

KAGOSHIMA オーガニック

KAGOSHIMA ORGANIC AGRICULTURE ASSOCIATION 2022/3/31 (21)

やさしいBOOKS
ファーマーズレシピ
オーガニックトレンドニュース
国際オーガニック映画祭 ほか
すくすく保育園（薩摩川内市）
さわだ農園・はる菜（出水市）
おにぎり宮本（宮崎県）

有機米特集



産直野菜と鹿児島の逸品
天文館 まちの駅
ゆめりあ
天文館 天神おつきや
びらもーる
TEL.099-226-8603
営業時間／9時～19時

MBCは、世界が目指す持続可能な開発目標SDGsに取り組んでいます
SDG MEDIA COMPACT
くわしくはコチラ▶
ふるさとたっぷり MBC南日本放送



有限会社丸山物産 TEL.099-278-3550



堀口園
HORIGUCHIEN

〒899-7512 鹿児島県志布志市有明町野神3451-8
TEL.099-475-2182 FAX.099-475-0890
www.horiguchien1986.com

健康的な食生活が幸せをもたらす
毎日の食事が私たちの身体を作っています。
だからこそ美味しい、安心・安全な食品を
提供することに努めています。

オーガニック
自然派
ワイン



FOOD OASIS
スーパー ハルタ

農薬、化学肥料を使用せず
安心安全な青果物をお届けします



ハルタの生産者の皆さん

自然食品





古き良き時代から引き継いできた和食で、 本来の健康で強いからだづくりを目指して

ある日の すくすく保育園さんの給食



「いい味」「本物の味」を、
小さいときから味わう体験

薩摩川内市でオーガニック給食に取り組んでいる保育園があると聞いて、わくわくしながら取材に出かけました。その日はちょうど味噌作りの日で、その様子も取材させていただきました。

2019年設立とのことで、建物も新しく、保育園の内部も園児たちの目線で設計されているなあと感じるものばかり。水道、手洗い場の高さ、トイレの便器やドア、部屋に入るドアノブの高さなど。園児たちが温かく迎えてもらつてみると感じ、安心できるものばかりです。

あちこち眺めているうちに、広間(教室)の中央で味噌作りが始まっています。

玄米は、完全無農薬の合鴨農法で作っている郡山の福永農園さん。無農薬野菜は、宮之城町の家根谷さん。生産者の方が園に直接運んでくださったり、園長先生がトラックで取りに行つたりしています。

年間計画の中には梅干づくり、切干し大根づくり、ぬか漬け仕込みなどもあります。

私たちがこの園のオーガニック給食の取り組みを知ったのは、保護者の方から協会への問い合わせがあったことがきっかけでした。「姶良市でオーガニック給食が実現していることを『オーガニック』という冊子で知

地産地消で旬のものを。 無添加、無農薬で安心を。

「すくすく保育園」を設立された白川久美子さんにお話を伺いました。

「口に入れる食べ物と口から出す言葉を大切にしています。すくすく保育園の給食は徹底した玄米給食です。オーガニック、ミネラル、発酵たっぷりの食材を選び、毎日のみそ汁は子どもたちが作ったお味噌を使っています。基本的には肉類・卵・乳製品は使用しないので、アレルギーのある子どもも安心して食べられます。日

「薩摩川内市の給食を オーガニックにする会」

おおきな
みそ玉が
できたよ♪

手についた大豆はごちそうです

最後は丸めてみそ玉づくり

おいしくな~れ

小さい組さんのつぶした大豆を投入!

