

自然との共生をめざす

ジェイ農園

丹波だより

2022年1月号 NO.43

あけましておめでとうございます。

本年もよろしくお願ひ申し上げます。

ジェイ農園は今年で創業13年。まったくの素人から始めて13年の歳月が過ぎました。

今では、御最上にしてくださる消費者の皆様にもめぐり逢え、ようやく評価を頂けるまでに成長してまいりました。

創業時より「無農薬」「無除草剤」「無化学肥料」を貫き通し、まるっきり「実」がならないときや、まったく「葉物」が収穫できない時もあり、何回も何回も「もう無理か?」「辞めるなら今か?」という弱音をはく時もありました。

特に厳しかったのは、近隣のスーパーに商品として（売り物として）陳列棚に並べても、まず「無農薬」と表記することを禁止され、他の農家さんと形・大きさ・値段がいつも釣り合わず、結局、回収しては自分たちの胃袋に入るという繰り返し。

当時は、まだまだ「慣行農法」が王道で、「有機栽培」が認識され始めた頃でした。「農薬・食品添加物・石油由来の化学肥料」の健康への影響が一般的には浸透しておらず、無農薬りんごの木村秋則さんらが、ようやく世間で知られるようになった頃で、巷では「アトピーの子がこの頃多く

なったねー。」とか「ガンが日本も増えてきたそうだ。」とか噂レベルで語られるだけの頃です。

そのため、農業産地の地元で販売しても、当たり前のことですが、「同じ作物」が大量に同時に出回るため、目に見えない、すぐにはわからない、「安全・安心」など関係なく「価格競争」に巻き込まれ、どうしようもない状況が続きました。素人の私たちとしてはなすすべもありませんでした。

そして、ようやく気づいたことは、私たちが作っている作物が、他と同じ商品に見えても『違う』ということ。逆に分かって理解してくださる消費者を探すこと。

「生産者」と「消費者」の関係は、社会的に見れば「循環」の関係、すなわち、お金による売り買いである以上、どこかで稼いで、どこかで消費するという関係。（お金に注目すると江戸時代の「おあし」）

生産者はその「商品コンセプト（生産の意図、考え方、およびその品質へのこだわり）」＝「なぜその商品を（作物を）そのように作るのか」を明確に消費者に伝え、その考え方に賛同していただく。そのうえで、「その考え方・思い」を買っていただく（賛成して・支えていただく）。『生産者は消費者の賛成・同感・納得によって支えていただく、そのための説明義務を果たすとともに品質責任を誠実に負う』むろん、「味が良い、個性的、本物の良さ」をしっかりと内包した作物・商品を提供する。消費者の方々にも、値段以外の付加価値に協力していただくという相互関係をしっかり確立すること。そういった本当の価値の生産・消費という「社会的循環」を広く認知していただくよう積極的に努力すること。

そのため、「食」への問題意識、添加物等（「石油精製品の最終処分場」にされてしまっている、悲しい日本の現状）に感づいておられる消費者との出会いを目指すこととしたのです。

もっと、もっと外へ、外へと「出会いを求めて出てゆくこと」それが私たちのやりがいでもあり、社会貢献でもあり、ようやくわかってきた、私たちの生産者としての「商いの仕方」なのだと思えます。

今後とも、はっきりとした主張と意志と情熱をもって進んで参りますので、未熟者の集団ではありますが、よろしくよろしくお願い申し上げます。ジェイ農園スタッフ一同、心より本年もよろしくお願い申し上げます。
(文責：社)

「栽培期間中化学肥料・農薬不使用」とは？

ジェイ農園で栽培している野菜などの農産物には、「栽培期間中化学肥料・農薬不使用」と書かれたシールが貼られています。お客様から「栽培期間中」ということはそれ以外では使用しているのですが？とお問い合わせを受けることがあります。



▲これがシールです

ジェイ農園では、栽培前から収穫後まで、土や種子、苗、そして野菜そのものに対して一切の農薬、化学肥料は使用しておりません。つまり「栽培期間中」以外でもまったく使用しておりませんが、農林水産省が作成している「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に、農薬を全く使用していない場合は「農薬：栽培期間中不使用」と表示すること、それと同時に「無農薬」「無化学肥料」といった表示は禁止とされているため、「栽培期間中〇〇」と記載しています。

ガイドラインでは、実は「栽培期間中」とは、同じ畑で栽培していた前の作物を収穫してから、今の作物を収穫したあとの期間までも含まれています。種子や育苗、収穫後の選別などの調製も「栽培期間中」にあたるとされています。

とはいえ、実際には、伝わりにくく誤解を与えてしまう言葉になっていると思います。もう少し別の形で説明をしていきたいと考えています。

野菜セット販売のお知らせ



ジェイ農園では、旬のお野菜を定期的に出荷させていただいています。その都度ご注文いただくこともできますし、定期的に発送させていただくこともできます（もちろん、途中で止めていただくこともできます）。毎週火曜日・金曜日に野菜セットの発送を行っております。ヤマト運輸さんのクール便にて発送しています。お客様のご都合でお申し付けください。

