

ひと粒

HITO
TSUBU



EM発酵ボカシと有機野菜づくり。
”楽しくやること”が仕事のモットー。

鳥取県西伯郡伯耆町 アグリ岸本
杉本 伝さん・千代子さん

コロナの影響もあって、台所で出る生ごみを堆肥にリサイクルし、家庭菜園や花づくりを楽しむ人が増えています。どうせなら無農薬栽培にチャレンジしたいという人におすすめなのが、EMボカシ（EM発酵資材）です。野菜くずや卵の殻、魚の骨などを新鮮なうちに水切りし、EMボカシで和えて密閉・熟成すれば、土や作物のチカラを引き出す発酵堆肥に生まれ変わります。今回は、弊社が販売する生ごみ処理用の『日食EM発酵資材』を製造して下さっている、『アグリ岸本』の杉本伝さん・千代子さんとご夫婦を訪ねました。8月初旬、大山の麓の作業場も午前中から30℃を越え、強い日差しが照り付けています。そんな中、熱中症を防ぐ空調作業着姿の杉本伝さん（72）が、にこやかに取材陣を迎えてくれました。

ひと粒

Vol.167 2022.9発行 編集・発行元／日本食品工業株式会社 発行人／中西和夫 取材・文／島香子

EMで引き出す土づくり
圃場が本来持つ力を

年にもふるさと・琴浦町へ帰郷し、48歳で実家の農業を継ぎました。当初、2町歩（20反）の圃場では、作物の安定した収量・品質を目指す慣行農業を行っていました。しかし、次第に環境に負荷をかけず、付加価値の高い旬の農産物を出荷したいと願うよ

うになり、農作業の大変さを覚悟しつつ有機農業へ。2011年、16反の圃場で「有機JAS認証」を取得して以降、EMを使って土づくりを行っています。「東京時代、趣味のダイビングで沖繩に滞在した時、現地知り合った琉球大学農学部学生からEMのことを聞き、ずっと覚えていたんです」と藤井さん。EM活性液に海水を用いて圃場に散布したり、米ぬか・油カス・魚カスのボカシ3点セットに鶏ふんを加えてみたりと、独自で考え工夫しながら、EMを活用しています。今や東京・銀座の有名百貨店にも、丹精して栽培した白ねぎを出荷する藤井さんですが、作物が健やかに育つ土壤改良に余念がありません。そのひた向きな姿に、こちらが元気をいただきました。

土壌改良にゴール無し!

鳥取県東伯郡琴浦町 藤井農園
栽培管理者 藤井 宏康さん



琴浦町の特産・和栗のぼろたんも有機栽培。

うになり、農作業の大変さを覚悟しつつ有機農業へ。2011年、16反の圃場で「有機JAS認証」を取得して以降、EMを使って土づくりを行っています。「東京時代、趣味のダイビングで沖繩に滞在した時、現地知り合った琉球大学農学部学生からEMのことを聞き、ずっと覚えていたんです」と藤井さん。EM活性液に海水を用いて圃場に散布したり、米ぬか・油カス・魚カスのボカシ3点セットに鶏ふんを加えてみたりと、独自で考え工夫しながら、EMを活用しています。今や東京・銀座の有名百貨店にも、丹精して栽培した白ねぎを出荷する藤井さんですが、作物が健やかに育つ土壤改良に余念がありません。そのひた向きな姿に、こちらが元気をいただきました。

YouTubeで動画公開中! ぜひご覧ください。



CHANNEL登録
お願いします!

日食EM発酵資材 (生ごみ処理用)

ひと粒今号で紹介の、杉本さんが製造するEMボカシです。キッチンで出る生ごみを、花づくりや家庭菜園用の堆肥にリサイクルしてみませんか。



EM・1 (イーエムワン)

乳酸菌、酵母、光合成細菌などの有用微生物が、バランスよく共存した土壌改良資材です。有機物を発酵分解させる働きで、土壌の改良、植物の生育生長、水質浄化、畜産業の悪臭抑制などを促します。



ハウスケア用発酵液 EMW (イーエムダブリュ)

本品を水で50倍程度に薄めてスプレーすると、乳酸菌や酵母など善玉菌の発酵パワーで、汚れや悪臭の元となる悪玉菌の繁殖を抑えます。天然素材だから、赤ちゃんやペットにも安心。柑橘系の爽やかな香りと共に、家中の汚れ落としや消臭にご活用ください。



とうみつ

砂糖を精製する過程でできる糖蜜は、糖分やミネラルなどを含み、EMを培養・活性化するために欠かせない資材です。※化学合成品などの添加物は、一切使用していません。



農業、ハウスケア用に最適なEM関連商品はこちら!

