

NPO 法人
(非営利組織)
とは

営利を目的とせず社会的使命(ミッション)をもって活動する「民間の非営利団体」
特定非営利活動促進法(NPO法)に基づく法人格を有し、都道府県または、指定
都市の認証を受けて設立された団体。法が定める20種の分野より社会の多くの方
の利益増進に寄与する活動を行う、社会貢献をする組織です。

寄付金を
活用いたしました

2020年度 おひとり様 1口3000円以上のご寄付を約230名(70万円)賜りました。
寄付金で、このようなことを実施。

- ①農家さんの畑にお邪魔しての取材活動
- ②本紙「Vegepre(ベジプレ)」の発行
約1000部 寄付者様への配布・近隣宅へのポスト投函を予定、ふるさと町屋館設置
- ③寄付者様へ農家さん自慢の品のサンプリング(アンケート付)とその送料(宅配便)
※にぎわい本舗に関わる告知物へ使用する場合もありますのでご了承下さい。

今後の予定

果実などの栽培の為に、泉佐野市内の約15年耕作放棄された土地約200坪の草
刈りを今年5月に実施しました。

6月に大阪府の果実技師の方が訪問。現状の土地や土の状況を確認下さいました。



草刈り後の土地の状況



酸性5

酸性が強くpH5
土壌に石灰を入れ
pH6~6.5微酸性にする必要があります。
田畑を長期に放棄すると、降雨の影響により
酸性が強くなるようです。

ジャングルの様な土地であった事で草刈り後も土の中に根が張っています。
根を腐らせた上でトラクターを入れ、2020年度内に土作りからスタートし、
3年後の収穫を目標に大阪府の果実技師より指導を受けます。

目指せ「認定NPO法人」!

2020年度
寄附募集

寄付金の活用や今後の予定

- ①寄付サイトの作成
- ②地元や国産農産物の販売や購入をパソコン、スマホの苦手な方でも手
軽にできる直販サイト研究、開発
- ③本紙「Vegepre(ベジプレ)」VOL.02の発行等

2020年度もご寄付を
よろしくお願ひします!

戸野様、この度は大変お世話になり、ありがとうございました。
私共、農業に関しては特に「しろと」の私達にとって、お陰様でとても頼りになりました。
「食」に関しては、キャベツ・玉ねぎ・枝豆・ナス・キュウリなど身近に新鮮で豊富な食材が多い泉州に住みなが
ら、農業に対してあまり意識することはありませんでした。ましてや作り手の農家の方々の努力なども知らずに過
しておりました。
今回改めて戸野様はじめ、お世話になった皆様には本当に感謝しています。
「食の自給率や食文化」など目標とすることに大きな課題もごさいますが、取り組みのスタート台に立てたことを嬉
しく思っています。
これからもよろしくお願ひ申し上げますと共に、皆様のご活躍をお祈りし、お礼申し上げます。



NPO法人泉州佐野にぎわい本舗
理事長/近藤博夫(2020年4月就任)

【お問い合わせ】

Email: r_sakinaka@nigiwaihonpo.or.jp
m_shinji@nigiwaihonpo.or.jp

◎問い合わせ先

NPO法人泉州佐野にぎわい本舗

本部 覚野兵蔵(文化財): 598-0057 大阪府泉佐野市本町5-9
TEL: 072-479-6789・072-479-3799(8月中旬頃より使用予定)
FAX: 072-479-3579 http://www.nigiwaihonpo.or.jp



SNSはじめました!



アカウント名
nigiwai_honpo



アカウント名
NIGIWAI_HONPO



アカウント名
@nigiwai_honpo



アカウント名
NK20200720-1500

にぎわい本舗の活動状況やお知らせを随時更新!
是非フォローをよろしくお願ひします!

Vegepre Vol.1

日本の食文化・農業応援プロジェクト

中小家族経営農家さんの継続を応援するプログラム

・2000年以上続く日本の農業と食文化の伝承
・ふるさとの景観維持

2020年37%の食料自給率、世界でも低水準。
年々放棄される農地。
未来へ伝えるべき日本の大切な食文化を、
ご一緒に応援くださいませ

「地元や国産農作物を食べよう」

農家(業)を知って美味しいを届けたい



戸野貴紀さん
生年: 1986年生まれ
農業歴: 10年
〒598-0034
大阪府泉佐野市長滝1721
TEL&FAX: 072-466-1418
URL: https://www.sensyu-ono-farm.com/
栽培野菜の紹介
おすすめ野菜: 水なす、とうもろこし(ゴールドラッシュ)、黒枝豆
その他: ベビーリーフ、アスパラガス、ブロッコリー、春菊、里芋、白菜、キャベ
ツ、春キャベツ、レッドキャベツ、玉ねぎ、ジャガイモ、ほうれん草、アイスパ
ラント、ワサビ菜、マスタードグリーン、スイスチャード、ミニトマト、ラディッシュ、ズ
ッキーニ、他

