

Farm in Mangilao managed by Farm to Table Guam, and staff. ファーム・トゥー・テーブル・グアムで管理、運営する畑とスタ

Growing solutions for a healthier lifestyle and economy in Guam ファーム・トゥー・テーブル・グアム 農業の新たな挑戦 **팜 투 테이블 괌** 농가의 새로운 도전

Farming to put food on the table is not a new concept to the Chamorro people. The ancient Chamorros sustained themselves predominantly by fishing and farming. Many of the crops that were grown thousands of years ago are still farmed today, fruits and vegetables like bananas, mango, taro, breadfruit, coconuts, lemons, and yams. The

Chamorros were good farmers and some of their practices are still used today.

One method the Chamorros used for cultivating taro was to clear all the vegetation on the area to be planted and then burn the debris after it dried. This type of land preparation, known as the "swidden agriculture" method, is still used to day as the resulting ash is very

good for the soil. The Chamorros also developed tools to cultivate the land, including three different types of hoes and digging sticks to create holes for planting seeds.

The Chamorro farmer has evolved though continues to employ some of the techniques of the past. Today's farmer has integrated modern agricultural practices and introduced new crops, like cucumbers, pumpkins and other gourds, tomatoes, guava, and herbs like basil, cilantro, mint, and more. Yet, despite the success of producing such bountiful harvest, today's farmer still faces huge challenges and most do not make very much money. In fact, most have a second job in order to support their families.

One of the problems facing today's farmer is having too much produce to be able to sell. This may sound like a strange problem, but if there is no market for your product it is a big problem. Farmers sell their crops to local grocery stores and roadside stands and give it away to friends and family, but in the end, there is often too much that ends up going to waste. A new solution was needed.

In 2013, a non-profit organization called Farm to Table Guam Corp. was created by a group of people who wanted to help local farmers become more successful and encourage people to eat healthier by consuming locally grown food. The organization spent their first year conducting research, which concluded that nearly 50 tons of produce went to waste each year in Guam. This

is produce that could have been used to make other products, like tomato sauce, smoothies, and baby foods.

One of Farm to Table Guam's first goals was to introduce the concept of "value-added agriculture." This meant connecting farmers with small businesses and entrepreneurs who could use their produce as ingredients to create new products. This opened up a new market to farmers and offered the new businesses an opportunity to use local produce in their recipes. The Kitchen Partners Program also matches businesses with unused kitchen space with people looking for space to rent.

The program is free and to join farmers contact Farm to Table Guam and fill out an application. Then Farm to Table Guam matches the farmer with the most suitable business partner. The program creates a symbiotic relationship that is beneficial for all parties, while promoting local produce, healthier eating, and stimulating the economy.

The majority of Farm to Table Guam's programs are geared towards connecting farmers with businesses, but one is aimed connecting farmers and consumers



in a very unique way. The Community Supported Agriculture (CSA) program offers consumers the opportunity to purchase a weekly box of locally grown fruits and vegetables, eggs, spices and herbs, and a "value-added' product from the Kitchen Partners Program.

Form to Table

The contents of each box are carefully inspected for quality and freshness and vary from week to week. There is enough food in the box to feed two to four people and suggestions for preparation of the ingredients are also included. Farm to Table Guam's CSA program is very similar to US-based programs like Blue Apron, Plated, or Hello Fresh, which have become increasingly popular with people who are concerned about healthy eating and the quality of their food.

Farm to Table Guam's CSA program costs \$300 for six weeks and each box contains more food than you would receive if you bought it directly from

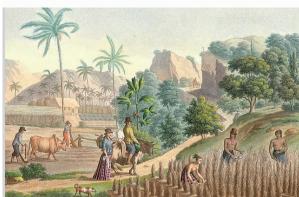


Fresh vegetable for community supported agriculture program.
「コミュニティ・サポーテッド・アグリカルチャー」 プログラムで販売される野菜一例



Farm in Mangilao managed by Farm to Table Guam ファーム・トゥー・テーブル・グアムで管理、運営する畑

42 island time 43





I/ Rice field during the Spanish time on Guam. 2/ Rice field in 800s~1900s. 1/16世紀スペイン統治時代の農業の様子 2/19~2 世紀(明治時代頃)の稲作の様子 1/●●●●●●●●●●●●● ••••••• 2/•••••••

a grocery store or a roadside produce stand. Currently, the boxes only come in one size and the contents vary depending on what is in harvest. Boxes are picked up weekly on Thursdays from 5:00 p.m. to 7:30 p.m. at either the Mangilao Night Market or at the Farm to Table Guam offices in Tamuning.

