

安全・安心なお米、食材、水にこだわったお弁当販売！

お総菜、自然食弁当販売 まるきゅう
福井県福井市 浅野 信一郎



安全を求めて化学肥料を使わないお米、野菜、塩素のない水。私たちは、

日頃から少しでも安全な食材を食べたいと願っていますが、コンビニ、ファーストフードなど、子供たちでも簡単にお弁当が手に入る時代の中、自ら、野菜も作り、安全でおいしいお弁当、お総菜を作り販売しています。

動機は17年前に比嘉教授の「EM産業革命」の本と出会ったのがEMを知るきっかけでした。その後、孫が重度のアトピーになり、何とかして治してやりたい・そんな強い思いが拍車をかけ、自ら試行錯誤の安全・安心の野菜づくりが始まりました。

お客様の喜びを追求、お総菜、お弁当の食材は、年間を通し約90%の野菜を自給菜園で

まかっています。お米も有機の物を使い、調理で使われる水は、容器にNKセラミックス、谷の水などを入れてくみ置きしてから使っています。

お米を炊く時にはこの水を使い、さらにセラミックスを入れて炊くことによりご飯もおかずもいたみにくく、おいしくなります。

今ではそんなこだわり弁当という事が口コミで広がり、遠方からでも注文があります。



自給菜園の取り組みは2年前から新規に開墾したところを入れると20a程です。仕事が

忙しく、農作業に十分に時間が取れない為、不耕起栽培を行っている。野菜は近くのショッピングセンターベル内のスーパーとJA施設「もぎたて館」にほとんど毎日出荷しています。消費者の反応も良く、あっという間に野菜は売り切れてしまいます。

畑のすみには、昔の「長持」を置き下から水が抜けるようになっていて、上はトタンで雨よけをして堆肥を作り、カニガラもふんだんに入れています。周りは家があり臭いの心配がありましたが、生ゴミは土と混ぜておき、100倍の活性液をかけると全く臭いません。



2年前に山を開墾した畑はスギナ、ヨモギ、ワラビ等の地下茎の草がはびこっていたので整地するまでに苦労した。又、地面の下には岩盤があり水が溜まったり、ハクビシンが畑を荒らしたりと条件は良くないため、イネ科の緑肥を栽培したりして土壌改良に努めている。

大根のそばにネギを植えることにより虫害を忌避するコンパニオンプランツを活用している。また、白菜の前作にトウモロコシを栽培し、根こぶセンチュウ予防のための対策をしている。

その他、白菜の横に豆科のルーサンヒサワカバというカルシウム成分が特に多いを混植している。魚のあらをスーパーからもらい、土・ボカシ・活性液・EM3号を混ぜ3～6ヶ月熟成させて、リサイクルしている。水分は下にスノコを引き、抜けるようにしているので出来上がりはサラサラ状態だ。

自家製資材の製造

雑草やハーブ、エン麦等を利用しEM1と糖蜜の100倍混合液と刻んだ青草に重しを乗せ1週間発酵させ、液がとろみを持ち赤味を帯びてきたら出来上がり。500倍位にして散布する。

＜今後の課題＞

キュウリを差し上げた方に「こんな美味しいキュウリは生まれて初めて食べた」と涙を流して言われたことが、心に残り、忙しい農作業の心の糧になっています。又、家族が自然の物を頂いているせいか、孫も年寄りも風邪を余り引かないようになりました。健康で働けるのが一番うれしい。

これから今まで以上に

●野菜栽培、出荷、お弁当、お総菜づくり、最近は介護の方のお弁当作りも始め、時間に追われている。もっと畑も合理化して行きたい。地域の方にEMを活用した自然農法をもっと普及していきたい。

●イノシシ、ハクビシン、病虫害対策に苦慮している。コンパニオンプランツ、草生栽培を工夫し、土づくりに力を入れていきたい。

●家庭内では飲料水、調理用水、お風呂、調味料にとことんセラミックス等EM関連商品を活用して徹底していきます。

全国EM技術交流会より抜粋引用



緑肥の利用