泉州TONOファーム

畑より直送します

特定非営利活動法人(NPO法人)

泉州佐野にぎわい本舗



農家(業)を知って おいしいを届けたい

野菜をご提供下さった「泉州TONOファーム」戸野貴紀さんにお話をお伺いしました。
「農作物や農業について、熱い思いで、お話をくださる農家さんをご紹介します。」

水なすを栽培しているビニールハウス



■農業を始めたきっかけは？

高校生の頃、お小遣い稼ぎでベビーリーフを栽培した事がきっかけです。ベビーリーフでお小遣いという発想は、元々実家でビニールハウスを持っていたという事が一番大きいですね。
自分で育て・販売すると好評で、高額なお小遣いを稼ぎました。そこで日本農業経営大学校で勉強をし22・23歳頃、近所の水なす農家さんより「水なす」栽培の指導を受け、その勢いで借金をしてビニールハウスを建てました。

■普段作業はどなたと行っていますか？

基本的には家族のみで行っていますが、トウモロコシの収穫時期などは友人に手伝いに来てもらっています。「自分の作る野菜は、自分で管理できる。」目が行き届く事にメリットが高いと考え、基本は1人で作業しています。



■仕事をする中でやりがいを感じる時は？

お客様から直接、感謝の電話を頂いたりする時は嬉しいです。以前ご病気で小食なお客様より「この野菜は美味しく食べれました」と電話を頂きました。他には2019年の台風が直撃した時にお客様よりお見舞いの電話があり、励みになりました。水なすの漬物ですが、自分用に作り知人にプレゼントしたら好評になり、販売もするようになりました。本当は漬物をつけるのは大変ですが、喜んでくれる人がいるから頑張っています。自分で作ったものを提供する事で、人と直接ふれあひ話を聞く事ができる。その繰り返しがいづかの間にか今のスタイルになりました。

■農家としてのこだわり・心構えなどはありますか？

美味しいと言ってもらえるものを作れるように、堆肥にはこだわりを持っています。農業も極力使わず、最近は大阪エコ農産物に認定されている方法で栽培を行っています。「美味しいものを作る為には手間が必要。」但し、虫も美味しく安全な作物がどれかよくわかっているのも、虫も多くなります。他には、「正直な商売」ができるようにと思っています。自分は正直に人との付き合いを大事にしていきたいと思っています。

■事業拡大を考えた事はありますか？

あります。現在ビニールハウスで3反強、露地で14~15反、約20種以上の作物を栽培。家族経営だと限界ギリギリの規模です。規模を大きくすると他人に任せる必要がある為、私自身の「目の届く管理」にこだわると結局、家族経営がお客様に安心して作物をお届けするには一番ベストではないかと考えています。
※露地…作物を屋外の畑で栽培すること
※1反…約1,000㎡(31.5m×31.5m)

■新型コロナウイルス感染症で影響はありましたか？

水なすはまだ他の農作物に比べたらマシだと思うのですが、漬物屋さんやレストランなど飲食関係が開かないのでやはり影響はあります。水なす1ケース当り去年と比べると200~300円は安くなっています。

■今後挑戦したい農作物は？

果物をやってみたいです。しかし以前和歌山へ果物の研修に行ってきたのですが、設備投資が必要で、その割には値段が割に合いません。さらに1人で絶対に無理です。いちご狩りなどの観光向けも良いと思うのですが、スケジュール管理やお客様の対応が大変と聞きます。人材の事なども考えると果物は中々手が出しにくいです。



戸野さんの漬けたこだわりの水なす漬

■これからの泉佐野市の農業で希望される事は？

「水なす」を、もっと応援して欲しいです。有名になれば、価値が上がると思っています。例えばマンゴーは沖縄県のマンゴーが美味しいと思いますが、知名度は宮崎県なので一般の方には宮崎県のマンゴーが美味しいと評価されています。そのように今ある物の価値を上げる事は大切だと考えます。泉佐野市の特産品「水なす」の知名度UPの為にロコミで「おいしい」をどうか拡散よろしくお願いします。

■将来的には子供に農業を継いで欲しいですか？

継いでくれるなら嬉しいですが、他に自分のやりたい事があるならそれに向かって頑張ってもらいたい。但し、私の仕事に対する姿勢で子供達自らやりたいと思える仕事の仕方をしたいと思っています。工夫すれば遊ぶ時と働く時のメリハリをつける事ができる仕事だ、という姿を見せたいと思っています。

