



～自然ハーブ工房～
「あいな農園」

オリジナル農法

- あいな農園紹介
- コンセプト
- 自然のしくみ
- 微生物って？
- 醗酵液を使う理由
- どんな醗酵液？
- 自然の不思議

www.ainafarm.com

鳥取県鳥取市河原町という町にある小さな農園。

古事記の白兔伝説に登場する八神姫生誕の地として知られ、
自然豊かな温かい人たちに囲まれた町です。
千代川(せんだいがわ)&豊かな土壌&おいしい空気
に恵まれた素朴なところです。



あいな農園の「あいな(Aina)」は、
ハワイ語で「大地」を意味します。

恵みを育んでくれる大地があるから
「食べることができ、生を与えられる」

そんな自然と寄り添った意味のある言葉だそうです。
古代ハワイアンたちは、「人間と自然のバランス」を
大切にしている責任を感じながら、感謝の気持ちを持って
大地を育んできたのかもしれない。

私たちも、こんな気持ちを忘れずに、
徹底的にこだわった「自然農法」によって
栄養価の高い作物(ハーブ&野菜)を育みたいと思い
「あいな農園」と名付けました。

〒680-1221 鳥取県鳥取市河原町渡一木287-31
TEL:0858 71 0927 FAX:0857 33 4227
生産者(代表) 白井 祥晴
栽培品目 ホーリーバジル・ゴッコウラ・フェンネル
レモングラス・マロウブルー・エキナセア など

均等にそろったきれいな野菜

この夢のような仕組みが成り立っているのは、
「化学肥料」「農薬」という万能アイテムのおかげです。
戦後の食糧難を経た日本には、とても有難いものでした。

しかし、この万能アイテムは“大地”の自然な循環を乱し、
“瀕死の重傷”を負わせています。

土壌にも、野菜にも、そして人間にも
「微生物」が存在し、その“活躍”によって
「健康な命」が育まれています。

「何か」が過剰に多い状態が良いのではなく、
“均等を保つための絶妙なバランス”が重要！！

自然の循環に沿った農法で
“栄養価の高い作物を育てよう！！”
そんな思いから、自然微生物農法を取り入れています。

近年、減少している栄養価

栄養素	野菜	1950年	1963年	1980年	2005年
ビタミンC	ほうれん草	150	100	65	35
	春菊	50	50	21	19
鉄分	ほうれん草	13.3	3.3	3.7	2.0
	春菊	9.0	3.5	1.0	1.7
カルシウム	カボチャ	44	44	17	20
	せり	86	86	33	34

「医食同源の野菜作り」より抜粋

「土の表面部分」にも、「土の中」にも、
それぞれ異なる微生物が活躍しています。

この“土の表面”と“土の中”の微生物が
仲良くなることでうまれる赤ちゃん。

この赤ちゃんこそ！
「作物を育てるのにBestなやわらかい健康土壌」

微生物の“絶妙なバランス”を「一緒に育む」ために、
あいな農園では、土の表面と中の微生物を
活性化させる発酵液を散布し、土壌改良をしています。

化学肥料は、土の中の微生物を
“作物の根”に集めるので、元気に育ちますが、
一時的に集めるだけでは、土壌の微生物は増えません。
結果、バランスが崩れ不健康な土壌に・・・。

毎年、美味しい作物を育んでくれるよう
微生物にがんばってもらうだけでなく、
増やすお手伝いが必要だと考えています。

散布している発酵液には、ハーブ(薬草)、
そして微生物が大好きなごはんをたくさん入れています。
元気な赤ちゃんを育むために
自然の循環を尊重し、愛情をもって育てています。



0.2～0.4ミクロンしかない小さな微生物。
「1ミクロン=1000分の1」なので、
もちろん見ることはできません。

人間にそなわっている60兆個の細胞も、
“微生物の活躍”で成り立っています。

そして・・・

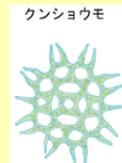
“トマト”には“トマト固有”の微生物
人間の“胃”には、“胃固有”の微生物

というように・・・

それぞれ異なる微生物が存在するそうです。

ハーブやお野菜の薬効(有機ミネラルやアミノ酸)も
微生物の働きによってつくられている・・・とか・・・。

「〇〇(キャベツ)が△△(胃)にいいんだよ」
と・・・昔から言われている効果は、
身体と作物(薬草など)にいる
微生物同志の相性なのかもしれませんね。



「○○(薬草)は△△の病気に効く！」

話題になる薬草が、乱獲により絶滅することがあります。
せっかくの“自然の恵み”も、
恩恵を受けられなくなるのは悲しい限りです。

「発酵」という方法は、
そもそも“作物にいる微生物”を1,000倍・・・
10,000倍へと増やせる技術です。

「最小限の量で最大限の効果を発揮できる」 醗酵技術。

「乱獲」をしなくても「需要と供給のバランス」を図れること、
そして、自然のサイクルを大切にできること
に共感し、醗酵液を取り入れました。

日本は、発酵食品(納豆・醤油・酢)が多いので
馴染み深い知恵ですね。

あいな農園では、「○○菌」などの「菌」は一切使わず、
「ハーブの葉」と調味料のみで醗酵させています。

もちろん。土壌へ散布するだけではなく・・・
「食」に使えるハーブ(薬草)の醗酵液は飲用も可能です。

私たちは、この発酵液で健康管理もしています。



栽培するハーブの葉を使って醗酵液を作り、
散布をしてから、種まきをします。

例えば・・・

ホーリーバジルを育てるときには
「ホーリーバジルの醗酵液」を散布！

“ハーブ固有の微生物”を土壌へかえす(増やす)
お手伝いをすることで、
より栄養価の高い元気なハーブに育つと考えています。

「元気にたくましく育てほしい」

そんな思いから「ジャイアントケルプ」という
1日に1mも成長するカリフォルニアの昆布を
発酵させた液を散布しています。

化学系の成長促進剤を使わなくても、
“自然の恵み”は、十分に満ち足りているので、
乱獲に至らないかたちで活用したいと思っています。



「人は・・・虫も食べない野菜を食べてるんだよ」

そんな言葉を耳にしたことはありませんか？

虫は・・・

“農薬散布されている作物を食べると死んでしまう”
ことを知っているのです、寄り付きません。

もちろん、人間が死んでしまうことはありませんが、
長期にわたっての体内蓄積は気になりますね。

農薬は、“作物を育てている微生物”&
“土壌の微生物”まで殺してしまうので、
結果、栄養価の低い作物になってしまいます。

「でも・・・そもそも、どうして虫がつくの？」

自然には、強者が残る「優性遺伝」というルールがあり、
栄養不足の作物の“遺伝子”を残さないよう
あえて！食べてくれている・・・とか。

健康土壌で育った作物は“栄養価が高い”ので
虫も食べる必要はないようです。

事実、隣り合わせに育てているハーブで
食べられる子と食べられない子がいます。不思議・・・

自然の絶妙なバランスこそ「最適な環境」なのかもしれません。

あいな農園のハーブは、まだ虫に食べられる子もいます。

1つも食べられない状態になることを目指して
日々、試行錯誤を楽しんでいきたいと思えます。

