

# 丹波だより

2023年7月号 NO.61

7月(文月)です。丹波ではホタルが、今年は6月初頭には乱舞していました。今さらながら、時が高速に遠ざかっていきます。過去を振り返る余裕もなく、前へ前へと押されていく感じです。何か空気全体に感じられるのは、『この後はどうする?』『次はどうする?』『それからどうする?』と。どんどんと否が応でも、未来へ未来へと意識を進められている感じがします。でも、特段しんどいわけでもなく、振り返る余裕がない方が、その分心は『楽』かもしれません。太陽はますます明るく、朝日はもうそのまま直視することができません。やはり、「地球は変わるのだなあ。」を実感します。

空には、重量感のある雲がとぐろを巻いたりして、真っ青な「空の立体キャンバス」にのびのびと立体画を描いています。山々も、夏の陽光に照らされながら濃い緑を湛えて、しっかり重々しく見えます。もう夏真っ盛りです。田んぼも稲が風に靡き、トンボが行き交います。最強再生力を持つアカハライモリたちも元気です。

シラサギやアオサギたちも、まだ背丈の低い田んぼに舞い降り、オタマジャクシやカエルを啄んでいます。いつものように自然に浸っていると人間界の

ごたごたは忘れ、時の流れもその時は緩やかに感じます。実は、「速くなったり」「遅くなったり」を「速くしたり」「遅くしたり」と、人間の意識(気分)次第で変えられるのでは？と、ふと遊びたくなります(笑)。



ジェイ農園では今、大改革のまっただ中です。これまでの「スローなやり方」から、もっともっと変化を重視(スピードアップ!)。今までの『丹波だより』でお約束したことを、現実にとんどん実現していこうとしています。変化が変化を呼ぶ。もちろん失敗もありますが、『変化の中に進化あり』を実現していきます。

以前にも紙上で申し上げたとおり、今後予想される『アメリカ倒産』(実は内情はとっくに倒産しているのですが、外形的にもいよいよ倒産します。)ドル暴落から現在の株式市場をはじめ金融制度の大改革へと進みます。しかも、今のマスコミも現政府も、どうも玉音放送間際の大本営発表のような状況が続いているので、全く当てにならないようです。それ故、自分たちで何とかしていく時代に突入せざるを得ないと思います(きっと)。

そういう事態にそろそろ備えて(農業そのものは15年前にスタートしていたので、多分『食料』は大丈夫です)、色んな意欲のある方々や、色んな問題意識を持つ若者たちと連携を深めていきます。一種のオンラインビレッジのようなものから、実際の村づくりまで。

理想だけは、途方もなく大きな構想をぶち上げて、スローガンは『みんなで生きよう』『一緒に力を合わせて生き抜こう』です。大変面白そうに思えるのですが。日本という、欧米のための“貢ぐ君”も、もうそろそろお終いだと思うので……。

(文責:社)



# ジェイ農園の「夏野菜収穫体験会」



◇丹波・春日の自然栽培の農地で夏野菜の収穫体験をしていただきます。収穫だけでなく、収穫した野菜の試食なども体験いただきます。

安心・安全な圃場で土に触れ、採れたての野菜の旨味をぜひご体感ください。皆さまのご参加をお待ちしております！



◇開催日程:2023年7月22日(土)

※雨天決行。雨天時はハウス内で夏野菜の収穫をしていただきます。

◇集合場所:兵庫県丹波市春日町棚原73-1  
ジェイ農園事務所・作業場前

◇集合時刻:8:00受付

◇収穫場所:ジェイ農園圃場内

丹波市春日町の田園風景の中、圃場まで歩いて移動していただきます。到着後、栽培担当スタッフから各野菜の収穫方法の説明があり、その後はいろいろな野菜(主に夏野菜)の収穫をしていただきます。収穫方法は栽培のベテランスタッフがお案内いたします。※当初ご案内していましたズッキーニの受粉作業は生育状況でできない場合がございます。ご了承ください。

◇解散時間:12:30頃

◇持ち物 :長靴、軍手、汚れても良い服装、雨天用にレインウェア等。  
麦茶(冷たい)や水(常温)をご用意していますが、必要な方は水分補給用の飲み物をご用意ください。

