

今年もどうぞよろしくお祈りします

微生物 御古菌に約600種類以上

洞爺農場、函南農場、加工部、ライブ中継で自然農をPR

作物の育ちが大違い

不老長寿の ババジスー プ名の由来

新春トークでの乾杯は「私の命もあなたの命も君の命も全ての人の命も大事。皆さんの命に、私の命に栄華！」と力強く杯を上げた。次に新制作のCMを披露。CMは函南農場に従業員が集まり新年の挨拶を行った後、紅白豊受合戦。騎馬戦をやるのかと思ったら玉入れ。それも豊受の数多い商品を投げ入れるという奇抜なCMで圧巻。その後、洞爺農場、函南農場からスタッフの挨拶と共に商品の説明などを行った。



豊受農場、加工部のスタッフが新年のあいさつ



豊受農場からライブ中継



元気な加工部のあいさつを真剣に聞く参加者

た作物を提供して... 去年は環境がいい証であるカブトエビなどが10年ぶりに田んぼに戻って来てくれました」と話していた。さらに「法面から折角ためた水が漏水管理に苦労しました。畦塗り機を購入、綺麗な畦を作る事ができました。これからは国がオーガニック農業を推進していくのではないかと情報が色んなところから聞こえて来ています。豊受の名に恥じないようにと決意しています」と結んだ。

豊受自然農で使われている御古菌と作物、微生物の関係について次のように説明した。御古菌は約600種類以上の微生物、土壌菌が含まれており、一度に200キログラムの菌を半年間培養し、微生物が活動するには酸素がどうしても必要になるので御古菌に空気をいれてあげる。人の手で行うとどうしても数時間かかってしまいま

す。その時に役に立つのが機械。自分の手足のように操作することで作業効率をあげ1時間で終わらせることが出来ます。そして豊受米の米糠や粉殻を混ぜることで約700キログラム以上の御古菌を培養することで完成します。完成した御古菌は春の訪れと共に種まき、定植前に畑に堆肥と共に撒きまします。そうすることで土壌の中の微生物が



由井代表自ら餅つき、その後、お餅が配られた

分解、促進させ作物に栄養を与えているのです。御古菌が入ることで作物の育ちが大違いです。これは他の農場になく、豊受だけのものですと説明した。洞爺農場から米丸氏、洞爺農場から米丸氏が「マイナス20度に耐え

「野菜なら何でも良いという訳でなく、ファイトケミカルのあるものを選びたいです。豊受野菜カレシの隠し味に使われている。甘酒は米のでん粉を体に吸収しやすいブドウ糖という形に変える」と話した。最後に「今年も笑顔で元気になれる商品を目指して精進して参りたいと思います。本年もどうぞ宜しくお願いします」と挨拶した。

ているチコリなどを見ていると生きる活力を貰っています。さらに「蒸留水の製品を作っています。加湿器に加えたりすることを勧めます」などと語った。にんにく畑から自家採種命という数原のりあきさんがライブ中継。にんにくは疲労回復、元気に

「このスープの名前はヒラヤマに住むと言われている不老長寿聖者マーハー・アウター。ババジさんの名前を取ったものなんです。1000年以上生きていながら20代の体をしている。病気が知らず健康で若々しくいられるババジスー プです。それに野菜は生の状態で食べるよりも煮込んだ方が全然有効成分の吸収率がいいんです。細胞が壊れていないのです」。これは常識を覆す新常識。豊受は凄いなという声も聞かれた。

豆チームは一所懸命に安全なものを作っています」と新年の挨拶を行いました。中継は次に加工部に。新しい商品を開発し、皆さんにお届けすることが出来るのは皆さんがいらっしゃるからです。感謝申し上げます」と前置きしてスタッフを紹介した。「美味しいだけでなく皆さんに安心して召しあがって頂ける。体も心も元気になれる。そんな商品を提供しています」。大麦リッドルについて「シイタケ、ゴボウ、豊受大麦など腸を綺麗にするものを沢山入っています。水溶性の植物繊維は悪玉を減らし腸内環境を整えられます。皮の部分もそのまま加工していますが、無農薬だから大丈夫」と説明した。