

掬ぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵
ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy

category

土



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



子どもたちの 命をはぐくむ 給食

1
時
間
目

臼杵市では、学校給食に「ほんまもん農産物」など環境に配慮して栽培された農産物を優先的に使用し、子どもたちが美味しく食べられる給食の提供を目指しています。「第2次ほんまもんの里 みんなでつくる 臼杵市食と農業基本計画」でも「学校給食オーガニックプロジェクトの推進」が盛り込まれており、これはより安心できる農産物の安定供給を目指すことのほかに、より質の高い給食を臼杵の子どもたちに食べてもらいたいという願いも込められています。



誰しも子どものころ、土遊びが大好きだった
ふかふかで柔らかい土を触るのも
水でびちゃびちゃになった土を触るのも大好きだった

土は私たちが立っている大地そのもの
大地に負担がかかったら、土が疲弊してしまったら

今、美味しく食べている農産物が手に入りにくくなるかもしれません
子どもたちは土に触れられなくなるかもしれません

土は食育へとつながり
環境へとつながり
未来へとつながっていきます

子どもたちへできること
それは大人の私たちが土を知ること
そして土から生まれる、臼杵の農産物を学ぶこと

さあ、大人の食育の時間です

コンテンツ

ホームルーム …… 大人の食育

1時間目 p2 …… 子どもたちの命をはぐくむ給食

2時間目 p7 …… ほんまもん農産物総ざらい

3時間目 p11 …… 美味しい農産物に一番必要な「土」づくりのために

4時間目 p13 …… なんで土が大事なの？

5時間目 p15 …… 対談 臼杵とほんまもん農産物の今…

6時間目 p20 …… 今、私たちができること

ホームルーム

白杵市
白杵学校給食センターの
とある1日



明るく清潔感のある調理室。
常時20人弱で一齐に作り始める



声出し指差し確認をしながら作っていく



アレルギー対応のブースでは時間をかけて
複数人で入念にチェック。エプロンを色分け
し、持ち場の区別をしっかりとつけている



かき玉汁は3基の大鍋で作る。
1基に使う卵の量は換算するとおよそ300個



▲この日の給食は、カルちゃんライス・牛乳・
かき玉汁・かぼすあえ・さつまポテト

朝からフル回転！
給食ができるまで

ほんまもん農産物の生産者は、発注のあった野菜を前日までに準備します。市の有機農業推進室の担当者が検品し、翌朝7時半までに白杵の給食センターへ、7時50分までに野津の給食センターへ運びます。白杵のセンターでは小学校10校と中学校5校、野津のセンターでは小学校3校の給食を作っています。9時までに下準備を終わらせ調理し、10時過ぎには各学校ごとの食缶につき分けていき、10時50分に最初の配送車が出発できるよう手際よく仕上げていきます。学校給食にほんまもん農産物を取り入れることは、なかなか容易なことではありません。農家、市有機農業推進室、給食センターの同心協力のもと成り立っています。

大迫力！



食缶に注ぎ分ける作業。学校ごとに量が異なるため
しっかり確認しながら行う

※令和6年8月1日に白杵市野津学校
給食センターを白杵市白杵学校給食
センターに統合する予定です

ます。まだまだ課題はありますが、白杵市の学校給食の基盤作りとして今後につなげていきたいと思っています。

しっかり
チェック

各学校へ
出発！



行っ
て
き
ま
す！



試練は多いけど、子どもたちに届けたい
ほんまもん農産物を給食に！

さかのぼること平成12年(2000年)、地産地消の取組として地元農家が生産したより安心して野菜を供給する「給食畑の野菜」プロジェクトをスタートしました。その10年後にほんまもん農産物の認証制度がスタートし、今に至るまで地元産の野菜を中心にほんまもん農産物を積極的に取り入れてきました。

令和5年度に学校給食で使用した地元産野菜の割合は約43%、そのうちほんまもん農産物は約58%となっています(令和6年2月末現在)。学校給食センター管理栄養士の平川さんに現状を聞いたところ「令和3年度までは給食畑の野菜の方がほんまもん農産物より使用率は高かったのですが、ほんまもん農産物の使用率が半分を超えてきました」とのこと。

例えば一回の給食に使用するジャガイモの量は多いときで360kg、数で言えば約1800個、途方もない数です。また、有機栽培のほんまもん農産物は一般流通野菜に比べ、大きさが形にばらつきが多いものもあるため「短時間大量調理」の学校給食では、より手間をかけて下処理しなければなりません。学校給食は長期休暇を除けば、週5日。ほんまもん農産物を安定供給で

できればいいのですが、農産物は自然相手て天候に左右されやすい。「正直、このような大規模施設でほんまもん農産物を使用するには厳しい部分もあります」と平川さん。それでも、と続ける。「生産者の顔が見える野菜を子どもたちに食べてもらいたい地元愛を持って欲しいから」。これからはほんまもん農産物の生産者と市有機農業推進室、給食センターとのタッグで推し進めていきます。

