

農時新聞

2012年
(平成24年)

11月10日

土曜日

4号

(隔月10日発行)

旬感印刷

新聞印刷/商業印刷/DTP

品質とスピードをモットーに

株式会社 日刊スポーツ印刷社

〒104-0045 東京都中央区築地7-8-5

電話：03-5550-8210・8211

http://www.nikkansp.co.jp/

2 ▶杉戸農高がサックスと連携

3 ▶こしひかりができた!!

4 5 ▶特集「お米ができるまで」

8 ▶読者プレゼント

発行所 〒346-0016 埼玉県久喜市久喜東2-4-1 (株)フジハウジング内 TEL0480-26-4568 FAX0480-21-0970



秋色 鷺宮コスモスロード

秋を彩る代表的な花と言えばコスモス。そのコスモスが咲き誇る市内鷺宮地区にある葛西用水路沿いの「コスモスふれあいロード」でこのほど「わしのみやコスモスフェスタ」が開かれ、大勢が秋の花を愛でながらの散策とイベントを楽しんだ。

久喜市、同教育委員会、鷺宮商工会などが後援する同イベントは今年で11回目。川口樋前橋～玉屋橋までの全長10kmにわたって咲き誇るコスモスは「地域コミュニティ形成」「豊かなまちづくり」の一環として毎年市民の手で植えられている。10月13日～14日にかけて行われたフェスタには4万3000人(市発表)が来場。川沿いの散策のほか、イベント会場となった鷺宮総合支所駐車場やふれあいロードなどで、ミニSLやポニー、人力車の乗車や焼きそば、カレーライスなどの模擬店、書道・華道・絵画などの文化祭などで楽しいひと時を過ごしていた。

合併後の「水道料金」 「加須方式」で決まる

2年半前に1市3町が合併して「新生加須市」となった加須市は9月議会が水道料金や保育料など市民が負担すべき公共料金等の基準を決めた。昨年度の議会に既に国民健康保険料、学校給食費、介護保険費などの負担基準を決めており、これで新生加須市となって以降、市民が負担すべき公共料金等のすべての負担基準が決定した。

実施は来年4月1日

現在の加須市は、2010年3月に旧加須市と駒西町、大和根町、北川辺町の1市3町が合併して誕生。今年10月現在4万3454世帯、約12万人。合併後、協議会を設け、合併協定に係る公共料金などの負担基準を3年以内に統一することを決めていた。

市民最大の関心事のひとつである水道料金の新負担方式である水道料金の新負担

実施は来年4月1日

現在の加須市は、2010年3月に旧加須市と駒西町、大和根町、北川辺町の1市3町が合併して誕生。今年10月現在4万3454世帯、約12万人。合併後、協議会を設け、合併協定に係る公共料金などの負担基準を3年以内に統一することを決めていた。

市民最大の関心事のひとつである水道料金の新負担方式である水道料金の新負担

通学路の放射線量 来年3月まで89カ所測定

子供たちの安全を守りたいと通学路の放射線量の測定を求めていた久喜市民の要望を受け入れ、市は埼玉県が制度化した「緊急雇用交付金」(東日本大震災関連予算)を活用して9月から測定を開始した。市教育委員会によると来年3月まで市内89カ所の通学路で測定を行うとしている。

久喜市では東日本大震災発生直後から通学路を除く公共施設で放射線量の測定を開始。まず3月25日から市役所屋上で開始。次に5月2日からは小中学校や保育園、公園といった公共施設でも実施。その測定場所は計80施設80カ所。市役所屋上での測定は現在も毎日実施しており、校庭や園庭、公園は月1回測定。このほかに測定したところで異常に高い放射線量が出たホットスポットに関して、不定期に再測定を実施

子供たちの安全を守りたいと通学路の放射線量の測定を求めていた久喜市民の要望を受け入れ、市は埼玉県が制度化した「緊急雇用交付金」(東日本大震災関連予算)を活用して9月から測定を開始した。市教育委員会によると来年3月まで市内89カ所の通学路で測定を行うとしている。

