THE ENVIRONMENT & AGRICULTURE NEWS

環境農業新聞

メール：ecoagri-na@sweet.ocn.ne.jp

2022年（令和４年）
11月15日（火）
第249号

毎月15日発行
平成13年4月17日
第三種郵便物認可

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

主な記事

○…アグリビジネスで由井氏講演…（1面）
○…パンデミックは白紙状態に…（2面）
○…岡目八目論……（3面）
○…豊受自然農の収穫祭……（4面）

「自然回帰は自然農から」

アグリビジネス創出フェアで講演

御古菌を開発、自然農を推進

日本豊受自然農・由井寅子代表

実証試験結果に驚き

加工品の多さにもビックリ

アグリビジネス創出フェアの入り口

川合局長と成瀬幹事長

安岡審議官（中央）と出展者

由井代表

農地所有適格法人日本豊受自然農（株）＝由井寅子代表・静岡県函南町平井1741番61、電話055（945）0210　東京事務所＝東京都世田谷区玉川台2−2−3矢藤第3ビル、電話03（5717）3371＝は、10月26日から東京ビックサイトで開催された農林水産省主催のアグリビジネス創出フェア2日目に「自然回帰は自然農から」というテーマにプレゼンテーションした。この模様をオンラインで全国各地に流された。由井寅子代表は、豊受自然農の実践活動を紹介したが　安全安心の農産物を生産するために自然回帰を行っている豊受式自然農が必要。有機農業、オーガニックの基準はゆるい。基準が厳しい自然農はもはや世界中で行われているとした。由井寅子代表は、豊受式自然農について詳しく紹介した。

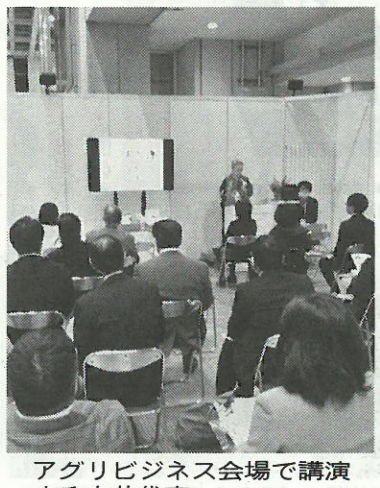
日本豊受自然農は600種類の菌が入っている豊受御古菌を開発し、各地で耕作放棄地を再生している。その実証を見て

「先代の知恵を継承させて頂き、土壌を大事にし自家採取の種で育て自然農をやることが私たちの鉄則です」として話を展開した。

「静岡県函南町と伊豆の国市で60種類以上の野菜を作っており、北海道洞爺で50種類以上のハーブを中心に作っています。農地は20ヘクタールで、森林と合わせると30ヘクタールぐらいあります」と語る。

そして自然農の鉄則について次のように語った、

「基本はまず安全安心でかつ栄養のあるものを作る、最も大事なことです。そして自家採種での種とって良いものを選抜する。この選抜がとても大事なんです。3番目に土の微生物を増やしていくこと。これを御古菌と落ち葉堆肥を使っていきます。4番目に雑草とともに作物を育てることです。5番目に作物が種、虫、鳥、従事者の自然への感謝という気持ちが大事と思っております。人の口に入るものですから安心安全なものを作っていかねばなりません。ですから種はしっかりしたものでなければなりません。栄養があるものを作らなければなりません。農家が代々、自家採種をしてきましたが、これがとても大事と思っております。私達、豊受米は約7年かけてその土地にあったものにしており、餅米と交配していませんので昔ながらの原種に近いササニシキのようなものであります。GHI、糖尿病にもいいものになっています」とアピールした。


アグリビジネス会場で講演する由井代表

まさに自然農の鉄則だ。その農産物を原料に化粧品を開発。化学物質が多い化粧品で「口紅で唇が荒れる女性が芸能界でも多い。何とかならないか」とある女優の提案で山形県の紅花を栽培して口紅を開発、その他にもへちまからへちま水を取り出し、驚いたことにアイシャードもある。農産物で作った化粧品が多いことに農家もビックリ。

