

## 環境農業新聞購読方法

年3,000円

毎月15日発行

FAX、メールでお申し込み下さい。

郵便振替口座 00150-2-290578

## 環境農業新聞

メール: ecoagri-na@sweet.ocn.ne.jp

2022年(令和4年)

3月15日(火)

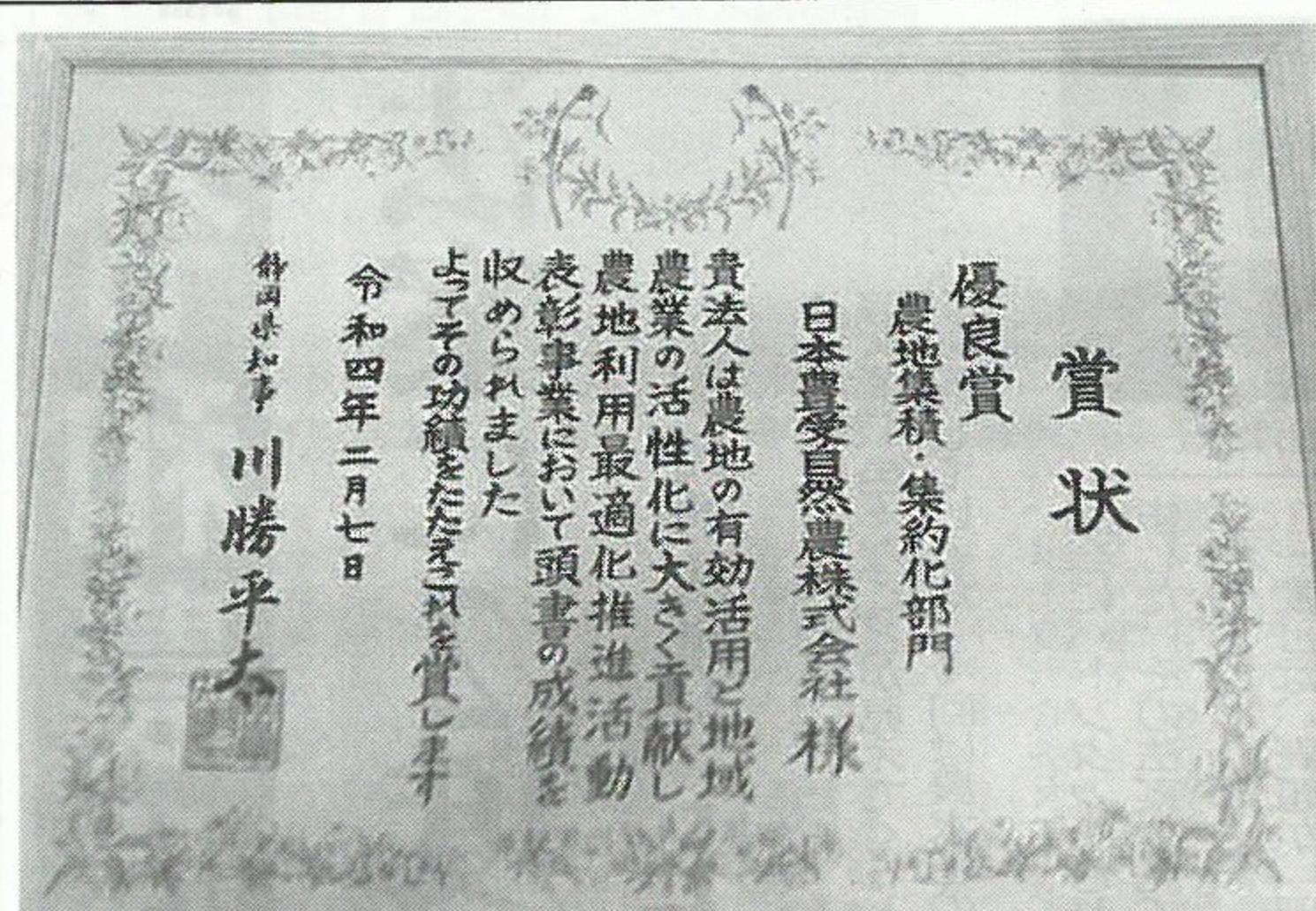
第241号

毎月15日発行