◇参加料金:中学生以上お一人につき3,000円(税込)・夏野菜のお土産付

※小学生:1,000円(税込)

※未就学児は無料です。

※なお、お子様だけの参加はご遠慮くださいませ。

※参加費は当日受付にてお支払いくださいませ。



◇お申込み方法:お電話にて承ります。上限人数がございますので、先着順にて受付させていただきます。予めご了承くださいませ。ご希望のお客様はお早めにお申し付けくださいませ。その他、お問い合わせにつきましてもお電話にて承ります。※受付の締め切りは7月16日(日)です。

●電話0795-78-9041 担当:砂田

※受付時間:9:00~18:00 月~土曜日

※お電話の際、番号のお間違えの無いようご注意ください。

《お願い》

●公共交通機関の場合、JR・バスともに稼働本数が少なく、開始時間に間に合いません。恐れ入りますが、なるべくお車でのご来場をお願い申し上げます。

●受付の際、次の内容をお尋ねいたします。

- ①ご参加者様のお名前(ご参加人数分のお名前[フルネーム]をお伺いいたします。)
- ②ご参加者様の年齢(高校生、30代、40代等でご回答ください)
- ③お電話番号(お昼間に繋がりやすい番号をご教示ください)
- ④ご住所
- ⑤ご来場時のお車の種類。軽自動車、普通車等でお答えください。

◇アクセス等

ジェイ農園へは、舞鶴若狭自動車道「春日」インターチェンジで下り、国道175号線、県道69号線経由で春日インターチェンジから約5分の位置。詳しくは、ご参加者様にお届けするイベントチラシをご覧ください。

ジェイ農園まで大阪中心部から中国自動車道、舞鶴若狭自動車道経由で、約1時間40分かかります。神戸中心部からですと約1時間10分かかります。集合場所に駐車場がございます。そちらをご利用くださいませ(無料)。

◇その他

貴重品を入れるロッカー、お着替えをしていただくところをご用意しています。なお、シャワールームはございません。予めご了承ください。近隣の日帰り温泉のご案内をご用意しております。

ご参加者皆さまの笑顔いっぱいのイベントにしたいと準備を進めています。圃場で食べる野菜は、みずみずしく、格別の美味しさです。この味を皆さまにご体感いただきたく思っています。奮ってご参加くださいませ。

# 深掘り！ 「アロイトマト」

## そもそもトマトに品種ってあるの？

▷ミニトマト・中玉トマト・普通(大玉)のトマトがあるのは知っているけれど、大玉トマトに品種なんかあるの？と思いますよね。先月特集したジャガイモだったらメークイン・キタアカリなど、多少は聞いたことあるけど。。

## 実はスーパーのトマトはほとんど「桃太郎」という品種

▷それもそのはず現在、一般的にスーパーなどで売られている大玉トマトは基本的に「桃太郎」という名前の一代雑種とも呼ばれるF1品種になります。「桃太郎」は味を徹底的に追求し、複雑な四元交配によって完成しました。その為、甘みが強く酸味も適度で美味しいと評判になり現在ではトマトといえば「桃太郎」という位に圧倒的な地位を獲得しました。

## 「アロイトマト」誕生秘話

▷1999年、桃太郎を自家採種して固定化したという人(奥田春男さん)が現れました。しかも農家でもなければ種屋でもなく、飛騨高山の料理人だということから驚きです。奥田さんは自分が美味しいと感じるトマトを8年間かけて選抜し続け、ついに強い甘みが最大の特徴であった桃太郎の糖度を上回るトマトの固定化に成功しました。奥田さんは野口種苗研究所と協力して種子を販売することを決め、たまたま野口さんがタイの農場から帰ってきたばかりであったことからタイ語で「おいしい」という意味の「アロイ」を冠した「アロイトマト」という名前になったそうです。

