THE ENVIRONMENT & AGRICULTURE NEWS

環境農業新聞

メール：ecoagri-na@sweet.ocn.ne.jp

2018年（平成30年）
12月15日（土）
第202号

毎月15日発行
平成13年4月17日
第三種郵便物認可

環境農業新聞購読方法
年3,000円
毎月15日発行
FAX、メールでお申し込み下さい。
郵便振替口座　00150-2-290578

発行所　環境農業新聞社
編集発行人　成瀬一夫
東京都葛飾区東金町1-41-9
〒125-0041　フランス堂ビル３階
電話　03-3826-5212
FAX　03-3826-5217
年間購読料　3,000円（税・送料込）
郵便振替口座　00150-2-290578

日本豊受自然農、土づくりなどリレー発表

最上紅花で口紅などを開発

農産物を原料に自然化粧品

小林且幸氏

米丸輝久氏

大脇達也氏

松永高茂氏

池口小夜利さん

日本豊受自然農㈱＝由井寅子代表・静岡県田方郡函南町平井1741番地の133、電話055（945）0220＝は、明年1月5日、6日に東京・世田谷区民会館で開催される第19回JPHMAコングレスホメオパシー学術大会で『土づくり』『自家採種の種』『野菜づくり』『食品加工』『化粧品』をテーマにリレー発表を行う。自然農法を実践し、世田谷区の用賀でオーガニックレストランを経営、また店内で農産物、味噌などの加工品、化粧品などを販売して好評を得ている。今回のリレー発表は内外から注目を浴びること間違いないだろう。

リレー発表は『土づくり』を小林　且幸氏（日本豊受自然農　函南農場（農業部）が「豊受自然農における　落ち葉たい肥・有用微生物菌を使った土づくりの実践」と題して行う。

小林氏は「豊受の畑の土も、圃場によってそれぞれ違います。地力の有るところ・少し弱まってきているところ、水はけのいい所・悪いところ、日当たりの良し悪し、風の影響を受けやすいところ…土壌の酸性・アルカリ性によっても違います。どの畑でも年々地力は少しずつ落ちていくので堆肥などを入れ戻し、エネルギーを循環させます。堆肥は、山からとってきた自然のクヌギなどの落ち葉を、作物の残渣・稲・麦わら、食物残渣、竹粉、ミネラル、アクティブプラントなどを入れ、混ぜこみ発酵・熟成させて作ったものです。

その他、約5百種類の善玉菌・有用微生物菌をぬかやもみ殻、酵素の残渣などを肥料として培養し、堆肥として少量を田畑にまき、土壌菌の環境を良くし、不足しがちな必須ミネラルを少し田畑に補充することで作物を栽培しております」と語っている。

【自家採種の種】は米丸　輝久氏（日本豊受自然農　洞爺農場）が「自然な種を守り、自家採種を重ねていくことが、食の安全・健康につながる」と題して行う。

米丸氏は「農薬や化学肥料を使わずとも、丈夫でたくましく育つ植物の育種を目標とし、各所から固定種や在来種、自然交配された種を入手し、毎年、選抜しながら自家採種を繰り返してきました。

植物は種から始まり種に終わります。固定種の種は均一には育ちません。固定種の種は均一には育ちませんが適応力が高く、根をしっかりと張り、自らの力で悪条件を耐えて乗り越えます。そんな植物が生き残るために獲得した成分（ファイトケミカル）を食べて体内に取り入れることが健康につながると思います」と語っている。

『野菜づくり』は大脇　達也氏（日本豊受自然農　函南農場（農業部）が「異常気象に強い自然型農業、夏秋野菜を豊作に導いたポイント」と題して行う。

大脇氏は「今年は、連日の異常な猛暑や度々の台風上陸で、大きな被害を受け、不作で苦しんだ野菜農家の方も多くいらっしゃり、心からお見舞い申し上げます。幸いなことに、自然型農業でいろいろ工夫したお陰もあり、函南農場の夏・秋野菜は例年よりも豊作の恵みをいただくことが出来ました。また出来もとてもよかったです。豊受オーガニクスレストランで召し上がられた方、ショップ、豊受オーガニクスモールなどでご購入いただいた方、いかがだったでしょうか。特に異常気象の時などは、豊受で今、取り組んでいる自然の摂理にそったやり方の方がよい結果がでることもあります。それは皆様の野菜の栽培や、私生活にも参考になるかもしれません。今回の発表ではどういったことが効果的だったか、その一部を紹介します。それは皆様の私生活にもお役に立てるかもしれません」と語っている。

