

昔ながらが最先端!

伊豆・函南と北海道・洞爺に農場を持つ日本豊受自然農は

米、麦、大豆、野菜、果樹、ハーブなど三百種の在来種を栽培し、自社醸造の味噌、生醤油、ハーブ生酵素や生酵素酢などの発酵食品をはじめ様々な自然食品、さらに自然農の野菜やハーブを原材料に使った自然化粧品づくりなど六次産業化に取り組んでいます。



▲函南農場 駿河湾から富士山を望む標高350mに位置するメインの圃場

●土と根そして種を大切にす農業

農業の根幹は土作りです。各地の山の腐葉土から集めた500種類を超える有用微生物(豊受御古菌)を使い、クヌギなどの落葉・農作物(農薬・化学肥料を使わない)の残滓などを発酵させて堆肥を作り、土壌菌活性化の触媒として土に少量だけ使用します。

●自然なタネ

遺伝子組換え種・F1種は使わず、原種に近い在来種を



▲クヌギ落ち葉や作物残渣等を土壌菌、麹菌、乳酸菌で発酵させる堆肥作り



北海道・洞爺農場
ハーブ花摘みツアー(カレンジュラ畑)の様子
洞爺湖中島を眺望する絶景の農場で70種類のハーブや野菜、果実など栽培。自生するフキノトウやタラノメなどの旬の山の幸をレストランに供給している

選び、自家採種の農業に挑戦しています。

●根が大事

土壌菌が土壌中のミネラルを植物も吸収しやすい有機ミ



▲除菌から助菌へ500種類を超える有用微生物(豊受御古菌)培養に挑戦

ネラルに変換してくれます。一方、大量に肥料をいれないことで植物はひげ根のような側根をしっかりと伸ばし、有機ミネラルを吸収します。



▲穀類、野菜、果実、ハーブなど自然なタネ300種の在来種を栽培



▲黒米、豊受朝日米も栽培。小麦、大麦、大豆等穀類も在来種で栽培



▲調味料も自家製! 生の醤油や酵素、ハーブ酢、味噌なども製造



▲毎年5、10月ごろ開催される函南農場ツアー 収穫体験も人気

●土と腸は同じ

腸内細菌と土壌菌には多くの共通点があります。「どちらも植物や人間が必要な栄養を提供してくれると同時に、免疫の大部分を担っています。農薬・除草剤(グリホサート)の付着した野菜や抗生物質の付着した魚や肉をとることで腸内有用細菌が死滅し、私達の免疫が低下してしまいます。腸内細菌を活性化するには、腸内細菌が喜ぶ食事をしなければなりません。それが自然農の生命力に溢れた作物です。

そして、生命力に溢れた作物を育てるには、土壌菌が喜ぶ食事を与えることに尽きます。それが私たちが堆肥にこだわる理由です。農薬・化学肥料・除草剤(グリホサート)を使うことで私たちの健康を根底で支えている有用な土壌菌が死滅してしまいます。だからこそ自然農の普及がとにかく大事なのです」と由井代表。

そして、東京・用賀の豊受オーガニクスレストランでは、伊豆と北海道・洞爺で栽培し



▲自然農の野菜は繊維が密! 農場設立者の由井寅子代表

た安心・安全・栄養豊富な野菜を安心・安全な調味料を使い、美味しさを追求した和食で味わうことができます。



▲小川大生料理長も農場に足を運び、作物からメニューづくり

●大自然に感謝し

自然と共生する農業を

社名の由来は古事記にも登場する農業と食の神様「豊受大神」。座右の銘「迷ったら自然に戻ろう」

INFORMATION 日本豊受自然農

代表 ▶ 由井寅子
函南本社農場・加工場 ▼
静岡県田方郡函南町平井 1741-61
洞爺支社農場・加工場 ▼
北海道有珠郡壮瞥町洞爺 60-1
<https://toyouke.com/>



▲旬の栄養をまるごと生かす乾燥、冷凍、発酵などの加工と保存技術