



丹波だより

2022年4月号 NO.46

「春はあけぼの」と云いますが、春の朝の農村はとても美しく、心を奪われます。山は芽吹き、土の中の生き物たちは動き出し、冬の寒さにあたった野菜たちは子孫を残すためにトウを伸ばして花を咲かせ、あたり一帯が春の香りに包まれます。都会ではなかなか味わうことのできない、贅沢な時間です。

そんな風景を目にしていると、一農業者としてこの美しい農村を、この生命あふれる大地を後世に残していかないといけないなという使命感に駆られます。

このような豊かな大地を守ることを大切にしているため、また人々に心から安心して口にすることのできる食べ物を届けるため、私たちジェイ農園のポリシーは「無農薬、無除草剤、無化学肥料」です。

農薬や化学肥料に頼らない農業は決して容易なものではありません。肥料を使わないため、慣行農法のような均一で大量の収穫は得ることはできませんし、農薬や除草剤を使わないため、病害虫対策やこまめな除草作業に時間を使います。

しかし、私たちはそのような作業に時間を使うことに誇りを持っています。大切なものを残すために手間を、時間を掛ける。とても価値がある時間の使い方だと思います。もちろん、農家を続けていくためにも商いとして成り立たせる必要が

ありますので、常にどうやったらより早く、より効率的に農作業ができるかを考えながら、新しい機械を導入したり、工夫を凝らしたりして農業をしています。何を大切にするか、何のために時間や手間を使うか、慌ただしい日々の中でも見失わず、常に意識しておきたいことです。



先日、マルシェで出会ったお客様に「ジェイ農園の野菜の前に立つとすごいエネルギーを感じます。」と言っていました。手間暇を掛け、愛情をもって育てた我が子のような作物たちが褒められることは嬉しいかぎりです。また頑張ろうという活力になります。

人を良くすると書いて「食」と読みますが、私たちの農産物が出会った人々の身体に染み渡り、身体を良くすることに貢献できるよう、そして豊かな大地を後世に繋げることができるよう、今年度も手間を惜しまず、農作業に励んでまいります。

私たちは今年も種をまきます。

(文責:延武)

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。

「遺伝子組換え」表示制度変更について －「分別生産流通管理済み」って何？

最近、納豆などの原材料表示に「大豆(国産)(分別生産流通管理済み)」という言葉を目にするようになってきました。これまでは「大豆(国産)(遺伝子組換えでない)」と記されていましたが、一体何が異なるのでしょうか。今回は、「分別生産流通管理済み」という言葉について調べたいと思います。

消費者庁によると2023年4月1日から新しい遺伝子組換え表示制度の一部が変更になる※1とのことで、それに先だて各加工メーカーは表示方法を切り替えていっているようです。

これまでの表示基準では、遺伝子組換えと、そうでない大豆とを分別して流通管理していれば、意図せずに遺伝子組換え大豆が混入してしまった場合でも5%以下なら「遺伝子組換えでない」という表示が許されていました。しかし、制度変更後は、混入が無い(=ゼロ)場合だけ、それが認められることとなります。

そして、混入がゼロでない場合は、5%以下であれば、これまでの「遺伝子組換えでない」という言葉に変えて、適切に分別生産流通管理※2された旨の表示、例えば「分別生産流通管理済み」といった表示が可能になります。

つまり、2023年4月1日からの遺伝子組換え表示制度のもとで原材料欄に記される言葉は、次のような意味を示すこととなります(大豆を例にします)。

(ア). 大豆(遺伝子組換え)	5%～100%が遺伝子組換え大豆
(イ). 大豆(遺伝子組換え不分別)	遺伝子組換え大豆の混在率不明
(ウ). 大豆(分別生産流通管理済み)	5%以下の遺伝子組換え大豆が混入
(エ). 大豆(遺伝子組換えでない)	遺伝子組換え大豆の混入は0%
(オ). 大豆(非遺伝子組換え)	遺伝子組換え大豆の混入は0%
(カ). 大豆	遺伝子組換え大豆の混入が0%か、5%以下の混入

これまで、原材料に「大豆(遺伝子組換えでない)」とされていたものは、上記(ウ)～(カ)のいずれかに変わっていくこととなります。これまで「遺伝子組換えでない」と記されていても5%以下の混入の可能性があったものが、混入0%になるという点では良い変更だと感じます。ただ、実際、多くを輸入品に頼っている大豆やとうもろこしは、いくら分別していても「遺伝子組換えの混入0%」は困難なようです。

ジェイ農園では、自分たちで育てた大豆、麦、そして米をつかって、醤油や味噌を作る試みを開始しています。「100%遺伝子組換えでない」材料を使った安心の食べ物を1つでも多くお届けできるようがんばっていきます。