久喜市では東日本大震災発生直後から通学路を除く公共施設で放射線量の測定を開始。まず3月25日から市役所屋上で開始。次に5月2日からは小中学校や保育園、公園といった公共施設でも実施。その測定場所は計80施設80カ所。市役所屋上での測定は現在も毎日実施しており、校庭や園庭、公園は月1回測定。このほかに測定したところで異常に高い放射線量が出たホットスポットに関して、不定期に再測定を実施

今までもそしてこれからも

スポーツLOVE

頑張るあなたを応援します

日刊スポーツ

月々 1カ月3,260円(税込)

購読のお申し込みは ☎ 0120-81-4356

百観音温泉

日帰りの名湯



全ての浴槽が濃厚な源泉で満たされた掛け流し

- 豊富な湯量
- 泉質も満点
- 自噴温度 57℃

詳細地図

埼玉県久喜市西大輪2-19-1 TEL 0480-59-4126

旧暦のすすめ③

月の愛称はファンタジックです

現在公開中の映画「天地明察」(原作・沖方丁、監督・滝田洋二郎、主演・岡田准一、宮崎あおい)が評判を呼んでいます。読者の皆様の中には既に観たという方も大勢いらっしゃるかと思いますが、この映画の主題は旧暦のことを扱っており、時代設定は江戸・貞享年間(1680年代)の幕府の安井算哲(後の渋川春海、幕府の天文方)が編纂した和暦・貞享暦誕生までの秘話を映画らしいラフスケッチで描いています。クライマックスは生活の羅針盤となる暦は、朝廷が支持する「大統暦」がいいのか、算哲が考案した和暦がいいのかを、いつ「日食」になるかを争うシーン。

結論から申せば算哲の和暦が3勝全勝で勝ち、1685年「貞享暦」として改暦され、1755年までの70年間にわたって庶民の生活を支える暦として使われていた「宣明暦」が中国の暦法で作られてきたため、日本と中国との経緯度を無視してきたからでした。そこに気が付いた算哲は和暦で正確に修正した。

この大発見により、太陰太陽暦の旧暦は、とは月の形を見れば、今日以降、日食は新月、朔日の「ついたち、月初め」にしか起こらなくなりました。月の1カ月は29日から30日です。感性豊かな私たちの先祖は月の名称に素晴らしい名前を付けてくれました。図を見ていただければお分かりの通り、新月から3〜4日後は「三日月」、真ん丸お月様の十五夜は「満月」など月の形は日付に符号します。

そこでこの際、風情のない世相の中、月の愛称を覚えるだけでも日々詠まれる月の満ち欠けの代表的な名前を紹介しよう。

(取材協力・資料提供 社団法人大阪南太平洋協会 理事長・松村賢治氏)



「ついたち、月初め」にしか起こらなくなりました。月の1カ月は29日から30日です。感性豊かな私たちの先祖は月の名称に素晴らしい名前を付けてくれました。図を見ていただければお分かりの通り、新月から3〜4日後は「三日月」、真ん丸お月様の十五夜は「満月」など月の形は日付に符号します。

そこでこの際、風情のない世相の中、月の愛称を覚えるだけでも日々詠まれる月の満ち欠けの代表的な名前を紹介しよう。

(取材協力・資料提供 社団法人大阪南太平洋協会 理事長・松村賢治氏)

旧暦カレンダー販売

毎年人気を博している「旧暦カレンダー」(社団法人・大阪南太平洋協会刊)の2013年版が完成、11月1日から全国の書店などで販売を開始した。

首都圏の場合、八重洲ブックセンター(東京駅前店、汐留店)、紀伊国屋書店(新宿本店)、東急ハンズ(渋谷店、横浜店)などで販売中。価格は、マット紙が1700円(消費税込)、和紙が2000円(同)。

カレンダー販売に関する詳細は社団法人大阪南太平洋協会(☎06-6376-1151)かEメール info@aspa-osaka.comに問い合わせを。

杉戸農業高とサンクスが連携

埼玉県産の食材使いスイーツを共同開発
10月23日〜12月3日まで
埼玉全域の当該店で販売



初日200個完売を喜ぶ高校生

埼玉県立杉戸農業高校の生徒とコンビニストアの大手サークルKサンクスが埼玉県産食材を使って共同

高校近くのサンクス杉戸高野台西口店に同校食品流通科の生徒が販売店員として駆けつけ、初日だけで200個を完売するなど上々の滑り出しとなった。

企業との連携販売は埼玉県が制度化した「実践的職業教育推進プロジェクト」の一環。販売されたスイーツの名称は「ダブルクリームのクレープオムレット」。今年6月頃から共同で商品開発のコンセプトなどを本格的に協議。クレープの生地・スポンジは埼玉県産米粉を使用、またクリーームは埼玉県産の牛乳を使用した。販売価格は1つ168円。このスイーツは関東全域のサンクス1381店で

