

Organic Story

2021.06 No. 023

発行:オーガニックストーリー編集室〒559-0013 大阪市住之江区御崎3-3-16(自然食品の店 グットヒル内) E-mail: organicstoryjpn@gmail.com



6次産業で生き残る! 日本のお茶づくりの未来

はじめまして。にのらく茶園の東(あずま)と申します。愛媛県内子町という小さな町の自然豊かな山あいで、オーガニックの紅茶・緑茶づくりに取り組んでいます。

先代が18年前に開園した茶品種べにふうきの専門茶園を今年2月に引継ぎ、慣れない農作業で腱鞘炎や腰痛と戦いつつ、二代目として挑戦の日々を送っています。

現在テレビではお茶のコマーシャルを見ない日は無く、生活に溶け込んだ飲み物になっています。だから茶園を継ぐにあたり茶農家の現状を知ったときは驚きました。ペットボトル茶等の緑茶飲料は年々市場規模が大きくなっていますが、一方で茶農家の廃業が後を絶たないんです。農林水産省の統計では平成12年から27年の間でなんと半分以下に!その主な原因是買取り価格の下落と後継者不足。特に小規模農家は生活も苦しく跡継ぎも見つからず、茶園の継続を諦める方が多くおられます。そんな状況の中、小さな茶園が生き残るには「6次産業化」がカギではないかと考えています。

自分で栽培・収穫(1次産業)した農産物を自ら加工(2次産業)し、販売(3次産業)まで行うという6次産業。にのらく茶園も自分たちで栽培・茶摘みした生葉を自分たちの工房で紅茶・緑茶に加工し、野外イベントやインターネットで販売したりお店に卸したりしています。何でも自分たちでするのは大変ですが、自分たちが最初から最後まで手掛けたものだからこそ自信を持ってお届けできると信じて



フリーペーパー
瓦版



毎月第4土曜日開催
すみすみマルシェ
6月26日・7月24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



います。また、有機栽培は雑草との戦いで草取りがこんなに大変なんだよとか、でもその代わり安全で美味しい紅茶ができるんだよというお話をお客様にできることが6次産業の魅力であり目的なのではと思います。もしイベント等で農家さんを見かけられたら、買うだけでなくストーリーに少し耳を傾けていただければと願っています。そういうお客様と農家のちょっとした会話が日本の農業を育てていくことにつながると信じています。

*にのらく茶園を運営する東さんは、環境イベント「アースデイ神戸」を立上げ、主宰者として現在も活躍しております。アースデイ神戸を主催する中で、先代の安岡さんに出会い、地球環境のことやオーガニックのことなど、色々なことを話し合い、そして2020年4月に安岡さんからにのらく事業の承継のお話をいただき、「美味しい安全なお茶を多くの人に」との思い取り組んでいます。

国産有機紅茶・緑茶の専門茶園にのらく茶園
公式サイト:<https://nинoraku.com>
Facebook:<https://www.facebook.com/azmackcoco/>



事務所
〒540-0005
大阪市中央区上町C-6口フティ上町1001
TEL: 06-7777-4392
FAX: 06-7777-4392
圃場・加工所
愛媛県喜多郡内子町

文・東 晃佑(にのらく茶園)



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



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

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 にり/バーション

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



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♪ために成るコラム

大阪

無添加手作り
石けん専門店 オラン・ク・オラン

大切な肌に毎日使っているもの 中身を知っていますか？

こんにちは、私は大阪府泉佐野市でオラン・ク・オランという無添加石けん専門店を営む橋本健一です。今年で立ち上げてから10年になります。

私は、中学2年生の頃からおよそ10年間、アトピー性皮膚炎に悩まされていました。酷いときには全身が真っ赤になり、ステロイド薬が手放せない状態でした。

22歳の夏、就職した生活協同組合で商品開発の担当になりました。その時、上司から「君は肌の調子が悪そうだけれども、普段使っているボディーソープや洗顔が、何からどのように製造されているか、きちんと理解しているか？」と問われ、ハッ！としました。お肌は大事なのに、毎日そのお肌に使っているものを見ることに愕然としたのです。

