

菌ちゃん元気野菜作り

土づくり、野菜作り、食のこと、楽しく学んで、明日から実践！



菌ちゃんファームの無農薬の野菜



全国で大人気の「生ごみ先生」

よしだ としみち

講師 **吉田俊道**先生

NPO法人大地といのちの会理事長・菌ちゃんふぁーむ園主・農学修士。
1959年、長崎市生まれ。九州大学農学部大学院修士課程修了後、長崎県の農業改良普及員に。96年、県庁を辞め、有機農家として新規参入。99年、佐世保市を拠点に「大地といのちの会」を結成し、全国に生ごみリサイクル菌ちゃん野菜作りと元気人間作りを普及している。2007年、同会が総務大臣表彰（地域振興部門）を受賞。2009年、食育推進ボランティア表彰（内閣府特命担当大臣表彰）。長崎県環境アドバイザー。

菌ちゃん野菜作りって何？

普段ゴミとして捨てている葉物の外葉や芯、ヘタなどの野菜くずを土に入れ、微生物（菌ちゃん）の力で「土ごと完全発酵」させ、その土で野菜を育てることで、病気や害虫に強い元気な野菜が育ちます。その方法と秘訣を紹介します！また、子どもと一緒に菌ちゃん野菜作りに取り組むことで、捨てている野菜くずの命が次の野菜の命に繋がる「命の循環」を肌で感じる事ができ、野菜への感謝の気持ちがあわさります。一緒に菌ちゃん野菜作りをしませんか？

無農薬栽培なら虫食いは当然？

無農薬で栽培しているなら、虫食いは仕方ないと、私も思っていました。でも、それが間違いだったと吉田先生の講演を聴いて知りました。一つの要因として、野菜が過栄養になると、細胞が傷つきやすくなり、虫を呼びます。さらに土の腐敗も虫を呼ぶ要因になります。他にも要因はあります。虫食いを防ぐには、どうすれば良いのか。そもそも、なぜ虫が野菜を食べているのか。講演で一緒に勉強しましょう。

土づくりが食生活の改善につながる？

菌ちゃん野菜作りを知ると、食生活の改善にも繋がります。それは植物と人間の栄養吸収の仕組みが似ているからです。どういう点に気をつければいいのか、食生活の改善の結果、子供達は怎么样了のか。詳しくは講演で。

日時：2019年6月15日(土)13:30開演(13:00開場)

場所：平生まち・むら地域交流センター2階視聴覚室(平生町大字平生村178)

料金：大人 1,500円 子供 無料、子育て中の方も大歓迎です。

ご予約 050-5328-5325 colorfultei@gmail.com 水田 平生町地域おこし協力隊 後援：平生町

～ごあいさつ～

はじめまして。平生町地域おこし協力隊の水田です。平生町は、山口県東南部室津半島に位置し、気候は瀬戸内海気候で温暖な気候風土に恵まれており、その立地条件を生かして、水稻・施設作物・みかん栽培などを中心とした農業が営まれています。町では、昭和50年代初頭から有機農業に取り組み、「環境保全型農業」による安全・安心な農産物の生産を続けています。環境に配慮した農業に長年取り組んできた平生町で、持続可能な農業を実現できたら、さらに魅力的な町になると考えまして、今回の講演を企画しました。

さて、私が菌ちゃん野菜作りを知ったのは、2016年京都府にある週末有機農業学校Small Farmers Collegeに通っていたときのことです。授業で、こんな土づくりで有機農業を実現している方がいると紹介があり、「長崎県佐世保市で吉田俊道さんが実践されている方法で、こうやって、野菜を細かくして、ボカシを合わせて土に混ぜ込みます・・・中略・・・そうしたら、フカフカで微生物いっぱい土が出来上がります」と説明していただきながら、みんなで作業をしました。そして出来上がった土は、一切腐敗臭がすることもなく、堆肥を加えていないにも関わらず、フカフカで団粒構造もできていました。しかも、その土で育った野菜は元気いっぱい、病害虫に強くなり、食べても美味しい野菜が育ちました。

さらに、菌ちゃん野菜作りでは、菌ちゃん（微生物）が活動している様子を肌で感じる事ができるのです。畑に入れた野菜クズを微生物が包んで分解していく、その過程で微生物が熱を発生させるので、土を触ると温かく、目に見えない微生物の活動を体感できます。しばらくすると野菜クズは、微生物によって完全に分解され、姿を消します。そして、その微生物が次の野菜の栄養に変化していきます。つまり、野菜クズの命を次の野菜に命へ繋いでいくのです。それを体験した子供は、そこで出来た野菜を愛おしく感じ、食べ物の考え方や接し方がガラッと変わると吉田先生はおっしゃっていました。それは、大人の私でも変わるぐらいですから、子どもにとっても素晴らしい体験になると思います。

この日、菌ちゃん野菜作りを体験してから、農業に対する考えがすっかり変わってしまいました。それは、菌ちゃん先生のお話を聞けば、分かると思います。ぜひ一緒に勉強しましょう。

最後に、私は2017年に菌ちゃん野菜作りアドバイザーの認定研修を受け、吉田先生や経験豊富な講師の方々から、菌ちゃん野菜作りの方法を学び、菌ちゃん野菜作りアドバイザーになりました。妻も2019年に、資格取得しました。まずは、家庭菜園から実践しています。もしも興味がある方がいらっしゃれば、土づくりの方法をお伝えしますので、ご連絡をいただけたらと思います。私たちもまだ未熟な部分が多く、皆様と一緒に勉強させていただけたら幸いです。

水田量太

我が家で実践！菌ちゃん野菜作り！



菌ちゃんの家(竹炭)



漬物堆肥を家庭菜園で使用



家族で収穫！

農業用の竹炭作り、土壌微生物の家になり、微生物が安定して活動できるようになり、野菜が元気に育ちます。さらに・・・
吉田先生曰く、炭作りが地球温暖化抑制に効果がある！？
これには、目から落ちたウロコを拾うくらいびっくりしました。
木や竹が光合成により空気中の二酸化炭素を体内に取り込み、組織等を作る

炭作り：体内に取り組んだ炭素の7割程度を固形化できる
(残り3割は炭作りの過程で、熱や二酸化炭素として空気中等へ放出)

炭を土に入れることで空気中の二酸化炭素を土に埋めることができる
これが広がれば、地球温暖化ガスを削減できる！

つまり、農業が『地球改善産業』に変わる日が来る！！

初めて漬物堆肥で土づくりをしたときの写真です。
実は、この時の土づくりは失敗してしまいました。
でも失敗は、成功の母です。
この次は、無事に成功しました。