



観音池パークの馬場社長(右)とレストラン「あさぎり」の宮元料理長

「観音池パーク」は5軒の養豚農家が出荷する豚肉の銘柄でもある。通常の穀物飼料にネッカリッ

チ、サツマイモ、乳酸菌などを加えて、飼育方法も統一させ、一定以上の肉質を維持した豚肉のみが「観音池パーク」となる。

ネッカリッチを最初に使用したのはほとんどん百姓村の馬場通社長。「豚の下痢が減り、豚舎の悪臭も減った」と話す。1992年からはがんこ村を通じて販売ルートもできた。そこで、

馬場社長は周囲の農家にも呼びかけ、グループとして取り組むようになった。現在、5軒の農家あわせて年間約一万頭の豚を出荷。そのうち60%ががんこ村を経由し、全国のスーパーに届けられる。

販路を広げる一方で消費者の反応を知ろうと、96年からは「ゆうパック」などを利用した豚肉の直販も手がけるようになった。「リピーターのお客さんが多いことがわかった。それなら自分たちでも売ってみよう」と直売店をオープン。当初は精肉メインの販売だったが、揚げたてのトンカツやメンチカツなどの販売を始めると主婦だけでなく男性客の支持も得るようになった。

店舗近くの観音池公園内にある温泉施設「観音さくらの里」内のレストラン「あさぎり」でも観音池パークが使われている。宮元良也料理長は「脂がしつこくなく甘い。アクも少ない」と



揚げたてのメンチカツ、トンカツ、コロッケ、竜田揚げなどが好評。5軒の養豚家の夫人たちも交代で店に立つ。

宮崎県の南部、高城町にある生産者直営のミートショップ「観音池パーク」が消費者に好評だ。5軒の養豚農家が参画する有限会社とん百姓村が、2001年から運営している。現在はトンカツやメンチカツなど総菜メニューも充実させる一方、地元飲食店への供給も始めるなど展開の幅を広げている。

あなたの産地に
同いいます!

がんこ村産地
紹介レポート

地元消費者にも大人気。
5軒の農家を作る「観音池パーク」

宮崎の味

がんこ村新聞



発行所 **がんこ村**

株式会社

大阪市淀川区西中島 7-1-3-203

電話 06 (6307) 3597

FAX 06 (6307) 3598

編集者: 坂井田節 青山浩子

「がんこ村」という言葉、
聞いたことがありますか

味と安全にこだわったネッカリッチ農法による農畜水産物のブランド。ネッカリッチ農法とは、常緑広葉樹の樹皮をバイオマス変換技術で抽出・精製した木酢液を軟質炭素粉末に吸着させた「サンネツカエ」(農業用)、「ネッカリッチ」(畜産用)を共通資材として用いた農法のことです。

この新聞では、「がんこ村商品ってほんとどう違うの?」という疑問にお答えするため、生産者やがんこ村商品を扱うスーパーなど、ユーザーさんの生のお届けします。

高い評価をする。

一方、馬場社長は地元の小学校に出向き、子供たちに養豚に関する授業をしたり、中学校の職場訪問学習の受け入れ先となり、店舗に招待している。

「高城町は畜産が盛んな町。地元の消費者も大切にしたい」と馬場社長。がんこ村を通じた全国への販売と地元での販売。双方の消費者に向け「より健康で良質な豚肉の生産に努めたい」と意気込んでいる。

ネッカパールミニのおいしさは 糖度と酸量バランスで決まる

2005年12月下旬、黒木義也さん、美千子さん夫妻のハウスには、赤々としたネッカパールミニがたわわに実っていた。

ネッカパールミニはがんこ村がおすすめるミニトマトの新品種。通常のミニトマトより甘いのが特徴。しかし甘さは品種だけがもたらすわけではない。黒木夫妻は、牛ふん堆肥を中心にボカシ肥、糖蜜、サンネッカEなど有機質主体の土作りをしている。こうした土や作物に対する思いが甘いトマト

を作るのだ。

黒木夫妻の作ったネッカパールミニは、スーパーチェーンであるタイヨー（本社鹿児島市）で販売される。タイヨー桜町店（宮崎市）の青果担当前田慎一氏は「こだわった栽培による農産物は精力的に扱いたい。お客さんも値段だけで選んでいかれるわけではありません」と話す。