手についた大豆はごちそうです

徹底した素材選びで
口に入れる食べ物と、
口から出す言葉を
大切にしています。



【株式会社白川 企業主導型保育園 すくすく保育園】
代表 白川久美子さん・園長 白川淳郎さん
2019年設立。自分の頭で考え行動できる人になるための保育を目指しています。

した。煮た大豆をつぶし塩こうじと混ぜ丸く丸めて袋の中に詰めていきます。「みんなが作ったこのお味噌は、8月頃にお味噌汁になって食べられますよ。」と先生からお話をあつた後園児たちは手洗いに水道のある所に走つて行くも、水で洗わず自分の手をペロペロとなめ始めました。「おいしい!」「あま~い」と言いながら、大豆や糀(こうじ)のかけらひとつぶ残さずなめています。「いい味」「本物の味」を、こんな小さいときから味わえ体験できるなんて、すばらしいなあと思いました。

「すくすく保育園」を設立された白川久美子さんにお話を伺いました。

葉を大切にしています。すくすく保育園の給食は徹底した玄米給食です。オーガニック、ミネラル、発酵たっぷりの食材を選び、毎日のみそ汁は子どもたちが作ったお味噌を使っています。基本的には肉類・卵・乳製品は使用しないので、アレルギーのある子どもも安心して食べられます。日



オーガニックにだわりの一品!

第5回 /  さわだ農園・はる菜のあくまき



もちもち
とろとろ



泽田たみ子さんが加工品づくりを始めたのは20年以上前。当初は5人の農家仲間と試行錯誤しながら作っていました。その加工所を都合により閉めることになったのが、有機の加工品を始めるきっかけになりました。

もともと米農家で、お米では2006年に有機JAS認証を取得していたさわだ農園さん。以前から有機のお米を使った加工品を作りたいと考えていました。それなら自分でやつてしまおうと一念発起。2017年2月に加工所を建てました。そして「せっかく有機米で作るならお米と同様に加工品でも認証を取得したい」と思い、餅と米粉、あくまきの有機JAS認証を2017年の10月に取得しました。(加工品の認証登録は「はる菜」)

とにかく料理好きで向上心たっぷりのたみ子さん。試行錯誤しながらいろいろな加工品を作っています。全部おいしいけれど、中でも絶品なのが有機米で作ったあくまき。とってもやわらかく程よい「アクリ」とまるでわらび餅のような食感!お口の中でとろけちゃいます。



【さわだ農園・はる菜】
澤田たみ子さん

2006年有機米、2017年有機米加工品のJAS認証取得。出水市下鰐町で有機米、有機米加工品づくりに励む。

【主な取扱店】
・森のかぞく各店舗 ほか

こだわりの有機米のあくまきは、5月の連休前やオーガニックフェスタなどのイベントで、数量限定で販売しています。見かけたらぜひお買い求めくださいね♪

園内でもちょっとだけ野菜作り



たくさん遊んだ後のご飯はおいしいね



味噌づくりの後は元気いっぱい外遊び



みんなと一緒に苦手な野菜も食べられるよ



1月はみんなで切干大根を作ったよ

今回、取材を快く引き受けてください、協力してくださったすくすく保育園の白川さん、園長先生、スタッフの皆さん、元気な園児の皆さん、本当にありがとうございました。

引き続き、保護者の方々のオーガニック給食に向けての熱い思いを取材し、報告したいと思います。

(文責 福迫眞理子)



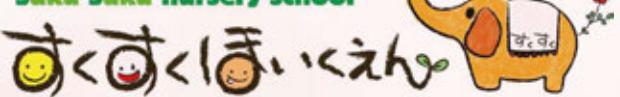
KS organic kids+

そして「薩摩川内市での給食をオーガニックにする会」を起ち上げました。この会の方々は現在、「弁当の日」の上映会(2022年2月20日開催)を計画したり、マジックで出店しオーガニックの大切さを伝えようと活動されています。

実施している学校があることをたくさんの方々に知つてもらいたいのです。冊子を送つてほしい」というものでした。

株式会社白川 企業主導型保育園

Suku Suku nursery school



すくすく育つ、すくすく保育園

- こだわりの玄米和食給食
- 信頼のおける無農薬農家と契約
- 安心安全の無添加調味料を使用
- 園児がお味噌を作る保育園



有機JAS認証を受けて頑張っている企業や団体をご紹介します！

有機JAS認証業者の紹介

vol.03



宮本恒一郎さん(左)と息子さんの貴倫さん(右)