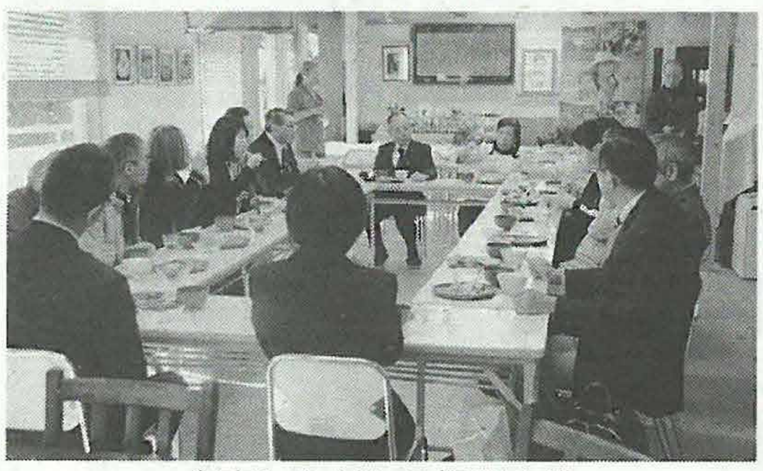
『食品加工』は、松永　高茂氏（日本豊受自然農　函南農場（加工部）が「安心・安全な商品をお届けするために」をテーマに話をする。

松永氏は「日本豊受自然農の野菜は農薬や化学肥料を使わずに自然な形で育ちます。そのため野菜たちも一つ一つ個性的な形をしていま調理するときに手間がかかりますが、旬の野菜は栄養価が高く、手を加えずとも野菜本来の味がします。加工部門ではそのような野菜たちの個性を生かしながら、健康に懸念のある化学合成した調味料・保存料・着色料などは一切使わずに調理していきます。皆さまの健康のために、本当に体に良い商品を提供していくことが我々の使命だと考えています」と語っている。

『化粧品』については池口小夜利さん（豊受オーガニクスショップスタッフ）が「自然農場の農産物を原材料にした自然化粧品」と題して行う。

池口さんは「正直申し上げて、ここまで完全な自然農で育てた野菜とハーブで作った化粧品は他にありません。この化粧品が出来上がるまでのエピソードに私は感動したのですが、由井名誉会長がアトピーのクライアント様のために手作りをしてあげたことがきっかけとなっているのです。少しでも健康への害が心配されるものは一切使用せず、竹水にはお肌を若返らせる働きが期待できます。もちろん、お肌に良いホメオパシーのレメディーも沢山入っています。お肌が、細胞が、そして魂が喜ぶ化粧品なのです。そしてついに、口紅、ほお紅、ファンデーションができあがりました。今回のコングレスで先行販売いたします。口紅とほお紅に使用している色素は、山形で代々大切に栽培されてきた最上紅花で、女優の杉田かおるさんから種を譲って頂きました。日本豊受自然農の化粧品で、皆さまの美しさのお手伝いができることが何よりも幸せです」と語っている。

除草剤、殺虫剤なしでもしっかり育つ豊受キャベツを解説する由井代表


食事しながらの情報交換

日本豊受自然農　袋井商工会　農業産業部会15名が視察

自力で実践に触発

平成23年に全国で初めて農業産業部会を立ち上げ、地域の「農商工連携」「農業の6次産業化」「食農産業クラスター」などに取り組んできた静岡県の袋井商工会議所農業産業部会（部会長　磐田信用金庫　落合範一リーダー）15名一行が11月15日、六次産業化の先進企業として日本豊受自然農　函南農場を視察した。

当日は天候に恵まれ初冠雪した見事な富士山が一行を見下ろす中、函南の農場を由井寅子代表の案内で見学し、大豆やホーリーバジル、人参、ツルムラサキ、サトイモなどの栽培や、くぬぎの落ち葉やハーブなどを、麹菌、乳酸菌、ホメオパシーのレメディーなどで発酵させた堆肥づくりなどを見学した。

引き続き、六次産業化を進める本社加工場の見学を行い、竹の粉砕加工、固液分離で竹水の抽出工程、無添加無調整の豊受豆腐づくりなどの工程を見学、これから日本豊受自然が新事業として取り組む健康酢なども試飲した。自然型農業からの六次産業化のビジネスモデルを自力で実践する豊受自然農のバイタリティーには皆さん大変触発されたようだ。

本社加工場の食堂では、由井寅子代表が豊受自然農の自然型農業からの六次産業化への取り組みを映像を使い紹介、活発な質疑が行われた。その後、収穫した農産物を農場スタッフが心を込めて調理した農場自慢の昼食を楽しんだ。

袋井市は日本茶の名産地でもある。戦後、農薬、化学肥料の普及で1人あたりで担当できる茶畑の面積も倍に拡大し、それに伴い収穫も増えたという。

海外や消費者から求められているオーガニックのトレンドに日本の農業が対応していくためには、除草剤を使わずに効率的に農作業が行なえ慣行農法並みに安定した収穫が見込める農業技術の開発を要望する参加者の切実な意見も出た。

2017年に日本豊受自然農主催の第6回日本の農業と食のシンポジウムで、「農商工連携」や「原点回帰」をテーマに記念講演を行なった船津準二・元山本幸三地方創生担当・内閣府大臣特別顧問は、先日、全中、全農と日本商工会議所の提携を実現に結び付けるなど「農商工連携」の動きが全国で加速している中、このように地域で意識の高い団体同志の交流により地道な六次産業化が進むことも大事である。