



ほんものを たべよう

提出日	9/	火	水	木	金
		11	12	13	14
配達日	9/	火	水	木	金
		18	19	20	21
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
		25	26	27	28

2012.9月3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。

Σ菌 MANURE

微生物槽調整材Σ^{シグマ}で、健康野菜を作ろう

農薬を使わない農業の味方です
硝酸イオン濃度の低い、おいしい野菜が育ちます。



農事組合地産地消大阪農業者ネットワーク
中本 勝己さん、徳岡 清さん、田中 元子さん、藤井 延康さん(左から)

農事組合地産地消大阪農業者ネットワーク

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)

達人レベルの栽培が可能

オルターとして、本年の会員集会の活動方針にも取り上げたように、Σ(シグマ)菌ぼかしによる野菜などの栽培を普及する活動に取り組んでいます。Σ菌ぼかしは1,000種類を超える好気性微生物群からなる微生物資材で、これを使うと新規就農者や家庭菜園など達人の技をまだ習得していないレベルの人でも、10年、20年と自然農法に取り組んできた達人レベルの栽培が可能になるという優れたもののぼかしです。

家庭菜園の味方

肥料の過剰投入で問題となっている硝酸態窒素も低く抑え、品質のよい野菜ができます。残留農薬も分解する力が強く、安全な農作物になります。収量も安定し、連作障害を防ぐ力もあります。有機農業の農家だけでなく、慣行栽培の農家にも朗報で、家庭菜園にも強い味方です。

優れた微生物資材

Σ菌とはサンカイ化成(株)(中川優社長)の微生物資材「ハイクリーンΣ」のことで、先代の中川允社長が、氷河の下など世界中から収集してきた1,000種を超える好気性の古細菌群です。もともとは排水処理を目的として開発されてきたものです。

このΣ菌でぼかしを作り、農業用として開発したのは熊本県の農家、後藤清人さんです。後藤さんは福岡正信氏や世界救世教の自然農法、趙漢珪さんの自然農法、E M

農法などを学んできましたが、Σ菌ぼかしにそれ以上の力があることを認め、Σ菌ぼかしを使った自然生態系耕土農業としてその普及の先頭に立ってきました。

キャリア官僚の生き方を変えた

Σ菌ぼかしの普及に努める特定非営利活動法人 百匠倶楽部と100万人のいきいき食卓ネットワーク百匠倶楽部ネットの佐藤正人専務は、農水省時代、後藤さんの紹介でぶどう農家でのΣ菌ぼかしの実践例、裏作年もなく毎年のように見事に実っているぶどうをみて、農水省キャリアを辞め、この普及を人生の後半の使命と考え、百匠倶楽部ネットの事務局を引受けました。佐藤さんは農水省において、初めて有機農業の調査をし、農業を使う慣行農法一辺倒の農政に風穴を開けた人です。

優れた野菜の品質

オルターとしてΣ菌ぼかしに出会ったのは昨年3・11原発事故以降、北関東の生産地に放射能汚染の不安が発生し、その対策として新たな野菜生産者を求めていたところ、エフティーピーエス(株)の徳江倫明代表から、長崎県の農事組合法人 百笑会など百匠倶楽部の野菜生産者(カタログ2011年7月4週号参照)を紹介していただいたことからです。そのすばらしい野菜がほとんど素人集団同然の人達によって栽培されていたのには2度驚いたものです。



百匠倶楽部ネットの佐藤正人専務(左)と
サンカイ化成(株)中川優社長(右)

有機の里づくりに活躍

オルターでは、オルターのいのち・自然・くらしを展開する新たな拠点、河南町の休耕地・耕作放棄地対策のために、このΣ菌ぼかしと有機種子(野菜の生命力が強くなって、虫に強い[カタログ2012年8月3週号参照])を、無農薬でかつ硝酸態窒素の心配のない安全でおいしい農産物作りに活用し、有機の里構想につなげていきたいと考えています。有機農業を経験したことのない農家や、経験の浅い新規就農者などにとっても、より簡単に無農薬栽培に取り組めるからです。

オルターの農業部門の志を担う農事組合地産地消大阪農業者ネットワーク(中本勝己組合長)は、オルターのたまご生産者タナカファームの施設をお借りして、Σ菌ぼかしを製造しています。いずれはΣ菌ぼかし製造施設も建設していく予定です。農事組合では千早赤阪に新たに設置した実験圃場でΣ菌ぼかしの有効性の確認や使い方の実習も開始しています。

農事組合地産地消大阪農業者ネットワークの微生物槽調整材Σ

●原料

Σ菌……………サンカイ化成
米ぬか……………河南町産
もみぐら……………河南町産
大豆くず……………金沢大地
けいそう土……………九州産

●製造工程

- 1 原料混合
- 2 水分調整
- 3 発酵期間 約2週間

●使い方

作物の周辺の土の上にバラバラとまくだけです。好気性菌ですので、土の中にすき込んではいけません。水道水に含まれる塩素は嫌います。



微生物槽調整材Σのデモンストレーション