## F1品種と固定種の違い

▷F1品種とは人工的に品種改良を行い、味も良く・形が綺麗に揃いやすい作物のことを指します。人間にそれぞれ個性があるように本来は様々な形の作物が育つのが自然の摂理ですが、F1品種は形が揃いやすく出荷の際、流通業者にとって大変便利です。また収穫量が安定しやすく、生育が早かったりするため農家にとっても扱いやすいメリットがあります。しかしながら、その優れた性質は一代限りなのです。一方で固定種は毎年種を繋いでいくことによって地域の気候や風土に適応していくのが特徴です。形や収穫時期・品質にばらつきはありますが『生命が持続しながら変化し発展していく』作物となります。自然界が本来あるべき姿とはどちらでしょう？大量生産・大量消費の時代が終わろうとしている今こそ、多くの方に固定種の魅力を知っていただくと嬉しく思います。「百聞は一食に如かず」です。ぜひアロイトマトを食べて、普段のトマトとの違いを実感してみてくださいね♪

※ 参考文献：野口種苗研究所HP <https://noguchiseed.com> (文責：まひる)

# 2023年7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 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
2 西宮 WASH MAINDISH DELICATESSEN.	3	4	5	6 ミオソラマルシェ	7	8 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
9 西宮 WASH MAINDISH DELICATESSEN.	10	11	12	13 ミオソラマルシェ	14	15 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
16 西宮 WASH MAINDISH DELICATESSEN.	17	18	19 元町水曜日	20 ミオソラマルシェ	21	22夏野菜収穫体験会 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
23 西宮 WASH MAINDISH DELICATESSEN.	24	25	26 淀屋橋オドナマルシェ	27 ミオソラマルシェ	28	29 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
30 西宮 WASH MAINDISH DELICATESSEN.	31	8/1	2	3 ミオソラマルシェ	4	5 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店

当園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。販売先でのお取り置きやご自宅へのお届け等もいたしておりますので、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、悪天候やそれによる交通事情に伴い、主催者様や当園の判断によりやむなく中止となる場合がございます。ご来店前に弊社の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。

7月のイベント(第2弾)は「夏野菜収穫体験会」です。農薬不使用、除草剤不使用の圃場でできたいろいろな品種をご参加者の皆様に収穫していただきます。収穫後は、新鮮な野菜の試食もしていただきます。奮ってご参加ください！ご応募の締め切りは2023年7月16日(日)です。詳しくは3・4ページをご覧ください♪

ホームページでは、野菜セット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:0795-78-9041



▲野菜セット



▲お米



当園のホームページスマートフォンの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

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
- 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
- おばあちゃんの里様 兵庫県丹波市春日町七日市710
- 旬亭わかな今川店様 大阪府大阪市東住吉区今川3丁目3-15

## イベント

ジェイ農園主催イベント  
夏野菜収穫体験会7/22(土)

## 出張販売

マルシェ出店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 11:00-18:00  
場所:天王寺MIOプラザ館 JR天王寺駅公園口 タクシー乗り場前  
日程:7/6(木)、7/13(木)、7/20(木)、7/27(木)、8/3(木)
- 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:7/26(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:7/1(土)、7/8(土)、7/15(土)、7/22(土)、7/29(土)、8/5(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:7/19(水)

### ◇出張販売

- 西宮WASH様(ciao\_mami様の近所) 10:00-13:00  
場所:兵庫県西宮市上甲子園3-6-17  
日程:7/2(日)、7/9(日)、7/16(日)、7/23(日)、7/30(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 14:30-16:00  
場所:兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側  
日程:7/1(土)、7/15(土)、7/29(土)
- マメヒコ神戸店様 御影ガーデンシティ1階 14:00-16:00  
場所:兵庫県神戸市東灘区御影山手1丁目2-10  
日程:7/8(土)、7/22(土)、8/5(土)
- MAINDISH DELICATESSEN.様 15:00-17:00  
場所:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10  
日程:7/2(日)、7/9(日)、7/16(日)、7/23(日)、7/30(日)

「2023年夏秋 種」と書かれたとある種苗カタログを何気なく見ていると、商品説明の欄に「キャベツ×小松菜の新葉菜」という文字が目に入りました。小松菜の種として売られているものの中には、「小松菜×チンゲンサイ」や「小松菜×タアサイ」と交配をさせたものがあるということは聞いたことがありましたが、「キャベツ×小松菜」は、通常交雑しないと言われているため、「どうやって?」と思い調べてみました。

