

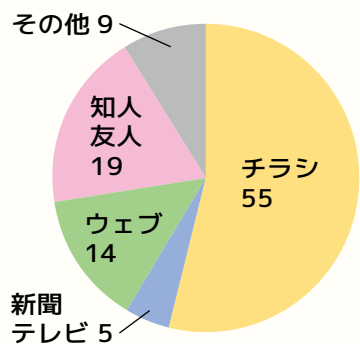
第2回高知オーガニックフェスタ

来場者アンケート

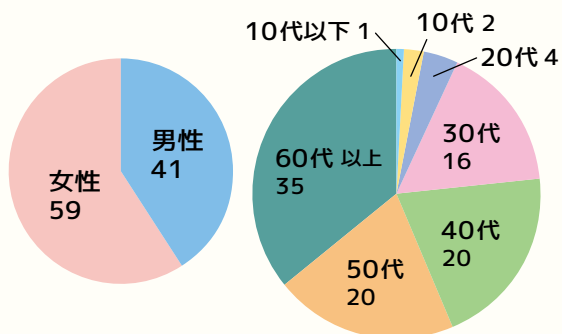
ご協力ありがとうございました。
 次回の参考にさせていただきます！
 ※700 枚配布 / 100 枚回収



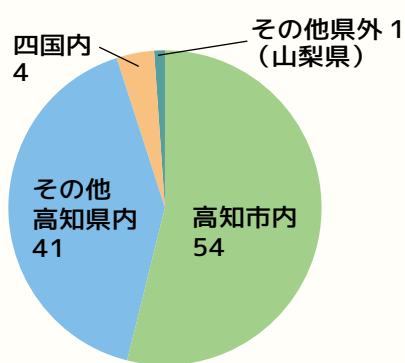
Q1 この催しをどのような方法
 で知りましたか。



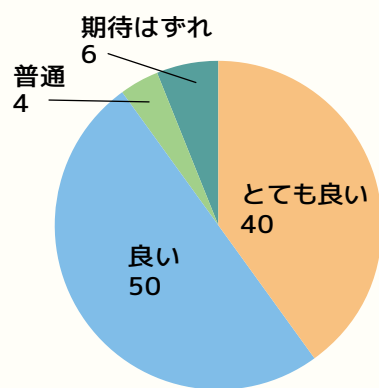
Q2 あなたの性別、年齢層
 についてお答えください。



Q3 あなたの居住地について
 市町村でお答えください。



Q4 この催しをどのように感じましたか？



食と農と学びの融合

株式会社土佐山田ショッピングセンター
 〒782-0039 高知県香美市土佐山田町栄町222
 URL <http://value-tsc.jp/>
<https://www.facebook.com/value.tsc>



四万十の山で
 塩をつくることで、
 山と海が川でつな
 がっていることを
 伝えたい (^^) /
TEL&FAX
0880-26-0369
塩の邑



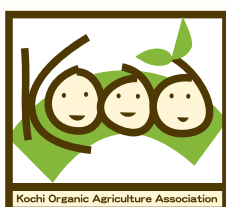
高知県香美市土佐山田町百石町 1-7-26
 TEL/FAX 0887-53-1433
 営業時間：7:00～19:00 定休日：金・土



特定非営利活動法人 高知県有機農業研究会 広報紙

いろいろ
 ゆうき

2018年冬
 第33号



発行: 2018年 2月12日
www.ko-yuken.org
 ご自由にお持ち下さい。



第2回 高知 オーガニック フェスタ

～大切な人に、オーガニック～

盛況のうちに終了しました。
 多くの方のご来場、
 ありがとうございました！

会員募集 ～ 高知県、いや世界中の有機農業を応援したい方を募っています！

個人年会費

運営会員 5,000円
 (総会議決権あり)
 賛助会員 一口 1,000円
 (一口以上何口でも / 総会議決権なし)