市販品のほとんどには科学的に合成された「合成界面活性剤」が使用されており、これがなかなか分解されないために人間の肌や環境に悪影響を与えることを知りました。一方石けんは食べられる油脂が主原料です。石けんと人間の歴史は数千年に及び、その安全性は証明されています。

その生協では、身体と環境にやさしい石けんを使おうという運動をしていました。石けん生活を実践し、正しいスキンケアを行うことでアトピーが徐々に改善していきました。これには本当に驚きました。ただ、安価なものは使い心地が納得いくものではありませんでした。

一方使い心地に納得できる良質の石けんは非常に高価で、毎日全身に使うことができませんでした。石けんと一口に言っても、

奈良

村上メリヤス

綿栽培日記①

自社農園に綿の種を植えましたよ！

私共村上メリヤスは、アメリカのオーガニックコットンを使用した衣料雑貨と、自社農場にて農薬を使わず栽培した綿を原材料に、純奈良産の商品も取り揃えております。今回は、その綿が成長し、商品となっていくまでのストーリーをお伝えしていけたらと思っています。

* * * * *

10年余り続けてきた綿栽培ですが、去年はコロナにより、世の中から一瞬にしてマスクが消え、私共のオーガニックコットンマスクの需要が一気に高まり、どうしても時間を作れずに、綿栽培を断念せざるを得ませんでした。なので、今年は種を植えられることが、とてもとても嬉しいです。

しかし、その前に畠の整備をしなくてはなりません。3年に1度畠を耕し、マルチを張るのですが、今年は2年前の畠のままなので、生命力の強い竹や、根が大きく張っている雑草と格闘。マルチの穴の中には、2年前の綿の木の根っこが残っていることもあるので、それ



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・特栽培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品目扱う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30分～19時、日曜・祝日 10時～18時30分（土曜定休日）

原料や製法で品質や成分が全く違い、それによって価格も変わってくるわけです。安価で納得のいく使い心地のものが無かったので、「無いなら作ろう！」という発想で石けんを開発しました。始まりは自分自身のための石けんだったので。

試行錯誤の末、ようやく納得いくものが出来ました。高品質な石けんは、アトピーの方に限らず、その良さを実感できます。そのうち友人・知人から分けてほしいという声を頂くようになり、私のような人が他にも居るかもしれないとの思いもあって無添加手作り石けん専門店オラン・ク・オランを立ち上げました。今は身の回りのものの中身を考えるきっかけにしていただきたいという思いから、手作りコスメ（リップクリーム、ハンドクリーム）の講習などもおこなっています。石けんはひとつ560円～。ホームページや電話で購入可能です。



無添加手作り石けん専門店 オラン・ク・オラン

<https://www.orangkeorang.com>

※ホームページで取扱い店舗を紹介しています。一度ご確認ください。

080-3858-4714 橋本健一

文・橋本健一（無添加手作り石けん専門店 オラン・ク・オラン）

らも全部引っこ抜いて。

イベント出店や企画展の準備、取扱店への納品もあるので、商品作りをしながらの畠作業となりますから、筋肉痛の体でミシンを踏んだりするわけですが、このバタバタした毎日や体の悲鳴も、より綿をいとおしく感じることにつながるんですね。



種植えをする前に、2～3日種を水に浸けておきます。これがもう芽を出してもいいんだよというサインになり、発芽を促すことになるそうです。マルチの穴1ヶ所に10粒くらい投入。元気に育つもの、育たないものがあるので、元気な子を残して、残りは間引きします。綿と綿の間隔は、お互いの栄養を取り合わないように70cmほど空けた方がいいですね。

←種植えから1週間ちょっと。かわいい芽が出てきましたよ！このまま、すくすく育ちますように。

文・村上令子（村上メリヤス）



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 ~ 18:00 定休日：毎日曜日、第4土曜日
<https://organicaina.jimdo.com/>



オーガニック・無添加食品専門商社

Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

〒540-0021

[本社] 大阪市中央区大手通2-2-7
TEL: 06-6945-0511 ■ 06-6946-0307



大阪

根っこや

知っていますか？ 添加物表示の抜け穴

日本人は年間で平均して4kgもの食品添加物を口にしていると言います。多い人になると年間11kgにもなるとか。現在日本で認可されている食品添加物は1500種類とも言われています。一方、アメリカでは140種類、イギリスでは14種類、北欧では0種類です。出来るだけ添加物の少ないものを選びたいですが、添加物の表示には大きな抜け穴があることも知ってください。