舗で販売中(10月23日〜11月19日)では関東全域、埼玉県内では12月3日まで販売。同高校では「ぜひ一度ご賞味ください」と呼びかけている。

埼玉県によると、実践的職業教育推進プロジェクトとは、専門教育を主とする専門高校が学校、学科の枠を超え、企業等と連携して新商品の企画、開発、商品化に取組むこと、生徒の職業選択の幅を拡大させること、就職内定率の向上を図るというものである。昨年度に制度化され、県内対象38校中、今年度は28校が着手。そのうち商品開発にチャレングしているのは8校、現在、実際に商品化されたのは2校。杉戸農業高校以外に新座総合技術高校のものも商品化された。

音楽で被災者を支援

加須市の人々も大喜び

東日本大震災に伴う東京電力福島第一原発の爆発などの影響で加須市旧駒西高に集団避難している福島県双葉町の住民を支援する活動を展開している加須の



生演奏にうっとり...

20人を元気づけていた。このコンサートは4回目。支援活動を展開している高校教諭の今村寛さんが「被災者の気持ちが少しでも和むイベントを開きたい」と発案。学校で軽音楽部を指導していることもある。その人脈を活用して、今年7月から毎月1回開催している。

13日のコンサートには、ピアノ奏者の城谷尚吾さんと、フォークミュージック「上を向いて歩こう」といった希望につながる曲や「微笑だより」といったオリジナル曲を披露、観客から「素晴らしい歌を聞かせてもらった。明日からまた頑張ろう」という気持ちになったとの声が出るほど魅了させていた。

コンサート終了後は、参加者全員で「こらっせくわっせ」でスタンプ作りの料理で談笑交流を深めていた。11月10日午後3時から「こらっせくわっせ」で開かれる。

自分と仲間とで野菜を作ろう！ 農園サークル入会者募集

利用期間	平成25年3月1日～平成25年8月31日
参加費用	3,000円/年
入園料	6,000円/半年 (1名様)
区画数	誠農場割目農園12区画 (1区画6人)
申込期限	平成25年1月31日
申込・問合せ先	農業生産法人 株式会社 誠農社 〒347-0026 埼玉県加須市油井ヶ島1393-1 tel 0480-53-4651 fax 0480-53-4652

農園サークル入会者募集

私たちと一緒に栽培・収穫体験をしてみませんか？

農業生産法人 (株)誠農社

■漢方農法米

こしひかりができた!! 稲刈りだ!!



久喜、加須市内は勿論 東京などからも参加

たわに実った黄金色の稲をみんなでおろすと誠農社主催の稲刈りが加須市油井ヶ島の田んぼで9月29日に行われ、約50人の老若男女が集まった。イベントには加須市や久喜市はもちろん、東京世田谷など遠方からも親子連れが多く参加した。参加した親からは「なんでも口に簡単に入る時代、子どもにお百姓さんの苦労、お米のありがたさを教えるためにも体験が一番と思って参加した」と動機を述べていた。また子どもからは「お米を刈り取るのがこんなに大変とは思わなかった。今日からごはん粒ひとつでも大事にする」と作業後に感想を述べていた。誠農社が実施した稲刈りは、3反3畝(約3・3ヘクタール)中、500坪近くは古来から行っている手法の鎌を使って刈り込む作業部分。残りは機械で刈りこんでいた。ただし、機械化と言っても稲刈りから脱穀までを乗車型コンバインで行う最新型ではなしに、稲刈り後は束ねて稲を稲架にぶら下げる昔懐かしい「天日干し」を行った。