無農薬で化学肥料を不使用の安心安全で旬な野菜をどうぞお楽しみくださいませ♪

ご注文はこちらから

メールアドレス:tamba@j-farm2009.com

電話番号:0795-75-2250



左のQRコードより弊社ウェブサイト
にアクセスできます。

2022年1月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5 淀屋橋オドナマルシェ	6 ミオソラマルシェ	7	8 灘区桜ヶ丘町
9 林自動車	10	11	12	13 ミオソラマルシェ	14 中之島直売所	15 ろっこうおーがにつく市
16 西宮 ciao_mami	17	18	19	20	21	22 灘区桜ヶ丘町
23 林自動車	24	25	26 淀屋橋オドナマルシェ	27 ミオソラマルシェ	28 中之島直売所	29 ろっこうおーがにつく市
30 西宮 ciao_mami	31					



弊社では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただきます。

ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。特別販売価格のお品等もご用意しています。ご自宅へのお届け等もさせていただきますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、コロナ禍による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様のご判断によりやむなく中止となる場合がございます。弊社のFacebookやインスタグラム等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

ホームページでは、野菜ボックスの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-75-2250



▲野菜セット



▲お米



左のスマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

販売店

各店にてジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- ココモ春日店
兵庫県丹波市春日町七日市648
- JA丹波ひかみ「とれたて野菜直売所」
兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do＊Foods
兵庫県宝塚市中野町1-7-101
- ナナファーム須磨
兵庫県神戸市須磨区外浜町1
- ゆば工房「半升」土曜市
京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号
※こちらは土曜日のみ
- エコスペースゆう 大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1

イベント出店

マルシェや出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 1/6(木)、1/13(木)、1/27(木)
- 中之島直売所 11:00-19:00
場所: フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分
日程: 1/14(金)、1/28(金)
- 淀屋橋オドナマルシェ 14:00-19:00
場所: 淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)
日程: 1/5(水)、1/26(水)
- ろっこうおーがにつく市 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22
神戸学生青年センター
日程: 1/15(土)、1/29(土)

◇出張販売

- 林自動車様整備工場前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区烏帽子町3-1-16
日程: 1/9(日)、1/23(日)
- ciao_mami様店頭 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 1/16(日)、1/30(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側
日程: 1/8(土)、1/22(土)



連載 “まひるの月より、 縁起物！” 「小豆粥」

明けましておめでとうございます！今年も宜しくお願い致します。さて、今月は丹波大納言小豆を使った小豆粥のレシピをご紹介させて頂きました。新年一発目ということで久しぶりに、ゆるりとコラム的な感じで丹波大納言小豆と小豆粥について簡単に説明していきますね～！

まずは丹波大納言小豆について。先月のレシピでも使用した丹波黒豆は知っていましたが、小豆の方は知りませんでした。調べてみると、小豆の中で最も高級な品種で朝廷にも献上されていた丹波地域の特産品らしいです。一般的な小豆に比べて粒が大きく、風味が豊かで、皮が薄くて口当たりが良いのが特徴ですが、その生産量は国産小豆全体の1%にも満たないんですって！いや～、、、そうだったんですね。丹波黒豆も、粒が大きく形は丸く、食感はふっくら、一際甘く風味が豊か、、、という特徴なので、とても似ているんだなと思いました。う～ん、つくづく丹波という地域は魅力的ですね。

そして小豆粥について。こちらも全く聞いたこともなく、今年初めて作ってみました。由来や歴史など、色々調べてみたのですが諸説ありまして、、、とりあえず自分が理解した範囲でお伝えさせていただくと、小正月と言われる1月15日に食べられていたモノだそうです。旧暦のこの日は満月であり、新年初めての満月ということでめでたい日(ハレの日)なので、邪気を払い、一年の無病息災を願う食べ物として、小豆粥が食べられていたのだとか。因みになぜ小豆かというと、小豆のように赤い色の食べ物は邪気を祓うという、中国の古い風習に由来しているとのことでした。実は、旧暦15日が「望の日」にあたることから、「望」と「餅」をかけて新年の願いを込めるため、焼き餅をのせるという説も見られました。しかし、なんとなくそれだとぜんざいで良くないか？という気持ちになったので今回は餅なしバージョンをご紹介させて頂きました。

意味や由来を詳しく知らなくても、縁起物ってなんだか良いですよ。皆様もぜひ、幸せな一年を願って作ってみてくださいね ♪

文責：植松（徳島県にある自然派カフェ “まひるの月”、店長。主にレシピのページを担当させていただいています。）



丹波特産

大納言小豆粥

Red beans and rice porridge

作り方

- 1 お米を洗ってザルにあげ、水気を切っておく。
- 2 小豆を洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて中火にかける。
- 3 沸騰したら一度水を捨て、たっぷりの水を再度加える。
- 4 沸騰するまでは中火、その後は弱火で少し硬めに(20~30分)茹でたらザルにあげる。
- 5 鍋に1、4の茹で汁200ml、水を加え浸水させる。
- 6 4と塩を加え、蓋をしたら中火にかけ、沸騰したら蓋をずらして弱火で好みの加減に炊き上げる。
- 7 黒ゴマをふって、完成。



材料 (2人分)

- ・お米.....1/2合
- ・丹波大納言小豆.....40g
- ・塩.....ひとつまみ
- ・水.....600ml
- ・黒ゴマ.....適量

工程5で、茹で汁が足りない場合は水を足しましょう。

また、塩加減はお好みで調節して下さい。

砂糖を加え、焼き餅をお粥にのせても美味しく頂けます。

ジェイ農園について

✓ ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾のメンバーであったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。

✓ ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

農作物のオンライン販売

✓ お米のご注文はこちらから！



✓ 野菜セットのご注文はこちらから！



最新情報

「いいね！」や「フォロー」
お待ちしております！

✓ Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

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

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>