●一括表示【例：コンビニのおにぎり】

表示を見ると添加物は次の3種類でした。

pH調整剤／グリシン／調味料（アミノ酸等）

では、このおにぎりには何種類の添加物（化学物質）が含まれているのでしょうか？ 答えは「3種類」ではありません。実は、「少なくとも6種類、多ければ10種類以上」の添加物が含まれています。どうしてでしょう？

★「一括表示」という隠れみの

3つしか書かれていないので、なぜそんなにたくさんの添加物が入っているのか？ それは「一括表示」というルールによるものです。例えば、pH（ペーハー）調整剤というのは、一つの物質名ではありません。保存性を高めるため、クエン酸ナトリウムや酢酸ナトリウム、フマル酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウムなど4～5種類の化学物質の集合体なのです。また、「調味料（アミノ酸等）」には、グルタミン酸ナトリウムやDL-アラニン、グリシンなどのアミノ酸調味料のほか核酸系の調味料も含まれています。何種類が混ざっているのか表示だけを見ても分かりません。

他にも、香料や乳化剤、膨張剤、軟化剤、凝固剤、酸味料、光沢剤など一括表示されている添加物はたくさんあります。

●キャリーオーバー（持ち越し）【例：焼きせんべい】

昔ながらの焼きせんべい、きっと添加物は少ないと思われるでしょう。原材料表示は次の通りでした。

うるち米／醤油／砂糖

原材料から持ち越される添加物は非表示。一見すると添加物はなさそうです。ところが、ここにも落とし穴が…。原材料からそのまま持ち越される添加物（これを「キャリーオーバー」という）は表示しなくてよいことになっているのです。このため、焼きせんべいに使われたしょゆに入っている添加物はここには表示されていません。ところが、安いしょゆには大量の添加物（化学物質）が使われていることが多いのです。しかも、脱脂加工大豆と言って大豆油を搾った後の産業廃棄物から作られることもあります。しょゆ以外にも、マーガリンが使われていれば乳化剤や酸化防止剤、和菓子のあんこには保存料などが含まれている可能性がありますが、最終の工場で入れたわけではないので表示が免除されます。

●表示されない加工助剤

【例：きれいに剥けたミカンの皮】

「缶詰のみかんは皮がきれいにむけているな」と思う方もいらっしゃると思います。でも、缶詰のみかんの皮はむいているのではありません。塩酸とカセイソーダで溶かしているのです。ところが、原材料表示欄に「塩酸」や「カセイソーダ」は表示されていません。

タネからはじめる！オーガニック家庭菜園ライフ!!

命がつながる 固定種・在来種
野菜のたね

毎年作物から種を探れば、次年の年も作物ができる！！

種採取／種販売／種交換／種貯蔵／種販賣／種交換／種貯蔵／種販賣

従来の一代限りの1種ではなく、複数の在来種や古き良き種子です。

ナチュラルライフステーション <https://organicseeds.jp>

安全なお米・自然食品

nekko-ya

根っこや

営業時間 am 9:00 ~ pm 8:00 / 定休日 日曜日

<https://www.facebook.com/nekkoysan/>

<https://nekko-ya.shop-pro.jp/>

大阪府柏原市大正3丁目1-35 / TEL&FAX 072-972-0467



【例：変色しないレタスの切り口】

スーパーやコンビニで売られているカット野菜に入っているレタス。時間が経ってもきれいな色を保っていますね。自分でレタスをカットすれば、すぐに切り口が茶色くなってしまうのに。それは「殺菌剤（次亜塩素酸ソーダ）」で消毒しているからです。キッチンハイターの主成分です。キッチンハイターおうちで野菜をに漬けることはまずありません。ところが、原材料表示欄に「殺菌剤」の表記はありません。

このように製造過程で使われている薬品は「加工助剤」と呼ばれ、「食品の完成前に除去されたり中和されたりして完成した食品には残っていない」とみなされています。このため、表示の必要がないと決められているのですが、実際はどうなのでしょう…。