Participants are notified of the contents of each week's hox in advance via email. The box also contains a list of its contents, along with recommendations on how to prepare each item. Farm to Table



Guam's website, www.farmtotableguam. org, contains recipes and there are more recipes, nutritional values, and storage tips on their Pinterest page at www. pinterest.com/farmtotableguam/

Providing information is very important to Farm to Table Guam. There are several sections of their website dedicated to education for farmers, businesses, individuals, and people interested in starting a "value added" agriculture business. The sections for farmers share information about crops, weather, and the latest innovations. The Education section features different articles about how to become a farmer, now to apply for grants to start a farming related business, and lots of other information for those interested in the industry. The website also features articles about the importance of clean eating, recipes, and more.

Farm to Table Guam is also involved in projects, like creating neighborhood Farmer's Markets in each village. They successfully launched their first such market in September at the 2014 Mangilao Donne' Festival. Since November 2014, there has been a weekly Farmer's Market at the Mangilao Night Market every Thursday where farmers can sell their

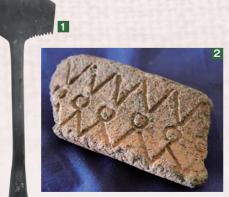
produce directly to local consumers.

They hope to expand to all Guam' s villages. Currently, there are Farmer' s Markets at the Yigo Night Market on Fridays from 5:00 p.m. to 9:00 p.m., Saturdays at the Dededo Flea Market from 5: 00 a.m. to 10:00 a.m. (although some vendors stay through the afternoon), and at the Asan Flea Market, also on Saturdays, from 5:00 a.m. to 8:30 a.m. There is a Farmer's Market every Wednesday at the Chamorro Village Wednesday Night Market. There are also markets held occasionally in Inarajan and Agat, but it is best to check the Food to Table Guam website for exact dates,

Food to Table Guam has brought something back to the island that was once a regular way of life in Guam, living off the fruits of the land. Their mission is a good one: "Our long-term goal is for every kitchen, cabinet and pantry to contain products made on Guam from crops grown on Guam." If anyone would like to encourage a Farmer's Market in their neighborhood or find out how they can participate in the CSA program, you can contact Food to Table Guam at info@farmtotableguam.org or visit their



ヒガンと呼ばれる鍬のような古代の農具。木と貝



I/ Fusinos was used for weeding and clearing ta grass, 2/ A piece of Marianas Red Ware, 1/16世紀 以降の鉄製の道具、フシーニョス。土を掘り起こす時 とどに使用 2/古代の陶器、マリアナズ レッド





selves in farm. 2/ Salmon Tinaktak with local vegetable by Pika's Café. 1/ピ カズ・カフェスタッフ自ら農家に出向き品質などをチェック 2/地元野菜を使ったピカズ・カフェのメニュー

自然の変化を読む能力に長けていた古 代チャモロ人は農業と漁が生活の糧でし た。バナナ、マンゴー、ココナッツ、レモン、 ブレッドフルーツ、タロイモ、ヤムイモなど グアムの太陽と土壌が育む作物はさまざま。 古代ではそれらを栽培し食料としてきたの です。タロイモなどの栽培に用いたのは収 穫後、畑の土が乾くのを待ち、土を焼くこ とで土壌を豊かにする焼き畑農法。これは 今日も用いられている方法です。また土を 耕したり種を蒔く穴をあける道具も改良を 重ね、鍬は3種類もの異なった形のものを 使用していたと言われています。

数千年の古代チャモロ社会で培った知恵 や技術は今日にまで受け継がれ、さらに近 代的な技術や設備が加わり近年ではトマト、 レタス、キュウリやカボチャなどのウリ類、 バジル、パクチー、ミントなどのハーブ類、 グアバなども栽培されるようになりました。 しかしそのほとんどが兼業農家。大量に収 穫してもそれを市場に流通させるシステム がなく、農業がビジネスとして成り立たな いためです。農家は小さな商店やフードス タンドなどに卸し、親戚や友達で分け合う 他は廃棄するしかありませんでした。

このような課題に着目した農業関係者や ヘルシーな食生活に関心をもつ人々によっ て2013年に設立したのが NPO 団体「ファー ム・トゥー・テーブル・グアム (Farm to Table Guam Corp)」です。農業の拡大と 多様化、マーケットの確立及びグアム経済 への貢献を目的とし、今までのグアムにな かった新しい試みを次々と成功させていま す。設立後の調査では1年で廃棄される野