「ほんまもん給食の日」で
食育をより推進！

白杵市では、ほんまもん農産物のお米も子どもたちの給食に取り入れています。「ほんまもん給食の日」として、ほんまもん農産物のお米や野菜を多く使った給食を提供する日を設けることで、改めてほんまもん農産物のことを味わって学ぶことができる貴重な食育の機会をつくっています。

学校給食に有機農産物を使用する自治体は全国に増えつつありますが、「ほんまもん給食の日」のように有機栽培された地元産農産物にこだわった献立を立てているのは、白杵市ならではの取組です。

こども園や 保育園に広がる ほんまもんの輪



市内のこども園や保育園でも積極的にほんまもん農産物を使用する動きが見られます。市内には食育に力を入れる園が多く、保育関係者が市の主催するセミナーなどに参加し、ほんまもん農産物や食育のことを学び、各園で実践しています。

子どもたちは野菜の収穫体験などで畑へ出向き、生産者さんに出会い、土に触れながら「命」をいただくことを学びます。自園給食では調理室の先生と子どもたちがコミュニケーションをとる機会が多いので、食への興味関心を引き出すことができます。好きな食材はさらに愛着が持てるような盛り付けを、苦手な食材は「食べてみよう」という意欲を掻き立てられるような味付けなどで、子どもたちの心が弾む給食の時間となるよう各園で工夫を凝らしています。

このように白杵市のこども園・保育園では、生産者さんや給食室の先生たちの顔が分かり、子どもたちへ生きる源である「食」への想いを直接届けることができる環境にあります。幼児期からより安心してきて美味しい地元産の農産物を食べることで、地元への愛着を持ち、すくすく育ってほしいという想いが込められています。



ある日の すみれこども園の給食



- 鶏肉とネギの生姜みぞれ煮(大根・生姜・ネギ)
 - ひじきのミルキーサラダ(ほうれん草)
 - かぼちゃとさつまいものスープ
(バターナッツかぼちゃ・かぼちゃ・さつまいも)
 - 3歳未満児のデザート
 - キウイヨーグルト(キウイ)
- ()の野菜はほんまもん農産物

▲手際よく給食を作っていく調理員さんたち

子どもたちに残せる未来を 自然に還る時間は宝物

白杵で育つ子どもたちにとって、土と野菜に触れることはとても大切な時間だと考えているため、白杵市ではこども園や小学校がほんまもん農産物の植付や収穫体験を積極的に行っています。自らの手で土を掘って野菜を収穫したり、農家さんと接することで地産地消を学んだり…。自然と湧き出てくる子どもたちの笑顔と収穫した時の雄叫び(笑)、その体験は記憶のひとつとしてみんなの心の中に刻まれていることでしょう。

野菜はスーパーにただ陳列されているものではなく、暖かいお布団でぐっすり眠って成長する子どもたちのように、土の中でぐんぐんと成長していくことを知って欲しい。モリモリたくましく野菜を食べることで、自然への感謝の気持ちを持てる大人に育って欲しいと願います。





GOOD!

ほんまもん農産物 3つのイイコト

イイコト01

多品目・多品種の 個性的な農産物が楽しめる

「ほんまもん農産物」を栽培する農家の多くは、多品目少量栽培を実践しています。ナスは丸っこいものから細長いもの、色は紫色のみならず、黄緑色、白、ゼブラ柄のものなど様々。ジャガイモもダイコンもカボチャも然り。それぞれの味の個性を食べ比べることができます。

イイコト02

農産物の旬の時期を知って 味わうことができる

旬の時期に栽培されるものが多いのも特徴。農産物は季節に合わせて美味しく育つ原理を持っています。例えば冬の野菜は、寒さに当たり凍らないように自己防衛機能を発揮しますが、これにより糖度が増すとされています。



イイコト03

地産地消にも貢献できる

地元の農家が作った農産物を積極的に食べることは、地産地消の拡大にもつながります。消費者は新鮮な状態で旬の美味しさを楽しむことができ、農家は輸送コストを軽減させることができます。さらに輸送距離を短くすることで二酸化炭素の排出を抑制できるため、地球に優しい取組でもあります。これはほんまもん農産物に限らず、すべての臼杵産の農産物にも共通することです。



