

栽培体験参加者と雑穀の種まき



今日は、ベジ気分!

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。 少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか?

> 第9回日本ベジタリアンアワードで地域 活動賞を受賞された、「未来食つぶつぶ 畑へおいで!」主宰の岩崎信子さんを、 加藤裕子がご紹介いたします。



へ色とりどりの 雑穀の穂

りを楽しむ会』というイベントが

川町で『無農薬で米作りから酒造

移住先を探していたとき、



大地の再生の雑穀畑

岩崎家ログハウス

埼玉県小川町で自然栽培の米や 支えられて

の有機虚業の第一人者で同町在件 雑穀を育てながら、「**未来食つ**ぶ の故・金子美登さんとの出会いで っかけの一つとなったのが、日本 **岩崎さんが小川町に移住するき 崎信子さん**。東京で暮らしてい 畑へおいで!」を主宰する

びにくる研修生を内外から受け入 れてきたこともあり、 金子さんが有機農業を学

以来ずっと、このイベントの事務 の冬には移住を実現させました 町の魅力をより深く知り、その年 のイベントに参加することで小川 ました。四季を通して行われるこ

局として運営に携わっています」

地元の人たち

「移住後、まず家庭菜園から始

していたんです。その姿に感動し 京から家族で参加しました。約 始まると聞き、 れた苗を一本一本、手で丁寧に直 植え体験の終了後、金子さんが倒 100人もの参加者が集まった田

から大歓迎されたと言います。 に温かく人を迎え入れる小川町に 指導してくれました。そんなふう ださるだけではなく、 作りたいと思ったときには、相談 なりました。移住2年目にお米を くれたり、何から何までお世話に った苗や肥料になる鶏糞を分けて クターで土を耕してくれたり、 めたのですが、ご近所の方がトラ した農家の方が田んぼを貸してく 有機農業をしようと移住する 米作りまで



田と食卓をつなぐ! 雑穀栽培体 ネットワーク」代表~

●雑穀との出会いと有機農業の里への移住●

若い頃の趣味はオートバイでの日本一周一人旅 で、女性ライダークラブのリーダーを15年間務 め、世界一過酷と言われるパリ・ダカールラリー にもチームマネージャーとして参戦しました。と ころが40代に入る頃、人間関係のトラブルをき っかけに起き上がれないほどひどい心身の不調に 陥ってしまったのです。そんなある日、ふと目に した「つぶつぶ料理教室」のチラシに強く惹かれ、 参加した翌日、雑穀パワーですっかり元気になっ ている自分に驚きました。未来食つぶつぶの創始者、 大谷ゆみこさん一家の山形での暮らしぶりにも 触発され、以前から憧れていた田舎暮らしを実現 させようと、5年間、理想の場所を探し求めた末、 2006年、有機農業の里・埼玉県小川町に

引っ越しました。今は 無農薬・無肥料の米を 自給自足し、私たちの ログハウスは雑穀栽培と 未来食体験に集う多くの 人で賑わっています。



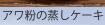




生は再び大きく動き始めます

このときから、岩崎さんの人

加者全員が自分の叶えたいことを 2013年に受講した講座で、



ができたのです」

◆ブログ/埼玉・小川町

·YouTube /岩崎信子 雑穀栽培チャンネル

※岩崎さんと大谷ゆみこ さんの共著『一反(300坪) の雑穀畑×未来食で 楽々年収1000万円の 田舎暮らし』(ヒカル ランド)も好評発売中!

@hatakeeoide



つぶつぶ料理教室のレッスン

木来食セミナーでした。



ぷちぷち食感の アマランサス丼



人が後を絶ちません_

ボリューム感のある 高きびハンバーガー

18年間、岩崎さんの畑でつながれ ぶつぶライフシードキャンペーン のもちアワともちキビ。また、つ で配布している国産の雑穀の種は に雑穀の種も、地元の埼玉在来籍 岩崎さんが家庭菜園で育て始め

かたちになる

まいます。そんな岩崎さんを救っ 安とストレスから体調を崩してし 災と原発事故による放射能への不 てくれたのが、大谷ゆみこさんの た岩崎さんでしたが、東日本大震 充実した田舎暮らしを送ってい

段すら登れなかったのが嘘のよう とを学んだおかげで、玄関への階 食だけではなく意識を転換するこ ナーの受講費にあてることにしま した。一世一代の賭けでしたが 「薬代に払うお金を未来食セミ すっかり元気を取り戻すこと

岩崎信子さんの

雑穀栽培体験×

つぶつぶ料理レッスン

食つぶつぶを伝えています 人以上の参加者に雑穀栽培と未来

一今、10種類の雑穀を畑で育て

子である佐藤俊さんに指導してい 境再生医』矢野智徳さんの一番弟 ています。2016年からは『環 すると、その翌週、岩崎さんの家 る雑穀畑を作ります!」と宣言 埼玉県小川町に、 雑穀も豊かに実るようになって 作る『大地の再生』を始めまし た。土はふかふかになり、一層

業農家も「参考にしたい」と訪 きる岩崎さんの雑穀畑には、 農薬も肥料も使わずに収穫で 専

の横の土地を持つ地主さんがやっ

ながら、「畑へおいで!」の活動を始 のです。本格的な雑穀栽培を学び 畑にしたらいい」と言ってくれた てきて、「土地を耕してやるから、 ただき、畑の周りに大きな水脈を めた岩崎さんは現在、年間1300 https://tubutubu-cooking jp/schools/detail/34 未来食つぶつぶ 畑へおいで! https://ameblo.jp/hatakeeoide/

雑穀畑のエネルギーを実感-農と食、里山の自然、そして スン付きで大好評。小川町の 験は、毎回つぶつぶ料理レッ 方も大歓迎です。雑穀栽培体 ろん、土に触れたことがない の畑で雑穀を育て始めた農家さ れると言います。 んもいらっしゃいます。もち 「1年コースの終了後、ご自分

にぜひいらしてください」 年収1000万超之の 田舎暮らし

相模序還 大豆らしく活きていく

相模屋食料株式会社 http://sagamiya-kk.co.jp

群馬県前橋市鳥取町123 TEL 027-269-2345(代)



認定NPO法人日本ベジタリアン協会 加藤 裕子(顧問) 著書に『食べるアメリカ人』など。