消費者がなぜこだわりの農産物を求めるのか——この問いにヒントを与えてくれそうなデータが大分大学工学部石川雄一助教授により発表された。



真っ赤なネッカパールミニがたわわに実る黒木さんのビニールハウス

がんこ村のネッカパールミニと市販のミニトマトの糖度、ビタミンC含有量、酸および硝酸濃度を比較。ネッカパールミニは市販に比べて糖度・ビタミンCが相対的に多く、逆に酸濃度は低かった。

ネッカパールミニと市販のトマトによる成分相対比較表（2005年12月実施）

項目	市販ミニトマト A	市販ミニトマト B	ネッカパールミニ
糖度	100%	111%	127%
ビタミンC	100%	233%	293%
酸濃度	100%	81%	85%
硝酸	100%	113%	63%
食味 (学生5人が判断)	すっぱい	並	良

※大分大学石川雄一助教授から提供されたデータをもとに作成

※市販ミニトマトAの値を100として相対値を求めた

※すべて宮崎県内のハウス栽培のミニトマトを使用

石川助教授は「食味の高いミニトマトの判断基準は、糖度とクエン酸を軸とした酸量のバランスで決まるようだと分析。

ミニトマトの収穫期間は5〜6か月と他の果菜類に比べて長い。この期間を通じて、おいしさを保つのは容易ではないといわれる。また「冬場のトマトは、夏場に比べて日照が少ないため甘くなりにくいという課題も残されている」と同助教授。現在、がんこ村生産者の河野忠俊さんグループと、日照が少なく、限られた光合成下でも甘く、おいしいトマトを作る技術を研究 중이다。成果も得ているという。



◀タイヨー桜町店のがんこ村商品販売コーナー



◀完熟したネッカパールミニ。ビタミンCが豊富で甘くておいしいのが特徴



ネッカリッチを使って農畜水産物を生産するがんこ村の仲間は、全国に広がっています。今回紹介するのは宮崎県です。



◆関西地区

兵庫県：卵、パレिशヨ、トマトなど
和歌山県：ミニトマト（ネッカパールミニ）、キュウリ、キヌサヤ、インゲン、梅など
奈良県：卵など

◆中国地区

鳥取県：お茶、卵、白ネギなど
島根県：生ラーメン、出雲そば、ミニトマト（ネッカパールミニ）、ヨーグルト、プリン、卵ドーフ、卵油、米、卵、牛乳、ピーマン、キュウリ、カブなど
岡山県：鶏肉、卵など
広島県：卵など
山口県：カステラ、卵など

◆北海道地区

北海道：牛肉、ニジマス、サーモンなど

◆東北地区

青森県：牛肉など
宮城県：鶏肉など

◆北陸地区

富山県：卵など
石川県：豚肉など

◆首都圏地区

千葉県：落花生、サトイモ、豚肉など
埼玉県：牛肉、豚肉、ネギ、ブロッコリーなど

◆関東地区

福島県：米、トマト、キュウリ、インゲン、リンゴ、糸ミツバなど
茨城県：鯉など
栃木県：牛乳、牛肉、卵、キュウリ、ナスなど
群馬県：マイタケ、キャベツなど
山梨県：卵など

◆中部地区

愛知県：牛肉、豚肉、卵、セロリ、スイートコーンなど
三重県：豚肉、ハム、ソーセージなど
長野県：エノキ、レタス、白菜、キュウリ、ピーマン、リンゴ、ニジマス、イワナ、ヤマメなど
静岡県：お茶など

◆四国地区

徳島県：ネギなど
香川県：キャベツなど
愛媛県：ブリ、ハマチ、タイ、イチゴなど
高知県：うなぎなど

◆九州地区

福岡県：ナシ、卵など
長崎県：レタス、カボチャ、パレिशヨ、スイートコーンなど
熊本県：牛肉、デコボン、レモン、ミニトマト、レタス、カボチャ（味平）、スナッペンなど
大分県：スイートピーなど
宮崎県：牛肉、豚肉、キュウリ、卵、ピーマン、長ナス、レタス、オオバ、ダイコン、ニンジン、サトイモ、甘藷、トマト、ミニトマト（ネッカパールミニ）、メロン、ゴボウ、スイートコーン、ゴーヤ、切り干しダイコン、日向夏、各種有機野菜、その他野菜全般
鹿児島県：ウナギ、豚肉、鶏肉、カボチャ、スナッペンなど

