

* GP 農法だより *

完全無農薬自然農法 元氣パワー農法

発行 GP 農法研究会 NO 21

代表 佐藤 隆

〒344-0041 埼玉県春日部市増富 243-53

TEL 090-4672-1285 FAX 048-763-5362

《GP米 の食味値や成分の検査結果！！》

GP農法を取り入れて生産した、平成26年度産のお米を、埼玉みずほ農業協同組合で「CTA10A」による検査をしました。食味値「88」という好成績です

GP米
検査 1
「かみひめ米」

国産玄米	2014
アミロース	17.6%
タンパク質	6.6%
水分	15.6%
脂肪酸度	13.7mg/100g
食味値	88 (A) point

GP米
検査 2
「神間米」

国産玄米	2014/09/10
No. 11/1~11 (n=11)	
アミロース	17.8%
タンパク質	6.6%
水分	15.1%
脂肪酸度	17.1mg/100g
食味値	88 (A) point

検査1: 埼玉県比企郡鳩山町で今年初めてGP農法を取り入れて生産した米

検査2: 埼玉県春日部市神間 今年稲作6年目

【食味値】 米の食味評価値で、数値が高い程美味しい。

~55	~60	~65	~70	~75	~80
劣	やや劣	普通	やや良	良	極上

実際に食べて評価する官能試験を基本として、その官能食味評価と米の内部構造の関連性を値に算出しています。

【アミロース】 デンプンの中におけるアミロースの占める割合を数値にしており、数値が低い程粘りがあり美味しい。高い程ご飯が固くなり美味しくない。

18	19	20	21	22
低・やや低	普通	やや高・高		

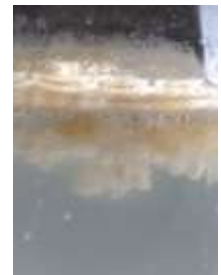
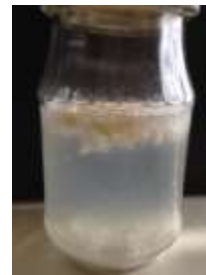
うるち米のデンプンは、アミロースとアミロペクチンで構成されており、もち米のデンプンにはアミロースがなく、アミロペクチンのみで構成されています。このデンプン中のアミロースの比率が低いほど粘りのあるご飯になります。

【たんぱく質】 米の中におけるたんぱく質の占める割合。数値が低い程、ふっくらとしたご飯が炊きあがる。

白米・ドライベース 15%換算

7.0	7.5	8.0	8.5	9.0
低・やや低	普通	やや高・高		

《GP新米の発酵テスト》



【左の検査1 の鳩山町産「かみひめ米」】

殆どの作物は水にいれておくと、発酵するか、悪臭が出て腐敗します。化学肥料や農薬漬けのお米は100%悪臭を出して腐敗します。GP農法栽培でできた今年の新米をテストしたところ、1~2週間で香ばしい香りが出て、やがてドブコクのようになっています。気泡のできるのも速く、粒が浮き上がっては気泡がつぶれて沈む、を繰り返しています。これは、お米そのものにエネルギーがある証拠です。

《GP黒豆トラスト》

春日部市の方が黒豆に挑戦しました。



(13アール900株)



耕運は、雑草エキスの5倍希釈を150Lと、ほかし300Lを散布。苗作りには、発芽を良くする為に雑草エキス5倍希釈に5分程つけた。苗の芽が5~6cmの時、本葉と根をカットし、仮殖、10日後に定殖。エキスの散布回数は収穫までに6回。9月に入りようやく莢に実がはいる。1株に150~400莢。

(2)

花は8月上旬から9月上旬頃まで薄紫色の花が次から次へと咲き続く。

この時期が追肥のタイミングです。多くの農家・種屋・技術者の方々は、「大豆に追肥すると栄養成長がいつまでも続いて、実の充実はしない」と言っています。しかし私達はこの時期に株の回りにタツプリぼかし肥料を追肥すると、**1株に200~400莢**もの黒豆ができます。