■将来的には日本の農業はどうなるとお考えですか？

衰退すると思います。最初に資金が無いとできない職業。また、お米の生産だけでは生活できません。借金をしても台風等で収穫できない時や、今回の感染症があれば販売先が減り野菜が安価で儲からないなど、毎年不安定です。農業は確かに大金持ちになるのは難しいと思いますが、生活や食べ物に困る事はないです。また農地は税金も安く、軌道に乗ると続け易い仕事です。最近同世代で「農業をやりたい」と聞きますが、実際に実行する人は少ないです。初期投資と収入の不安定さを理由に家族に反対される、この現状では日本の農業は衰退するしかないと思います。ただ、今回の新型コロナウイルス感染症で外国に頼りすぎている日本の姿がよく理解できたと思います。輸入に頼らず国内で調達し、国内で消費する。農作物も一緒に大切だと思います。

とうもろこし畑



水なす収穫時期
1日のスケジュール

AM 4:00	・水なす収穫
10:00	・袋詰め
13:00	・配列
16:00頃 終了	・梱包・出荷など
20:00	・就寝

基本
休み無し

年間スケジュール

12月	・水なす植え付け開始
	・菊菜・春菊・ブロッコリー ・玉ねぎ 順次植え付け開始
3月	・収穫開始
11月	・休み(1ヶ月間) (主に釣りをして楽しむ)

水なすについて
紹介します！



泉州の水なすとは？

茄子は本来生食には向かない野菜ですが、水なすは生食が可能な全国でも珍しい茄子です。諸説有りますが、発祥の地は上之郷村(現・泉佐野市上之郷)もその一つと言われています。泉佐野市の地質は水はけがよく、溜池が散在しているものの、海が近いため地下水にも塩分が混じり加えて温暖な気候のため、蒸発していく水分を保持するために水茄子は大量の水分をため込むように産地に適応したと考えられています。
室町時代の書物には茄子とは別に桃や李に並んで水なすが登場し、生食で食する事ができる果物に近い扱いを受けていました。江戸時代初期には栽培技術が発展し、地産地消の野菜として農作業の合間に食べるものだったそうです。
現在は日本各地で栽培は行われていますが、大阪府泉州で盛んに栽培されており、特産品として「泉州水なす」は特に有名です。

水なす浅漬け おススメレシピ

- ・浅漬けそのまま
米糠と塩のみで漬けている水なすを手で割いてそのままか、醤油を少々垂らしてお楽しみ下さい
- ・じゃこごうこ
塩出しした水なすの古漬けとじゃこえびをお醤油で炊いた泉州地域の郷土料理です
- ・生姜を添えて
細かく刻んで、生姜やゴマとあえて召し上がりください
- ・水なすの生ハムのせ
生ハムメロンのように水なすに生ハムをのせたオシャレな逸品です



取材×編集担当より

繁忙時期は早朝から夕刻まで約12時間働かれるなど、想像以上の大変さにとっても驚きました。そしてそれ以上に農作物に対しての熱い情熱を感じました。何気なく食べている野菜には、農家さんのこだわりが詰まった逸品なんだと考えながら冷蔵庫の少し傷んでしまった野菜を見て申し訳ない気持ちになりました。
今回は戸野様のご好意で水なす漬を頂きましたが、とても美味しかったです。漬けてすぐ頂くのもいいと思いますが、私は2~3日ほど待ってしっかりと味の付いた方がより美味しく感じました。
戸野様、この度は誠にありがとうございました！



私たちは皆様に安心・安全でおいしい野菜をお届けできるよう、日々努力しております！

<泉州TONOファーム こだわりポイント>

- バランスのとれた土壌にするため、日々土作りにも手間をかけています。
→微生物入りの資材や堆肥、有機質肥料をメインに使用し、土を傷めないよう気をつけています。
- 小さな子供からお年寄りまで、すべての方に安心・安全な野菜を提供するために、すべての作物ではありませんが、大阪エコ農産物の基準に添った野菜作りを積極的に取り組んでいます。
- 味はもちろんのことですが、野菜自体も美しくきれいなものを作ることを心がけています。
- 小さな農家なので細かなところにまで目が届き、すべての野菜に愛情を注いで育てています。

大阪エコ農産物とは？

「大阪エコ農産物」は、農業や化学肥料の使用を通常の半以下に抑えて栽培された大阪府が認証する農産物です。より安心して私たちの環境にも配慮した農産物をみなさんにお届けするために、府内の農家さんが手間暇かけて栽培しています。

化学合成農薬・化学肥料を5割以上削減！
大阪府内の従来の栽培に比べ、化学合成農薬・化学肥料の使用を半以下に抑えて栽培しています。
栽培計画書を審査し、出荷前に栽培状況を確認！
生産者の栽培計画書を審査し、また出荷前の栽培記録を確認して、大阪エコ農産物の基準を満たしているかチェックしています。

水なす保存方法



《水なす漬保存方法》

- ・賞味期限は製造後6日間
- ・購入後、必ず冷蔵庫の野菜室で保管
- ※室温が12度を超えると急速に発酵が進み腐る場合がある。

水なすの美味しい食べ方☺

- ・食べる際には水道水でヌカを流し落とし、ヘタを取り除きます。その後包丁を使わず手で6~8等分に割いて召し上がり下さい。