



静岡県函南農場で毎年、収穫祭を行っている



# 世界はオーガニック

# オリンピック フードレガシー

# 希望持てる農業を展開

## カナダのTV局が取材

日本豊受自然農

日本豊受自然農は設立して5年。農場は静岡県函南農場と北海道洞爺農場の2つを擁し無農薬・無化学肥料に徹して農業を営んでいる。東京・世田谷の用賀にオーガニックレストランを経営する傍ら化粧品事業、加工品事業を行い、6次産業化を果たしている。今回のアグリビジネス創出フェアでは環境農業資材協議会の小間生産921に出展している。



由井代表

代表の由井寅子が自然化粧品原材料のハーブや野菜を自然農でつくる取組みを前身の会社が始めて14年。大きな転機は東日本大震災。被災地を支援に回った代表は、自然型での農業と食の復興こそが日本復興への使命と認識し、グループでの最重要事業を農業と位置づけ、6次産業化への日

本の農業と健康の復興への取り組みを始めた。農業生産法人化して静岡函南町に最初の農地を取得して5年。農場は函南農場(60反)と北海道洞爺農場(38万㎡の森林の一部を開墾・ハーブを中心に栽培)の2つを擁している。

## 「竹林」で商品開発に成功

小麦アレルギーなしの農林61号で商品化

もともと取り組んできた事業は、自然化粧品や自然療法の事業。既に何万人もの顧客を抱えていたことで、農業を始めると既に販売する顧客ルートを持つことができた。代表はこう話す。

解決として特に化学物質・電磁波過敏症の方は、これ以上体に化学物質を入れないことができないので、食の自然農を追求していった。自然農の症状は格段に改善することがわかってきています。また、従来の化粧品は、製品を使うと痒かったり、痛かったりするので肌を直接ケアする化粧品を作った。欲しいという強い要望もあり、それが自然化粧品事業を立ち上げるきっかけとなりました」と

また竹は放置竹林の農地などの浸食が全国で問題となっているが、孟宗竹には、1グラム50億個と多い乳菌が1日1mにも達する竹の成長を支える。また、パンダは竹だけ食べても生きられ、竹は栄養面でもバランスのとれた優れた食材

は特徴的な化粧品を供給する。従来の農業では、薬物や実など出荷できる特定の部分だけしか利用されなかった。しかし、花や皮や葉や根など従来は未利用部分も自然農であれば栄養的にも優れ、安心して利用できるという。

加えてこの技術は竹だけでなく、様々な農作物にも応用でき、自然農の価値を大きく高めた。健康和食の復活へ自然な大豆製品復興へ注力。一方豆腐、味噌、豆乳、醤油、納豆など大豆製品の自社生産にも取り組む。豆腐製造の副産物としてのおからをつかった小鉢はレストランの人気の料理にもなっており、現在は豆乳を使ったチーズケーキなどのお菓

「自然療法家として多くの健康問題をみてみると、日本では欧米と比べて複雑な病気や難病が多いことに驚かされ、その

ある自然な種へのこだわり。遺伝子組み換えやF1など品種改良が進んだ種ではなく、自家採種、固定種など昔ながらの在来種の種を農家自らとる農業の復活をめざす。次に、化学農薬・化学肥料は一切使わず、代わりに乳酸菌、麹菌やカブトムシの幼虫、ミミズ、さらには、欧州のオーガニック農業などで応用の進んでいるハーブやホメオパシーを利用した土づくり重視の農業に取り組み

む。これにより、土壌菌や植物の共同作業で土からのミネラルなど栄養吸収が高まると言う。両農場では既に百種類以上の農作物、更に百種類以上の加工品(保存食・加工食品・飲料、味噌・豆腐・醤油・発酵食品、ハーブ発酵飲料、自然化粧品)に取り組んでいる。日本の食、農業を世界に通じるオーガニックへ

進んでいるハーブやホメオパシーを利用した土づくり重視の農業に取り組み。食材以外は提供しないと。ロンドン、リオでは選手村などオーガニックの食料以外は提供しないと。2年前に世田谷の用賀にオープンした豊受オーガニックレストランでは、

自社の農園の野菜やハーブを主材料に、世界無形文化遺産にも指定された「和食」をオーガニック&ナチュラルで楽しんでもらうことをコンセプトとしている。自然な種にもこだわると。NON GMO(非遺伝子組換え)レストランを掲げること、日本人よりも外国人の関心が高く、先日もカナダのTV局からレストランと農場に取材が入った。

子事業にも挑戦している。戦後の世界的な緑の革命で小麦の品種改良が行われたが、それ以前の品種である農林61号などは、小麦アレルギーが起らないことに注目し、自然農の農林61号を自然農で栽培。そのハーブ入り全粒粉小麦のクッキーやパンも商品化も行う。今は用賀のレストラン隣接で天然酵母のパン工房も計画している。

自然農の農産物からの布とハーブを材料にした快眠をサポートするハーブ枕などにも取り組んでいるという。由井代表は、「日本の豊かな森林資源を守る自然林事業も立ち上げたい。土いじりをして自然農の食事をとりながら、自然療法も使って、心と体の健康を取り戻していく医療連携の病院構想なども含め、農業も地域も、そして現代人も元気にしていきたい」と語った。

ニックスレストランでは、自社農園の野菜やハーブを主材料に、世界無形文化遺産にも指定された「和食」をオーガニック&ナチュラルで楽しんでもらうことをコンセプトとしている。

「自然な種にもこだわると。NON GMO(非遺伝子組換え)レストランを掲げること、日本人よりも外国人の関心が高く、先日もカナダのTV局からレストランと農場に取材が入った。

静岡県 豊受自然農園 函南農場にてさつま芋の収穫

安心・安全でおいしい食を！  
種からこだわる自然型農業で日本人の健康を守りたい！

日本豊受自然農代表 農林 由井寅子

自然をいたわり 自然と共に生きる  
日本豊受自然農

〒419-0107 静岡県田方郡函南町平井1741番地の6 1  
TEL:03-5797-3371(東京事務局) http://www.toyouke.com/

豊受オーガニクスショップ&レストラン 検索

※レストランの年末年始は、12/29(木)ランチまで、12/30~1/4までお休み、年始は、お正月特別御膳1品のみ、1/5(木)13:00~16:30 詳しくはホームページ、フェイスブックをご覧ください。

静岡県 豊受自然農園 函南農場にてさつま芋の収穫

12/25 日曜日 午前10時開演 心の講演会

とらこ先生 2016 ファイナル CHom 東京校ライブ 全国中継

1/5 新春 ホームオバシートーク 無料参加費

【日時】2017年1月5日(木) 11時~13時(終了予定)  
【会場】とらこ先生 in CHom 東京校ライブ 札幌校・名古屋校・大阪校・福岡校 同時中継

【講師】由井寅子 CHom学長他

2017.4.2 sun 開催決定

第6回 日本 の農業と食のシンポジウム in 京都