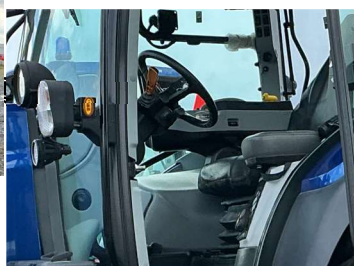


旭川市に行って分かったこと



石坂ファームとうけがわファーム
でしたこと

石坂ファームでは有機栽培米を作
っていてそれには良いところがあっ
て一つ目はかんきょうにやさしい
ことです。二つ目は栄養があるこ
とです。三つ目は安全せいが高いこ
とです。この三つが良いところで
す。石坂ファームではトラクターに
も乗りました。ゆれたから少しよ
いしました。うけがわファームでは
お米を入れるふくろでエコバッグ
作りをしました。楽しかったです。

旭山動物園てしたこと



旭山動物園では動物園の園長
がいろいろな場所を説明して
くれたりふつうは入れない所
に入れてくれたりしてもらいま
した。園長はカバとホッキョ
クグマとゴマアザラシの説明
を特にしてくれました。ぼく
はし育員しか入れない場所で
ホッキョクグマが一番良かつ
たです。とても大きくてすご
かったです。カバもさわらせて
もらいました。ヌルヌルしてい
たです。ゴマアザラシは子ども
がかわいかったです。



皆さんに伝えたいこと

田んぼアートについて

この田んぼアートは2005年から
やっているそうです。一年に一回
やっていて、6種類のイネを使っ
て田んぼアートを作っているそう
です。じゅんびは3月からしてい
るらしいです。

北海道旭川市の／

特派員おすすめスポット

旭山動物園

ペンギン館とホッキョクグマ
館がおすすめスポットです。
ホッキョクグマ館はとても近く
でホッキョクグマを見れる
ペンギン館はペンギンの種類
や近くでペンギンを見れるの
が良いと思ったからです。



旭川市の有機農業&ハーブの軟膏作り

谷口農場のとうもろこしとトマトの収穫体験

谷口農場で、トマトととうもろこしの収穫体験をしました。まず、最初にトマトの収穫体験をしました。トマトは、皮が薄いと割れやすく、皮が分厚いと割れにくいそうです。また、まくをつけると、ビニールハウスの中の気温が2°~3°下がります。トマトを食べたら、甘くておいしかったです。次にとうもろこしの収穫体験をしました。とうもろこしは栄養が少ないと粒（実）が小さくなってしまい、色が白っぽくなってしまいます。また、とうもろこしはひげの本数=粒（実）の数だそうです。それと、北海道では、とうもろこしのことを「**とうきび**」というそうです。トマトととうもろこしは、おいしかったし、収穫も楽しかったです。



ハーブ軟膏作りとハーブつみ

リアンファームでハーブつみとハーブの軟膏作りをしました。まず、最初にハーブつみをしました。つんだハーブは乾燥させます。3日~1週間乾燥するそうです。そのハーブでハーブティーやアロマなどを作れるそうです。また、リアンファームは冬が特に一番忙しいそうです。次に軟膏を作りました。材料をカップに入れてお湯の上にカップを置き、材料をクリームみたいになるまでお湯の上でまぜます。クリームみたいになったらお湯の上ではなく机の上でまぜます。色が白っぽくになったら**野生ラベンダー精油**を2滴入れます。少しまぜてほかの容器に移せば完成です。レモンのいいにおいがしました。家に軟膏がないので軟膏を作れて嬉しかったです。



旭川市の世界①

リアンファーム

- ・リアンファームでは、花の香りでとてもいい気分になりました。特に、レモンの匂いがしたレモンバーベナ、レモンバームがぼくの大好きな匂いでした。
- ・ハーブの収穫体験をしました。上手に自分で摘む事がで出来ました。たくさん花が咲いていて、すべて手作業で摘むので、収穫が大変だなと思いました。
- ・ハーブ軟こう作りをしました。ミツロウを溶かす作業では、お湯を使ったのでとても熱かったですが、上手に作れました。



石坂ファーム

- ・石坂ファームの見学をしました。京セラドーム18個分の広さで、そのうち9個分の広さでお米の有機栽培をしています。有機栽培で大変なことは、田んぼに生える雑草取り作業や、農薬を使用しないため、虫にお米を食べられて、お米の収穫量が少なくなる事だそうです。
- ・トラクターにも乗りました。トラクターは走行している時に大きく揺れて、運転が大変そうだなと思いました。
- ・10月に石坂ファームのお米を使用した給食が出ます。その日が今からとても楽しみです。



旭川市の世界②

芸術的な田んぼアート

- ・田んぼアートを見学しました。旭川市のキャラクター「あさっぴー」の絵を田んぼで表現しています。絵に表現するのはすごいなと思いました。
- ・色は、種類の違う稲を使用して、絵を作成しています。
- ・田んぼアートは、2006年から行っています。今年で21年目です。準備は3月上旬から、絵（田んぼアート）を考えるとの事です。来年はどんな絵になるのか楽しみです。



谷口農場の有機農業

- ・谷口農場ではトマトの収穫体験をしました。谷口農場の小関さんからお話を聞いて、有機栽培でのトマトの作り方が大変で、トマトの皮は寒暖差でヒビ割れすると教えていただきました。みんなにトマトを届けるため、「おいしい、安全、安心なトマトを作っていく」とのことです。トマトを食べたら、みずみずしくてとても甘かったです。
- ・とうもろこしの収穫体験もしました。出荷できないとうもろこしの見比べをしました。コーンのところが白く、大きさも小さかったです。また、とうもろこしを食べました。黄色の部分は味が濃く、甘みが強かったです。