新米販売の第1号は 14日大宮ソニックで

稲刈り、天日干し、脱穀・粉すり、精米された誠農社の新米「漢方農法米こしひかり」は、11月14日に初売り出される。県民の日の11月14日に大宮ソニックシティビルで開かれる「埼玉発 美味しいもの出合いフェア」に出品される。このフェアは、武蔵野銀行、財団法人埼玉県産業文化センターが主催するもので、後援には埼玉県、さいたま市、独立行政法人中小企業基盤整備機構関東本部、彩の国さいたま・農業法人協会など13団体が名を連ねる。地産地消で埼玉を元気にしようと、この日は県内の農産品、食料加工品、スイーツ、B級グルメなど約50社が大集合する。

この50社の中に、誠農社もノミネートされ、今年収穫された新米を販売することにした。誠農社代表の藤田誠二さんは「5キロ5000円で販売する予定。それ以外に袋詰め3合で1000円という試食用も販売するのは是非ご賞味ください」と呼びかけている。

会場となる大宮ソニックシティビルはJR大宮駅西口徒歩約3分。同ビル地下1階で午前10時から午後5時まで。入場無料。開催時間は、当日は美味しく食べて、親子で楽しく食について考えてもらおうと工夫を凝らした「さいたま食育クイズラリー」も企画されている。

田植え稲刈りなどできる 「区画オーナー制度」創設

詳細は6・7面で

せいとうしゃ

誠農社

一緒に

ええ米
作ろうぞ

農業をはじめたい…
そんなあなたを応援します。

- 農地の確保
- 住宅の確保
- 施設・機械の確保

資金の
借入等

就農相談

就職希望
地の調査

研修
農業体験

の作成
就農計画

研修
農業実務

新規就農

●短期農業体験

●農業体験研修

●農業実務研修

お問合せ
tel 0480-53-4651
fax 0480-53-4652

農業生産法人
誠農社
埼玉県加須市油井ヶ島1393-1

田植え～稲刈り

た。米づくりに意義を感じた有志が田植えから稲刈りまでの行事に参加、その数は延べ



稲刈りに参加した皆さん



堯



昔ながらの「天日干し」にこだわる



TVも取材にきた田植え



収穫祭 新米を試食

新米はおかずいらすつて
本当です！
甘くておいしい！！

農業生産法人・誠農社が
お米づくりに取り組むきつ
かけは、2年前加須市油井
ヶ島にある築100年を超
す古民家を購入したこと
だ。ここを舞台に農を通じ
て新しいライフスタイルを
提案したい、その目標達成
の手段としてお米づくりが
選ばれた。ただどうせやる
なら身体にいいお米づくり
を徹底的にこだわ
った。

そこで指南役として白羽
の矢を立てたのが、米づく
りの名人として有名な福島
県郡山在住の古川勝幸さん
(55)。古川さんは、社団
法人米・食味分析鑑定士協
会主催の「米・食味分析鑑
定コンクール」で平成16年

から5年連続「金賞」を受
賞。今やこの道では誰もが
認める「米づくりの名人」
として君臨する人物。
その古川さんの指導の
下、農業を使わず漢方をふ
んだんに使用する独特の手
法で米作りの挑戦が始まっ
た。3反3畝(約3・3㍏)

の田んぼで田植えが始まっ
たのは5月26日。手植えの
田植えを体験したいと老若
男女が50名以上参加するほ
ど人気を博した。
この後は9月下旬の稲刈
りまでスタッフが愛しい子
どもを育てるように毎日田
んぼでお米の管理に汗を流
した。とくに今年は史上稀
にみる酷暑。農薬を散布し
ないお米づくりを選択した
ため暑い夏が始まると田ん
ぼには雑草がいっぱい出
現。お米作りの過程でこの
雑草を取らないと、生育に
悪影響を及ぼし、味が落ち
るのが必須とあって、連日

が、身体に異変が起こるす
前まで体験するほどだっ
た。本当に過酷だった」と
語る。
こういったプロセスを経
て9月29日待望の稲刈りを
迎えた。秋晴れの中、参加
した50名は、鎌を手に小気
味い音を響かせながら稲
刈りを楽しんだ。また刈り
取った穂は、縛って束ねて
古民家裏山から採取してき
た青竹で作った稲架23カ所
にぶら下げて、天日干しす
る古来からの伝統に則って
行った。あとは乾燥して脱
穀を待つだけとなった。