●原材料表示のない食品

加工食品のすべてに原材料表示があるわけではありません。例えば、次のような食品には表示がありません。

- ・包装されていない食品や店内で製造・販売する惣菜
- ・「ほか弁」など持ち帰りのお弁当屋さんで作られたお弁当、レストランなど飲食店のメニュー

袋に入っているパンには原材料表示がありますが、ベーカリーでトレイに載せて買うパンには表示がありません。また、スーパーやお惣菜屋さんで自分でパックに詰めて買うコロッケにも原材料の表示がありません。こういった食品には添加物の表示はなく、どんな添加物が使われているのか分かりません。

※参照：身近にひそむ有害物質



リン酸塩の多い食べ物はカルシウム不足を招く！

文・山本 剛史（根っこや）



TAKEFU・月のしづく・オルター販売店

大阪・泉佐野
ナチュラルマルシェ

Naturel marché

大阪府泉佐野市長瀬 1528 TEL: 072-465-0828

OPEN 11:00 ~ 17:00 定休日：月火水（祝営業）

兵庫

ジェイ農園

食べることの大切さを痛感し「本物の食」をめざして

兵庫県丹波市で、農業を行わ
れている「ジェイ農園」さん。それを始められたのが、なんと学習塾のメンバーさんだとい
うのですから、非常に興味深いですよね。

きっかけとなったのは、職員の健康を考え
たこと。忙しい先生方というのは夜遅くまで
仕事があり、そうなると飲食店も閉まっていたりで、どうしてもコンビニの利用が多かつ
たそうです。そんな生活で、実際に体を壊す
メンバーもいて、より食べることの大切さを
痛感。そして「本物の食」をめざし、自分達で
作ることをスタートさせました。

はなから農薬を使わない栽培しか考
えていませんでした。ご近所の農家さんに聞いたり、改良普及センターに相談したり。「奇跡の
リンゴ」の木村秋則さんご本人が来られる自然栽培実践塾へ参加する為、石川県まで行
かれたことも。そこで試行錯誤の末に、土壤や植物に存在する微生物に目を向けること
になります。そこに生えている草や、育てた野菜にはたくさんの微生物がいて、それを培
養する。微生物の力を借りて、本来の生命力にあふれた圃場を再生したい。こうして「自
然微生物農法」にたどり着いたのです。

塾に通う子供たちにも食の大切さを知ってもらおうと農場体験を実践しましたが、昨年は
残念ながらコロナの影響で断念。今年はもう一度子供たちに体験させてあげたいと考えておられ
ます。その体験から子供たちがどんなことに気づ
いてくれるのか、楽しみですね。

1年中、いろんな野菜を育てられていますが、
5月後半頃からはタマネギやニンニク、6月以降
からはトマトやキュウリ、ナスなどの夏野菜も
おすすめです。元気な土壤が育む生命エネルギーの充満した作物が「基本の食材」となるよ
うにこれからもおいしい野菜を作り続けてく
れることでしょう。



自然との共生をめざすジェイ農園

〒669-4274

兵庫県丹波市春日町棚原78
メール:tamba@j-farm2009.com
<https://www.jnouen.com/>
※淀屋橋ODONAマルシェ・中之島直売所・ミオソラマルシェなど
兵庫、大阪を中心に出店中ですよ。



オーガニックダイアリー
作:吉岡かな

原 材 料



文・村上令子(村上メリヤス)

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
Healthy & Natural 自然館	大阪市中央区瓦町3-2-3	06-6231-1341
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
ナチュラルフルーズ グラン	大阪府枚方市楠葉朝日1-6-3	072-855-0114
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	大阪府泉佐野市長瀧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 かんといい	奈良市東登美ヶ丘4丁目16-5	0742-43-6629
ハートビートショップ hana	滋賀県草津市下笠町731-4	

現在設置先になってくださるオーガニック店舗様を募集しています。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



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
OPEN 9:00 ~ 17:30 休: 日・月曜日



関西のオーガニック情報サイト
Organic Story
関西のオーガニックを伝える 情報サイト