知っているようで知らなかった？ ほんまもん農産物 総ざらい

2
時
間
目

そういえば名前は知ってるけど、ほんまもん農産物って結局どんなものなの？
今更聞けないあれやこれやをまとめてみました。

\ POINT! /

ほんまもん農産物 3つのポイント

point 1

土づくり

「うすき夢堆肥」などの完熟堆肥で圃場(畑)の土づくりを行います。

point 2

有機農業

化学合成農薬や化学肥料の使用を避けて栽培します。

(有機農産物の日本農林規格で使用を認められている肥料・土壌改良剤・農薬を使う場合があります。)

point 3

市長が認証

臼杵市と有機農業の専門機関が生産行程や圃場などを審査し、市長が認証します。

「ほんまもん農産物」は、もともと「給食畑の野菜」に取り組んでいた時から持っていた“市民に美味しく生命力にあふれた農産物を食べてもらいたい”という発想が進化して生まれました。また、これは臼杵市の独自ブランドであり、有機JASを一部参考としています。金色に輝く認証マーク(通称“丸ほ”マーク)が目印となり、市民は一目で臼杵産の美味しくて安心できる農産物で

あることを認識できます。また、それらを買って食べることで地元農家を支えることにもつながり、農業の持続的な発展にも寄与します。このような独自の認証制度を持つ市町村は全国的にも少ないことに加え、その制度でできた農産物を学校給食に活用するなど、独自ブランドの農産物で積極的に地産地消を行っていることも全国的には稀な事例とされています。

用語解説

[有機農業]

化学肥料や化学合成農薬を原則使わず、環境への負荷をできる限り低減した栽培法。これは、ヒトの健康に着目したものではなく、土壌環境や生物の多様性など農業生態系を維持し、信頼性の高い作物を生産する方式です。また、栽培技術が経験に頼る部分が大きく、収量や品質を安定化させることが難しいとされています。

[有機JAS]

有機農産物などについて農林水産大臣が定める国家規格。この規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査した結果、認証された事業者のみが「有機」「オーガニック」などの表示をすることができます。

端境期^{はざかいき}ってなあに？

年中豊富に野菜があると思われがちな昨今ですが、ほんまもん農家さんたちはその野菜の旬が終われば、次の作付けはまた来年…ということもあります。冬野菜の収穫が終わっていく一方で、春から初夏の野菜の収穫が始まるのはもう少し先。夏野菜が終わって秋野菜の収穫までの間もそうです。このすきまの時期を「端境期」といいます。

農家さんは、その期間中のんびり休んでいるのかといえ、そうではありません。次に来る野菜の種まきや苗作り、植え付けの準備をしたり、畑に堆肥などを入れて土づくりをしたりと、次なるシーズンに向けて着々と準備をしているのです。

露地栽培だと
気温の影響を受けやすく、
種を蒔いても
なかなか芽吹かない時期も…



台風が来る前、霜が降りそうな時、事前準備は入念に

台風シーズンは、ビニールハウスが風で飛ばされないようにビニールを外したり、野菜の苗を支える支柱が倒れないよう補強したりする必要があります。寒さの厳しい季節、霜がおりるエリアでは野菜が霜焼けしないように、不織布やビニールトンネルなどをかける農家さんもいます。

収穫前の野菜は
我が子のように育てます



ほんまもん農家さん “あるある”

ほんまもん農家さんは野菜を育てを要します。有機農家さんに限りますが、自然相手のお仕事は予測不能知恵を使って、日々旬の野菜を食

収穫するまでに、たくさんの労力ず農業全般に言えることですが、経験や卓まで届ける努力をしています。



虫と戦うのではなく、虫と共生します！

化学合成農薬を使わないほんまもん農家さんの畑には、色々な虫がたくさんいます。野菜にとって虫は天敵！と思われるかもしれませんが、実は心強い味方になってくれる虫もいます。例えばテントウムシやカマキリ、クモなど。野菜を食べてしまう害虫を食べてくれる彼らは、ほんまもん農家さんにとっては救世主のような存在です。

益虫も住みやすい畑にすると
一石二鳥！



多品目少量栽培は 休みがナイ！

野菜によって
お世話する内容も
違うから大変だよ



季節や旬を意識した野菜作りをするほんまもん農家さんに多いのが「多品目少量栽培」。何十種類もの品目の野菜を栽培されている農家さんも数多くいます。それだけ多種の野菜があるということは、年間を通して畑が稼働しているということ。365日、思うように休みは取りづらいかもしれません。

夏場は雑草との戦い

ほんまもん農家さんは除草剤を使用しないため、いわゆる“雑草”と呼ばれる野菜ではない草が畑にたくさん生えてきます。苗が未熟な間は、雑草に負けてしまうこともあり、鎌や三角くわなどを使って丁寧に除草しなければなりません。真夏の日中は熱中症の危険があるため、気温が上がる前の早朝や気温の下がり始める夕暮れに草刈りをします。

夏場は草刈りをして
1週間で元通り
みたいなきもあるんです



臼杵市土づくりセンターで作られる

「うすき夢堆肥」

ここで作られる堆肥の原料は、8割が主に市内で刈り取られた草や剪定枝などの草木類、2割が豚ふんです。集められた草木類は機械の力で細かく碎き、さらに加圧するなどして微生物が働きやすい状態にした後、豚ふんと混ぜ合わせ発酵槽へ。切り返しをしながら4ヶ月かけて発酵させたものを2ヶ月間熟成させます。自然の力で土づくりをしてほしいとの思いから、自然界の腐葉土に近い状態のものを目指しています。

個人で作るとなると非常に手間のかかる完熟堆肥。袋入り(1袋10キロ)300円で誰でも購入できる



全国的に稀!な「臼杵市土づくりセンター」

何が珍しいのか?