由井代表は御古菌の実証試験の結果を次のように説明した。

「600種類の菌が入っている豊受御古菌を使って、春菊での実験、ちぢみ菜、セリ科の人参、豊受黒田五寸、次に自家採種した小麦農林61号、これを畑の土のみ、土と堆肥、御古菌と堆肥、御古菌とミネラルと比べてみた」と写真で紹介。

比較写真を見て驚きのため息が会場内に渦巻く。違いがはっきり分かるもので「自然農でも収量は落ちないのでは」と思った人もいた。

さらに由井代表は自然農の凄さを次のように語る。

「微生物を増やさないといけない。そのために御古菌を撒きます。益虫が増え、モリアオガエルが帰ってきました。雑草を取ってくれるホウネンエビとカブトエビ戻ってきましたよ。戻ってくるんですよ」と自然回帰の模様を語った。

「自然型農業の基本は、土の微生物を増やす。それを御古菌、落ち葉堆肥で微生物を増やす。それに雑草と共に作物を育てる。草取りは50％。作物、土、種、虫、鳥、自然への感謝。従事者の心の在り方が大事」という事を強調した。

そして由井代表は静岡県の金谷の荒れ地を御古菌を使って土を戻し、田んぼに蘇え り、水の入らない田んぼはエキネシアハーブ畑にし、伊豆の国市の市長を呼んで金谷再生式を執り行いました」と語った。

そして加工品についても由井代表は「私たちは200種類の加工品を作っています。ここでも安全安心な加工。人工添加物を入れない。これが最も大事なことです。それになるべく作物の全てを使う。皮も根もその作物らしさを引き出す。作物の旬な時に作る。畑のすぐ側に加工場があることが大事ですね。生活用品、化粧品、歯磨き粉も作っています。味噌、醤油。調味料も無添加で作っています。レトルトも。石鹸もメダカが死なないものも作っています。人参で頬紅、紫イモを使ってアイシャードを作ります。加工品を作る従事者の心が大事です」となんでも畑で作れるという話に驚きのため息をついていた、

最後に由井代表は「御古菌は飲めるんです。しかし、臭いです。腸にいいんですね。私たちの腸は土の中の微生物と同じなんです。御古菌入りのヨーグルトを甘酒を使って作っております。スポーツドリンクも深海水を使って、御古菌を入れて作っています。御古菌の納豆もあります」と御古菌の凄さを語った。

最後にDVDで豊受自然農の農場で働く人々のメッセージが伝えられた。この模様はユーチューブで見ることができる。

「日本豊受自然農は畑で安全安心なものを作っているからこそ色々な加工品も作れる。これこそ6次産業化だ。実に素晴らしい。オーガニックと言ってもここまで作れるのかと思った。日本豊受自然農の商品は『豊受モール』で買えるとのことなので試してみたい」という声も聞かれた。

アグリビジネス盛況

民間の出展にも注目集まる

農林水産省主催のアグリビジネス創出フェア2022は10月26日から28日の3日間、東京ビックサイトにおいて盛大に開催された。このフェアは、産官学の研究開発を発表する場で、みどりの食料システム戦略ゾーン、農業ゾーン、林業ゾーン、水産ゾーン、畜産ゾーン、食品ゾーン、総合ゾーンに農研機構はじめ大学、各都道府県の試験研究機関など100数十か所が出展した。

NPO法人元氣農業開発機構（古瀬洋一郎理事長、成瀬一夫幹事長）は農−36に日本豊受自然農、フルボ酸でサツマイモの基腐れ病実証試験、簡単に殺菌水をつくれるパウダーを開発した北海道のESI、熱中症対策としてコードレスファンを開発したクロスが出展。また関連団体の一般社団法人農林水産環境技術センターにエンジン要らない船の開発、昆布で牛のゲップを削減を提案したアジア環境整備機構が出展した。

「連日、大勢の来客で賑わったが、川合豊彦農林水産技術会議事務局長、元安岡澄人農水省大臣官房生産振興審議官、ネパール大使の西郷正道氏をはじめ多くの農水省OBが小間の方に足を運んでくれた」と元氣農業開発機構は喜んでいた。