

# こくど 通信

正食・自然食から発酵食へ

2019年2月15日発行 **3月号**

株式会社 黒怒  
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10  
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241  
http://www.kokudo.ne.jp/



在来種・固定種の  
「タネ」企画

# 光郷城畑懐

(浜名農園)

特集

年2回、特集を組む  
「光郷城 畑懐」さんの伝統野菜のタネ企画です。  
いま家庭菜園を楽しむ方たちが増えるなか、  
昔ながらの自家採種したタネでの野菜づくりは、  
じわじわとブームになっています。  
今回は、特集企画として、  
当社と「光郷城 畑懐」さんの出会い、  
伝統野菜のタネの魅力、を、たっぷりご紹介いたします。

当時、さまざまな農場候補地があるなかで、当社と親交のあった当時の足助町助役さんを通じて、足助でも最も過疎化が進む山ノ中立(やまのなかだて)地区を紹介いただきます。そこで出会った農家のおばあちゃんのご縁で、足助町に50坪の土地を借り、2000年に「実験農場」はスタートしました。  
それは、地元おばあちゃんの「ここに誰か住んで欲しい」という想いと、「理想の農場を確保したい」と願う佐野の想いが一致したよいご縁でした。

中面へ続く。

最近、ブームになりつつある「伝統野菜のタネ」です。

三寒四温という言葉が相応しい、気温差のある季節、皆様方に於かれましてはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。  
さて、今回は、伝統野菜の「タネ」の特集です。年2回の恒例の取り組みですが、その意図は、野菜づくりを通じ、自然(大地)の大切さ、育てる喜び、食べ物で命が維持できることへの感謝を体感いただければという想いがあります。けっしていま主流の「F1交配種」の否定ではなく、露地で育つ、かたちや大きさ、生育スピードなどの異なる野菜を、実りを見極めながら収穫する面白さを楽しむには、伝統野菜が相応しいとの考えに依ります。数に限りがあるものですが、ぜひ、この取り組みに多くの方が参加いただけるよう、お願い申し上げます。



黒怒 代表取締役 眞田 也守志

※今回は、4ページのお知らせでやむを得ず値上げとなる商品の情報も載せました。ご理解賜りますようお願い致します。

自分で作って食べるための  
実験農場探し。  
黒怒と、浜名農園さんとのご縁がはじまったのは、いまから20年前にも、当社が、自社の実験農場を探しているときのことでした。  
実験農場というのは、佐野が主張する「安心安全なものを食べたいなら、自分で作って自分で食べる。これが基本だ！」の実践の場で、それに相応しい土地を1998年から探していた頃の話です。



実験農場をはじめたころの黒怒創業者の佐野(現会長)と実験農場の地主の後藤さん。実験農場にて。

足助の「実験農場」では、  
伝統野菜を栽培。

「実験農場」で栽培したのは、昔ながらの『伝統野菜』でした。

佐野は「有機・無農薬は当たり前だが、栽培する種がF1種(一代限りの交配種)では意味が無い。自分で育てた野菜からタネをとり毎年そのタネを蒔くという、昔ながらの在来種や固定種を復活したい！」と周囲に話をしていたそうです。

その理想をかたちにするために、実験農場で栽培する伝統野菜のタネを探すなかで出会ったのが、光郷城 畑懐(当時は芽ぶき屋)の中村 訓(さとる)さん(現代表)でした。

PICK UP

生きた酵母で毎日おいしく腸活!!

## ぬか床一年生

伊豆天城産の天然酵母がベースです!!

「ぬか床一年生」は、フルーティーな、甘い香りが特徴のぬか床です。生きた強い天然酵母菌(みかんを使った天然酵母)が、臭いの原因となる雑菌を抑えるため、ぬか漬け特有の発酵臭が苦手な方でもおいしくぬか漬けライフを楽しめます!!

国産原料使用  
化学調味料なしの混合ぬか  
塩分控えめ!

