに対抗するために抗体を作り、免疫システムを使ってその異物を攻撃しようとし、遺伝子組み換えの作物やその食品を食べていると、アレルギーや自己免疫疾患、がんなどを引き起こす可能性があると言われています。遺伝子組み換え食品は、今では世界中に蔓延しており、日本でも遺伝子組み換え作物の輸入は許可されていて、スーパーなどで売られています。

よく店のお客様に「絶対食べていない」と自信を持っておっしゃる方がいますが、それは表面的な表示で見ているだけです。スーパーなどで、肉類、サラダ油、醤油などの調味料、ビールなどを買う方は、必ず口にしています。

お肉になっている家畜類は、その99%以上が輸入された遺伝子組み換え飼料(エサには規制がありませんので保存料が大量に含まれています)を食べて育てられています。それを食べて育った家畜の肉を私たちは食べていますので、間接的ではありますがより濃縮した形で遺伝子組み換え作物を食べている事になります。

日本では小麦は、市場に出回る8割以上がアメリカ産です。輸出国では生産効率を上げるためにラウンドアップ(文章最後に※注釈)という除草剤を使って葉だけを枯らして、実を収穫します。さらに小麦の場合には、この後ポストハーベスト(この農薬は、船での輸送時に虫がわからないように使われます)農薬を混ぜて日本へ輸入されます。こうして、農薬まみれになった小麦を輸入して私たちは様々な場所でいろいろな料理になって食べています。

絶対に避けたい食品添加物ワースト5

いずれも発がん性、催奇形性、アレルギーなどの報告があり極力避けたい食品添加物です。

輸入レモンの防かび剤	OPP, TBZ, イマザリル
保存料・殺菌料	ソルビン酸K, 安息香酸Naなど
合成甘味料	サッカリン, アスパルテームなど
合成着色料	黄色4号, 赤色106号など
発色剤	亜硝酸Naなど

黄色4号は、子どもの暴力行動やアレルギーの原因として問題になっている添加物だよ。

ひとつひとつの毒性も恐いけど、合わせているとつたときの相乗毒性がもっと恐いんだよ。



遺伝子組み換え食品

日本に輸入され始めた遺伝子組み換え作物は、除草剤に強いとか殺虫性があるなど、栽培の省力化を目的としています。大豆・じゃがいも・とうもろこしなどで、ほとんどが加工用です。

開発企業は急性毒性はないといいますが、恐ろしいのは慢性毒性や、影響を受けやすい胎児や子どもへの毒性、アレルギー性など。いずれも安全性は確かめられていません。表示義務のない現在、私たちはなるべく安全、安心な食品を選ぶ以外に自衛策はありません。





自然食品の店
good hill
グッドヒル

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<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)

農業は、大事な腸内細菌を殺すと言われています。農業を販売する会社は、「植物には影響しても、人には影響しないので安全です。」と言いますが、私たちの腸内に棲む腸内細菌は植物と同じ構造をしていますので、私たちが食べた農業は腸内細菌を殺してしまいます。我々の代謝の9割は腸内細菌が大きくかかわっていますので、当然代謝に大きな影響を与えます。当店のお客様でも、農業を使っていない野菜を食べるようになってから便通が明らかに改善したという例はものすごく多いです。他にも大切なミネラルが排出されたり、伝達物質の作用が弱くなったりします。

遺伝子組み換えの作物を妊婦さんが食べると、生まれてくる子供の脳に大きな影響を与え、自閉症の原因にもなっています。遺伝子組み換え作物や農業は血液脳関門と言って脳と血液の間の物質交換が簡単にできないようになっているバリア機構や腸内環境、免疫機能といったところに大きく影響します。子どもの脳の問題では、1975年にアメリカでは5000人に1人の割合で自閉症の子がいたのが、2014年では68人に1人の割合になっていると報告され、この結果に上記の問題が大きく関係しているという研究者も増えてきています。

遺伝子組み換え作物の規制はヨーロッパでは非常に厳しいのですが、日本はかなり甘いのです。現在8品目(とうもろこし、大豆、菜種、綿、てんさい、ジャガイモ、など)で世界でもトップクラスの遺伝子組み換え作物消費国です。企業側に有利なような抜け穴を作った法が日本では支配していますので、我々消費者が様々な事を学び、少し高いですが国内産の原料を使った物を

消費していくように心掛けて行くしか今の状況は変わりません。勉強するのが面倒であれば、この「オーガニックストーリー」に掲載されている店舗でいろいろ聞いてみて下さい。面白い情報が聞けると思います。

