

2014年

有機栽培によるスローフードと自給自足のすすめ

かみのかわ有機農業推進協議会

市販サラダ油の原料の大半は遺伝子組み換え大豆・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、知らないで遺伝子組換え農産物を食べています。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。また栽培国でのCO2削減などは世界規模での地球環境の改善となります。」と誇らしげに宣伝しています。

遺伝子組換え大豆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、こだわりの大豆と小麦を栽培し、油を搾り、醤油や味噌をつくりませんか。

その1 ベランダで苗を育て、生き物を育み、美味しいお米を収穫しませんか。

その2 天日干しの有機麦芽をつくり、マイビールを楽しみませんか。

その3 ひまわり・なたねを栽培し、マイオイルを搾りませんか

その4 有機圃場で大豆と麦を栽培し、油を搾り、味噌・醤油を作りませんか。

その1 バランダで苗を育て、有機水田で育て、収穫しませんか 有機稲作チャレンジプロジェクトのご案内

実施団体 NPO法人民間稲作研究所・稲葉農場

日本の農業は後継者が不足し、農薬や化学肥料の大量使用で経営者はもちろん田んぼの生き物も健康な生涯を全うできなくなっています。このまま農業の衰退を放置すると、日本人は全うな食事もできない国民になってしまいます。10数年後には確実に訪れるこの危機的状況を乗り切るために、私たちが築き上げてきた「生物の多様性を活かした有機稲作」を消費者とともに共有し、しっかりとした地産地消の持続的な仕組みを構築し、TPPの潮流に巻き込まれない社会システムを作り上げたいと思います。

プロジェクトのあらまし

具体的には1区画100㎡の有機水田に必要な苗を育て、その苗をベテランの有機農家の水田に移植し、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、ミネラルの豊かな玄米40kgを収穫し、持ち帰るという取り組みです。参加費は1区画20,000円です。

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あいたいと思います。

活動内容

実施月日	実施内容	会場	備考
2014, 4, 10 ～4, 30	受付期間	NPO 法人 民間稲作研究所	定員20名
5月 6日 AM10:30～	種まき・ポット4枚にコシヒカリを播種します	民間稲作研究所 有機農業支援センター	同上
6月14日	田植え。	稲葉農場	有機圃場
6月28日	生き物調査とイネの生育調査を行います。	民間稲作研究所	技術支援センター
8月3日	生き物調査を行い生物多様性防除を考えます。	民間稲作研究所	技術支援センター
10月4日	稲刈り・乾燥作業	稲葉農場	
10月11日	もみすり、精米作業	稲葉農場	
1月17日	味噌づくり	稲葉農場	技術支援センター

参加申込書

グループ名		連絡先	
代表者ご氏名			
ご住所			
申込み区画数	()区画	金額 (区画数×20,000円)	()円
参加人数	大人(男 ; 女)名 子供(男 ; 女)名		

申込み・問合せ先 NPO 法人 民間稲作研究所 TEL・fax 0285-53-1133 担当 稲葉

その2

天日干しの有機麦芽をつくり、マイビールを楽しみませんか。

地ビール体験プロジェクトのご案内

実施団体 稲葉農場・マイクロブローリー&(有)日本の稲作を守る会

酒類販売額第1位となったビールの99%は海外の麦芽やコーンスターチ、外米などで生産され、国内原料はごく少量しか入っておりません。地ビールとして販売されているビールも国内産麦芽を使用したものは極く僅かです。遺伝子組み換え農産物の混入や農薬の残留が心配です。

ビールはカリウムを多く含み、利尿作用がありますのでセシウムの吸収を抑え、早く排泄してくれます。ビールを飲んでいた人は原爆症にかかりにくかったと言われるように放射能による内部被曝の防止には最適の飲み物です。それに抗酸化力の強い黒米を入れたマイビールを作ってみませんか。有機圃場で農薬や化学肥料を使わずに栽培し、天日干しの麦芽を作り醸造します。マイクロブローリーと日本の稲作を守る会・稲葉農場がお手伝い致します。

実施内容と経費

時 期	仕事の内容	Aコース（最少規模）		Bコース		備 考
		規 模	経 費	規 模	経 費	
10月下旬	ビール麦の播種	作付面積 50㎡ 収穫目標 10kg	種子・耕起肥 料・中耕追 肥・収穫乾燥 麦芽製造費 計5,000円	作付面積 400㎡ 収穫目標 80kg	種子・耕起 肥料・中耕 追肥・収穫 乾燥 麦芽製造費 計39,000円	天候によって日程 が変更になりま す。問い合わせを してからご参加く ださい。なお2回以 上は出席して下さ い。
11月下旬	大麦・小麦の播種					
1月中旬	麦踏					
1月下旬	追肥・土入れ					
3月下旬	中耕除草・土入れ					
6月中旬	収穫・乾燥					
7月上旬	麦芽製造・天日干 し乾燥・出荷	麦芽 10kg 黒米 1kg 小麦 500g		麦芽 70kg 黒米 7kg 小麦 3kg		
7月中旬	醸造開始	生産量	醸造経費	生産量	420,000円	330mlビンで Aコース150本 Bコース900本
8月中旬	試飲会	50瓶	50,000円	300瓶		
経費総額（予定）		367円/本	55,000円	510円/本	459,000円	

