

坂井ファームに  
新メンバー  
加入!!



〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

2000年 (平成12年) 9月15日金曜日  
発行/南坂井ファームクリエイト  
発行者/坂井孝一  
〒950-1133 新潟市嘉木12  
TEL 025-280-4300  
FAX 025-280-3400  
フリーダイヤル 0120-051858  
(おこめはごん八)  
E-mail:sfc@seagreen.ocn.ne.jp  
URL  
<http://www.kamedagou.go.jp/100/~ask00111>

スタッフ参上! (写真左から)

■ 安部 裕介 (あべ ゆうすけ) NEW FACE

はじめまして。4月から坂井ファームでアルバイトをしています。20世紀最後の夏休み、思い出はたくさんできましたか? 私のこの夏の思い出は、なんと言っても坂井ファームの過酷な労働。坂井ファームではビニールハウスの張り替え作業を行っているのですが、灼熱の太陽の下での仕事なので、誰もが黒こげになってしまいます。しかし、汗をかいた分、仕事が終わったあとのビールはとてもおいしく、疲労感を忘れるほどです。(このような感じで毎日飲んでくれています)

いよいよ稲刈りが始まるそうです。新米をたくさん食べて、食欲の秋を満喫しましょう。最後に、車庫などで眠っているかなり古いバイクがあったら、ぜひゆずってください。連絡は坂井ファームまで。ヨロシク。

■ 樋口 真哉 (ひぐち しんや) NEW FACE

1978年 (昭和53年) 生まれ。昨年、工業系専門学校建築科を卒業し、今年4月から坂井ファームクリエイトでアルバイトとして働いています。農作物をつくる経験はほとんどなく、学ぶことがたくさんあります。これからも、いろいろと教わりながら頑張っていこうと思っています。

■ 古玉 浩三 (こだま こうさう)

皆様、残暑厳しい折、いかがお過ごしですか。新潟は30日以上連続して真夏日で、まだまだ続きそうです。高温による米の品質低下を防ぐため、我々スタッフ一同、汗水たらしてがんばっております。坂井ファームの「ごん八」、どうぞご賞味ください。

この1年、イネの栽培方法を意識して変えてみました。今までのマニュアルどおりの至れり尽くせり管理型から野生栽培風へ(ほんとは田圃へ行く時間がなかったこと)

今年の「ごん八は、生命力、野性味あふれる『ワイルドコシヒカリ』。ワイルドごん八をお届けします。

暑い夏が終わり、今実りの秋。ごん八は日に日に頭を垂れて黄金色に色づいています。八百万(やおよろづ)の神々と母なる信濃川に感謝!

紙面から  
坂井ファームの新米コシヒカリ  
「ごん八」いよいよ出荷!  
● 坂井ファームスタッフ参上  
● 杵つき餅ニュース  
● 小松菜農場へようこそ  
● 産直の輪/坂井ファーム応援団



〔今年もあります手つきもち〕  
もち米の最高品種「こがねもち」を使った「杵つき餅」を、今年も販売します。ご希望の方は、申込用紙に〇印を付けてください(電話、FAXの注文もOK)。12月25日頃発送します。

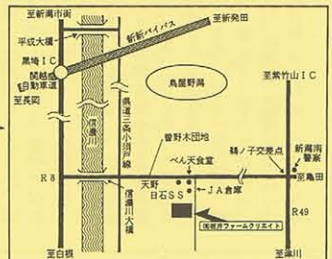
筋肉モリモリの男2人が杵と石臼でつきあげる、こんな風景もなかなか見られなくなりました。坂井ファームで行われる恒例のもちつきを、見に来ませんか? 何のおかまいもありませんが、つきたてのおいしいお餅を試食いただけます。

杵つき餅 NEWS  
もちつきを  
見に来ませんか?

500g (7~8切位) ... 700円

(注) このもち(当たり前ですが)絶対にカビがつかず。(脱水酸素袋で1か月後くらい)

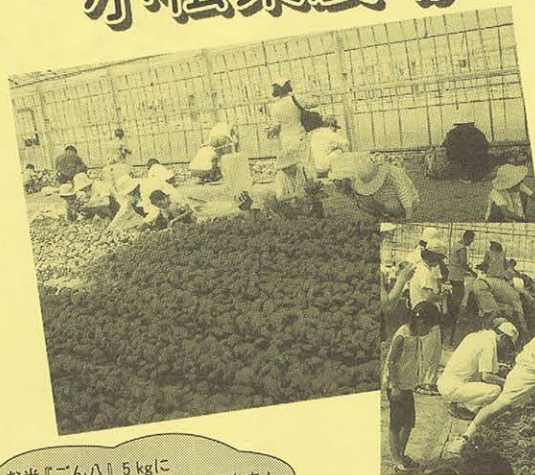
坂井ファームへの道のり





# 小松菜農場へようこそ!

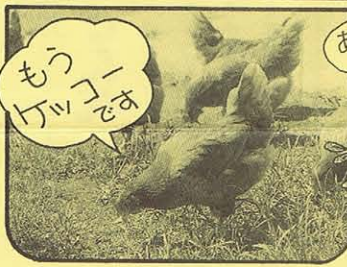
2000年  
4月29日・30日



今年の4月29・30日、当小松菜農場を開放。参加料百円(これはチャリティー)で、無農薬の小松菜を好きなだけ自分でとって、お持ち帰りいただきました。計二百三十人、二万四千円余りをいただき、寄付させていただきました。