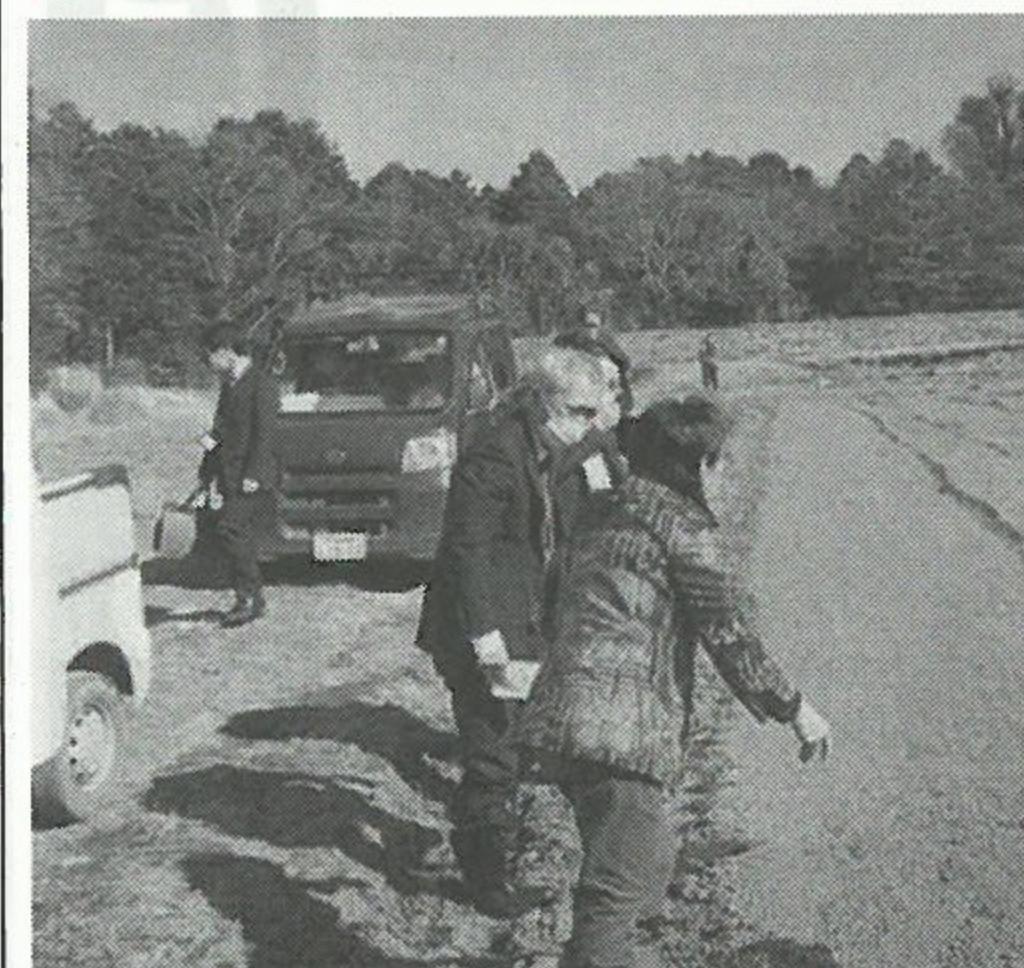
平成13年4月17日

第三種郵便物認可

発行所 環境農業新聞社  
 編集発行人 成瀬一夫  
 東京都葛飾区東金町1-41-9  
 TEL 03-3826-5212  
 FAX 03-3826-5217  
 年間購読料 3,000円(税・送料込)  
 郵便振替口座 00150-2-290578