他の畜産団体などが運営する堆肥センターとは**設立の目的**が異なります!

臼杵市

地域資源(不要な草木)をリサイクルして、良い土を作るため

他の畜産団体など

家畜から出るふん尿を適切に処理し有効活用するため

臼杵市の目的は「良い土にするための堆肥を作ること」。主に臼杵市内から集められた草木を完熟堆肥「うすき夢堆肥」として土に還すという、地域の中で循環が保てるような仕組みとなっています。他の畜産団体などが運営するセンターの多くは、家畜から出るふん尿処理の課題解決のために作られています。

間違えないで!

うすき夢堆肥は 土と混ぜて使おう!

よく勘違いされるのが、肥料として使用するパターン。あくまで土壌改良剤であり、肥料分は少ししか含んでいないため、堆肥を施用するだけでは作物はしっかりと育ちません。堆肥は土に混ぜ込んでから使用しましょう。そして肥料は用途や畑の具合に応じて使用しましょう。

肥料
とは

植物にとってのゴハン

土の中で不足しがちな植物の栄養(窒素・リン酸・カリウムなど)を補給します。

堆肥
とは

土にとってのゴハン

土に混ぜ込んで使用します。土の中で微生物が増えたり、通気性・保水性に優れた土にするために使用します。

環境に負荷を与えない農業

II

美味しい農産物に一番必要な 「土」づくりのために

これまで「ほんまもん農産物」について学んで来ました。

ここからは「ほんまもん農産物」のような美味しい農産物に欠かせない土の話。臼杵市がどのようにして土づくりに関わってきたのかを紐解きます。

3
時間
目

臼杵市がはじめたのは
「土づくり」からでした

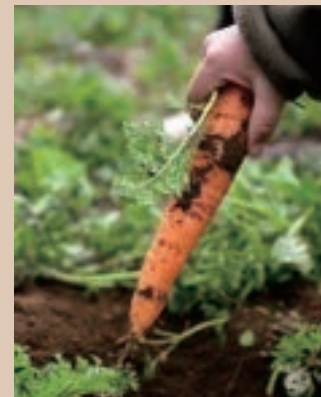
完熟堆肥「うすき夢堆肥」は「臼杵市土づくりセンター」で製造されています。センターは臼杵市野津町八里合という場所にあります。ほんまもん農産物を語る上で重要な「土」。なぜこのセンターが誕生したか、その経緯について説明します。

キーワードは

「完熟堆肥」

さかのぼること19年前、平成17年(2005年)に旧臼杵市と旧野津町は合併して、現在の臼杵市となりました。

旧臼杵市は平成14年(2002



年)に「臼杵市環境保全型農林振興公社」を設立し、それ以来、環境にできる限り負荷を与えず、地域資源を活用した農業振興を行ってきました。合併後には更なる農業振興を目指していましたが、旧野津町で特に土づくりに力を入れていた農家さんや参事とする中で、自然の腐葉土に近い完熟堆肥を使った「土づくり」の重要性を再認識することになります。

農業の効率化を
目指して

かつて日本では農業に牛や馬を労働力として使っていました。牛や馬から排出されるフンや糞は、麦わらが堆肥の原料となっており、そのおかげで良い土を作ることができていまし



た。しかし今の時代、農家が自ら堆肥を作るには、原料の確保が難しいうえ、堆肥化施設や機械などの導入も必要になります。ならば、「その労力、時間、経費を行政がサポートし、堆肥を作る時間を野菜作りに専念する時間に代えてもらおう」。更には「環境への負荷低減を意識した自然の腐葉土に近い堆肥を作ろう」と、オリジナルの完熟堆肥を製造する大型施設を作ることになりました。ついに平成22年(2010年)、公設公営の「臼杵市土づくりセンター」が設立されたのです。

臼杵市土づくりセンター



環境保全型農業は 地球環境に優しいことをするよ

臼杵市が推進する有機農業のように、土づくりを行い、
化学肥料・化学合成農薬の使用等を減らすことで、
環境への負荷軽減に配慮した持続的な農業のことを「環境保全型農業」と呼ぶよ。
環境保全型農業は、地球温暖化のこと、生物多様性のこと、未来のことを考えた農業なんだ。