脱穀を経て出来上がった
お米は18俵(約1,080
kg)。新米の名前は「漢方農
法米コシヒカリ」と命名。
10月28日には収穫祭を兼ね
て関係者20人が招待され、
稲で炊かれた新米を口にし
た人々から出た一言は「甘
い」「うまい」「おいしい」。
これを聞いたスタッフは感
無量の面持ちで「苦労した
甲斐があった」と微笑ん
だ。

「緊急対策本部」を設置、
台風が通過した未明から翌
朝にかけて倒れた稲架の補
強や束ねた稲の掛け直しに
取り組んだ。スタッフの一
人は「関東地方を直撃した
大型台風だったが、雨台風
でなく、風台風だったから
よかった。雨だったら稲穂
がずぶ濡れとなり商品にな
らなかつたと思う。神様が
味方してくれた」と安堵し
ていた。

「あ、台風が…」
天気は非情だった。稲刈
りの翌日30日には関東地方
に接近していた台風17号が
に接近していた稲架の一部
が倒壊。夜間に上陸、人海戦術で組
み立てていった稲架の一部
を無情にもなぎ倒していっ
た。すわ一大事とスタッフ
らは田んぼ前の古民家に

高島屋で「大東北展」
米づくりの名人・古川勝幸さんが9月に横
浜、日本橋の両高島屋で開かれた「大東北展」
にお米を出品、飛ぶように売れていた。
このイベントは、日本大震災の被災者支援策
の一環として行われた。大東北展には岩手、宮
城、福島を中心とする6県の人気食品が100
店舗近く出て大盛況を博した。
9月12日～17日(横浜)、9月19日～24日(日
本橋)まで行
われたイベ
ンには米づ
くの指南役
古川勝幸
の店が出ると
あって、誠農
社のスタッフ
が連日、売り
子などで協力
しように駆け
つけていた。

日本人向けにアレンジされた本場中華料理！



お友達、ご家族と、3名以上
集まれば弘園の「食べ飲み放
題(120分)」

■男性:3,590円
■女性:3,390円

☆麻婆豆腐、エビチリの人気メニューの他、前菜(15品)☆
炒め物(30品)☆麺、飯、デザート(15品)計60品が食べ放
題。《フカヒレ・北京ダックなど一品メニューや新メニューもオ
ススメです！》



MENU

- 日替わり定食…750円
※全品コーヒー付き、
ランチメニューは+150円で半炒飯orラーメン
- 満腹コース(全8品)…2,800円
- 贅沢コース(全9品)…4,000円
- 飲み放題コース(120分)…+1500円
※2名以上

中華料理 弘園(こうえん)

0480-23-1886

久喜市久喜東2-2-52

「漢方未来米」希望者のお問い合わせ先

絆でつないだ

農業生産法人・誠農社が今年初めて取り組んだ「お米づくり」が成功裏に終了し、200人を超えた。まさに絆でつないだ1年だったと言える。

定点観測



5月



6月



8月



9月



豊食



お米づくりに挑戦して…

誠農社代表
藤田 誠二氏



初めてお米づくりに取り組んだが、農業はまさに自然との闘い、自然と共存しないといけないことが実感した。お天気然り、温度にはいかないことがよく分かった。米づくりの意義を感じた皆様の支援があったからこそ、ここまでこぎつけた。改めて感謝申し

「埼玉発 地産地消費の2」

今思い返してみても、あの間の半年だったが、

耕作者
強矢 凌司氏



今回の初挑戦でお米づくりの一通りの段取りみたい

た。技術的に難しいと感じたのは水田の水分調整です。お米の味は水の管理によって決まるものですが、その管理がとても微妙なだけに難しいと感じました。そして収穫した稲を天日干しにする時も、竹で棚を作り、そこに束になった稲を

かけていくという作業や、乾燥した稲を粉にし、それを玄米にする作業一つ一つが初めてということに加えて、栽培したお米を消費方法などでも大変な作業でした。収穫作業を行う際も、事前に段取りを決めて取り掛かるとスムーズ

米づくりの名人
古川 勝幸氏



たといわれる中、誠農社のお米はそれもなくよくできている。これは漢方の威力といってもいい。ですから誠農社のお米は売り物になる。ただし米づくりを指導してきた側からいうと、100点満点かと言えはそうではない。75点ぐらいの出

