



1



2



「有機」の里」と呼ばれる埼玉県・小川町で、夫婦二人三脚で有機農業を営む田下三枝子さん。食糧問題を研究していた大学時代、「問題解決には自給自足的な生活をするのが手っ取り早い」と感じていたという。そして1984年、同じ志をもつ田下隆一さんと結婚、小川町に移り住んだ。「太陽の下で働きたかったのも理由のひとつ。外の雨にすら気づかないような働き方は、わたしには合わなくて」現在は野菜の生産や販路拡充にとどまらず、農業体験などのイベントも開催。ルミネと共用農場を設けるなどの取り

Her Philosophy

風の丘ファーム

田下三枝子

体験イベントで発見をもたらし
有機野菜の消費者と生産者を広げる

輝く女性ひとの未来のかたち

#04



組みも行う。土壌の性質上、特産品を生むのが難しい小川町で地域の農業が栄えていくには消費者が訪れやすい環境づくりが必要と考えてのことだ。「小川町は東京から電車で一時間と、都会の喧騒から離れてリフレッシュするにはほどよい距離。畑で農作業を体

験すると、みなさん感動してくださって、その反応が私たちにとても誇りと原動力になります。泥だらけになりながらの地味な作業も頑張れちゃう(笑)。農業の楽しさを、農家の側も、消費者の側も味わえるきっかけづくりを、仲間と一緒に広げていきたいですね」



4

PROFILE たした・みえこ 1960年神奈川県逗子市生まれ。2008年「風の丘ファーム」を設立。約6.5ヘクタールの田畑で常時30〜40種の作物を生産。有名レストランや小売店に卸すほか、新規就農者支援なども行う。

<http://kazenooka-farm.eco.coocan.jp/>

PHOTO 1 オクラの花。野菜に成る花も出荷している。2 オリジナル商品の「万願にんじんジュース」。風の丘ファームのホームページなどで加工品の販売も行う。3 変わった色のジャガイモなど珍しい野菜も生産している。4 収穫には欠かせない、愛用のハサミ。5 風の丘ファームのジャガイモを使用した「800°ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア」の「イペリコ豚と風の丘ファームの4色じゃがいも」1,944円 ※価格は税込み

INFORMATION ニュウマン新宿の「800° ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア」では9月1日〜11月30日、風の丘ファームのジャガイモを使用した秋限定ピッツァやサイドメニューを販売。
<http://www.800degreespizza.jp/>



5



「いま」という時代を生きるお客さまの思いに応えるために、ルミネは「ライフバリュープレゼンター」として、未来を輝かせ、自らも輝く女性を応援しています。

わたしらしくをあたらしく

LUMINE

Text: Kaori Shimura Photograph: Ittetsu Matsuoka (Portrait, 1-4) Illustration: super-KIKI Design: Satoko Miyakoshi Edit: Sayuri Kobayashi Planning: AERA AD section