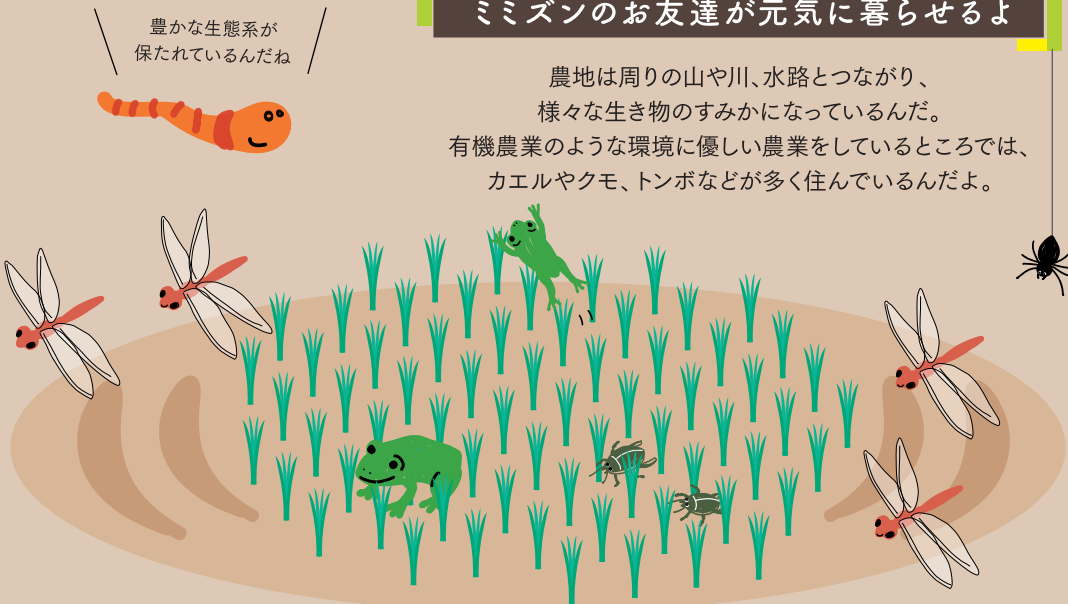
地球温暖化防止効果があるよ

環境保全型農業をすること、堆肥を使って土づくりをすることで、
大気中のCO₂(温室効果ガス)の排出量を
年間約15万tも削減できるんだよ。

CO₂排出量
15万トン削減(年間)

ミミズンのお友達が元気に暮らせるよ

農地は周りの山や川、水路とつながり、
様々な生き物のすみかになっているんだ。
有機農業のような環境に優しい農業をしているところでは、
カエルやクモ、トンボなどが多く住んでいるんだよ。



環境保全型農業を推進することで地球環境を美しく保ち、

次世代へバトンをつなぐ

「地球の環境が私たちの健康につながっている」

臼杵市は森林環境保全や環境保全型農業を推進することで、自然環境の課題改善に取り組んでいます。
美味しい農産物で市民の健康を増進するだけでなく、豊かで肥沃な土壌が清流を守るような循環型社会を目指し、
次世代に自信を持ってつなげるのできる臼杵にしたいと考えます。

教えて/ ミミズン なんで土が 大事なの？

4
時
間
目

ミミズン

ミミズンは豊かな土がないと
元気に暮らせないんだ。
臼杵の土の中で元気に暮らすために、
たくさんの微生物たちが頑張ってくれているんだよ。

ミミズンの家は元気な土のなか

ミミズンは菌(微生物)がたくさんいる元気な土の中で生きることができるよ。

糸状菌、放線菌、細菌…

たくさんのいい菌のおかげで土はふかふかで元気！
ひとつまみの土の中には、100億もの菌が住んでいるんだって。
菌たちは土の中で、枯れた草や、動物や虫の死骸やフンを食べて
元気いっぱいの土に作り替えているよ。
栄養たっぷりパワー満タンの土は、植物の栄養の元になっていくよ。

ひとつまみの土に
100億もの菌が！



ミミズンは土にいいことをするよ

ミミズンは、たくさんの菌がいる土を食べて
フンを出しながら暮らしているよ。
そのフンは栄養になって
もっともっと菌たちが元気になって、
どんどん柔らかくてふかふかの土になっていくんだよ。



point ふかふかの土＝団粒構造

美味しい農産物を作るための土は、雨が降って水が適度
に保たれていること、同時に適度に排水されることがで
きる土といわれています。そのためには、土の中にちょう
どいいすき間が必要となります。

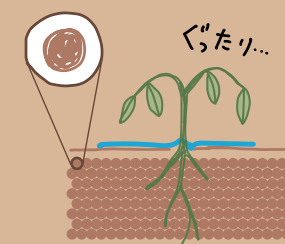
すき間を作るための「団粒構造」

土の中にある土壌粒子が粘土や有機物によりくっついて
集合体となり、その集合体がさらに集合体を作っていく
構造を「団粒構造」と呼びます。

通気性がよくなる…団粒間のすき間を新鮮な空気が通ります
排水性がよくなる…水はけがよくなり根腐れのリスクを下げます
保水性がよくなる…団粒の中に適度に水分を蓄えることができ
るので、水持ちがよくなります