団体年会費

運営会員 10,000円
 賛助会員 5,000円

郵便振替：01640-6-56351
 加入者名：特定非営利活動法人
 高知県有機農業研究会

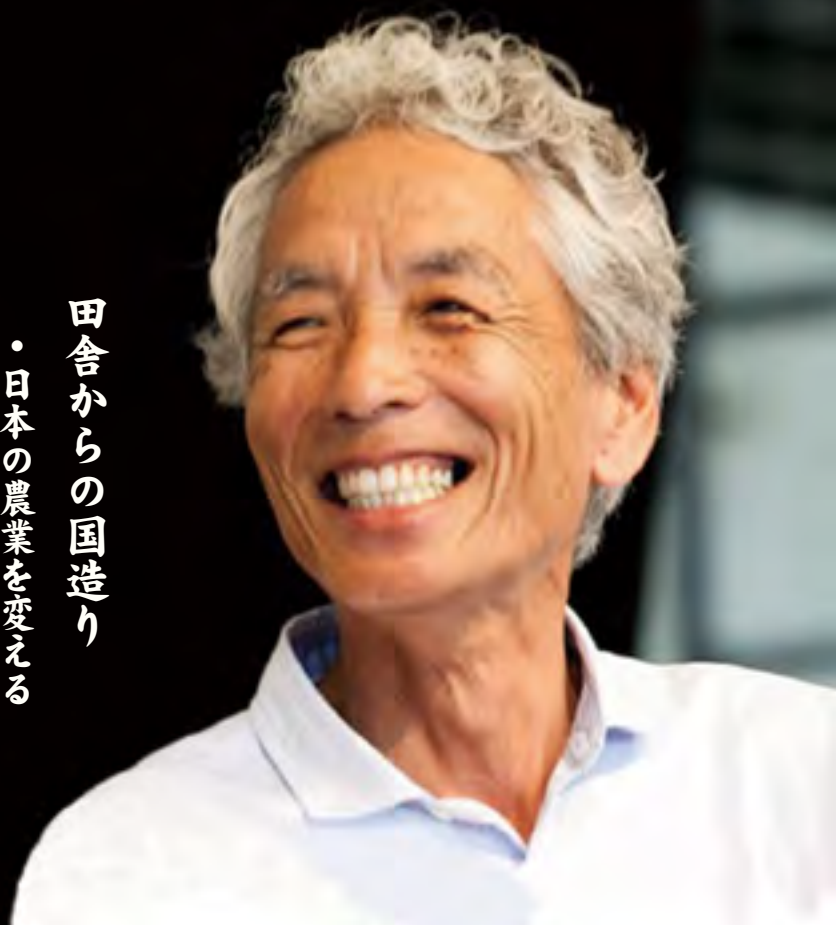
当紙に関するご質問、入会に関するお問い合わせは下記までご連絡下さい。

〒781-3214 高知県高知市土佐山葛蒲 651 特定非営利活動法人 高知県有機農業研究会
 川村淳 / 電話：090-9550-9221 発行人：事務局長 松林直行

山下一穂

田舎からの国造り

- ・日本の農業を変える
- ・消費者の健康を守る
- ・美しい日本を取りもどす



第2回高知オーガニックフェスタ

食味コンテスト結果発表

人参部門

優勝 A 南国福常 90 票

2位 G 山下農園 57 票

3位 C 都築 団 41 票

4位 F 34 票

5位 D 24 票

6位 B 23 票

7位 E 17 票

参加投票総数 286 人

優勝農家紹介

南国福常 代表者 福水常恭



優勝コメント

このたびは、第2回高知オーガニックフェスタの人参食味コンテストで優勝との評価をいただきまして、誠に有難うございます。

脱サラし土佐自然塾で山下一穂さんから農業を学び、その後雇用就農を経て南国市・香美市の畑で自営就農を始めて早4年になります。

現在は「高知ものべ川有機農業推進協議会」の一員として会長や先輩方、仲間たちと一緒にいろいろと教えてもらいながら何とか日々の仕事に勤しんでいるところです。

人参の栽培法について、有機JASのルールに則っていますが、特殊なこだわりは特になく、有機栽培ではメジャーな「太陽熱養生処理」という手法を土づくりと草対策に用いているくらいです。

今回の人参は土佐山田の畑で作付けているものですが、非常に物理性の良い畑で、畑のポテンシャルがそのまま食味に出たのかな、という感じで、僕の手柄は特にない、というのが正直なところなんです。これからも皆様に美味しいと思ってもらえる野菜を頑張っ作っていいことと思います。よろしくお願致します。