菜や果物は約50トン、そしてそれらは手を 加えることでソースやジャム、菓子類など の原料として利用できることがわかりまし た。この結果と、フードビジネスに関心を 持つ人や新しい試みを模索しているレストラ ンオーナーが多数いることを踏まえ「キッ チン・パートナー・プログラム (Kitchen Prtner Program)」をスタート。ビジネスチャ ンスを探す人とそれに見合う農家をビジネ スパートナーとしてマッチングさせるシステ ムを作り、農業に新たな価値を見出したの です。現在このプログラム参加する企業や レストランは00以上、「キッチン・リンゴ」、 「ピカズ・カフェ」、「9th ストリート・ロータ リー」、「モサズ・ジョイント」などの人気レ ストランも含まれています。農業の規模は まだ小さく、台風被害や天候不順などによ り安定供給が難しいことも農家が抱える課 題の一つですが、レストランのオーナーや シェフはそのリスクを理解した上で、グア ムの旬の食材を取り入れたメニューや商品 を開発しています。

農家と家庭をダイレクトに結ぶのは「コ ミュニティ・サポーテッド・アグリカルチャー (Comminuty Spported Agriculture)」とい うプログラム。品質や鮮度の厳しい審査を 通過した野菜や果物、卵、スパイスやハー ブなどを週1回まとめて購入できるシステム です。6週間\$300、|週間|箱\$50で、スー パーやフードスタンドで同額分購入するよ りはるかに多く新鮮な食材が詰められてい ます。受け取る食材を事前にeメールで確 認でき、おすすめの調理法も紹介されます。 写真共有サイト、ピンタレストのファーム・

トゥー・テーブル・グアムのページ (https:// www.pinterest.com/farmtotableguam/) でもグアムで収穫できる食材のレシピ、栄 養価、保存方法などが紹介されています。

ウェブサイトでは農業関係者、農業や フードサービスを志す人たちへの専門的な 最新情報の発信、生産者紹介やレシピの 掲載なども行っています。ローカルイベント にも積極的に出店。毎週木曜に開催される マンギラオ・ナイトマーケットでは農家の人 が販売に出向き、消費者の反応を見ること で品質の向上や農業に対する覇気へと繋げ ています。他のイベントでは料理のデモン ストレーションや苗木の販売を行うことも あり、グアム大学のチルドレンズ・ヘルシー・ リビング・プログラム (Children's Healthu Living Program) メンバーと協力し、子供 たちに直物や作物について学ぶ機会も提供 しています。地域社会と密接に関わること で、グアムで収穫したものをグアムで消費 する地産地消の普及、人々の意識改革にも 力を入れているのです。

以前からグアムの食材を食べようという 「バイ・ローカル (Buy Local)」の傾向はあ りましたが、ファーム・トゥー・テーブル・ グアム設立により市場が動き、多くのレス トランが取り入れるになり、家庭の食卓に も届くようになりました。生活に必要な物 のほとんどを輸入に頼るグアムで、自給自 足できる数少ない食品である野菜や果物。 旬の採れたての食材は味が濃くて栄養価が 高く、見た目も瑞々しく美しく、私たちに も食べる喜びの付加価値を与えてくれます。 これからさらに成長できる潜在能力を秘め るグアムの農業。ファーム・トゥー・テー ブル・グアムの活動はまだ始まったばかり。 これからさらにグアムの食材を食べる機会 は増え、その美味しさは土産品などでも味





Kids work shop. 子供向けのワークショップ ●●●●●●●●

자연의 변화를 이해하는 능력이 뛰어났던 고 대 차모로 사람들은 농업과 어업이 생활 양식이 었습니다. 바나나, 망고, 코코넛, 레몬, 브래드 프루트, 타로, 얌(참마) 등 괌의 태양과 토양이 기른 작물은 다양했으며 고대에는 이들을 재배 해 식량으로 사용해 왔습니다. 타로 등의 재배 에 사용한 방법은 수확을 마친 밭의 흙이 마르 는 것을 기다렸다가 땅을 태워 토양을 비옥하게 만드는 화전 농법으로 이 방법은 오늘날에도 이 용되고 있는 방법입니다. 또한 땅을 갈거나 씨 를 뿌릴 구멍을 뚫는 도구도 거듭 개량되어 모 양이 다른 3종류의 호미를 사용했다고 합니다.

수 천 년의 고대 차모로 사회에서 쌓아온 지 혜와 기술은 오늘날까지 이어져 내려와 근대적 기술 및 설비가 더해져 오늘날에는 토마토, 상 추, 오이, 호박 등의 과류부터 바질, 고수, 민트 등의 허브류, 구아바 등도 재배하게 되었습니 다. 그러나 그 대부분이 겸업 농가입니다. 대량 으로 수확 해도 시장에 유통시키는 시스템이 없 어 농업이 비즈니스로서 성립되지 않기 때문입 니다. 농가는 수확한 작물을 작은 상점과 푸드 스탠드 등에 도매로 넘기고 친척이나 친구와 나 누는 것 외에 나머지는 폐기할 수밖에 없었습니

