

今月の訪問先

有機農家で作った オーガニックの店

“元”農業専門学校の先生が農家
たちと営む『有機農産物の直売所』



写真左から | 有機農家で作ったオーガニックの店 荒山 栄子さん、
笠間グルメイト 檜山 より子さん、川上 由美子さん、
有機農家で作ったオーガニックの店 店主 涌井 義郎さん

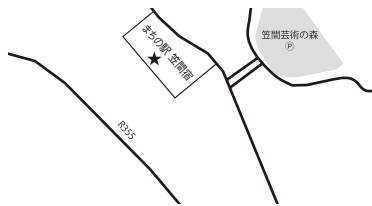


生産者から持ち寄られる商品をスタッフの荒山さん
のアイデアでそのつどレイアウトされています

Shop data

有機農家で作ったオーガニックの店

茨城県笠間市笠間2247-1 まちの駅笠間宿敷地内
 TEL.0296-72-5887
 定休日 | 毎週月曜日
 営業時間 | 午前10時から午後5時
<https://www.facebook.com/organic.shop.kasama/>



取材を終えて

『環境と健康を考えて農作物を作って
 ちょうだい!』という涌井さんの言葉が
 心に残りました。農業を応援することが
 健康維持につながるのだと感じました。

有機野菜を食べることは、からだにとって良い
 だけでなく生産者を応援すること、さらに環境
 問題に繋がっていることを知り、たくさんの方
 に訪れていただきたいお店だと感じました。

本日お伺いしたのは、笠間芸術の森公園
 近くの「まちの駅笠間宿」の敷地内にある
 『有機農家で作ったオーガニックの店』です。
 店主、涌井義郎さんは、元農業専門学
 校の先生で30年近く有機農業を教えてこ
 られました。教え子たちの卒業後も支援
 を続けたい想いから、「NPO 法人あし
 たを拓く有機農業塾（あした有機農園）」
 を設立し、多くの塾生の就農への道しるべ
 となりました。

所を開店しました。納品してくれる生産
 者は約30軒で、年間約100種類もの農
 産物や加工品が店頭に並びます。入荷情
 報やおススメの食べ方をSNSで発信し、
 ほぼ毎日更新されています。

“手間をかけない”ことで
 環境にもからだにもやさしい
 有機農産物を

販売物の特徴は「環境と健康に配慮し
 た農産物」とのこと。店頭に並ぶ大き
 なジャガイモの生産者は、畑を耕さず肥
 料も使用しない農法を取り入れています。
 涌井先生によると、「草を残すなど、む
 しろ手間をかけない畑には害虫がやっつこ
 なかったり、病気にかかりにくくなること
 もあるのだそうです。

「大事なこととは、商品生産である前
 に“食べ物生産”だということです。か
 らだに良いものをつくる農業を、みな
 さんに広く知っていただくことが課題です」
 と話していました。

皆さんもお店に足を運んでいただいて、
 涌井先生の“授業”を受けてみませんか。
 環境や健康に興味のある方におススメです。

「農作物を育てるためには、少なからず
 森林や生き物の世界を犠牲にしています。
 日々口にしていく食べ物がどのように作ら
 れ、どこから来ているのかということに関
 心を持つてもらいたい」

本当に大事なことを
 みんなに伝えたい

「有が有機農業」「茨城は冬でも露地で野
 菜が採れるから天国ですよ」と新潟県の
 豪雪地帯出身の涌井さんだからそのお
 言葉でした。

取材にご協力いただける
 地産地消協力店を随時募集しています

記事に関する問い合わせは農政課（内線 526）へ