

元サラリーマン集団が、耕作放棄地で農作物の栽培にチャレンジ

ゴールドファームの結成は、平成19年。大手スーパーチェーンのイズミヤを定年退職した四日克彦さんが、「定年後は地域貢献ができるようなOB会を作りたい」と、地元関西で一緒に働いていた元同僚7人に声をかけたのが始まりでした。ちょうどその頃、「大阪府が農地の約12%にも及ぶ耕作放棄地を解消するために、活用できる団体を探している」という話を聞き、思いきって手を挙げたのです。神戸山土地改良区管内の耕作放棄地約23aの保全管理を任せられました。

とはいえ、ゴールドファームのメンバーは農業経験がゼロのため、地元農家の指導のもと、草刈りや伐採、抜根を行い、ようやく大根や白菜の種まきにこぎつけました。代表者の四日さん曰く、「当時は、週に1、2度メンバーが集まって開墾や、農作業を行いましたが大変な作業で、農家の先人たちの苦勞を、身をもって経験しました。だからこそ、収穫の喜びはひとしおでしたね」

そのかいあってか、米をはじめ、じゃがいもやさつまいも、ほうれんそう、小松菜、スイカなど、栽培する農作物の種類も徐々に増えていきました。

ふるさとニューウェーブ

大阪府岸和田市
「NPO法人ゴールドファーム」



(右上)冬場に肥料を入れ耕運を開始
(右下)ごまの種をまき、発芽するのは夏場が近づいてから
(左)ごまの葉を食べる害虫も手作業で駆除



**大手スーパーを定年退職したOB たちが奮闘中
耕作放棄地を活用した“金ごま”栽培で
岸和田の新名物が続々誕生!**

「岸和田だんじり祭り」で有名な大阪府岸和田市で、耕作放棄地に米のほか各種野菜を栽培しているNPO法人ゴールドファーム。メンバーは、大手スーパーを定年退職したOBたちで、農家や市民の協力を得ながら活動。とくに、完全無農薬で育てる「金ごま」が評判で、「だんじりに次ぐ名物に」と大きな期待が寄せられています。

文/宗像幸彦 撮影/松本雄一

国内では珍しい金ごまの栽培にも着手。さらに……

平成23年、それまで任意団体だったゴールドファームは、NPO法人へと移行し、翌年から新たな挑戦を開始。それが「金ごま」栽培でした。

「岸和田市から、ごまを栽培して地元の特産品にできないか」という相談があり、ぜひのってみたいと思いました。白ごまや黒ごまよりは、やはりゴールドファームの団体名にちなんで、金ごまを選びました(笑)」と四日さん。

現在、全国に流通しているごまのうち、国産は0.1%未満。栽培農家も極端に少なく、手本となるようなノウハウや収穫機具もないため、すべて手作業かつ、無農薬で栽培を始めました。

手探りで栽培を続けようやく秋の収穫時期を迎えましたが、まさかの台風で、せっかく実ったごまのほとんどが地面に落ち、初年度の収穫は予想を大きく下回るものでした。

目標を達成したうえで、大阪府の名産・名品プロジェクトのひとつ「大阪産(おおさかもん)」の認証を受け、平成26年末から広く流通することになりました。

さらに、金ごまの生産がきっかけで、地域とのつながりも、いっそう密接に。イズミヤOB以外の会員も徐々に増えたおかげでネットワークが広がり、一般市民もボランティアとして栽培や収穫に参加してくれるようになりました。

現在は、40人のメンバーとは別に「岸和田ごまの会」を立ち上げ、ごま作りのノウハウを共有。また、シーズンごとに行う収穫祭には、幼稚園児や小学生らを迎えてごまをまぶした餅をはじめ農産物の試食会なども行い、食育の普及にも努めています。

「今後は金ごまの生産を安定させて、より多くの市民にも参加してもらおうことで、岸和田を金ごまの大産地にしたいですね。将来は、金ごま農家をやりたい」という若い人を育てるのが夢ですね」と四日さんは力強く語ります。



(上)府内各所で行われる即売会には、四日代表(写真中央)をはじめ、様々な職業の会員が参加
(下)金ごまのいりごまは、540円で販売中

国内では珍しい、金ごまの収穫風景

刈り取る



1 収穫は秋。ごまは成熟しすぎるとさやが開いて実が飛散してしまうのでその前に刈り取る。事前によけいな葉を落としさやだけにしておく作業もスムーズ

落とす



4 日がたつうちに、さやからパチパチと音を立てながらごまの実が自然にシートの上に落ちてくる。落ちきっていないごまは手で振り落として掃き集める

束ねる



2 刈り取ったごまは茎とさやだけの状態のまま、ビニールシートの上で10束くらいに束ねていく。なるべくさやからごまの実がこぼれないよう大事に扱う

選別する



5 掃き集めたごまは、大・中・小の3種類のふるいを順番に使って選別。粗いゴミを取り除いていくと、だんだんごまらしい小さな実が姿を見せてくる

干す



3 束ねた後は、雨が当たらず、なるべく風通しのよい場所に1週間前後干して乾燥させる。こうした干し場の確保も、ごま栽培には欠かせない

いざ出荷!



6 穀物をふるい分けるために使う唐箕という昔ながらの農機具で小さな埃を取り、やっと出荷レベルに。これとは別に来季用に種ごまも確保

稲刈り体験



みんなでもち米を手刈り。その後はもちつき大会も

地元の子どもたちが参加する収穫体験も大好評!

大根抜き体験



収穫した大根はからし漬けにして、後のお楽しみに

**金ごまが大阪産(おおさかもん)に認定
目標は「産地」と呼べるまでになること**

平成26年の金ごまの収穫量は7戸の近隣農家にも参加してもらい、約90kg弱。無事

そこで平成25年は、作付け面積を15aに増やしたおかげで、約53kgの金ごまを収穫。

さらに、大阪市の食品加工メーカーに依頼し、いりごまとごまのクッキーを商品化してみたところ、予想以上の反響が。「新聞で取り上げられた途端、注文の電話が殺到したんです。イズミヤ4店舗に置いてもらった分は、1カ月半で完売。これほどまでに国産ごまのニーズは高いのかと、当の本人たちがいちばん驚いたほどです」と四日さんは話します。

お問い合わせ
NPO法人ゴールドファーム
〒596-0816
大阪府岸和田市尾生町4005番地
TEL:090-5976-2927
(代表:四日克彦さん)
<http://www.izumiya-goldfarm.com/>