

自然栽培にこだわった、無農薬・化学肥料無しの

“優しい”お蕎麦



環境と「共生」する
山深い自然農園から

岩手県花巻市
酒匂 徹さん

岩手県の花巻市東和町は、山林が町の60%を占める山間の町。この森の奥で無農薬、無化学肥料による自然農法で、農園を営んでいるのは酒匂徹さんです。酒匂さんの農園では、自然環境と調和した永続可能な自給的暮らしを実践しながら、作物を育てています。酒匂さんの蕎麦は十分に熟した蕎麦の実を、石臼挽きで丁寧に仕上げます。そのため、香りや風味が良く、そば湯も楽しめるかと好評です。大切にするのは、自然や人、地域との「共生と調和」。美しい森の中で営まれる、自然農園の暮らしをご紹介します。



酒匂徹さんと集落のみなさん

自然と調和、共生する 農業との出会い

岩手県北上市に生まれた酒匂さんは、クリスチャンの家庭で育ちました。人間教育を重んじるミッション系の高校に進学した酒匂さんは、やがて、途上国で農業の技術指導をする未来を描くようになりました。大学では農業を学び、有機農業が盛んな地域でも働きました。しかし日本における有機農業のあり方に、いつしか疑問を抱くようになりました。そんな中、「作物を自給し、周囲の自然環境、地域社会とも調和する」という思想を掲げる、新しいスタイルの農業に出会ったのです。

ゼロからの開墾！ 山奥に夢の農園を！

その理念に強く惹かれた酒匂さんは、ノウハウを学ぶべく一念発起！本場であるニュージーランドに渡り、1年に及ぶ農業研修を受け、理想とする農業を学びました。帰国後、新しい農園の土地を探していた酒匂さんは、山の奥にある、荒れ果てた土地に出会いました。「本当にこんな所でいいんですか？」紹介してくれた役場職員が驚く中、その土地に惚れ込んだ酒匂さんは、開墾に乗り出します。農園の小屋も全て自分で作るべく、技術修得と資金作りのために、平日は工務店でアルバイト。週末は農地を開墾し、農業ができる基盤を作っていました。



緑から茶色に色づく蕎麦の実

集まった若者達が、寝食を ともに自給自足に近い暮らし

「ここではすべての存在に意味があり、無駄なものがない。互いに、役割を果たし、共生することで、それぞれの存在が成り立っている」と語る酒匂さん。自給自足に近い生活を送りながら、理想とする農業を実践しています。その農業のあり方、生き方に惹かれた若者達が、農園を訪れ、寝食を共にしながら農法を学んでいます。「これからの社会は“競争”ではなく“共生”が大切」と酒匂さん。多様化が進む社会の中で、酒匂さんの農園は“共に力を合わせる事の大切さ”を示してくれています。



蕎麦の健康情報

古くから日本人に親しまれてきた蕎麦。その歴史は古く、栽培は縄文時代に始まったと言われています。

ルチンで毛細血管を強化

ルチンはポリフェノールの一種で、毛細血管を強くし、内出血を防ぐ効果があると言われています。

亜鉛で味覚障害の予防

蕎麦に含まれる、亜鉛をはじめ銅、マンガンなどのミネラルは味覚障害の予防に効果があると注目されています。

(出典:農林水産省のWEBサイト)



『今月の絶品』

「すだちのかけ蕎麦」

- 1 蕎麦を茹で、水気を切る
- 2 鍋に好みの濃さのつゆを用意し、温める
- 3 器に蕎麦を盛り、つゆを張る
- 4 薄い輪切りにしたすだち、長ネギをのせる



「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。
「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集め、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集めます。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役に立てれば幸いです。
「食」つうしん。編集部一同