이러한 문제에 주목한 농업 관계자와 건강 한 식생활에 관심을 가진 사람들에 의해 2013 년에 설립된 것이 NPO단체 [팜 투 테이블 괌 (Farm to Table Guam Corp)]입니다. 농 업의 확대와 다양화, 시장의 확립 및 괌 경제에 의 공헌을 목적으로, 지금까지 괌에 없던 새로 운 시도를 잇달아 성공시키고 있습니다. 설립 후 실시한 조사로 1년간 폐기되는 채소와 과 일은 약 50톤이며 이 작물들을 가공하여 소스 나 잼, 과자류 등의 원료로 이용할 수 있다는 사 실을 알게 되었습니다. 이 조사 결과와 푸드 사 업에 관심을 가진 사람, 새로운 시도를 모색하 는 레스토랑 오너가 다수 있다는 사실을 감안 해 [키친 파트너 프로그램(Kitchen Prtner

Program)]을 시작했습니다. 비즈니스 기회를 찾는 사람과 그에 걸맞은 농가를 파트너로 이 어주는 시스템을 만들어 농업에 새로운 가치를 부여하는 것입니다. 현재 이 프로그램에 참여 하는 기업과 레스토랑은 00이상이며 [키친 링 고], [피카즈 카페], [9th 스트리트 로터리], [모 사즈 조인트]등 인기 레스토랑도 참가하고 있 습니다. 농업의 규모가 아직 작고 태풍과 기상 악화 등에 의해 안정된 공급이 어렵다는 것도 농가가 해결해야 할 과제 중 하나지만, 식당 오 너와 요리사는 그 위험을 감수하면서 괌의 제 철 식재료를 도입한 메뉴와 상품을 개발하고

농가와 가정을 직접 이어주는 것은 [커뮤 니티 서포티드 애그리컬쳐(Comminuty Spported Agriculture)]라는 프로그램입니 다. 엄격한 품질 심사와 신선도 검사를 통과한 채소와 과일, 달걀, 향신료와 허브 등을 주 1회 종합해서 구입할 수 있는 시스템입니다. 6주간 \$300, 일주일에 한 상자 \$50로 슈퍼나 푸드 스탠드에서 같은 액수로 구매하는 양보다 훨씬 많은 양의 신선한 식재료를 구입할 수 있습니 다. 받아볼 식재료를 사전에 이메일로 확인할 수 있으며 추천 조리법도 소개하고 있습니다. 사진 공유 사이트 핀터레스트의 팜 투 테이블 괌 홈페이지(https://www.pinterest.com/ farmtotableguam/)에서도 괌에서 수확하는 식재료의 레시피, 영양가, 보존 방법 등이 소개 되어 있습니다.

웹 사이트에서는 농업 관계자, 농가, 푸드 서 비스를 지망하는 사람들에게 전문적인 최신 정 보 발신, 생산자 소개 및 레시피 등도 게재하고 있습니다. 로컬 이벤트에도 적극적으로 출점. 매주 목요일에 개최되는 망길라오 나이트 마 켓에서는 농부들이 직접 판매에 참가해 소비자 와 교류하며 느끼는 반응을 품질의 향상과 농 업에 대한 패기로 연결하고 있습니다. 다른 이 벤트에서는 요리 시연 및 묘목 판매하기도 하

Farm to Table

고 괌 대학교 칠드런즈 헬스 리빙 프로그램 (Children's Health Living Program)회원 과 협력해 아이들에게 직물과 작물에 대해 배 울 수 있는 기회도 제공하고 있습니다. 지역 사 회와 밀접하게 교류함으로써 괌에서 수확한 것 을 괌에서 소비하는 지산지소(지역생산, 지역 소비)의 보급 및 사람들의 의식 개혁에도 힘을 쏟고 있는 것 입니다.

이전부터 괌의 식재료를 먹자 라는 [바이 로 컬(Buy Local)]의 경향은 있었지만, 팜 투 테 이블 괌 설립에 의해 시장이 움직이고 많은 레 스토랑이 시스템을 받아들이게 되어 가정의 식 탁에 까지 도달할 수 있게 되었습니다. 생활에 필요한 것의 대부분을 수입에 의존하는 괌에서 자급자족 가능한 몇 안 되는 식품인 채소와 과 일. 갓 수확한 제철 식재료는 진한 맛의 높은 영 양가뿐 아니라 보기에도 싱싱하고 아름다우며 먹는 기쁨의 부가가치를 전해줍니다. 앞으로도 더욱 성장 가능한 잠재 능력을 지닌 괌의 농업. 팜 투 테이블 괌의 활동은 이제 막 시작되었습 니다. 앞으로 더 많은 괌의 식재료를 즐길 기회 는 늘어나 그 맛은 여행 선물 등으로도 맛 볼 수 있게 될 것입니다.





esh vegetables and plants for sale トでの新鮮野菜や苗木販売の様子 •••••••