黒豆の産地は全国各地にあります**が、1株に300莢もつく栽培はほとんどありません**。この事は、2012年7月号の現代農業にも紹介されました。

《GP農法 体験記》

検査1のお米を作られた生産者です。

「初めての米作り体験記」(比企郡鳩山町 Oさん)



素人の二人が初めて米作りに挑戦しました。

自然相手にアクシデントが多く苦戦しましたが、秋にははとつても美味しいお米(食味値 88) 900kg が収穫出来ました。

昨年まで慣行農法で米作りをしていた田(24a)にGPセラミックを埋設し米作りがスタート。

4月にボカシ 3t を撒き、GWに種まき、田植えまでの間にGPミネラルとたつぷり草エキスを撒きましたが、6月上旬に大雨で水があふれ、沢山撒いた肥料が川に流れてしまい、ガックリ。でも、6月14日田植えには、多くのファミリーが手植え(1a)を体験し、いつも静かな田園が賑やかで、子供達は間もなく泥遊びとなりました。(23aは機械植え)

7・8月に草エキスを3回流し入れ稲刈りの10日前まで、水位は8~10cmに保ちました。(中干し無し) 9月28日稲刈り体験のイベントを実施し、田植えの時より多くのファミリーが参加。慣れない手つきで黄金色に実った稲を掛けていき、子供達はカエルと遊び楽しそうでした。(平和だな)

すべての稲を掛け、天日干しましたが、10月6日台風の影響で稲の1/3が浸水し、掛け直しとなり、こんなにお米作りは大変なのかと疲労困ぱいでした。

収穫したお米を皆さんに食べてもらい「美味しいよ！」と言われ、苦労も吹っ飛び、笑顔となりました。そして、このお米は「かみひめ米」と名をつけていただきました。皆様のご協力、心から、ありがとうございました。

「黒豆トラストをはじめて」(春日部市 Fさん)

画像は1面に掲載

黒豆トラストをやってみないかと言われ、丁度空いている畑があったのでOKの返事。貸していた畑でゴミが大分残っており、何度も拾い集めロータリーをかけては埋もれていたゴミを拾い、やっとGPセラミックを埋め込み、もみがらボカシを入れ、数回の雑草エキスの散布でやっと土台が出来上がった。

5月種まき、6月本葉と根を切り落としてさし芽をした。これにはビックリで大丈夫なのかとの思いがあったが、無事活着。その間に会員さんを集め始めた。6月畑に植付けし、スクスクと育ちそして雑草も!! 8月にもみがらぼかしを施肥した後は、ともかく雑草と虫との戦い。秋になり虫がいなくなり、さやが少しずつ出来てきました。稲刈りでしばらく畑を見に行けない状態でしたが、久しぶりに行ったらビックリ。雑草がすごく伸びていたのと、たくさんのサヤが付いていたこと。その後は草取りの日々。

収穫の時初めて食べたところ、あまりの美味しさに感動でした。持ち帰った会員さんからお礼のメールや料理法も教わり、収穫までのハラハラドキドキの日々が嬉しさ変わった1日でした。安全で美味しくそしてとれたての物を食べられる贅沢。農業をやっている私達の幸せの瞬間です。疲れも最高ですが…(^_^)。

《 グローバルフェスタ2014 に参加 》

10月4・5日(土・日)、東京・日比谷公園内で、外務省共催・内閣府、総務省、農林水産省等の後援で開催された、グローバルフェスタに参加しました。

NPO 2050 のテント内で「完全無農薬」GP農法の野菜やGP農法の稲穂を展示しました。今年はラオスで農業を支援している方が立ち寄ってくださり、【GP農法】をラオスに広めてもらうことはできませんか? 指導に来てもらえませんか? というお話を受けました。ラオスは国の政策として「無農薬栽培」を取り入れているから、との事でした。

食料問題は世界各地であります。雑草はどこにでも生えています。その土地の雑草を有効利用するのですから、ぜひ世界に広がって欲しいと願っています。