川勝静岡県知事賞を受賞した由井代表



畠に案内し自然農を説明する由井代表



世田谷用賀にある豊受オーガニックレストラン

## 自然農の推進に追い風

## 伊豆の国市で農地集積

若い力で耕作放棄地を活用

日本農受自然農はこの度、静岡県農地利用最適化推進活動表彰事業における「農地集積・集約化部門」優良賞(知事賞)を受賞した。その表彰に農受自然農のオフィスに静岡東部農林事務所所長、伊豆の国市係長、函南町農業委員会が出席して行われた。由井寅子代表は社員40名と共に喜び、「これまで自然農を続けて良かった。化粧品など農産物で製造し、様々な加工品を作っている」ことを話して、「静岡県は風土がいい、土がいい、風がいい、ミネラルもいい。それに静岡はおだやかでいい」と語り、農地の世話をしてくれた伊豆の国市に感謝を述べながら「伊豆の国市で自然農を展開し、若者が夢と希望が持てる農業を推進していきたい」と語った。全国で耕作放棄地が増えて大きな問題になつてゐるが、その対策として

農地等の利用の最適化の推進を図つてある。最適化とは①担い手への農地利用の集積・集約化②遊休農地の発生防止・解消③新規参入の促進に

よる、農地等の利用の効率化及び高度化の促進を行ふことをいう。そうした中、農林水産省は今会に「みどりの食料戦略システム」の法案を提出。

日本農受自然農がこれ

の中で有機農業25%目標を掲げているが、今後より一層、自然農、有機農業などオーガニックの道を突き進むものと思われる。

日本農受自然農がこれまで行ってきた事業が、静岡県農地利用最適化推進活動表彰事業における「農地集積・集約化部門」優良賞(知事賞)を受賞したということは意義深いものがある。

東京・世田谷区の用賀にオーガニックレストランをオープンし、身体にいいとの評判でお客も年々増え、芸能人も見えるほど有名になっている。

由井寅子代表は静岡東部農林事務所長、伊豆

# 日本農受自然農 農地集積・集約化部門で知事賞に輝く

## 豊受ババジースープ新発売

12種類の野菜と  
海洋深層水入り

『豊受ババジースープ』は、自家採種のタネからこだわり、農薬・化学肥料を一切使用せず、御古菌の力で土壤菌がふんだんにある豊かな土壌の畑で育った豊受自然農野菜と、日本産の干しシイタケ、北海道産の昆布、駿河湾の深海塩を使っています。さらに、函南自然農場の天然の地下水を使用して煮だしておりますので、豊受でしか味わえない唯一無二の栄養満点無添加スープです。

## 日本農受自然農 由井寅子より「野菜を煮る」ことの重要性について

野菜に含まれるビタミン、ミネラル、ファイトケミカルなどの栄養は細胞壁の中にあります。この細胞壁を破壊しないと中の栄養は外に出てきません(外に出ないとせっかくの栄養が受けられません)が、歯で噛んでも、包丁で刻んでも、細胞壁は壊れません。そして人間の消化酵素では、この細胞壁を分解できません。しかし、この細胞壁も簡単に壊すことができるのです。野菜を5~10分程度煮ることによって、栄養のある汁が出てくるのです。さらに、植物は植物免疫(ファイトケミカル)を出して、自分を強くしています。豊受自然農で育った豊受野菜は、ファイトケミカルをふんだんに含んでいます。健康を維持していくために、抗酸化作用植物のファイトケミカルがサポート「ババジースープ」は、豊受野菜の植物のファイトケミカルが活かされています。

<https://mall.toyouke.com/index.php>

★お求めは、豊受オーガニクスショッピングモール、豊受オーガニクスショップ用賀店へ(東急田園都市線用賀駅より徒歩8分) 東京都世田谷区玉川台2-2-3矢藤第三ビル1F TEL:03-5797-3252



毎日お茶碗一杯の  
健康生活と  
エイジングケアに!

商品内容  
詳しくはこちらから



豊受ババジースープ 378円(税込) 内容量 360g

原材料名: 自然農野菜(白菜、人参、人参葉、大根、大根葉、じゃがいも、野沢菜、玉ねぎ、ゴボウ、生姜)、干し椎茸、昆布、深海塩(駿河湾海洋深層水)、函南自然農場天然地下水