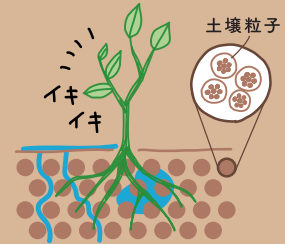
単粒構造

すき間がなくギュウギュウ



団粒構造

すき間があり保水・排水ができる



団粒構造は、土を柔らかくして、すき間が多く、空気や水の通りがよいものにします。
その隙間にある空気や水を利用して微生物たちは住んでいます。

白杵とほんまもん農産物の今… 時を経て、見えてくるもの

白杵市土づくりセンターが開設されて14年、ほんまもん農産物の認証制度がスタートして13年が経過しました。白杵の取組と人々の奮闘を描いたドキュメンタリー映画「100年ごはん」の監督である大林千茱萸さんにお越しいただき、ざっくばらんに白杵の現状についてトークしていただきました。



有機云々は抜きにして、
一番は食卓が楽しくなること！

宗さん(以下 宗) 率直な質問なのですが、
『美味しい野菜』とはどういったものなのか教えてください。ほんまもん農産物は畑の土を大切にしていると聞きましたが、土ってそんなに重要なんですか？

槌本さん(以下 槌) 僕は野菜の味を決めるのは「鮮度・品種・旬」だと思っていますが、「土」も大事な要素です。有機物の豊富な土は野菜の体を作る上で非常に重要な役割を担っています。有機物の少ない土に肥料だけを入れて野菜を育てたら、人間で言うところの「メタボ」の野菜ができます。細胞が柔らかくて腐敗しやすい、味もえぐみが多かったりして、野菜がおいしく育たないんですね。このバランスが取れてないと美味しい野菜にはならないんです。

大林千茱萸さん(以下 大) 時間が経つに連れ枯れるようにしぼんだり、繊維が壊れてドロッと水っぽく溶けていくなど個体差がありますね。

槌 植物は光合成して自分で繊維を作るんですが、それだけでなく土の中にある有機物も吸収して自分で体づくりもしているんです。だから光合成のできない曇りの日は、土の中から栄養を吸収します。しっかり有機物を土の中に施して土の中から体づくりでき、て栄養を取れる状態にすると、きちんと繊維のある溶けない野菜になる。その繊維の集まりが食味や栄養に関わってきます。

宗 それは有機農業だからということですか？

槌 この話は有機農業に限らず、慣行農業(※)をされている農家さんのもちろん知っていることです。有機だからと線引きはしない方がいいですね。

大 大切なのは「有機だから正義で、慣行だ

※生産過程において農業や化学肥料を使用する従来型の農業のこと



おおばやし ちぐみ

1 大林 千茱萸さん(映画作家)

1997年、当時の植樹祭のロケハンで初めて白杵へ。以後白杵の郷土料理に興味を持ち、白杵市の有機農業の取り組みを描いたドキュメンタリー映画「100年ごはん」のメガホンを取る。上映会は今や世界各国へと広がり、白杵のことを発信し続ける「白杵の伝道師」。

つちもと としき

2 槌本 俊貴さん(有機農家)

大学時代、東京の本屋さんでたまたま手に取った大林千茱萸さん著「未来へつなぐ食のバトン」がきっかけで、白杵に移住し農業をスタート。2022年5月～12月まで長野県に武者修行へ。畑と野菜に向き合いながら自分の農業を追求している。

うさみ ゆか

3 宇佐美 友香さん(料理家)

23年前に結婚を機に白杵へ。出産後は自ら有機野菜を探すなどして食育に心血を注いできた。その後、嫁ぎ先の料理屋さんで野菜メインの「運料理」を開発。ほんまもん農産物を使用した色鮮やかなお弁当やケータリングが人気を集めている。

そう かずよし

4 宗 和義さん(白杵市PTA連合会副会長)

福良ヶ丘小学校PTA会長・市PTAの副会長として学校給食センター運営委員会に携わることで、有機農業や学校給食の取り組みに関心を寄せ、保護者として子どもたちにできることを模索中。





から悪——ではない」ということ。ただ、日本は現在、総農家数のうち0・6%しか有機農業に取り組む生産者さんがいないので、実態が伝わりにくい。そこで私自身が映画の撮影を通して学んだように、有機農業のことをあまりご存じでない方などには「まず知ることから始めませんか？」とお声がけしています。土の話を始め、ひとつ謎が解けると次の興味に繋がり、知る旅が楽しくなります。



宇佐美さん(以下 宇) お料理を作る上でも「有機野菜だよ、こだわってるよ」と言うのは苦手です。そんなことは食べ手には重要ではないので、「美味しい」ということを一番に伝えたい。私は玄米で育ってきました。色のない世界が嫌だったこともあり、できるだけ目に鮮やかに映るような料理を心がけています。