有機米農家 おにぎり宮本

有機米農家 おにぎり宮本
オーガニックファーム ZERO
宮本 恒一郎さん

生まれた時から農家だった宮本恒一郎さん。食の安全を考えた時たどり着いたのが、有機米や有機野菜の生産だったそう。2008年、米と野菜の有機JASを取得。

安心安全なものを
皆さんに届けたくて

農業一筋43年、有機農業歴15年。「『農業』を始めたきっかけは?」とよく聞かれるけれど、もともと農家の後継ぎとして生まれたから、きつかけなんて考えたことがなかったよ」と、笑顔で応える宮本恒一郎さん。「『有機農業』を始めたきっかけは?」と聞かれると、理由がある

けれど。慣行農業をやっていると、自分で作ったものがどこに売られるかわからない。やっぱり自分で作った野菜やお米がどこで売られているのかちゃんと把握したい。全部を有機栽培にしたわけではなくけれど安心安全なものを皆さんに届けたくて、始めてみようと思つたんだよ。」

「有機農業歴15年のうち10年は苦労の連続でした。やめたいと思つたことはあつたかもしれない。でも

結局、信念がないと慣行に戻つても失敗すると思うんです。下に行けば上にあがるしかない、そう思つてやつきましたら、ここ5年ぐらいでようやく軌道にのつてきました。」

有機米が売り切れる

A S、さらに2年前にアジアGAP



除草剤や農薬を使わない農法でつくられた「宮本」。昭和49年に昭和天皇にも献上された由緒正しき歴史があります。主に県外・台湾輸出用につくられています。

認証も取得するなど、安心、安全、美味しいが詰まつたお米や野菜を生産し、県外や台湾へ出荷しています。輸出先の台湾では、有機米が人気で売り切れるのだとか。

そんな中、「有機米農家 おにぎり宮本」は新富町チャレンジショップの第1号としてオープン。「コロナ禍で飲食店を始めるなんて……と最初は躊躇しましたが、だからこそ安全なものを地元の方にこそ食べてもらえたら。」そう思い立ち開店することに。宮本さんが生産した有機米のおにぎり各種や地元のお野菜を使った豚汁などがリーズナブルな価格でいただけます。もちろん、テイクアウトOK!

そんな宮本さん、今後の目標はこ



ゆにのもり保育園の給食時間



さらにオーガニックの輪は広がります。2021年12月、宮崎大学構内に開園した「ゆにのもり保育園」から、宮本さんの有機米を給食に使いたいとの依頼がありました。これも新富町チャレンジショップで職員とのつながりがあつたからこそ生まれた出会いです。

これまでの集大成。農業は息子に任せ、キッチンカーで色々なところでおにぎりを販売出来たらと夢を語ります。いつかあなたの街にも、できたての有機米おにぎりがやつてくるかも!?

【有機米農家 おにぎり宮本】
宮崎県児湯郡新富町大字三納代1
765-1 (旧宮崎トラックセンター跡地)
営業時間／午前11時～午後2時半
店休日／毎週火曜日
駐車場／たくさんあります
オーガニックファーム ZERO
<https://www.organicfarmzero.com/>



FARMER'S RECIPE

管理栄養士 鮎川さんが作る母の味



鮎川ゆり子さん 調剤薬局に勤務する管理栄養士。
農産物100種類の自給自足が目標。当協会理事。

季節のおやつ 牡丹餅 (あんこ・きな粉)

【材料】

20個分(あんこ・きな粉 各10個)

もち米 2合
うるち米 1合

<あんこの牡丹餅>

ささげ(または小豆) 100g
砂糖 100g
塩 小さじ1/3

<きな粉の牡丹餅>

きな粉 40g
砂糖 30g
塩 小さじ1/4

【作り方】

《下準備》(1)ご飯はもち米2対うるち米1の割合(米の割合は好みでOK)で計って普通に炊く。(2)ささげ(または小豆)は洗って一晩水につけておく。(6時間程度)