来。マイナス25点は何かと言え、指導者の言うことを忠実に守らなかった面がある。たとえば漢方散布の流し方。

012から行く。キロ当り1000円で少々高いかもしれないが、通常の農法の3倍のコストがかかっているの味を見てほしい。

また、田植えから収穫まで肉体的に大変だったのは7月〜9月にかけての水田の除草作業です。誠農社の水田は紙マルチを用いて栽培していることにより雑草を抑えているのですが、紙マルチを貼る損ねてしまったり、紙マルチが溶けた後に生えてきた雑草を除草するのですが、この作業は時期が真夏ということなので気が遠くなるような作業でした。

今回の農業イベントの屋敷の時も皆様に米を美味しく食べて頂いて来年も頑張ってください。

今回の農業イベントの屋敷の時も皆様に米を美味しく食べて頂いて来年も頑張ってください。

今回の農業イベントの屋敷の時も皆様に米を美味しく食べて頂いて来年も頑張ってください。

今回の農業イベントの屋敷の時も皆様に米を美味しく食べて頂いて来年も頑張ってください。

掲載写真・希望の方はハガキで「久喜市久喜2-4-1フジハウジング内農時新聞写真係」に郵送下さい。

フルリフォーム済&オープンルーム開催中!



ライオンズガーデン花崎 C棟 803号室

加須市花崎 マンション

950万円



8階からの眺め

物件概要
■所在地/加須市花崎北2丁目16-1 ■交通/東武伊勢崎線「花崎駅」徒歩6分 ■価格/950万円(税込) ■構造・規模/SRC造、地上14階建、8階部分 ■専有面積/72.05㎡ (壁芯) ■バルコニー面積/10.25㎡ ■建築年月/平成3年10月 ■権利/所有権 ■用途地域/第一種中高層地域 ■設備/エレベーター有、ガス給湯 ■管理費/9,602円 ■修繕積立金/10,087円 ■組合費/300円 ■管理形態/全部委託 ■取引形態/売主 ■広告有効期限/平成24年11月30日

売主直売物件により 仲介手数料は不要です!

内覧希望の方は当社までご連絡ください。

物件

お問合せは
TEL 0480-26-4568

フジハウジング

TEL 0480-26-4568

田んぼ区画（漢方農法米）オーナー制 募集要項

田んぼ区画オーナー制とは、1アール(10m×10m)からはじめられる田んぼのオーナー制度です。
ご契約期間中は、自分の田んぼから収穫できた漢方農法米をご注文いただけます。

■基本情報

契約する田んぼについて	埼玉県加須市油井ヶ島にある誠農場 ※裏面「ご案内図」をご覧ください。
収穫するお米について	漢方農法米（コシヒカリ） ※無農薬
田んぼのご契約単位について	1口=1アール（10m×10m） ※1口からお申込いただけます。お友達と共同でご契約いただくことも可能です。
収穫量について ※今年の実績は35Kgでした。	1口（1アール）につき約40kgの精米を予定しています。 但し、天候により収穫量が上下しますので最低保証は25kgとなります。
ご契約期間について	田植（2013年5月下旬）から1年間となります。