水を加えて揉むだけで、作った翌日にはぬか床完成です。

465913 (コメント)  
○(3セット)ぬか床一年生  
500g×3 3,600円  
■500g×3 ■賞味期間:1年

セット内容 専用ジッパー付袋3枚、混合ぬか(ぬか・塩・昆布・椎茸・唐辛子・酵母)500g×3袋、天然酵母50g×3袋、説明書

## チョコー醤油 麦こうじ仕込みそ 締切間近!

締切り:2019年2月19日(火) お届け:2019年4月上旬

春・秋恒例の「麦こうじ 仕込みそ」のご予約を承ります。(完全予約制)

10kg樽入 **5,600円**  
5kg樽入 **3,100円**

写真は10kg樽

## 鹿北製油の「国産菜の花畑なたね油」の販売を中止します。

2018年12月24日に鹿北製油から「国産菜の花畑なたね油」にオーストラリア産なたね油がブレンドされていた。」との報告を受けました。昨年10月末の国産ごま製品の原材料偽装が発覚した際に「他は大丈夫ですか?」と確認したあとの報告だけに非常に残念です。  
黒怒の対応としては「国産菜の花畑なたね油」の販売を中止することとしました。  
今後の対応については鹿北製油と協議の上、改めてご報告いたします。お取引先の皆様にはご迷惑をお掛け致しますがご理解・ご了承願います。また、このような事態となったことを深くお詫び申し上げます。

株式会社黒怒 代表取締役 眞田也守志

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

## おしらせ

### 1 取り扱い終了商品

●実施時期...即日  
〈鹿北製油〉国産菜の花畑なたね油 1650g  
※産地偽装のため

### 2 ②リニューアル商品

●実施時期...2019年3月頃~順次  
〈スカイフード〉四季彩々欧風だし5g×8袋/5g×32袋  
※野菜原料がすべて国産になります。 ※価格変更はありません。

### 3 ③価格変更商品

●実施時期...2019年3月1日~

〈熊野鼓動〉■釜餅(よもぎ)	650円⇒670円
■釜餅(古代米)	650円⇒670円
■釜餅(くるみ)	670円⇒720円

※メーカー直送品 混載30個以上は送料無料 未滿は送料850円

〈桜井食品〉○冷やしラーメン(夏)	155円⇒160円
○しょうゆラーメン	137円⇒145円
○おしろーめん	137円⇒145円
○液体ソース焼きそば	145円⇒150円
○桜うどん	211円⇒220円
○冷麦(夏)	211円⇒220円
○そうめん(夏)	211円⇒220円
○国内産エルボパスタ	374円⇒385円
○国内産ロングパスタ	360円⇒370円
○岐阜県産薄力粉	300円⇒310円
○パン粉	273円⇒280円
○ホットケーキミックス無糖	375円⇒380円
○つぶら粉	375円⇒380円
○お好み焼粉	464円⇒470円

※原料小麦の高騰のため  
●実施時期...4月1日納品分より  
〈味のー)○味の母 720ml 750円⇒810円  
○味の母 1800ml 1600円⇒1730円

### 4 入数変更商品

●実施時期...即日  
〈道長)○つぶ塩がりんとう 52入⇒50入  
○地粉かれんとう 46入⇒40入

### 【折込情報】

- ◆創健社ニュース ◆生活医学ジャーナル
- ◆まるしま通信 ◆健康フーズニュース&新製品情報

### 【配布チラシ】

- ◆伝統野菜の種 ◆季節商品取扱い一覧



在来種・固定種の『タネ』企画

# 光郷城畑懐

(浜名農園)

光郷城畑懐の代表中村さんは、若い頃より伝統野菜の魅力にとりつかれ、その復権のため、伝統野菜のタネの販売を続ける情熱あるタネ屋さんです。今回は伝統野菜そのものの魅力も含め、代表である中村さんの想いや取り組みを追いかけてみます。



ハマるとおもしろい、  
伝統野菜の世界。

いま、日本国内に出回る野菜は、交配種のタネから育ったものが大方を占めています。交配種(F1)のタネは、野菜のかたちや色、生育スピードにバラツキがないことが、大手流通でも扱いやすいということから1960年以降、ほとんどそのシェアを占めてきました。ただ、その代償として失いつつあるのが、品種ごとに異なる香り、味わい、色かたちなど、多様な個性です。

無農薬野菜に興味を持つようになり、卒業後に有機農産物の流通団体に入社しますが、扱う野菜がスーパーで売っているものと同品種、有機栽培ではあるがF1のタネで育てた野菜ということに気づきとても驚いたそうです。つまりは、大根なら「青首大根」、トマトなら「桃太郎」ばかりで消費者が品種でえらぶことができない状況を知り、それが現在の事業(運動)に結びつくことになりました。

自分で種を探し、自分で育てて、食べる。



タネを蒔けば、勝手に野菜が育つ!?