- ①ささげ(または小豆)を洗って鍋に移して火にかける。水は小豆の2~3倍入れる。沸騰したら1回目の煮汁は捨てる。新しい水に変えて火にかけ、沸騰したら弱火にしてやわらかくなるまで煮る(40分程度、途中で水が減ったら足す)。
- ②豆はあら熱を取り、煮汁ごとミキサーにかけて(回らないようなら水を足し)ペースト状にする。再度鍋に移して、砂糖を2回に分けて加え、弱火で練る。途中で塩を加える。(★必ず弱火で練ること。強火でするとツヤがない)
- ③餡がぼってり、トロトロとしてきたら火を止める。冷えたら固くなるので、やわらかめでOK。
- ④(1)のご飯を丸く握っておもどしの上に乗せ、③の餡を玉じゃくしやすくってかけ、おもどしの根元をトントンとたたいて餡をきれいにかける。
- ⑤きな粉の牡丹餅は餡の牡丹餅よりやや大きく握り、混ぜ合わせたきな粉をまわりにまぶす。

*鹿児島弁で「しゃもじ」のこと



きな粉用
あんこ用



やさしいBOOKS

食べものは田んぼや畑で大切に育てられ
それを収穫してお料理してわたしたちの口に入れます。
そんなことを楽しくていねいに描いてある絵本をご紹介。

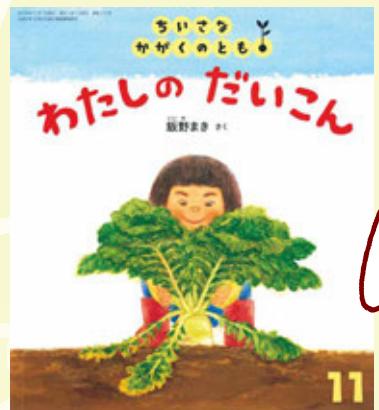
【紹介者】福迫眞理子
国際オーガニック映画祭実行委員／かごしま文庫の会 会員

第5回

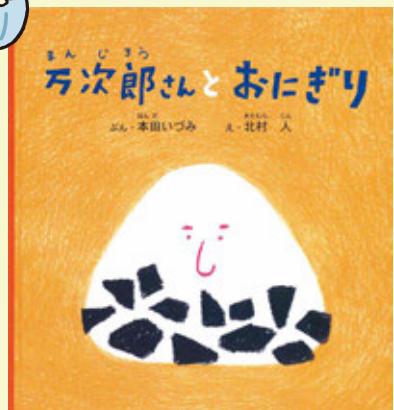


おてんとうさま、雨水、大地の土があってこそその収穫

だいこんってどんなふうに
はえているのだろう。
どうやってとるのだろう。



「わたしのだいこん」飯野まさき 作
ちいさなかがくのとも 2019年11月号(福音館書店)



「万次郎さんとおにぎり」
本田いづみ 文/北村人 絵(福音館書店)

収穫したものがおいしいごちそうになる

これたお米を炊いて、
さあおにぎりを作ろう!



「おにぎり」
平山英三 文/平山和子 絵(福音館書店)

七輪に赤く燃えた炭を入れ、
あみをのせてお餅を焼くよ!



「おもち」彦坂有紀、もりいづみ 作
こどものとも 年少版(福音館書店)



オーガニックトレンドニュース

ORGANIC TRENDS NEWS 2022 SPRING

人の未来につながる、世界の有機農業に関する「いま」をちょっとだけお伝えします。

『農林水産省の食堂においては率先して有機農産物の使用を進めます』



「南種子町と
かごしま有機生産組合と
有機農業を軸とした
地域活性化に関する
包括連携協定」を締結



南種子町とアイガモロボ実証の現地検討会の様子

有機農業を軸にして持続可能で
住みよい地域づくりに取り組んで
いる南種子町が、国のみどりの食料
システム戦略策定を受けて、さらに
大胆な一步を踏み出した。2021
年12月20日のことだ。

