May 2025

Vol.5

GO ORGANICS

Monthly Newsletter

長野 阿智村
昼神温泉朝市

長野県阿智村は、南信州に位置し美しい花桃で有名な場所です。昼神温泉という温泉宿が立ち並び、毎日朝市が開かれていて、新鮮な野菜や地元の特産品が売られています。
5月は、ワラビや山ウドなどの山菜が沢山並んでいました。90歳のこの方も現役の生産者さん。自然と人との暮らしが調和した素敵な場所です。

神奈川 秦野
Naturalfeel米坊さん

神奈川県秦野市でお米を作られているNatural feel米坊さん。無農薬・無化学肥料での栽培。秦野市は東京都内から約1時間、丹沢山地が連なり、山手には茶畑や棚田が広がっています。名水百選に選ばれた水が豊富な恵まれた環境。
5月種籾を蒔いたり、田植えに参加してきました。オーナーの春木さんに共感する会員のみなさんが集まるコミュニティ運営の事例です。
https://goorganics.jp/1400/

東京ベランダ菜園
人参の花

昨年種まきした固定種の黒田五寸人参。冬を超え大輪の花が。一粒の種から花が咲き、沢山の種が取れるけれど、大半の農家さんが種は購入されています。自家採取は少数派で、しかも野菜の種の国内自給率は約10%未満。在来種や固定種といった種の維持も必要ですが、国内自給率を増やすことの重要性も考えさせられます。

GO ORGANICS JAPAN
一般社団法人ゴーオーガニクスジャパン

代表　田中 美穂　*(Miho Tanaka)*

Naturalfeel米坊さんで収穫させてもらった新玉ねぎを炒めて朝食。まだ小ぶりだけど、甘くて美味しい！
野菜が美味しいと余計な調味料がいりません。玉ねぎを炒めて、天然塩と胡椒だけ。塩は、精製塩、岩塩、釜炒り塩、天日塩などがあるけれど、天日塩が一番のお気に入りです。日本における塩の生産比率はというと、一般的な精製塩は市場の70-80%、釜炒り塩は15-25%、天日塩は1-2%という比率で、天日塩は滅多に手に入らない。岩塩は海外産、海塩と岩塩は使い分けたいところ。
お米は福岡のうっちゃん農園さんから。もちろん無農薬栽培です。炊飯器ではなく鍋で炊きます。美味しいお米と野菜、納豆や梅干し、お味噌汁といった和食の朝食は体が喜びますね。

@GO Organics Japan. All rights reserved.
無断転載を禁じます。

イベント情報

2025年のイベント情報は、ホームページ
またはSNSにて発信しています。

@GOORGANICS.JAPAN

【HP】
https://goorganics.jp

チェンマイで収穫スタート

by GO Organics Peace International

チェンマイにあるGO Organics運営のコミュニティファームでは、野菜の収穫ができるようになりました。ほうれん草やズッキーニが育っています。
WARM HEART Foundation との共同運営。
5/10に、子供たちを対象にした「Kids’ Gardening Workshop」が開催されました。
コミュニティファームでは、ヒューゲルカルチャーベッド（Hügelkultur bed)という自然な有機物を重ねて畝作りをする方法を実践しており、それを子供たちに教えるワークショップが行われたり、子供用の小さなプールで水遊びしたり。
食事の差し入れもあったりと、夏祭りのような雰囲気でした。
ヒューゲルカルチャーベッドは、数百年前から中欧の農村部で存在していた伝統的な農法。1970年代パーマカルチャー運動の中で再評価され、持続可能な農法の一つとして自然農法家に普及したそう。現代の日本で知られている「菌ちゃん農法」の考え方です。子供の頃から土づくりを学んでもらえる良い機会でした。

Alone we can do so little, together we can do so much.

一人ではできることが
少なくても、共に力を
合わせれば多くのこと
を成し遂げられる。

【発行者・お問い合わせ】
一般社団法人ゴーオーガニクスジャパン
代表理事　田中美穂
https://goorganics.jp
info@goorganics.jp

@GO Organics Japan. All rights reserved.
無断転載を禁じます。