お米「ごん八」5kgに小松菜1袋のおまけ、ついています! ぜひこの機会に坂井ファームの小松菜をご賞味ください。

今私たちは、農の現場を多くの人に見ていただき、情報発信をしていきたいと考えています。小松菜を食べていただくみなさんに直接お会いし、現場を知っていただき、お話しを聞いたりして、よりおいしい安全な農作物を届けたい。今回の農場解放はそんな願いから、企画しました。坂井ファームの小松菜、自分で摘んだとりたての味はいかがでしたか? またお気軽に遊びにいらしてください。お待ちしております。



## 私たち、坂井ファーム応援団

今回は、もしかして……の夢のようなメッセージ (17)。八木さん、ありがとうございます。全文載せられなくてごめんなさい。(坂)

### 深刻化するコメ問題

◆2000年一月一日 毎朝新聞一面より

コメの味が良いか悪いかは、これまで個人の好みもあり、さほど大きな問題にはならなかったが、おいしいコメの生産が一極集中となってきた今、政治、経済、社会の各分野で問題が深刻化してきている。

コメが旨いと、おかずが要らない、とは昔から言われてきたが、ごん八米(坂井ファーム・新潟県)が日本を圧巻すると、肉や魚の消費量が激減し、畜産業や漁業に携わる人の生活を脅かしている。ごん八米は全国のコメの生産量の二割を占め、今年は三割を超える

と見られているが、魚や肉の消費量は二〇〇〇年当時と比べ半減している。旨いコメには、たしかにおかずは不要で、ごん八米をおにぎりにして、梅干しひとつでも豪華な夕食になる。ただ栄養学上の問題があり、全日本栄養士連合会などが指摘しているものの、ごん八米には生産者が研究を重ねた結果、人間に必要な栄養素がすべて含まれる成果をあげており、指摘も消極的だ。

問題が一番深刻なのは、坂井ファーム以外の農家の救済を、いかにするかということだろう。

今後、ますます寡占化が進むかどうか、問題は消費者がどう対応するか、すべてがかかっている。旨いコメをつくる生産者が多くなれば問題はすべて解決するのだが。また、肉や魚が食卓から嫌われる問題も、より美味しい肉をつくり、より新鮮な魚や野菜が消費者にわたる仕組みを真剣に考えれば、解決するわけだ。コメを通じて問題を投げかけた、坂井ファームのあり方を、もう一度見習うべきときがきている。要はすべての生産物が、旨くて安くつくられ、経済的な流通機構によって消費者のもとに届けられればよいことなのだ。



(八木 孜記者)

## 産直の輪

### 【畑の中のレストラン】

私の親友(高橋治儀で高儀農場)が開いているイタリアンレストランは、果物のように甘いフルーツトマトを生産していた本人が「いっそ料理にしまえ」ということでオープン。その名を「ラ・トラットリア エストルト」と言います。



ラ・トラットリア エストルト  
☎ (025) 259-8000  
新潟市新崎2757 (高儀農場内)

料理に使う野菜類はもちろん自家栽培品で、お客様が自分で収穫したトマトやイチゴもOK。その他、友人の豚屋のハム、塩沢のキノコ屋のエリンギなど新鮮素材にこだわっています。そしてなによりも、ビニールハウスの中で食べる料理は野趣いっぱい、すぐ横に植わっているハーブを摘んで乗っけてもいいですね。農家の本物を食べてみてください。昼は予約を。夜は比較的すいているようです。坂井ファームの名前を出しても割引はありませんので、念のため……。

インターネットで『坂井ファーム』にアクセスしよう。

「ごん八通信」バックナンバーや、「こまつなだより」言いたい放題書くコーナーもあります。下のアドレスをクリックしてください。  
<http://www.kamedagou.jp/100/ask0011>

### 編集後記

◎今年も絞り出すようにして、やっと「ごん八通信」を出すことができました。苦しみであり、楽しみなのかな。

◎今年から、多くの人に当農場に来てもらっているのですが、いよいよ年末は餅つきです。12月23日(土)の午後開放しますので、遊びにきてください。