トキタ種苗さんから「ダイヤ交配」という交配種(F1)として、「千宝菜1号(センポウサイ1ゴウ)」という名称の野菜で販売されており、説明文には、「キンビール(株)との共同研究によりキャベツ、コマツナを素材としてバイオテクノロジー利用で生まれた全く新しい緑黄色野菜です。」という文言。この「バイオテクノロジー利用」という言葉がひっかかりました。そこで、おそらく品種登録されているだろうと思い、登録品種データベースで検索しました※1。

1987年に「千宝菜1号」で品種登録されており、

「特性の概要」には、この品種は、「サクセション系キャベツ」と「葉深系キャベツ」に「晩生小松菜の一系統」を交配し、胚培養とコルヒチン処理により得たそれぞれの複2倍体植物から分系固定した2系統間の自家不和合性利用による交雑品種

とありました。

読んでも何やらよくわからない内容なのですが、通常、異なる種(今回の場合、キャベツと小松菜)を受粉させても※2、受精したあと、葉や根のもとになる胚の形成が途中で止まってしまうため、種はできないそうです。ただ、胚の形成が止まり死んでしまう前に胚を培養することで、胚の形成が進み種ができてしまうとのこと。これを「胚培養」による育種と言うようで1980年代に

開発されています。

およそ40年も前から、「自然界では起こりえない交配」を人工的に発生させ、新しい品種や、小松菜でもキャベツでもない「新たな野菜」を作られていたことに驚きました。

今後も「遺伝子組み換え」「ゲノム編集」「雄性不稔の利用」「放射線照射による突然変異の利用」など、いわゆるバイオテクノロジーを使って、さまざまな「不自然な」食べ物が作られてくると思います。そして、今回の例のように、すでに世の中に出回っている野菜の中にも存在していると想像できます。

一言「種」といっても、それがどのように作られているのかわからないことが多く、宣伝材料としてプラスにならない限りは、表に出てきませんので、私たちに知りようがありません。

結局、昔の人がつないできてくれた在来種や固定種※3の野菜や「自然な方法」で育種されてきたものが、最も安心できる野菜ということになりそうです。だからこそ、在来種、固定種の種をつないでいながら作物を育てていくことの大切さを痛感します。

(文責:上野)

※1 「農林水産省品種登録ホームページ」

(<https://www.hinshu2.maff.go.jp/>)より

※2 そもそも受精しないこともあるようですが、その場合でも、この胚培養によって可能になるようです。(「やさしいバイオ第20回植物の新しい育種方法」『日本醸造協会誌83号』1988年)

※3 固定種は、ある野菜の、根や葉の形や大きさ、種まきから収穫までの日数など特性の一部がそろっている品種をいいます。在来種は、その地域の風土や栽培方法に適応した品種で固定種よりも遺伝的に雑ばくな集団とされていて、ほかの地域で栽培してもすぐに能力を発揮できないものもあります。(「自然農法センター種子の交配種、固定種、在来種について」[<https://www.infrc.or.jp/seeds/695/>]自然農法国際研究開発センターHPより)



たん ぼ めん

# 丹穂麺を使った カレーうどん

## 作り方

- 1 全ての野菜を洗い、食べやすい大きさ(半月切り)に切る
- 2 鍋に油をしき 1 を中火で炒める
- 3 野菜がしんなりしたら塩胡椒をふり水・麺つゆ・きつね揚げを加える
- 4 沸騰したらカレー粉を入れて弱火で煮込む
- 5 袋の表示通りに丹穂麺を茹でて器に盛り 4 をかける
- 6 刻みネギと白ごまをふって完成!

