

今回は、循環農法を実践し、食の安全に関する勉強会や講習会の開催に取り組んでいるグループを紹介します！

代表  
平川  
達夫  
さん



### 1. 循環農法とはどのようなものですか？

無農薬・無化学肥料で自然の循環に逆らわず、旬の作物をできるだけ自然の状態で育てる農法です。堆肥作りとしては、土から生まれた草などを発酵させ、それを堆肥として田畑に返す方法で土を作っています。こうした循環農法によって栽培された野菜は安全で、美味しく、生命力豊かなものになります。

### 2. 循環農法の実践に至るまでの経緯や、会を発足したきっかけを教えてください。

まず、定年後に趣味として農業を始めたのですが、ある日弟から「お兄さん、化学肥料や農薬を使うのなら、買った野菜を食べる方が安いのでは」と言われました。それをきっかけに無農薬・無化学肥料での栽培を始めたのですが、最初の10数年間は失敗ばかりでした。

そんな中、友人から一冊の本を買ったのですが、その本の中には循環農法に関する記述がありました。そしてこの本を通して循環農法に興味を持った私は、著者の師匠であり「なずなの会」創始者である赤峰勝人さんの本を読みました。そこでさらに循環農法への関心を深めたことから、私は赤峰さんの企画される百姓塾へ参加したのですが、無農薬・無化学肥料のみでなく堆肥作りの重要性を訴える赤峰さんの話には目から鱗の連続でした。それから堆肥作り、つまり循環農法を実践するようになりました。

そして5年前に周南市にて赤峰さんをお招きしての講演会を開催し、その企画・運営に関わった方々を中心に「周南なずなの会」を発足しました。

### 3. どのような野菜を栽培しているのですか？

様々な野菜を栽培していますが、人参、さつまいも、きゅうり、なす、さといも、ごぼう、ほうれん草の味には自信があります。他には玉ねぎ、イチゴ、そらまめ、落花生、らっきょうなどを栽培しています。

### 4. 周南なずなの会が栽培する野菜はどこで購入できますか？

フジ新南陽店、道の駅ソレーネ周南、周南みらい協同組合（湯野）の土日朝市で購入可能です。フジ新南陽店では毎月第3火曜日に会員による立ち売りを行っていますので、ぜひお気軽に声をお掛けください。



▲ 堆肥の様子 ▼



## 5. 野菜作りだけでなく、食の安全に関する勉強会や講習会の開催にも取り組まれているのですね。

勉強会は月 1 回、講習会や講演会は不定期で開催していますので、循環農法に興味がある方はぜひご参加ください。また、畑の見学も可能ですのでお気軽にお問い合わせください。

10 月には「なすなの会」創始者・赤峰勝人さんの講演会を周南市にて開催します。この講演会によって生産者だけでなく消費者にも、自然の循環という概念を頭の片隅に入れ、食の安全への理解を深めていただければ、と思います。



人参



さつまいも収穫の様子

## 7. みなさんに伝えたいことをどうぞ！

自然の循環という概念を少しでも気にしながら暮らしていただきたいです。そして可能であれば、循環農法の素晴らしさを知っていただき、食の安全への関心を深めていただきたいです。特に、小さいお子さんのいる方に自然の循環・循環農法・食の安全の重要性を知っていただきたいという思いがあります。栄養を取らなければならない子どもが野菜を嫌ってしまうことは多いですが、それは子どもが新鮮でおいしい野菜を食べていないからではないでしょうか。循環農法による有機栽培の野菜を食べれば小さいお子さんでも野菜を好きになれるのでは、と私は思います。そしてそうすれば子供が十分に栄養を摂取できるのではないのでしょうか。

有機栽培の野菜は少量でたくさんの栄養が取れます。一般栽培の野菜と比べると確かにやや値が張るかもしれませんが、摂取できる栄養は有機栽培の野菜の方が確実に多いはずですよ。ぜひ皆さんに一度有機栽培の野菜を食べていただき、心身ともに健康になっていただきたいと思います。

## 6. 活動を通して感じることや、嬉しかったことを教えてください。

有機栽培の野菜を食べ始めてアトピーが治ったという会員もいます。食と健康の関係性を改めて実感しました。また、畑仕事をするにより体を鍛えることができ、人と作業することにより脳の活性化ができていていると感じます。やはり活動によって健康でいられるのだと思います。

嬉しいことは、野菜を食べた人に感動してもらえたり、「おいしかった」と言ってもらえることです。そして、自分で作った野菜を食べて「うまいなあ」と心の底からそう思えることも幸せだと思います。



イチゴ



イチゴ畑

◆周南なすなの会◆

TEL/FAX 0834-63-5244 (平川)