2 参加の仕方

○毎年9月末日までに参加者を募り、作付面積を確定して実施します。今年は4月から随時実施します。仕込んでから1か月目が飲み頃ですのご相談下さい。

○出来上がったマイビールはグループのみなさんが全量お引き取り頂くことになります。結婚式・古希の祝い・同級会などの記念になるよう関係者にご相談のうえ無理のないようお願い致します。

参加申込書

グループ名		連絡先	
代表者ご氏名			
ご住所			
参加人数	Aコース（男 ；女 ）名 Bコース（男 ；女 ）名		

申込み・問合せ先 (有)日本の稲作を守る会 TEL・fax 0285-53-7093 担当 稲葉

その3

ひまわり・なたねを栽培しマイ・オイルを搾りませんか

主催団体 一般社団法人グリーンオイルプロジェクト・稲葉農場

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場で生絞りと精製を行って瓶詰めし、お持ち帰り下さい。グリーンオイルプロジェクトと・稲葉農場がお手伝い致します。

作業の内容と経費

時 期	作業の内容	ひまわりコース		なたねコース		備 考
		規 模	経 費	規 模	経 費	
5月6日	ひまわりの播種	1区画 作付面積 200㎡ 収穫目標 10kg	種子・耕起 肥料・追肥 収穫乾燥 4500円 搾油料金 3500円	1区画 作付面積 100㎡ 収穫目標 10kg	種子・耕起 肥料・中耕 追肥・収穫 乾燥・調整 4000円 搾油料金 3000円	天候によって日程 が変更になります。 問い合わせをし てからご参加くだ さい。なお初回は 必ず参加してくだ さい。2回以上は 参加するようお願い いたします。
5月25日	除草					
9月6日	収穫・乾燥・調整					
9月20日	ひまわり搾油					
10月上旬	瓶詰・引き渡し					
10月18日	なたね播種					
3月下旬	中耕・追肥					
4月上旬	中耕・除草					
6月下旬	収穫・乾燥・調整					
7月下旬	なたね搾油					
8月上旬	瓶詰・引き渡し					
経費総額			8,000円		7,000円	300ccビンで 約10本3ℓです
1本(300cc)あたり経費			800円		700円	

○毎年作業開始1か月前から参加者を募り、作付面積を確定して実施します。今年は5月から作業開始となります。

○出来上がった油は全量お引き取りください。

参加申込書

グループ名		連絡先	
代表者ご氏名			
ご住所			
参加人数		マイオイル経費総額	
ひまわりコース (男 ; 女 子供) 名		8000円 × () 区画 =	
なたねコース (男 ; 女 子供) 名		7000円 × () 区画 =	
交通手段	1 自家用車 2 電車 (宇都宮線 : 石橋駅下車 東口集合)		

マイオイル経費は初回活動日にお支払いください。

申込み・問合せ先 一般社団法人グリーンオイルプロジェクト Tel・fax 0285-37-7366
担当 稲葉・国弘

その4

こだわりの有機大豆を栽培し・油を搾り、 麦味噌・醤油をつくってみませんか

主催 かみのかわ有機農業推進協議会

市販サラダ油の原料の大半は遺伝子組み換え大豆・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、知らないで遺伝子組換え農産物を食べています。

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。また栽培国でのCO2削減などは世界規模での地球環境の改善となります。」と誇らしげに宣伝しています。

遺伝子組換え大豆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、こだわりの大豆と小麦を栽培し、油を搾り、醤油と味噌をつくりましょう。

搾油・麦みそ・醤油づくりの内容と経費

時 期	作業の内容	大豆・麦栽培		搾油作業	味噌づくり (麦みそ)	醤油づくり
		規 模	作業・経費			
7月上旬	大豆播種	1区画	耕起・種子	12月搾油 搾油量 15kg×6% =0.9ℓ 3本/300ml 搾油手数料 3750円	1月 小麦蒸し麴種付 け 7kg 脱脂大豆焙煎・粉 砕 7kg 味噌の量 15kg 製作費 6000円	2月 小麦焙煎 7kg 脱脂大豆焙 煎・麴種付け 7kg 醤油の量 30ℓ 製作費 9000円
7月中旬	1回目中耕除草	100㎡	中耕・追肥			
8月上旬	2回目中耕除草	収量目標	収穫・乾燥			
8月下旬	大豆手取り除草	15kg	調整			
10月下旬	大豆収穫・調整		6000円			
11月下旬	小麦播種	1区画	耕起・種子			
1月上旬	麦踏み・麴づくり	50㎡	麦踏・中耕			
2月上旬	味噌・醤油仕込	収量目標	追肥・収穫			
2月下旬	麦追肥・中耕培土	15kg	乾燥・調整			
6月中旬	麦収穫・調整		3000円			
経費			9,000	3750円	6,000円	9,000円
出来上がり製品量				3本/300ml	40個/750g	40本/720ml
小麦・大豆生産費				6%(540)	47%(4230)	47%(4230)
経費総額		28,000円		4,290	10,230	13,230
単位当たり経費				1430円	256円	330円

参加申込書

グループ名		連絡先	
代表者ご氏名			
ご住所			
参加人数	(男 ; 女 子供) 名		

経費は3回に分けてお支払いください。2~3家族でお申し込みください。

申込み・問合せ先 TEL・fax 0285-53-1133 担当 稲葉・久郷