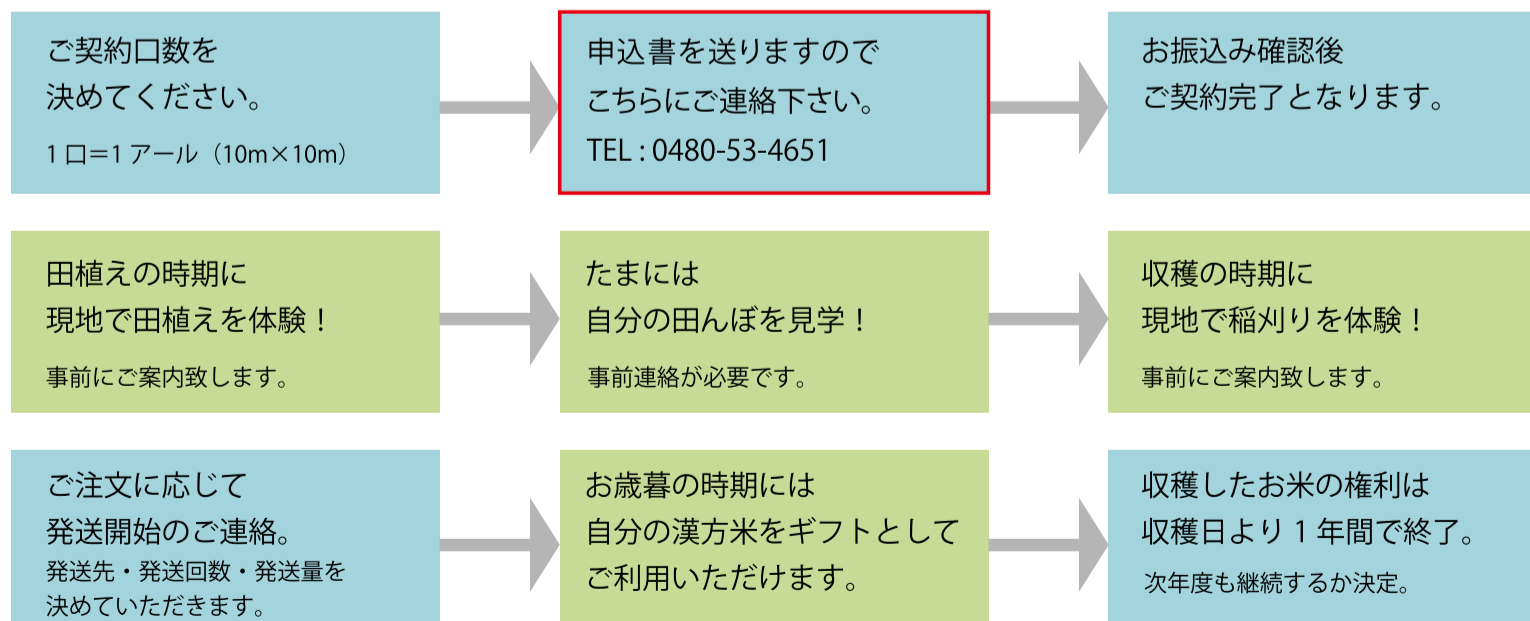
■募集価格

募集価格	1口 39,800円（税別） ※税込 41,790円
募集口数	30口 ※お振込み順にて募集口数になり次第、締め切らせていただきます。

■オーナーズ特典

送料無料	1口につき5回まで送料無料（離島を除く） ※発送単位は5kg・10kgとなります。 精米・玄米をお選びいただけます。
田植え・稲刈り体験	田植え：2013年5月下旬予定 稲刈り：2013年9月下旬～10月上旬予定
田んぼ見学	事前にご連絡をいただければ田んぼの育ち具合などご案内いたします。
各種イベント優待割引	年10回開催している農業体験及びセミナー等に会員価格でご参加いただけます。

■ご契約から発送までの流れ





全国米・食味分析鑑定コンクール5年連続『金賞』
古川勝幸さんの漢方未来農法

古川勝幸さんのお米は5年連続金賞受賞 おいしさ与健康を兼ね備えた素晴らしいお米です。

漢方未来農法とは、古川農園（福島県郡山市）の古川勝幸さんが「人も植物も同じ」という視点に立ち、人に対する治療を、植物に応用した農法です。漢方未来農法で作られたお米は、米・食味分析鑑定コンクールで5年連続金賞を受賞し、古川さんは「名球界」ならぬ「名稲会」の一員となりました。誠農社では、古川さんの指導によって漢方農法米を作っています。



美味しいだけでなく、身体に良いお米作りを目指しています。

漢方未来農法で作る漢方農法米は農薬を一切使用していません。有機質原料を長期にわたり熟成した物に、漢方生薬＝堆肥と牛骨を1200度で高熱焼成した純骨粉、650度で高温殺菌させた卵カルを配合した漢方土壌改良剤を肥料や農薬として使用しています。更に漢方効能を促進させるため「漢方活性剤」を使用しています。ちなみに、古川さんが作ったお米を食べはじめた方の中には「アレルギー疾患や体調不良に悩んでいたが徐々に体調等の改善が見られた」という方もいます。

■区画オーナー制度のしくみ

