



ほんものを たべよう

提出日
12/火 水 木 金
12 13 14 15

配達日
12/火 水 木 金
19 20 21 22

翌々週分配達日
12/火 水 木 金
26 27 28 29

2023. 12月4日 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無農薬野菜

戦前・戦後一度も 農薬を使っていない畑

実質、自然栽培レベルの低投入型有機農業

當麻有機の会 永座 孝泰

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

自然栽培と言ってもよい 低投入型有機農業

奈良県、當麻有機の会 永座 孝泰さんの畑は戦前、戦後を通して一度も農薬を使ったことのないすばらしい農地です。

肥料としては自家所有の山林の腐葉土や落ち葉を主とし、オルターがすすめているシグマ菌ぼかし(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.86参照、オルターの卵の生産者タナカファームの農場で製造)を使っています。シグマ菌ぼかしにはごくわずかの肥料分がありますので、オルターとして厳密な意味で自然栽培に位置づけしていませんが、ほとんど自然栽培として問題のない低投入型有機農業です。

永座さんは大根、キャベツ、ブロッコリー、ねぎ、きゅうり、トマト、なす、ゴーヤ、とうもろこしなどを栽培していますが、今回の出荷はその中から大根をはじめ冬野菜です。

お父さまの志を継いで

永座 孝泰さんのお父さまは、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.49でご紹介した當麻有機の会の創設者、永座 康全さんです。

永座 康全さんは奈良県五條市の故、梁瀬

義亮医師の影響を受け有機農業を志しました。梁瀬医師は自分の病院に来る農家の人々の症状が農薬中毒だと見抜き、国会議長へ「農薬の危険性」を警告する意見書を提出されました。

永座 康全さんの有機農業の技術の中心は、京都大学 小林 達治博士の古細菌(光合成細菌)でした。この小林先生の古細菌はのちのEM技術の柱となりました。

オルターとの本格的な提携は、私が大阪で活動し始めてすぐの1996年からです。現在の當麻有機の会の中心的技術はオルターがすすめるシグマ菌ぼかしを使った低投入型の有機農業です。

永座 孝泰さんは、このお父さまの志を継いでいます。

有機農業30年の経験

永座 孝泰さんは大学の農学部を卒業したあと、大手スーパーの青果売場で3年間の販売経験を経て、家業の農業を継ぎ、今年で30年になります。

大和三山を見渡せる葛城山麓にある畑は、街の水道水にも利用されている豊富な山水があり、おいしい野菜が栽培できる環境にあります。



當麻有機の会の永座 孝泰さん

しかし、近年の異常気象が予想をはるかに超すなど、年々自然環境が厳しくなっていることを実感されています。

現在、オルターの野菜栽培のほかに、奈良漬け用の大和伝統野菜の栽培、ふるさと納税品のトマトジュースなどの加工、学校給食への納品など、たいへん忙しく生産に取り組んでいます。

後世へ伝える有機農業

今、長男も社会人としての経験を積み、3代目として有機農業を始めるタイミングをうかがっています。

永座さんのロゴは「AZA」と書き、Aで始まりZで完了し、またAから始まる、この農業が永らく必要とされることを願っています。この農業の素晴らしさと必要性を後世に伝え、食べるなら永座の野菜だと言ってもらえるよう精進を続けておられます。

自信作の大根を

今回出荷する大根は、畝の高さや土の質に工夫して排水に重きを置いています。株間も通常より広く取り、大根に気持ちよく育ってもらえるよう環境を整えています。野菜をおいしく育てる昼夜の寒暖差のある環境でできた自信作の大根です。ご賞味あれ。

當麻有機の会 永座 孝泰さんの 野菜 ☆☆☆

●栽培品目

大根、キャベツ、ブロッコリー、ねぎ、きゅうり、トマト、なす、米なす、白なす、ゴーヤ、かぼちゃ、とうもろこし、ズッキーニ、チンゲン菜、きゃべつ、にんじん、白菜

●防除

農薬の使用はありません。ハウス内では害虫捕獲粘着紙を使用しています。

●施肥

自家所有山林の腐葉土、落ち葉、シグマ菌ぼかし