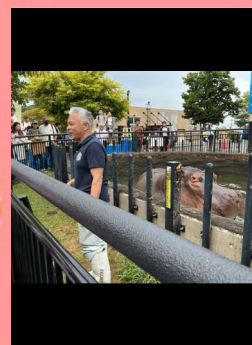
谷口農場のとうもろこし

谷口農場のとうもろこしを食べたら、甘くてとても美味しかったです。僕は、とうもろこしが苦手でしたが、食べることが出来ました。ぜひ食べてみて下さい。

北海道旭川市の／ 特派員おすすめスポット

★旭山動物園★

中田園長が園内を特別案内してくれました。
ホッキョクグマ、あざらし、カバを見学しました。





環境に良い農業の取り組み

お米の有機栽培をされている、「石坂ファーム」に行きました。まず有機栽培のいいところは環境に優しい農業です。農薬や化学肥料を使っていないからです。

次に、栄養たっぷりなところですよ。特にミネラルや、ビタミン類が含まれています。

そして、安全性の高さです。農薬が残ったり、化学肥料の影響を受けないから安心安全なところが良いところです。

米の袋でエコバック！



米袋を使ったエコバックのいいところは、米袋は3枚重なっているからとっても丈夫で長く使えるのです。それに多少濡れても、乾けば、すぐ使えるのでとても良いです。それに、環境にもやさしいところです。



皆さんに伝えたいこと

有機栽培で作られた野菜

有機栽培で今回見学したのがトマトと、とうもろこしです。トマトです。とうもろこしの収穫をさせてくれたときにとうもろこしの取り方のコツや、とうもろこしの収穫時間を教えてくれました。そしてトマトは収穫をしたとれたてのトマト食べました。とても甘みが強くて美味しかったです。

北海道旭川市の／

特派員おすすめスポット

旭川でとても有名なラーメン屋「梅光軒」に行きました。麺がとってもコシがあって、とっても美味しかったです。



石田さんのハーブ農園

ハーブ

虫除けなど、私たちに様々な効用をもたらしてくれるハーブですが、石田さん曰く、それらはあくまで、

『花・植物が生きていくために必要な成分がたまたま私たちにいい効用をもたらしてくれているだけ』

だそう。

『私たちはハーブを外敵から保護して命を守る代わりに恩恵をもらっている、いわゆる共存関係にある』

と語っていました。

大阪で生きる私たちも、知らず知らずのうちに花や植物、ハーブの恩恵を受けているのかな、と考えるきっかけになりました。



生態系

鹿、虫、微生物。

ここではそれらを積極的に駆除することがなく、無農薬での栽培を行っており、生態系が崩れていないために虫にとっての食べ物が多くあり、ハーブに虫がつくことがないそうです。

動物としての形、生きていく形が壊されず、そのままになっていることが美味しいハーブの秘訣だそう。



／皆さんに伝えたいこと／

共存と生態系

リアンファーム取材させてもらって、植物と私たちの関係、街の生態系とどう関わっていくかなど、じっくり考えるいい機会を得たな、と思います。普段目まぐるしく生活しては忘れてしまいがちですが、私たちは多くの植物や動物と共存関係にあり、その大きなサイクルに支えられているんですね。

／北海道旭川市の／

特派員おすすめスポット

北海道を中心に店舗を構える回転寿司チェーン店、とっぴ〜。注文した茶碗蒸しに栗の甘露煮が入っていて驚きましたが、北海道ではメジャーだそうです。道産の新鮮な魚介がとても大きく美味しく、とてもオススメです。

回転寿司
とっぴ〜



2、3日目・ 田んぼアート、谷口農場、 石坂ファーム



「みんなでやれることを」

のべ8000本以上の稲を使用した、この田んぼアートは7月中旬に見頃を迎えました。

2005年、合併した農協同士の交流を深めるため、地元の青年団が始めたのがきっかけだそうです。

「みんなでやれることをやろうと思って」

と語った青年団所属の相澤さん。

それぞれの本業などもあり、最近は続けるのも難しくなってきたそうですが、

「続けていくのが大事です」

とのこと。

短い時間で終わるよう工夫するなどして、これからも続けていくそうです。

谷口農場・トマト

Q. 収穫の目安は？

A. 遠くに出荷するものは熟れる前のものを

Q. トマトは何種栽培？

A. 7種。毎年有機栽培に向けたものを模索中

Q. 大変なことは？

A. 最近の気温差。豪雨でトマトが浸かってしまう



谷口農場・トウモロコシ

Q. 収穫の目安は？

A. 一番美味しい状態。クール便を使えばそのままの味で届けることができるため（トマトとはまた違う）

Q. 収穫にはどれくらいかかる？

A. 1日2500本収穫して大体2、3日

Q. 大変なことは？

A. アライグマやキツネなどの獣害。今年から電気柵を導入

「おいしい」が何よりも

こちら一帯で初めて有機栽培を始めた石坂ファームの石坂さん。周りと同じことをしては選り続けられない、と始めたものの、周囲の同業者からは心無い言葉を投げられることも多かったそう。「おいしい」と言って食べてもらえることが何より嬉しい」と語っていました。

トラクターに乗せていただきました。（右写真）

私の背丈を優に越すほど大きなタイヤで、視線が何倍も何倍も高く、とっても楽しかったです。

かなり揺れたので、農家の方々はこの揺れの中で精密な作業を行っているのか、と尊敬の念を抱きました。

