

2017年 無農薬・有機栽培手作り自給運動のご案内

世界の大勢に背を向ける食品安全政策でネオニコチノイド系農薬の残留基準がまた緩和されました。ダメージを受けるのはミツバチだけではなく、血液脳関門の未発達な子供たちです。激増する発達障害の原因と言われ、心配です。加えてTPP 批准で農家は経営破たん追い込まれ、自給率は39%を下回り、安心して食べられる食品はほとんど手に入らない時代になってしまいます。子供たちの健康を守るために、無農薬・有機栽培で手作り自給運動を始めました。ご家族づれでご参加ください。

かみのかわ有機農業推進協議会 (栃木県河内郡上三川町鞘堂72 NPO 法人民間稲作研究所内)
Tel・fax 0 285-53-1133 担当 斉藤・稲葉

有機稲作チャレンジプロジェクトと味噌づくり

実施団体 NPO法人民間稲作研究所・稲葉農場

40 kgのお米を収穫するのに必要な苗を4枚のポットで育て、その苗を有機認定水田に田植機で移植します。多様な水田生物を育みながら、その生き物の力を借りてイネを育て、ミネラルの豊かなお米を収穫し、40 kg持ち帰って頂きます。



今年作付予定の圃場です。今はもち麦が作付けされています

生き物調査や生育調査を農家のみなさんと一緒に行い、健康なイネが多くの生き物たちによって支えられ、私たち人間もこの命の連鎖の一員として活かされていることを実感して頂きたいと思います。

同時に日本食の最も大切な調味料であり食材である味噌・醤油・豆腐・納豆の原料になる大豆の栽培と豆腐づくり、味噌づくりを実施します。

市販の大豆はほとんどが輸入品になり、気が付いたら遺伝子組み換え大豆になってしまいました。モンサント社の開発販売する除草剤ラウンドアップを散布しても枯れない大豆です。人類が体験したことのない異質タンパクが入り、アレルギーの原因になっているだけでなく除草剤ラウンドアップが残留し、癌発症の原因物質であることも判明しました。

イネ(コシヒカリ)の栽培と併せて有機大豆「サトウイラズ」を栽培し、有機米の麴と自然塩の海の精を原料に味噌をつくります。

なお、12月には手作り豆腐を着に反省会を実施する予定です。

2 参加の仕方

○参加希望者は別紙活動日にご参加下さい。

○参加費は1口28,000円です。体験学習終了時に玄米40kgと味噌 5kgの味噌の原料を配布します。

— ひまわり・エゴマを栽培し、安全で「へたらない」

美味しい生絞りのマイ・オイルを自給しましょう—

実施団体 一般社団法人グリーンオイルプロジェクト・稲葉農場

市販サラダ油の原料の大半は遺伝子組み換えの大豆・なたねです。しかも搾油した大豆粕は醤油・味噌の原料として使用され、知らないうちに遺伝子組換え農産物を食べさせられています。天笠先生がまとめられたデータ(よつば生協主催 2014 年 1 月 29 日講演会資料)によれば以下の通りです。

品 目	国 名	GM作付割合	輸入割合	輸入量(研究所調べ)	国内自給率	食卓に出回る割合
大豆	米 国	93%	71.4%	2012 年約 540 万t (ピーク 2003 年 約 750 万トン)	7.3%	81%
	ブラジル	89%	16.4%			
なたね	カナダ	97.5%	91.5%		0	89.3%
トウモロコシ	米 国	88%	96.5%	* 15,285 千t	0	84.9%

注 ○トウモロコシ 輸入量は2011年 農水省農林水産物輸出入概況(確定値)

○大豆・なたねの輸入量は日本植物油脂協会ホームページより引用

ちなみに日本モンサント社のホームページには「日本は年間推定で 1,700 万トンの遺伝子組み換え作物(日本のコメ生産量の約 2 倍)を輸入し、食品原料や飼料として利用しており、遺伝子組み換え作物は日本の食料を支えています。」と誇らしげに宣伝しています。遺伝子組換え大豆に含まれる除草剤が癌の発症を促すことは「世界がたべられなくなる日」で紹介されている通りです。子供や孫たちの健康を守るために、有機認定圃場で農薬や化学肥料を使わずにひまわり・なたねを栽培し、グリーンオイルの搾油工房で生絞りと精製を行って瓶詰めし、お持ち帰り下さい。この油は胸やけしない安全な油です。有機農業に必須の油粕も手に入ります。

なお 参加の難しい方には、なたね油だけを購入することが出来ますので、お問い合わせください。

2 参加の仕方

○参加希望者は別紙のエゴマ・ヒマワリ栽培、収穫調整・搾油の各作業にご参加ください。

○参加費は一口 20,000 円です。なたね油 10 本/270 mg、ヒマワリ油 5 本/270 mg、エゴマ油 2 本をお持ち帰り頂く予定です。



手作り自給運動の活動日程 (2017年4月2日版)

直前の変更で申し訳ありません

参加欄に○印を記入して fax して下さい。天候等で変更になる場合がありますのでご了承ください。TEL/fax0285-53-1133
NPO 法人民間稲作研究所内 かみのかわ有機農業推進協議会

有機稲作と味噌づくり			マイオイル (エゴマ・ひまわり・なたね油)		
実施月日	実施内容	参加	実施月日	実施内容	参加
2017, 2, 18	受付開始 定員 20 名		2017,2,18	受付開始 定員 20 名	
2017, 2, 18	民稲研公開シンポ懇親会		5 月 7 日	エゴマ・ヒマワリの播種	
5 月 14 日	種まき		6 月 18 日	ヒマワリ除草・エゴマ移植	
6 月 17 日	田植え作業		7 月 22 日	エゴマ・ひまわり畑除草	
7 月 16 日	生育調査・大豆の播種		8 月 26 日	ヒマワリ収穫	
8 月 5 日	収量調査・大豆中耕		10 月 15 日	エゴマ収穫	
10 月 7 日	稲刈り・乾燥作業		年内予定	ヒマワリ・エゴマの搾油	
11 月 18 日	推進フェア試食会・頒布				
11 月 25 日	大豆収穫				
12 月 16 日	麴・豆腐づくりと懇親会				
1 月 14・15	味噌づくり				

赤記した日時からのスタートとなります。長期間になりますから無理のないようご参加下さい。

参加申込書 (申込先 かみのかわ有機農業推進協議会 fax/TEL 0285-53-1133)

グループ名			連絡先	
代表者ご氏名				
ご住所				
申込口数	有機稲作・味噌 (28,000 円)	お米&味噌 () セット	金額 () 円	
	マイオイル (20,000 円)	() セット	金額 () 円	
参加人数	大人 (男 ; 女) 名 子供 () 名			

栽培・加工技術を学びたい方は全日程参加の他、準備作業等にも参加できますので申し出て下さい。