発行済の「ひと粒」誌上で紹介した商品も引きつづき販売しております。

ご注文方法

お電話 0120-039-249 (または 0859-44-0218)

ネット



https://www.benbu.jp/

検索は 日本食品 ベンブ



FAX 0859-42-6456

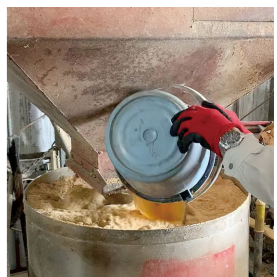
郵送



〒684-0043 鳥取県境港市竹内町639
日本食品工業株式会社

送料について...お届け先1カ所につき、税込7,020円以上お買い上げで送料無料です。

会社情報はこちら 日本食品工業株式会社 公式ホームページ >>> https://www.nisshoku.jp



攪拌直後のボカシと、発酵期間を終えたボカシ(手のひら内)。

EMと関わり30年以上 夫婦二人三脚でボカシ製造

もともと農家の後継ぎで、同時に米子市の葉たばこ堆肥生産組合で勤めていた杉本伝さん。同組合を定年退職した後、『アグリ岸本』を創業しました。EMと出会ったのは1993年、自然界の微生物の力を活用する土壌改良資材『EM・I(イーエムワン)』が誕生した年。弊社が、生ごみ用EMボカシの製造を依頼したのがきっかけです。「乳酸菌や酵母など、微生物

の働きに着目したボカシ作りは、新しい挑戦でした。まだ少ないEMの活用事例を求め、日食さんと一緒に、山口・広島県内での取組みを訪ねて廻りましたね」と振り返ります。試行錯誤を重ね製造した生ごみ用のEMボカシは、一時生産が追いつかないほどの反響をへて、多くの農家や一般家庭で利用されるようになりました。妻の千代子さんも手伝うようになり、息の合った二人三脚の作業が続いています。



次世代を担う後輩農家たちへの眼差しも温かい

今回はEMの製造元、EM研究所の山岡宏光さんも同行し、作業場で生ごみ用のEMボカシ作りを見学しました。杉本さんはウンボを操り、攪拌機に大量の米ぬかを投入。そこに千代子さんが準備したEM・Iと糖蜜の希釈液を加え、全体がしっとりするまで攪拌

します。ここまで仕込んだら、24〜25℃に温度管理した保管庫に移し、発酵させること約1か月。その後乾燥させ、ふるいにかけて、生ごみ用EMボカシの完成です。仕込みの時は香ばしい匂いだけでしたが、発酵を終えたボカシは色が深まり、ぬか漬けのように酸っぱい香りがしました。杉本さんは、他にも油カスなどを加えた独自のEMボカシ堆肥でジャガイモ、大根、白菜を育て、地元のとれたて市などに出荷しています。「EMを使うようになってから、ジャガイモの連作障害が出なくなりました。野菜がおいしいと喜んでくれるお客様も多く、うれしいですね」と杉本さん。地域では、有機農業に参入した多くの若



杉本さん夫婦と、左から町内で自然栽培に取り組む藤原直樹さん、弊社坂上、EM研究所の山岡宏光さん。

EMで生ごみ堆肥・河川の浄化 循環型社会づくりを足元から

鳥取県東伯郡琴浦町 コトウラ環境リサイクルの会

町・学校・子ども園と連携し 環境の大切さを一緒に学ぶ

鳥取県のほぼ中央に位置する、琴浦町。北は日本海に面し、南は大山に連なる山地が囲む自然豊かな町は、古くから農業、畜産業、漁業、水産加工業などが盛んです。町内浦安地区公民館を拠点に活動する、『コトウラ環境リサイクルの会(中村信子会長)』を訪ねました。同会は2009年、町内の女性有志30名で設立。琴浦町で生まれた生ごみは、琴浦町の土にかえそうをテーマに、EMを活用した生ごみの減容化・再資源化に取り組んでいます。

地域の学校や子ども園などと連携し、ふるさとの環境について一緒に学び行動する姿勢の皆さん。子ども園では生ごみ堆肥を使った野菜づくりを園児と行い、小学校では、米のとぎ汁に砂糖・塩を加えた米のとぎ汁EM発酵液作りやEM団子作りを通して、校内のプール清掃やふるさとの海や川を守る活動につながっています。いつもは毎月1回公民館に集まり、それぞれの自宅の畑で使うEM

活性液づくりと他にもEMを使ったボカシや生ごみ堆肥、廃油を再利用した石鹸などを手作り。今年はコロナで開催中止になりましたが、町内最大の夏祭り・白鳳祭や、公民館祭などに出品し、販売しています。

”生ごみは土にかえそう”という思いで始まった小さな取組みは、地域全体に着実に根付こうとしています。

EM研究所の山岡さんとEM活性液の品質向上について語りあう会員のみなさん



米のとぎ汁で
エコライフ
EMW 1,050円

手作り石けん
EMほかし
生ゴミ堆肥

手にやさしい手作り石けん
生ゴミは土にかえそう



作った発酵液はプールの汚れ落としに活用



米のとぎ汁でEM発酵液づくり



完成したEM団子は川や堤の浄化に



土とEM活性液・ボカシなどで団子づくり