◆沖縄地区

沖縄県：卵、牛乳、車エビ、サトウキビ、マンゴー、パパイヤ、バナナ、レタス、トウガン、赤ピーマン、カボチャなど



ネッカパールミニの 安全性が波動測定でも証明

農産物の安全性を推し量る指標の一つに「波動」がある。波動とは音や電磁波や光のこと。人体にとってプラスとマイナスの二つの波動が存在するといわれ、化学肥料や農薬等の有害物質や塩素系の含まれていない物質はプラスの波動が存在し、化学肥料、農薬、有害物質等にはマイナスの波動が存在するといわれている。

岐阜聖徳学園大学の坂井田節教授は、ネッカリッチ農法によって作られたネッカパールミニと市販のミニトマトの波動測定を実施した。坂井田教授は実験結果を次のように分析している。

●今回の結果を見ると、「甲状腺」の項目で、ネッカパールミニA、Bともに+10であるのに対し、市販のもの+2となり8ポイントの差を生じた。「甲状腺」の項目は、薬物や毒物が含まれていると、低い数値が出る可能性が高いといわれている。ネッカパールミニはそのような物質が含まれている可能性が低く、安全性が高いといえることができる。

●その他にも、「総合（生命力）」、「肝臓」、「免疫機能」、「皮膚」、「アレルギー」、「アトピー」、「がん」の項目

においてネッカパールミニの数値が高く現れ、サンネッカEは安全な農産物づくりに役立つといえる。

●ネッカパールミニと市販のミニトマトの数値を相対的に比較した場合、市販のものを100とすると、ネッカパールミニAは170、同Bは157となり、安全性が高いことを示す指標と見ることが出来る。

また、ニンジンの波動測定でも、ネッカリッチ農法と一般の栽培では差が生じた。

ニンジンにはβカロチンやリコピンといったビタミンA関連成分が多く含まれており、上皮組織の分化、免疫賦活作用、抗がん作用などが期待されている。ニンジンの波動を測定した結果、「皮膚」、「免疫機能」、「がん」の項目

ミニトマトの波動測定結果

測定項目	ネッカパールミニA	ネッカパールミニB	市販のミニトマト
総合(生命力)	+15	+14	+10
腸	+14	+14	+11
肝臓	+11	+10	+5
免疫機能	+16	+14	+9
皮膚	+15	+13	+10
アレルギー	+12	+10	+6
アトピー	+13	+11	+6
甲状腺	+10	+10	+2
疲労	+12	+12	+10
がん	+13	+13	+8
平均	+13.1B	+12.1B	+7.7A
比率(%)	170	157	100

※波動数値はプラス20がもっとも理想に近く、マイナス20までの43段階で表示される
※測定はめいらくグループ波動医科学総合研究所が実施
※平均値の異文字間には統計的有意差がある。

で、ネッカリッチ農法のニンジンは、市販のニンジンに比べて数値が高く、ネッカリッチ農法によってニンジンが本来持つ特徴が引き出されていることが裏付けられた。

また、化学物質や土壌環境等による汚染の状態を表す「甲状腺」の項目でも、ネッカリッチ農法のニンジンは数値が高く、安全性の面でも優位性が認められた。



あるスーパーのバイヤーから「最近、お客様からのクレームが増えた」という話を聞いた。特に多いのは、明らかに外観に問題があったり、腐っているわけではないのに「いつも食べているトマトと味が違う」というだけで電話がくるというケース。バイヤーは「クレームが急激に増えたのは、雪印集団食中毒事件以来」と話す。だが、それは一つのきっかけにすぎず、農と食の現場があまりにもかけ離れていることが根底にあるように思う。食品メーカーでクレームに対応している部署の方に何人か会ったが、「農業を少しでも知っていれば言っていないようなクレームが多い」と口をそろえる。この新聞を通じ、農と食の距離を少しでも縮められればと思う。