南種子町は種子島の南部に位置
する人口は6000人足らずの町
だが、特産の安納芋を中心とする農
業と、国内で唯一の商業打ち上げ施
設「種子島宇宙センター」を擁する
町として有名。小園裕康町長の言葉
によれば「気候温暖で、人情はゆた
か、ゆったりとした住みやすい街」
であるが、高齢化による人口の減
少、主幹作物であるサツマイモの病
害虫の多発、耕作放棄地の増加など

有機農業を軸にして持続可能で

す。

様々な問題も顕在化してきていた。
そこで、こうした課題の解決に向
け、有機農業での生産販売活動で
37年の実績をもつかごしま有機生
産組合の実績に着目。かごしま有機生
産組合(大和田世志人代表)は鹿
児島県内の有機農家162戸を組
織して生産から卸販売、加工、直営
店地球畑の運営、有機農業研修セン
ターの運営など幅広く事業を展開
している民間団体である。

同組合の直営農場の農場長だっ
た人が故郷の南種子町に帰り、有機農
業の実践をかさねていたことか
ら、それなりの実績を上げていた点
に役場も着目、情報交換を重ねる中
で、有機農業の普及拡大を目指す同
組合と意気投合、連携協定を締結す
る運びとなつた。

連携協定の目的としては「有機農
業の普及を図ることとともに、荒廃農地
の復旧や新規就農者の確保を通じ
て地域の活性化を図ること、有機農
業で持続可能な街づくりを目指す
こと」。具体的には、有機農業の技術
支援、人材育成、荒廃農地の復旧、新
規就農者の確保、地域自給ネット

金子農林水産大臣が2月25日の
閣議後の記者会見で、上記のような
画期的な発表をされました。

これは、政府機関が必要とする物
資については環境に負荷の少ない
物品を購入しなければならないと
いう「グリーン購入法」という法律
に基づく取り組みがあります。

グリーン購入法とは、2000年
5月に制定されたもので、「持続可
能な発展による循環型社会の形成
をめざし、供給面だけでなく、国等
自らが率先して環境物品等を優先

購入することで、需要面からも市場
の拡大を図ることを目的としてい
ます。

具体的には22分野(紙類、文具類、
家電製品類etc.)で282品目が指
定されているそうですが、この中に
「有機農産物」が新たに入ったとい
うことです。

私達全国有機農業推進協議会と
しては、昨年1月より学校給食に有
機農産物を——と国に働きかけて
きました。

その一環として、公共調達におい
てはグリーン購入法の指定品目
機関があるそうですが、これらの機
関では「有機農産物」が優先購入さ
れていくようになるでしょう。この
1600のなかには、国立の小中高
等学校もふくまれますので、こうし
た国立の小中高等学校での学校給
食の有機化が先行的に実現してい
くことを期待したいと思います。

金子農林水産大臣は「まず手始め
として農水省の食堂から取り組み
ます」と宣言されましたが、幅広く
定されているそうですが、この中に
「有機農産物」が新たに入ったとい
うことです。

全国の1600あまりの政府機関
でこうした取り組みが具体化して
いけば、地域の有機農業者にとって
は貴重な、重要な販売先ともなるで
しょう。



ではグリーン購入法の指定品目
機関があるそうですが、これらの機
関では「有機農産物」が優先購入さ
れていくようになるでしょう。この
1600のなかには、国立の小中高
等学校もふくまれますので、こうし
た国立の小中高等学校での学校給
食の有機化が先行的に実現してい
くことを期待したいと思います。

金子農林水産大臣は「まず手始め
として農水省の食堂から取り組み
ます」と宣言されましたが、幅広く
定されているそうですが、この中に
「有機農産物」が新たに入ったとい
うことです。