※1 大豆及びとうもろこし、そして、それらを原材料とする加工食品が対象になります。

※2 遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を、生産、流通、そして加工の各段階で区分けて管理し、そのことが書面で証明されていることをいいます。
(文責：上野)

お店訪問取材記事



▲『ciao mami(チャオマミ)』様



▲代表:嶋田 潔様

ジェイ農園の直売所の開設応援をしてくださっている

『ciao mami (チャオマミ)』様。その代表・嶋田潔(しまだきよし)様に編集担当の砂田がお話しを聞いてきました♪

編集者:お店を始めようと思ったきっかけを教えてください。

嶋田様:

ファッション関係の仕事でイタリアによく行き来していました。農業や食に興味がありましたので、起業するにあたり大好きなイタリアの食材を取り扱ってみようと思ったのです。とはいうもののなかなか簡単に輸入するのは困難です。たまたまローマの友人が紹介してくれたパートナーのおかげでこの仕事を始めることができました。

イタリアのパートナーから提案された水牛のミルクで作られたモッツレラチーズの輸入し、それをレストランに卸すことになりました。

今まで職種として営業をしてこなかったのですが、そのチーズがとても美味しく、取り扱ってくださったレストランのオーナーさんがいろんなところにご紹介してくださいました。そのおかげでどんどん広がっていき、最終的には京阪神の約60店舗で取り扱っていただくことになりました。

卸し販売をしていたところ、ご近所の方が弊店のことを知り、個別に販売をしてほしいとご要望をいただいたことでお店を2018年12月にオープンいたしました。

編集者：お店のコンセプトを教えてください。

嶋田様：

東京で仕事していたときにイタリアの運送会社さんとお取引があり、その方から毎年イタリアのクリスマスケーキ「パネットーネ」をいただいていた。その後、関西に戻り「パネットーネ」を食べる機会がなくなりましたが、あるとき長男が毎年食べていた「パネットーネ」を食べたいと言い出しまして、京阪神をいろいろと探してみました。やっと見つけた「パネットーネ」。息子と一緒に食べてみたら、正直あまり美味しくなかったんです。たまたまそれがそうであったのかもしれませんが、とてもがっかりしました。

その時思ったんです。「初めてそれを食べた方が美味しくなかった。ああ、こんなものかあと落胆される。もしくは誤解される。それはイタリアに対して失礼なことだと思ったのです。

ですから弊社ではちょっと値は張りますが、美味しいものを取り扱おうと心掛けています。

※スケジュールを挟んで、後半へ続く♪

▶ こちらはオリーブオイルやバルサミコ酢等が並んでいます♪



2022年4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 ろっこうおーがにつく市
3 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN	4	5	6	7 ミオソラマルシェ	8	9 灘区桜ヶ丘町
10 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN	11	12	13	14 ミオソラマルシェ	15 中之島直売所	16 ろっこうおーがにつく市
17 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN	18	19	20 元町水曜日	21 ミオソラマルシェ	22 中之島直売所	23 灘区桜ヶ丘町
24 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN	25	26	27 淀屋橋オドナマルシェ	28 ミオソラマルシェ	29	30 ろっこうおーがにつく市



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いております。

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Instagram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



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♪

- ココモ春日店様 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」様 兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do*Foods様 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」様土曜日 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
- エコスペースゆう様 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

- ミオソラマルシェ様 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 4/7(木)、4/14(木)、4/21(木)、4/28(木)
- 中之島直売所様 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: 4/15(金)、4/22(金)
- 淀屋橋オドナマルシェ様 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: 4/27(水)
- ろっこうおーがにつく市様 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: 4/2(土)、4/16(土)、4/30(土)
- 元町水曜日様 11:00-19:00
場所: 神戸市元町一番館商店街
日程: 4/20(水)

◇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: 4/3(日)、4/17(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: 4/10(日)、4/24(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: 4/9(土)、4/23(土)
- MAINDISH DELICATESSEN様 15:00-17:00
場所: 兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程: 4/3(日)、4/10(日)、4/17(日)、4/24(日)

編集者:ジェイ農園の直売所を応援してくださるきっかけを教えてください。

嶋田様:

元々、私は農業が好きで農作業を手伝うことが多かったのです。農家の友人の田んぼの田植えや稲刈りなども手伝っていました。

関東にいたときは信州のブドウ農園のオーナーさんと知り合い、しょっちゅう通うようになりました。その方はブドウの栽培、収穫を通じて子どもたちの食育もされていました。そんな風にいつも農業が身近な存在だったのです。

一昨年の8月だったと思います。長男の仕事の取引先が『林自動車』様※1で、長男に「今日、林自動車さんに行ったら、丹波市の野菜の直売所が来ていたよ」と教えてもらったんです。