※注釈

2018年ラウンドアップでリンパ腫になったという大ニュースが、世界中に流れました。被害者は、農薬会社に320億円の提訴を起こし、87億円の賠償命令が下されました。他にも数千規模で訴訟が起こされていると言われています。しかし、日本では報道されませんでした。

◆参考文献: 葉子クリニック院長 医学博士 内山葉子先生「健康情報のウソに惑わされないで」

文・吉岡 修(自然食品の店 グッドヒル)



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/>



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  Naturel marché

大阪府泉佐野市長滝 1528 TEL: 072-465-0828
OPEN 11:00~17:00 定休日: 月火水 (祝営業)

大阪

帝塚山フレンチ ミル・メルシー

世界一環境と安全に配慮されたサーモン “オーラキングサーモン”について

いつも記事を読んでもらっている皆様、おはようございます！（←朝が多いので）

通販・ケータリング・無農薬・帝塚山フレンチミルメルシーのオーナーシェフ、玉城雄湖です。今日は当店一押し食材である“ニュージーランドオーラキングサーモン”についてシェアしたいと思います。まずはニュージーランドについて簡単に紹介しましょう。（シェフの第二の故郷です！）



ニュージーランドは南半球に位置し、四季のある日本と同じ島国です。とにかく自然が美しく、ミルフォードサウンズ等“世界一きれいな散歩道”と呼ばれるトレッキングコースのために世界中から観光客が訪れる観光立国でもあります。ニュージーランド人（現地ではキーウィと呼びます）はとても自然を愛する人々でどんなことをするにもまずは自然環境への配慮から入ります。「人は自然から離れては生きていけない」ことがよくわかっていることなのでしょう。そんな中で始まったのがオーラキングサーモンの養殖です。場所は南島北端の「マールポロ・サウンズ」と呼ばれるところで水平透明度がなんと62メートル！この世界一きれいな海で育てられるため、抗生物質やワクチン等を使う必要がありません。世界流通シェア1%以下なことを見ても、食材としての品質、安全性においても様々な認証機関を経て、最高水準の出荷処理、温度管理を経て世界中に輸出されています。

僕のところでは、主にマリネやスモーク、カマ肉や中落はほぐしてハンバーグにしたり骨や皮、ほぐした後のアラとくず野菜でヒュメドポワソン（魚介類のだし汁）を引き、ゼリー寄せのコンソメやソースのベースにして利用しております。綺麗な海、自然由来の生育のおかげで臭みは全くありません。中々希少なサーモンですが一度使うともう虜になるぐらい身質がいいので、この仕事をする限り使い続けたい食材の一つです。

文・玉城雄湖(ミル・メルシー オーナーシェフ)

オーガニックストーリーは下記の自然食品店で入手いただけます

自然食品の店good hill	大阪市住之江御崎3-3-16	06-6115-1500
ナチュラルライフステーションキャロット	大阪市天王寺区上本町7丁目2-1	06-6771-2455
ムスビガーデン大手通店	大阪市中央区大手通2丁目2-7	06-6945-0618
正食協会	大阪市中央区大手通2丁目2-7	06-6941-7506
健康ストア 健友館	大阪市城東区関目1丁目11-31	06-6930-4649
クレヨンハウス大阪店	大阪府吹田市垂水町3丁目34-24	06-6330-8071
根っこや	大阪府柏原市大正3丁目1-35	072-972-0467
ゆうきの八百屋	大阪府富田林市桜井町1丁目2-5	0721-26-2619
ナチュラルマルシェ	大阪府泉佐野市長滝1528	072-465-0828
自然食品Aina	大阪府泉南市幡代2丁目35-29	072-485-0261
和歌山オーガニックマルシェ	和歌山市堀止西1-1-17	073-427-3100
毎日おいしいオーガニック かんとりい	奈良市東登美ヶ丘4丁目16-5	0742-43-6629

現在設置先になってくださるオーガニック店舗を募集しています。ご希望の方は下記のメールアドレスまでご連絡ください。

organicstoryjpn@gmail.com

オーガニックダイアリー

作：吉岡かな



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



関西のオーガニック情報を随時更新。
店舗情報、生産者情報、
イベント情報など随時掲載



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

大阪市住吉区東浜浜 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 1-1-7 TEL：073-427-3100
OPEN 9:00～17:30 休：日・月曜日