樋 僕のスタートは有機栽培で野菜を育てるのは素晴らしいと思ったからでしたし、今で



もありですが、有機栽培も進化していますし規格に見合ったものを作ることでも昔ほど難しい時代ではなくなってきました。農家自身が給食に適した規格の野菜を作ることができれば障害なくいけるということもあります。

宗 一市民としてみると「ほんまもん農産物は守られている。だから給食に使われている」という印象が強かったので、給食委員会の時に、無理してほんまもん農産物の使用率を上げることは子どものためではなく、白杵市の体裁を保つためなのでは？と疑問が残りました。実際に僕の周りにはそういう保護者や友人の方が多いんです。市をあげて推進はしているけど、市民とのギャップは拭い去れない気がします。一部の意識の高い人の集まりなのかなど。

大 市民にとって、ほんまもん農産物は決して身近ではないということですね？

もその部分は自分の心の中で輝いています。が、実際にそれで農業を続けてみると現実的な壁におつかってしまってます。「有機野菜です、素晴らしいでしょ！」と説得したところで、野菜自体に魅力がないと売れない。自分の中でブレないことはシンプルに、「野菜が美味しいと思った瞬間、毎日食べるご飯が楽しくなる」こと。ジャガイモ1つとっても種類がびっくりするほど多いことや、食べ方を変えてみたらもっとおいしく食べれたり。野菜を食べることで奥行きが広がってくる。そういったことを言葉にしないで伝えたいんです。「食べて判断して」ということを大事にしたいです。

学校給食に ほんまもん農産物、 何のため？誰のため？

宗 有機栽培で学校給食の野菜を作ることは大変ですか？

樋 現在私のところでは、学校給食のためだけの野菜を育てている畑はありませんが、今後は契約栽培のようなことはできるかもしれません。給食の調理に見合った大きさ(規格)というものが、栽培技術が求められる場面

宗 僕はPTAに携わってから5年になるんですけど、コロナ禍で繋がりも全く作れてなかったものもあるのかもしれないが、「うすきファーマーズマーケットひやくすた」やいろんなイベントをしているのは知っているんです。でも優先順位として子どもたちが興味を持つ情報にばかり目がいつてしまつて。自分から目を向けない限りは興味の薄い情報が入ってこないような世の中だから、その入り口に辿り着くまでは正直大変だなと思いますね。

宇 今回もこの対談がきっかけで先日の「白杵オーガニック映画祭」にも来てくださいましたね。

宗 この対談に呼ばれることが決まつてから、少しは勉強しないといけないなと思って(笑)。実際に映画を鑑賞したり野菜を食べて衝撃を受けました。

一方でその映画祭にしてみても、関心のある

方だけの集まりといった印象も受けました。PTAとしては、関心のない保護者も子どもと一緒に「教育」という観点で、農家さんの話を聞いたり、味わったりする時間があるといいのかもしれないですね。味わう体験を通して親も学べるような機会を作り「白杵で育った子どもたちやその親御さんはほんまもん農産物についての基礎知識がある」という風になったら、給食にほんまもん農産物を使用する目的を理解する保護者も増えると思います。



大 まさに宗さんがおっしゃる未来像をみんなで共有することが大事ですね。そもそも私が映画「100年ごはん」を作ろうと覚悟を決めたのは、行政の「生命力のある野菜で市民の健康を支えたい」、そのために「土づくりから始める」という発想に驚いたからです。そんな行政は前代未聞でした。この10年、世界各国約300カ所10万人以上の方が映画を観て「白





ほんまもん農産物を実際に手にとって味わおう！ それが私たちができる地産地消です

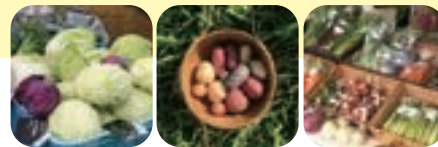
8ページでも紹介したように、ほんまもん農産物を食べることは、地産地消の拡がりにもつながります。地産地消とは、地域生産地域消費の略語。地域で生産された様々な生産物や資源をその地域で消費することです。産地がここ白杵市から遠く離れた場所の農産物は、届くまでに輸送コスト＝フードマイレージ(※)がかかります。「食」と「農」の間の距離を短くすることで環境にも負荷を与えないという意識を持ちながら、地域の気候風土で育つ旬の農産物を味わう。これが私たちができる地産地消だと考えます。

※フードマイレージ
「食料の輸送距離」という意味であり、食料の輸送量と輸送距離を定量的に把握することを目的とした考え方。食糧の輸送に伴い排出される二酸化炭素が、地球環境に与える負荷に着目したもの。