※1『林自動車』様の敷地内でもジェイ農園の直売所を開催させていただいています。

それで長男と一緒に野菜を買いに行こうということになり、ジェイ農園の上野さんとお話しをしました。その場で自店の前での直売所の開催を申し出ました。

実は私も息子もアトピーがあり、息子は幼少の頃から食べるものに制約があり、食べることに関しては安全なものをと考え



▲イタリア産のお品が陳列されています。ミモザでできたリースです。



▲壁面にはイタリアで撮影された写真が飾られています。季節ごとに入れ替えていらっしゃるそうで、取材のときにはイタリアのミモザ祭りの写真が飾られていました♪

ています。私はコイモが元々は嫌いだったんです(笑)。でも、ジェイ農園のコイモは食べられるんです。とにかく美味しい。もっといろんな方に知ってもらいたいと思っています。やはり、安全で安心な食材を手に入れやすくするということが大事なことですし、多くの方がそういう「食」に意識を向けていかれると良いと思っています。

編集者:本日は貴重なお話しをありがとうございます。

お近くの方はもとより、西宮市に遊びに行ったときに、ぜひお立ち寄りください。

編集後記:

取材のときは、ジェイ農園の直売所の営業日。たくさんのお客様がオープンと同時にいらっしやいました。皆さま、有り難いことにジェイ農園の無農薬野菜やお米が大好きでいらっしやるようで、楽しくお話しをお伺いすることができました。直売所でお買い物後は、『ciao mami様』でイタリア食材を一緒にお買い物。私たちにとって、本当に有り難いことと感謝申し上げます。当日お越しく下さいました皆さま、ありがとうございました (文責:砂田)



▲オープン前にはイタリアらしいアイコン入り看板が並ぶ。



bottega di gusto ciao mami (ボッテガディグスト チャオマミ)

住所:兵庫県西宮市上甲子園3-6-11

Tel:0798-41-6370

営業日:土曜日・日曜日・月曜日・火曜日

営業時間:11:00~19:00

※駐車場はございません。近隣に有料駐車場がありますので、そちらをご利用ください。



切り干し大根と

春雨のチャプチェ

Dried radish and glass noodles Japchae

材料 (2人分)

- ・切り干し大根…………… 30g
- ・玉ねぎ…………… 1/4玉(60g)
- ・人参…………… 1/2本(60g)
- ・椎茸…………… 1個
- ・春雨…………… 40g
- ・ごま油…………… 大匙3
- *醤油…………… 大匙3
- *酒…………… 大匙1
- *砂糖…………… 小匙2
- *みりん…………… 大匙1
- *ニンニク(すりおろし)… 小匙1
- *コチュジャン…………… 大匙1
- ・白ごま…………… ひとつまみ

作り方

- 0 *調味料は全てよく混ぜ合わせておく
- 1 切り干し大根をさっと洗い、水に15分ほどつけ戻して水気をしぼり、食べやすい適当な長さに切る。
- 2 軸を取った椎茸、人参、玉ねぎをそれぞれ薄くスライスする。
- 3 フライパンにごま油を引いて火にかけて②→①の順にしんなりするまで炒める。
- 4 春雨を袋の表記通りに茹でて汁気をよく切る。
- 5 ③に④と*調味料を加え、さっと炒めて白ごまをふりかけたら完成。

ポリポリした食感がクセになる一品

おつまみにも是非どうぞ!!



ポン菓子と卵の 味噌雑炊

Puffed rice and egg's Miso porridge

材料 (1人分)

- ・ポン菓子(無糖)..... 30g
- ・卵..... 1個
- ・水..... 150ml
- ・麵つゆ..... 大匙1
- ・味噌..... 小匙1
- ・長ネギ..... 適量
- ・ごま..... ひとつまみ
- ・海苔..... 適量

作り方

- 1 鍋に水と麵つゆを入れて、沸騰させる。
- 2 沸騰したらポン菓子と溶き卵を加え、卵に火が通るまでかき混ぜる。
- 3 ②に味噌を溶かしながら加える。
- 4 仕上げに長ネギとごま、海苔を散らして完成。

炊いたお米よりも軽い食感で
するする食べれちゃう!

今回は胃腸が弱っている方に向けて、また赤ちゃんの離乳食にも出来るようなレシピを考えました。長ネギをキッチンバサミで切って、直接器に盛ってしまえば包丁要らずで、更にお手軽に作れます。普通の雑炊よりも食感が軽く、少し香ばしさもあるので食べやすいかもしれません。離乳食にする際は、卵と長ネギをしっかりと過熱し、海苔は良くふやかしてください。

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/>