## 材料 (2人分)

- ・ズッキーニ・・・1/2個(120g)
- ・玉ねぎ・・・1/2個(120g)
- ・ナス・・・1/2個(50g)
- ・きつね揚げ・・・2枚
- ・丹穂麺(太)・・・2袋(200g)
- ・植物油・・・大匙1
- ・塩胡椒・・・少々
- ・麺つゆ(2倍濃縮)・・・140ml
- ・水・・・600ml
- ・カレー粉・・・大匙2.5
- ・刻みネギ・・・適量
- ・白ごま・・・適量

## 丹穂麺



※画像は丹穂麺(大)

丹波市の農園主井上さんによって作られた「丹穂麺」。「環境を守りたい」「安全な野菜を届けたい」という思いで日夜農業に取り組んでおられます。グルテンフリーのお品でご自身で作られたお米を使用されています。当園でのマルシェや出張販売所で販売させていただきます。

丹穂麺(太)、(中)、(細)の3種類。  
各290円

# 丹穂麺を使った 冷やし中華

## 作り方



## 材料 (2人分)

- ・ズッキーニ・・・ 1/2個
- ・トマト・・・・・・・・・・1個
- ・アボカド・・・・・・・・・・1玉
- ・卵・・・・・・・・・・1個
- ・丹穂麺(細)・ 2袋(200g)
- ☆砂糖・・・・・・・・・・大匙2
- ☆醤油・・・・・・・・・・大匙6
- ☆ごま油・・・・・・・・・・大匙2
- ☆お酢・・・・・・・・・・大匙4
- ☆水・・・・・・・・・・大匙6
- ・白ごま・・・・・・・・・・ 適量

- 0 ☆タレの材料を全て混ぜあわせ  
冷蔵庫で冷やしておく
- 1 ズッキーニを細切りにし、沸騰した  
お湯でさっと茹で(約10秒)  
ザルで水気を切る
- 2 その他の野菜を洗って食べやすい  
大きさに切る
- 3 卵を溶き、油を引いたフライパンで  
薄く焼いて粗熱がとれたら細切りにする
- 4 袋の表示通りに丹穂麺を茹でて  
氷水でよく締める
- 5 器に麺と具材を盛り付け、タレを  
回しかけて白ごまをふったら完成!

## POINT

お刺身ワカメや軽く炒めた蓮根、茹でもやしなどお好みで具材のトッピングを増やすと、より満足感を得ることができます。

レシピ担当：自然派喫茶『まひるの月』 Instagram @mahiru\_no\_tsuki\_

自然栽培やオーガニックなどの素材を使い、身体に優しいメニューを提供している徳島県うだつの町並みにあるカフェ。ドリンクは全てヴィーガン、フードも全てベジ仕様のこだわり。

## ジェイ農園について

ジェイ農園は、2009年から兵庫県丹波市で「固定種」「自然農法」にこだわり作物を育てています。農薬や化学肥料、除草剤も使用せず、微生物たちに土壌再生を助けてもらいながら「自然微生物農法」に取り組んでいます。

土壌が育む生命エネルギーに満ちた作物を皆さまにお届けしたい。安心・安全で美味しい作物を皆さまに味わっていただきたい。それが、ジェイ農園の想いです。

### イベント速報♪



2023年6月17日(土)のジャガイモ収穫体験会がありました。梅雨入り後のイベントであったので、天候を心配していましたが、快晴に恵まれ夏日になりました。そのため圃場の土も乾燥し、絶好のジャガイモ掘り日和となり、皆さま一生懸命にジャガイモを収穫されました。久しぶりに土に触れる方もあり、「楽しい!」とご感想をいただき、私たちスタッフも笑顔いっぱい過ごすことができました。

収穫後、ジャガイモの試食会を行うため品種別のフライドポテトをご用意しました。屋外で食べる採れたてのフライドポテトはまた格別で好評でした。また多くの方にご参加いただけたらと願っています。 担当：砂田

#### ●インスタグラム



“いいね”や“フォロー”お待ちしております!

#### ●フェイスブック



#### ●ジェイ農園 ホームページ

右のQRコードで読み取っていただくか、「ジェイ農園」で検索を♪



#### 編集後記

先日帰宅しようとするとう青大将が足元に。帰宅中ウサギが横切り、帰宅後、目の前に蛍がゆらゆらと飛んでいました。日常的にこういった動物や昆虫と接することができる丹波・春日町です。 砂田

#### 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73-1

TEL:0795-78-9041 FAX:0795-78-9042

MAIL: [tamba@j-farm2009.com](mailto:tamba@j-farm2009.com)

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

※電話の受付時間：9:00～18:00