黒怒では、中村さんの伝統野菜のタネを、年に2回のペース(春蒔き、秋蒔き)で扱っているのですが、お客様からいろいろな質問が寄せられます。多いのが「どうやって育てるの?」というストレートな質問。これに対する中村さんの回答がこれまたシンプルで「子育てと同じです。環境さえ整えれば勝手に育



トマトは「桃太郎」という品種だけではない。

中村さんは、学生時代は東京でひとり暮らしを体験、当然ながら食生活は外食が中心で、その反動からか?おいしい野菜を食べたい欲求が高まり有機野菜や



つものです。」なのだそう。まず土が良ければ50%は成功。時々時期や品種栽培しやすい野菜にこだわれればさらに成功率は上がり、さらに、愛情を持って育てれば、まず100%うまくいくそうです。愛情:言い換えれば、生育状況をよく見守ることです。よく見守れば、こちらの愛情もいっそう深まります。

タネを売るにはタネを育むよい土も要る。

伝統野菜(固定種や在来種の野菜)を育てるには豊かな土壌が必要です。そうすると、タネを販売するには土もセットで用意しなければと考え、土づくりにも取り組むことになりました。

そんななかで生まれたのが「畑懐の土」。これは黒怒でも扱ういわゆる培養土ですが、誰でも簡単に作物が栽培でき、交換不要で、年々土が熟成する性質があるため、栄養価が高い、おいしい、そして安全な野菜が育つのが特徴。園芸愛好家や家庭農園を愉しむひとたちの間で広まりつつある話題の商品です。

採種農家の高齢化は懸案

いま中村さんの頭を悩ませている問題のひとつに、採種農家の高齢化があります。これは、現在、光郷城畑懐では、全国の採種農家から取り寄せる約300種の伝統野菜の種を扱っていますが、タネを取る作業というのは、丁寧さや根

気が要求されるため、若い人たちはやりたがらないという現実があります。毎年高齢化が進み、国内で採種できる農家が減ってきており、全取扱い量の約3割は海外に委託して育種しているのだそうです。黒怒企画では、国内採種の種子消毒がされていないものだけを限定販売していますが、これを維持していくのは、この先困難になるというのが今のところの見通しです。私たち黒怒としては、この価値ある取り組みをできるだけ持続したいと考えています。

光郷城畑懐 中村 訓 代表 プロフィール  
中村さんは、静岡県浜松市生まれ。地元で固定種・在来種に力を入れて販売している種苗会社の三代目です。東京農業大学を卒業後、しばらく有機農産物の販売に携わりましたが「元来もっとさまざまな種類の美味しい野菜があったはずだ」と在来種・固定種の伝統野菜に興味を持ち、全国の伝統野菜探しを始めます。1997年に実家の種苗会社を引き継ぎ、伝統野菜の種の販売をスタート、現在に至ります。



土は生きもの!...「畑懐の土」の凄さ!  
園芸用の土、畑土を復活できる腐葉土です。土が年々熟成していくため交換不要で捨てる必要もありません。一般の培養土では2年目以降には肥料を足してもミネラル不足や微生物の生育環境が悪化しているため野菜が上手く育ちません。そのため、古い培養土はゴミとして年間68,000トンも捨てられています。しかし、この古い培養土を庭や山に戻し1~2年間休ませてから肥料と混ぜ合わせると元気な野菜が育つ良質の腐葉土になることに中村さんは気づきます。タネと一緒に販売される「畑懐の土」は、自然が持つ治癒能力や自己調整機能を利用した約10年もの時をかけて開発された商品です。

中村さんがつくった「土のうた」  
「土のうた」は、中村さんがつくった小冊子。中村さん曰く「これは、土の大切さを知ってもらいたい、野菜を育てる楽しさを知ってもらいたい、食べ物で生かされていることを感じてもらいたい、と思いい、カミさんに絵を描いてもらって、『畑懐の土』の販売に合わせてつくりました。」とのこと。

日々、おいしく成長したもから収穫できるので、ベランダや家庭菜園での栽培に適したタネですよ。  
たべることの大切さが軽視される昨今ですが「いただきます」の言葉が示すとおり、たべる営みは他の命をいただくこと、また自らの命を繋ぐことです。自身のカラダになっていく食材を、自ら育てる尊さ、よろこびを、ぜひ体感してみてください。  
代表:中村