山下農園 VS りぐるVege

優勝 山下農園 73 票

参加投票総数 105 人

小松菜部門（一騎打ち対決）

両農家紹介



山下農園

代表者 山下一穂。2006 年には『有機のがっこう』の塾長に就任。有機農業を広めるべく全国各地で講演。2004 年には著作本「超かんたん・無農薬有機農業」を出版。2017 年 11 月年永眠。

りぐるVege

元山下農園農場長として修行。その後、高知市春野町にて完全無農薬、無化学肥料で年間 30 品目以上のお野菜を栽培。ミニトマトやスイートコーン、タマネギなど子供達に喜んでもらえるような野菜作りを取り組んでいます。



オーガニックはどこへ向かう？

奥田政行氏・小川孔輔氏講演レポート

高知県有機農業研究会事務局 松林直行



第2回高知オーガニックフェスタのフォーラムは、アル・ケッチャーノの奥田シェフと法政大学経営大学院の小川教授に基調講演をお願いしました。

奥田政行さんのお話

足繁く生産者を訪ねて在来の野菜や素材を発掘し、料理を通して作る人と食べる人をつなぐ。それが地域おこし、街おこしとなって、人々のつながりがより大きく広がっていく。

作る人、調理する人、食べる人が、互いに理解し合う喜びがその原動力になっているのだろう。

海、山、川、里の食材の持ち味を生かし、組み合わせ、味をととのえるのが調理、そして植物や動物という生物多様性を皿に盛る。

オーガニックとは、生きものの多様性と人々のつながりの中にこそある。それは日本での有機農業の原点と重なる見えた。

小川孔輔さんのお話

ともかく世界のオーガニック市場はどんどん拡大しているのに日本のオーガニックは相変わらず低迷し、全然広がっていない。そして食物アレルギーの人やヴィーガンやベジタリアンが増える中、肉や牛乳や卵などの動物性食品はその加工品も含め、大豆等の植物性のものに置き換わっていくだろう。代替え技術は水産物にも及んでいく。その背景にあるのは、動物福祉、食の安全・健康、環境問題、食料の保障がある。オーガニックをこえて」というテーマは、そのような代替え技術による「植物の時代」が到来するだろう。



今回の講演で思ったこと

「オーガニック」をこえて」という小川さんの講演テーマを見たとき、僕は「オーガニックとは認証制度」という狭義な視点ではなく、もっと広義な、自然と人の関係をベースにした生物多様性の農業という視点を持とうという内容をイメージし、期待した。でも違った。

日本のオーガニック（有機農業）は、もともと生産者と消費者が手を携える「提携」というスタイルをとって始まった。そしてその考え方と実践は今も広く根を張っている。そんなオーガニック（有機農業）の社会的広がりの途上、国が介入する形で、使っている良い農業も多数ある認証制度に矮小化してしまった。そんな背景もあって確かに日本では認証有機農産物は「低迷」しているのかもしれない。でも人のつながりと信頼に基づく元々の有機農産物が様々な形で広がり、活発化している

ことだけは確かだ。統計に表せないだけで。

そしてオーガニックフェスタを前に急逝された山下一穂さんが生前いつも言っていたことがある。それは「オーガニックの広がりを作っていくには有機農業と慣行農業との間に壁を作ってはいけない。オーガニック、それは当たり前前の本来有るべき農業の姿だから」と。そして一穂さんも、あえて有機認証は受けずに「山下農園の人参」というスタイルで出荷されていた。

今回基調講演をして頂いた奥田シェフと小川教授の話は、オーガニックとは何か、どうあるべきなのか、どのように展開していくのかという観点から見ても、全く真逆の内容だった。でもそれぞれの考え方や動きは、これからの時代や社会背景の中で、それぞれがそれぞれの方向で大きく広がっていくことは確かだ。

オーガニックも多様性の時代に入っていくのだろう。



みもと歯科医院

院長 味元 議生

Yoshitaka Mimoto

TEL・FAX 088-864-0002

〒783-0004 高知県南国市大堀甲 1515 番地

E-mail: info@mimotoshika.com

農業 畜産 環境浄化 生ゴミリサイクル
EM(有用微生物群) のことなら

(株)共生21 まで

〒781-3512 土佐町田井 1353-2

山下修 090-4974-6436

