



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019. 1月3 週号

提出日

1/ 火 水 木 金
8 9 10 11

配達日

1/ 火 水 木 金
15 16 17 18

翌々週分配達日

1/ 火 水 木 金
22 23 24 25

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。

古代米 ANCIENT RICE

古代米4種混合「古代の香り」

自然農法(無農薬、無肥料)、天日干し。

まんがら農園(愛媛県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

自然農法で古代米、自家採種、天日干し

愛媛県西条市の道前平野を見おろす山合いにある、まんがら農園、野満 育朗さんは、農薬、化学肥料はもとより、有機肥料も使わない自然農法で古代米を育てています。天日干しです。

古代の香り

栽培している古代米は、黒米(もち系品種:さよむらさき)、赤米(もち系品種:紅染めもち)、緑米(もち系品種:みどりもち)、香り米(うるち系品種:ひえり)で、これらをミックスして「古代の香り」と名付けています。

炊くと、黒米・赤米は赤飯のようにほんのリピンク色になります。緑米はもっちり、香り米はいい香りになります。白米1合に大さじ1の古代米を混ぜて炊くことで、とても幸せな味を演出してくれます。

古代米は全て玄米ですので、食物繊維やビタミン、ミネラルを含み、黒米・赤米はポリフェノールが豊富です。12時間以上浸水して発芽モード[®]にしてから炊いてください。

野菜は低投入型有機農業

まんがら農園では年間70種類以上の野菜も育てています。裏山ではいろんな果樹や椎茸も育てています。野菜には肥料として米糠(愛媛県産)を少々補っています。

田畑はできるだけ耕さず、草々やタガメ、ゲンゴロウ、タイコウチ、ミズカマキリ、ホタル、イモリ、ドジョウ、シジミなど、虫たちや生きものと共に育ててもら自然農法を心がけています。田畑はとても美しく、作物は元気に育っています。

農園名の「まんがら」はインドの古代語バーリ語で、



野満 育朗さん

「幸運・幸せ」という意味です。訪れた方や、お米・野菜を食べてくれた方が「まんがら」になる、そんな農園を目指しています。

インドの聖地で自給的生活をめざす

野満 育朗さんは東京都葛飾に生まれ、NTTに勤められていたお父さんについて、小学校は千葉県、思春期は長崎県五島列島で育ちました。大学は筑波大農学部で、卒業後外資系の製薬会社に勤めました。製薬会社はわずか半年で辞めました。とても働けるような仕事ではありませんでした。

23歳から3年半、オルターの三河みりんの生産者、角谷文治郎商店で働きました。この時は、たいへん楽しかったそうです。

その後、放浪の旅に出て、北インドの標高4,600mにあるヒンドゥーの聖地で瞑想に出会い、自給的な生活を目指しました。

Iターンで入植

自然農法は福岡 正信さん、川口 由一さんほか、数々の達人たちとの出会いがあり、学んできました。

現在地は大阪で電話工事のアルバイトをしながら、

軽ワゴンで全国の農家を訪ねて見つけ、Iターンで移住しました。

約1町歩の田畑は、何年も耕作放棄地になっていたものを、石油エネルギーに頼らずほとんど人力だけで開墾してきました。その姿を見て、地元のお年寄りたちが、野満さんを応援してくれています。

まんがら農園からは東に瀬戸内海が見渡せ、南には遠く石槌山、四国山脈を望みます。梅雨明けの景色は抜群です。南東に開けた日当たりの良い里山、上には民家もなく、愛媛高縄山系のきれいな水、きれいな自然溢れる恵み豊かな場所です。ほんとうに良い土地に来たと思っています。裏山からは石器、田んぼからは縄文土器が見つかり、棚田の横には古墳があるという、古代から受け継がれた田んぼで古代米は育てられています。自然豊かな分、サルやシカの獣害に悩まされています。

人を幸せにする農場をめざす

野満さんは45歳の現在、臨床心理士の資格を取得するため愛媛大で授業を受けています。畑に通ってくる不登校の子どもたちの居場所づくりに取り組みたいからです。

まんがら農園の 古代米、野菜 ☆☆☆

古代米の栽培

●防除

農薬の使用はありません

●施肥

化学肥料はもちろん、有機肥料などの施肥なし

●除草

手除草、こがし除草

野菜

●防除

農薬の使用はありません

●施肥

米糠 愛媛県、地元産