全国の1600あまりの政府機関
でこうした取り組みが具体化して
いけば、地域の有機農業者にとって
は貴重な、重要な販売先ともなるで
しょう。

ではグリーン購入法の指定品目
機関があるそうですが、これらの機
関では「有機農産物」が優先購入さ
れていくようになるでしょう。この
1600のなかには、国立の小中高
等学校もふくまれますので、こうし
た国立の小中高等学校での学校給
食の有機化が先行的に実現してい
くことを期待したいと思います。

金子農林水産大臣は「まず手始め
として農水省の食堂から取り組み
ます」と宣言されましたが、幅広く
定されているそうですが、この中に
「有機農産物」が新たに入ったとい
うことです。

全国の1600あまりの政府機関
でこうした取り組みが具体化して
いけば、地域の有機農業者にとって
は貴重な、重要な販売先ともなるで
しょう。



大和田世志人

現在鹿児島県有機農業協会
常務理事
NPO法人全国有機農業推進
協議会理事長
有機振興のための政策提言に
頑張っています。



今後の展開が期待されるところ。

おかげさまで15th オーガニックフェスタがごしま2022 開催決定しました!



年に一度、鹿児島発の
オーガニックフェスタ!
今年もやります、オーガニックなお祭り。
巨大竹ブランコやトラクターアドベンチャーなど
楽しい遊びもいっぱい。
身体にやさしいごはん、野菜、くだもの、
スイーツなど、おいしいもいっぱい。
15周年を迎える今年のフェスタ、乞うご期待!!

最新情報は Instagram でご案内します。出店者情報もこちらでチェック!



フェスタポスターデザイナーさん大募集!!

デザインの勉強をされている方、絵をかくのが好きな方、
フェスタのポスターを作成してみませんか?

学生さん、フリーの方、どなたでも応募できます。決定した方には謝金あります!

詳細は実行委員募集のページに記載しております。

QRコードから必要事項をご入力ください。追ってご連絡差し上げます。



実行委員メンバー大募集!!

応募理由は何でもOK!

オーガニックフェスタに関わってみたい…
その気持ちがあれば大歓迎!一緒に
オーガニックなお祭りを作成してみませんか!

メンバーは学生、主婦、会社員、会社代表など職種もさまざまです、
普段出会えないような人と委員会(月1回程度)で交流があります。
もちろん、遠方ならリモート参加も可能(オンライン会議ツールZOOM
使用)! 今年の出店情報をいち早く知ることができたり、当日は
開場前の雰囲気を見ることもできてフェスタの裏側も見られます♪

まずは一步踏み出して、参加してみよう!
より詳しい内容と応募フォームはどちらから▶



2022年 11月26日(土)・27日(日)
10:00~16:00(27日(日)は15:00まで)
会場／ウォーターフロントパーク
(ドルフィンポート跡地前広場)



有機野菜やオーガニックな食品に付いているこの特別なマークは、【有機JASマーク】。
「有機ほうれん草」や「有機納豆」など「有機〇〇」と表示するには厳しい検査に合格しないといけないんだ。
化学肥料や農薬、遺伝子組み換えの素材などを使わずに育てたり、加工・製造した体に安心な食べ物の証なんだよ。

5月
(予定)

7月
(予定)

国際オーガニック映画祭 in 始良・南さつま

私たちが毎日過ごす中で「別視点」をくれるひとつのツール「映画」。
普段の暮らしだと中々見えない角度の作品でちょっとびりりと刺激があったり、
それをマイルドにしてくれる心がほんわかする作品もあったり。

未来へ繋がる可能性や多様性をオーガニック映画祭で感じてみませんか。

2022年は、2021年にコロナ禍で延期になった映画を上映します。

5月は始良市、7月は南さつま市で開催予定です。皆様のご来場お待ちしております。

★日程などの詳細は決定次第、Facebook、Instagram で随時更新しています。

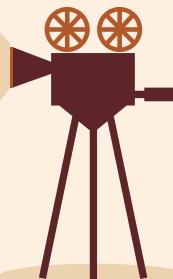
＼始良市初開催! /
始良公民館1F大ホール
(始良市西餅田589)



