



ほんものを たべよう

| | |
|---------|---------------|
| 提出日 | 1/ 火 水 木 金 |
| | 23 24 25 26 |
| 配達日 | 1/ 火 水 2/ 木 金 |
| | 30 31 1 2 |
| 翌々週分配達日 | 2/ 火 水 木 金 |
| | 6 7 8 9 |

2024.2月1 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。

無農薬果物

子どもに 安心して与えられるイチゴ

いのち輝くユートピア農業

(株)タナットネイチャー Lab

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

ほぼ自然栽培のイチゴ

淡路島の自然農園「タナットネイチャー Lab」山岸暢(みつる)代表は、他4名のスタッフとともに農業・化学肥料を使わず、ほとんど自然栽培のイチゴを栽培しています。

イチゴ栽培に使う資材は主として微生物資材と、その微生物のエサとなる発酵液肥を使うだけの、肥料分をほとんど含まない、自然栽培に限りなく近い超低投入型の有機農業です。

使っている微生物資材はシンバイオス研究所 前田章宏さんと共同開発したものです。

その微生物の発酵に使う材料は広島県の豆腐屋、椿き家の非遺伝子組み換えの国産大豆とにがりだけの豆腐のおから。凝固剤不使用、消泡剤不使用の豆腐製造からのおからです。

防除が必要な場合、重曹、食酢、微生物資材で対応することがあります。来季から使う酢は、有機米酢を使うという徹底ぶりです。

今日の日本で、一般のイチゴに農薬が栽培期間中平均50~60回使われていることを考えると、農薬不使用のイチゴは極めて貴重です。子どもたちに安心して与えることができます。

山岸さんが栽培しているイチゴの品種はあきひめ、かおり野、紅ほっぺです。生食用や冷凍イチゴでの出荷をお願いしています。その美味しさを是非味わってください。

絶品の玉ねぎ

山岸さんからオルターへは、すでに玉ねぎが出荷されています。玉ねぎ栽培適地の淡路島産に加えて、山岸さんの栽培技術とも相まって、たいへん美味しいと高評価を得ています。

山岸さんの農場ではしょうが、小松菜、ほうれん草、レタス、ズッキーニ、にんにく、里芋、とうもろこし、麦、じゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、大根、ブルーベリー



タナットネイチャー Labの山岸暢代表

農園がありますが、経済活動としては1993年、29歳の時に東京で創業した(株)タナット(家電空調工事の元請会社)も経営しています。このタナットの収益の50%以上を2017年から淡路島のタナットネイチャー Labに投入し、自らの理想とする「ジャングリラ構想」に取り組んでいます。

お金を稼ぐ人がえらい?

山岸さんは子どもの頃、自然の中で遊ぶのが大好きでした。

学校生活は先生の主観や思い込みで評価される違和感から斜に構えていました。高校卒業後、20歳頃にはろくに働かず、美しい波、金色に染まる海の中で心震える感動をもらったサーフィンに夢中でした。

将来を心配した母親にしぶしぶ就職させられた親戚の家電販売の仕事が意外にもはまりました。お客さんからかかるお礼の言葉が嬉しかったからです。

やがて29歳で独立してタナットを創業し、事業としては成功しましたが、自分の心に違和感を抱えたままでした。当時はお金を稼いでいる人が偉いと思っていました。

本当に幸せな世の中を作りたい

そんな中で出会った経営の達人、稲盛和夫さんの著書を見て、盛和塾に通うようになり「人としてなにが正しいか」「利他の心」を学びました。

さらに一般財団法人京都フォーラム実践部会では、本当に幸せな世の中を作るにはどうしたらいいかを考えるようになりました。

農業こそ人間本来の生き方

自分の使命は何か、人生の目的は何かと問う中で、淡路島の耕作放棄地だった現農場を見つけ、それを開墾し2017年に新規就農を果たしました。そうして「作って健康になり、食べて健康になり、地球も健康になる」楽しく、やりがいのある農業の道を見つけたのです。いのちを育てる喜び、農業こそ人間本来の生き方だと。山岸さんは元々農業で生きものを殺す慣行栽培に疑問を持っていましたので、最初から農薬、除草剤、化学肥料、ボカシ肥料など一度も使ったことがありません。人の幸せや地球の幸せが自分の幸せにつながるような人が世の中に溢れば、心も体も地球環境も健康になっていくはずだと考えられています。

オルターと山岸さんの出会いは、オルター農産担当スタッフ 橋口 淳子がSNS上でタナットネイチャー Labを見つけたことからでした。

なども栽培しています。これらは市販の野菜よりはるかに栄養価が高く、苦味やえぐ味が少ない、硝酸イオンやシュウ酸値が低い野菜です。今後は野菜セットや単品での出荷品目も増やしていただく予定です。

ファームジャングリラ農法

山岸さんが今やりたいことは「ファームジャングリラ農法」です。「ファームジャングリラ農法」とは、有機物を土壌にすき込み、農薬、化学肥料は一切使わず、自然界の循環に近い土壌微生物がいのちを輝かせ、太陽の力を借りて出来上がる「土壌微生物とのいのちの共生、いのちの循環型農法」です。この農法でできた野菜を検査したところ、市販の野菜の倍以上のビタミンC、B群を確認しました。

人を幸せにするユートピア農業

山岸さんの自然観は単に畑の中にとどまりません。一緒に働く仲間、さらには、食べてくれる消費者も巻き込むジャングリラ、すなわちユートピア構想も見据えています。人と自然が共生できる未来。安全で美味しいものを作る農業がスタンダードになる世界を作りたいと。

農場では就労支援B型施設の7~8名が草刈、収穫、定植などで働いています。農作業に従事するようになって、彼らの心身の状態や雰囲気が良い方向に大きく変わり、イキイキとした表情を見せてくれるようになりました。

自らの理想

山岸さんは、人生の中心に淡路島におけるこの自然

タナットネイチャー Labの 農薬・化学肥料不使用イチゴ ☆☆☆

●品種

あきひめ、かおり野、紅ほっぺ

●防除

重曹、食酢(市販のものを使用、次季作より有機米酢に変更予定)、微生物資材を使用。
農薬は使いません。定植前にハウス内を太陽熱で消毒します。

●施肥

糖蜜(岐阜県の製菓工場)
微生物資材 椿き家(広島県)非遺伝子組み換え国産大豆原料の豆腐(にがり以外の添加物を使用せず)のおからを乳酸菌発酵したもの
液肥 酒粕(広島県)を発酵させたもの
圃場で刈った草、落ち葉を発酵させたもの

特別チラシでタナットネイチャー Labの農薬・化学肥料不使用イチゴ、山岸さんの自伝的著書「ファームジャングリラ」をご紹介します。