ほんまもん農産物が買えるお店、
お取り寄せできるサイトはコチラ ▶



Usuki Farmer's Market ひやくすたで 農家さんたちから直接野菜を買ってみよう



毎月第一日曜に開催される、ほんまもん農産物の生産者や循環農法の生産者、それら農産物を使った加工品を作る作り手が一堂に会する朝市へ出かけてみませんか。

「土(農家)から食卓(お客さん)へ」を理念に掲げ、「百姓ニュースタンダード」の略である「ひやくすた」と称して農家とお客さんで農産物を通じて“顔がみえる”関係を作ることを目指しています。土づくりにこだわりながら育てた農産物を、生産者自らの言葉で美味しさを伝え、その手で直接お客さんへお渡しすることを大切にしています。

珍しい農産物が登場することも多いので、美味しい食べ方や料理のポイントなど聞いてみてくださいね。

開催日時
毎月第一日曜
5～9月……7:00～10:00
(7・8月は7:00～9:00)
10～4月……8:00～11:00
※12月は第一日曜と
年末スペシャルを開催、1月はお休み

開催場所
白杵石仏公園
(白杵市深田804-1)

6
時
間
目

今、私たちができること



宗 「100年ごはん」を観たらその当時の関わっている人達の想いが自分の中に入ってくるし、率直に千葉東さんと同じ気持ちになります。本当はどれも身近なものなのに、気づきかけがない。先日白杵の飲食店に行った時に、ほんまもん農産物を食べて美味しいうと思ったんですけど、これまで出された野菜がなんたるかすら知らなかったの(笑)。今はほんまもん農産物は美味しい！と純粋に思います。

杵市の取組は素晴らしい」と口々におっしゃる。樋本くん始め白杵に移住する新規就農者も増えた。けれど肝心の白杵市民に想いが届いていないことが見えてきた。課題ですね。

白杵と有機農業の 未来のためにできること

宇 樋本さんは2022年に約半年長野県の農場へ勉強に行かれたましたが、戻ってきて改めて白杵の取組についてどう感じますか？

樋 行政で有機農業を推進しているところは少ないので、白杵市は全国的に見ても稀な自治体だと感じました。逆を言うけど、長野県ではプレーヤー同士がつながって生産者組織を作っていたり、求心力の強い人のもとに集まって切磋琢磨していたり、現場レベルで力のある農家さんたくさん出会いました。どちらかといえば、白杵よりも長野の方が個々の農家のポテンシャルは高いような気がします。現場レベルでもっと底力をつけていかなきゃいけないという気持ちが強くなりました。

宇 私が野菜に携わっていて願うことは、白杵の農家さんが有機農業を生業として、自分の子どもを一人前に育て上げられるくらいになってほしいということです。農家さんが憧れの職業になったらいいな。だから私も皆さんが一生懸命に育ててくれた野菜を使った料理を作りたいと思います。

大 取組のベースを行政が作り補助しているのは白杵市の素晴らしい特徴であると同時に、

市民の自主性に頼らなければ認知度が上がらない現状もある。しかし宗さんのように今回のキッカケから取組を知り、1歩踏み出すことで生産者さんや料理家さんから直に話を聞くことが出来る。地元に関わる人がいれば「昨日と違う今日」をすぐに始めることが出来る。これは白杵市の強みです。私は「はじめの1歩は100歩分」の力になると考えているので、時間がかかっても粘り強く、丁寧に、着実に、官民協働の1歩が重なり増えていけばと思います。





／ みんなありがとう ／



SPECIAL THANKS

かいぞえこども園
・
すみれこども園
・
白杵小学校
・
川登小学校
・
ほんまもん農家さんたち
・
大分県農林水産研究指導センター
・
NPO法人おおいだ有機農業研究会

掬ぶ musubu 土編

食文化創造都市 白杵
the story of usuki's gastronomy

<https://gastronomy-usuki.com/>

Facebook @gastronomy.usuki.city

Instagram @gastronomy.usuki

STAFF CREDIT

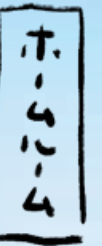
editor/writer 青木貴絵
designer woop
photographer 脇屋伸光

CONTACT INFORMATION

白杵食文化創造都市推進協議会 事務局
(白杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)

住所 大分県白杵市白杵72-1
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 白杵食文化創造都市推進協議会
発行日 2024年3月



地球に植物が生まれた4億年くらい前から
土は存在しているといわれています

土の中にはちょっとした宇宙のようなもの
小さな生き物たちがわんさか棲んでいて
せっせと働いてくれるおかげで
これまで人類は実りのある暮らしができています

「土」のことを考えることは「食」の未来へつながります

「スクスク育ちますように、美味しく食べてくれますように」
農家さんたちはおまじないをかけながら
一生懸命ふかふかの土を作り、野菜を育てています

この地で育った農産物が、ここで暮らす人々の食卓に並ぶこと
子どもたちに生命力あふれる美味しい野菜を食べてもらうこと

それが白杵に暮らす大人たちが子どもたちにできる
食育なのではないでしょうか