Instagram
kagoshima_organic



2階席を未就学児の
お子様連れ専用の
お席としております。
お気軽にお越しください。



映画「給食からの革命」

2019年／70分／フランス／日本語字幕
©提供：国際有機農業映画祭

日本でも給食を有機米に変えた千葉県いすみ市のようにオーガニック給食に取り組む県が増えている。
フランス、スウェーデン、ブラジルの具体例を紹介し、学校給食の有機化がもたらす社会への影響と可能性を示す。
食を変えれば、世界が変わる。これを見たらオーガニック給食ってそんな難しい話じゃなかった! あなたもそう思うはず!

主催：NPO法人鹿児島県有機農業協会
共催：鹿児島コミュニティシネマ
後援：始良市(予定)



省エネルギーの推進、
創エネルギーの推進、
電気工事の施工。

有限公司
九州電研
鹿児島市川上町627-3
TEL.099-244-2112
http://www.4.synapse.ne.jp/kden/
kden@po4.synapse.ne.jp

NPO法人
かごしま食の家族
有機無農薬野菜を配達して
42年、お試しセットの
お申込みはHPからどうぞ!
〒891-0101
鹿児島市5ヶ別府町3638
☎ 099-283-0010



時代の要請に力強く応える
トータルソリューションを提供します

Security Solution Network Solution ICT Solution

加速するビジネスを
トータルサポートする
OA通信サービス
株式会社

南九州支店
0120-503-445
〒890-0054 鹿児島市荒田
1丁目16-7 イイテラス3F
NTT西日本情報機器専売店
(ビジネスホン・複合機・セキュリティ)

マルイ有機の肥料



米・食味分析鑑定コンクール国際大会の金賞受賞、
マルイ有機を施肥されているお客様が3年連続受賞、マルイ農協組合員農場から産出された「鶏ふん100%」の完熟発酵の有機肥料です。
水稻・お茶・馬鈴薯・人参など野菜全般にご利用ください。

〒899-0217
鹿児島県出水市平和町1470
TEL.0996-63-2403
FAX.0996-63-2463

自然からの伝言(メッセージ)、葛(くず)のちから

廣八堂

www.hirohachido.co.jp
TEL.0994-36-2010



**大地のめぐみ
野菜BOX**

野菜BOXはお店・共同購入で定期的に旬の野菜をお届けする生協コープかごしま組合員と生産者のみなさんとのつながりBOX
生協コープかごしまに加入してご利用いただけます
生協コープかごしま
電話 099-280-1111 http://www.kagoshima.coop



有機野菜と餃子
foret(フォレ)
名山町4-27 18:00-23:00
050-3557-0427
#foret2017



おいしい野菜が、
いい野菜。
そのやま農園株式会社 森のかぞく名山店・姶良店

社会福祉法人 小鳩会
**きよみ
保育園**

鹿児島市東谷山3丁目
8番25号

☎ 099-268-2712



正 鹿児島青果株式会社



テイクアウト
予約電話番号
099-296-1357
鹿児島市
武1-18-1
GYOZA_AKARI (タイヨー向側)

地球にやさしい暮らしを求めるあなたに。
かごしま有機生産組合直営店
地球畠
荒田店・西田店・谷山店・カフェ荒田店
ORGANIC CAFE 草原をわたる船



LINEアカウント登録で
お得なクーポン
GET!



土と人と環境にやさしい
土壌が気になったらラクト・バチルス!!

- LB菌の乳酸で土壌障害の抑制に効果が見込めます。
- 野菜・果樹類の肌や形がきれいになる効果が見込めます。
- 収量アップや、食味の向上にもつながります。
- 連作などによる地力低下をLB菌で適正PHにコントロールし、保肥能力のアップに効果が見込めます。

薩摩の農文化を世界へ
日本有機株式会社