



爽やかな香りとクセのない酸味。皮ごと丸かじりできる
おいしいレモンはEM発酵鶏糞の土づくりから

和歌山県有田市ありだには有田みかん
で有名な産地です。この地区で
伊藤寛正さんは「柑王」かんおうという
ブランドでレモンを栽培してい
ます。

名前の由来は、伊藤さんが家業を
継いだ時に、高野山真言宗準別格本山

寶壽院の大僧正が祝儀に命名してくれたものです。この大僧正と出くわいがあって、平成13年に赤木宏次さん（本誌26ページ参照）、平成14年に大江孝一さん（EM発酵鶏糞の師匠）との出合いがありました。伊藤さんは、平成13年より大江さんの

レモンは病気に弱いので、土づくりのためにEM発酵鶏糞を入れ始めました。紹介があつて、今ではレモン栽培をしており、そのEM鶏糞が優れた品質であることを実感しているそうです。

ンを「柑王」のブランドで京都市場に出荷しています。化学肥料を使わないレモンは、味が良くないことから化学肥料は使用しません。また、できるだけ農薬は使用しないで栽培しており、かなりの農薬使用量の削減に成功しています。

EM配合の工サで美味しい鶏肉ができると養鶏が活性化、そして排泄される鶏糞の質が向上。そのEM発酵鶏糞を活用することで農作物の品質が向上、それを活用した加工品の開発でさらに地元経済の活性化へとつながります。地域が活性化すると、人と人のつながり、環境を浄化する善循環が始まります。EMのつながりと蘇生の力がここでも発揮されてきました。

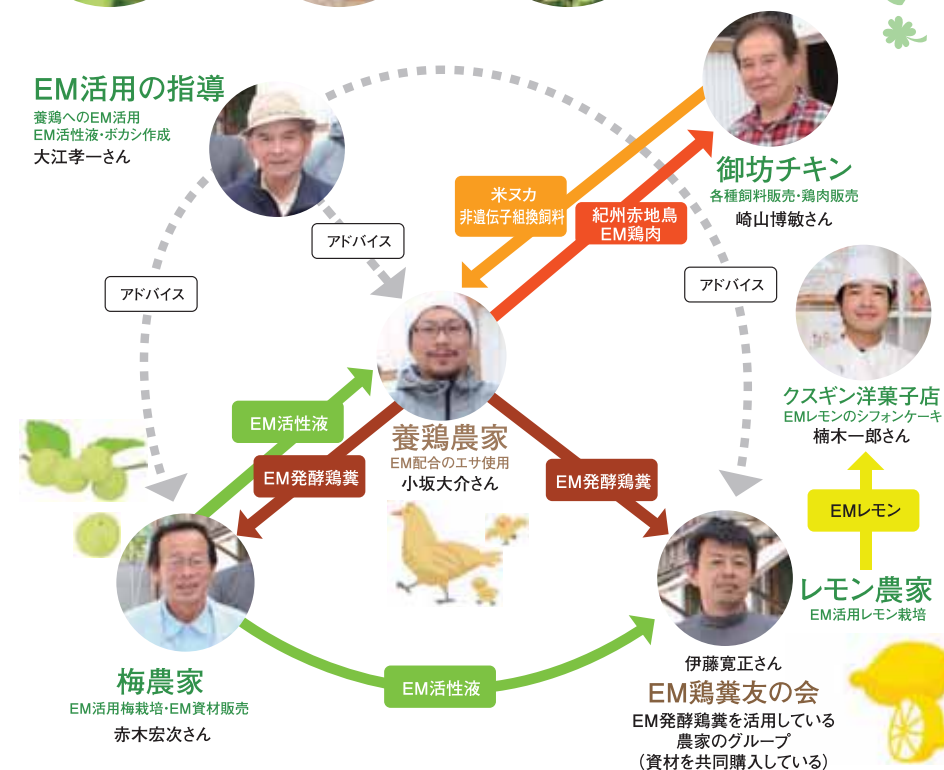


EMレモンとEM梅で
おいしさ結実
EM発酵鶏糞が
つなぐ産地おこし



EM活用の指導

養鶏へのEM活用
EM活性液・ボカシ作成
大江孝一さん





和歌山県田辺市「赤木宏次さん」

有田市から車で約1時間南下して田辺市に入ると、道の両側に開ける傾斜地には梅の樹が点在しはじめます。赤木宏次さんは道路の測量設計会社を50歳前に早期退職、この地で梅の栽培を始めました。

EM発酵鶏糞との出会いは、約7年前に興味で鶏を飼っていた従兄の紹介で、大江さんとの縁ができたことです。赤木さんはEMボカシのつくり方も大江さんから教わりました。

EMボカシは嫌気で熟成するので、三重袋にし、さらには掃除機で空気を抜くなど、こだわりは半端ではありません。冬場は38℃に保つため、電気カーベットを敷いた小屋の中で熟成させています。使用するには最低3ヶ月は熟成させて、EMボカシの中熟と完熟を使い分けています。特に完熟のものは半年以上熟成したもので、食味の向上を目的に使用し、実肥として施用します。

EM活性液は1000倍希釈で散布。赤木さんの培養すること

だわりのEM活性液は長期熟成ができ、熟成するほどに様々な効果も高まります。熟成が十分でないEM活性液は堆肥の発酵促進に使用しています。

赤木さんの梅栽培は、小坂さんのEM発酵鶏糞を使用するので、化学肥料は使用しません。また有機JAS認定以外の農薬は使用していませんし、基本的に最小限に努めています。

また近隣農家などの注文にに応じてEM活性液やEMボカシを製造販売しています。原材料にもこだわっているため、ほぼ原価の状態で、手を抜きません。EM活性液は有田市でレモンを栽培する伊藤さんと養鶏の小坂さんにも供給しています。

小坂さんのEM発酵鶏糞と、赤木さんが培養するEM活性液が和歌山県の有田のレモンと田辺の梅の産地をつなぎ、美味しい果実に結実しています。

赤木さんの園地では6月の出荷にあわせて、梅が大きくなりかけて、ほんのり紅がさしはじめていました。



今年もおいしい梅酒ができそうです。



赤木さんの背後にあるのがEM鶏糞。お札肥に確保。手前に並べてあるのが、EM活性液（写真左側）と中熟ボカシと完熟ボカシ。几帳面に取材前に並べて下しました。



EMボカシとEM活性液にこだわり、農薬を減らして、EM発酵鶏糞で美味しい梅を栽培



伊藤寛正さん（後列左）・小坂大介さん（後列右）
赤木宏次さん（前列左）・大江孝一さん（中央）・（有）御坊チキン崎山博敏さん（前列右）

引退を期に、養鶏へのEM活用

と飼育のノウハウを、畜産の学校を卒業したばかりの地元の青年で、養鶏の家業を引き継いだ小坂大介さんに伝授しました。

小坂さんは「廃業」という危機感に切迫する中、ワラをもつかむ気持ちで経営にEMを導入することにしました。大江さんから飼育方法を学ぶうちに、鶏糞もエサ次第で品質が変わることを学びました。小坂農園は地鶏を平飼いで飼育し、御坊チキンを經由して紀州赤地鶏のブランドで販売する会社へ出荷しています。一方、鶏糞は伊藤さんとその関係農家に全量販売しています。小坂農園は遺伝子組み換えでないトウモロコシを主として使用した配合飼料にEMボカシを約1%の割合で混合して、鶏舎内の床にもEMボカシを直接散布しています。床に直接散布することで、鶏がEMボカシと糞をかき混ぜてくれるので手間がかからずに良質のEM発酵鶏糞ができます。



伊藤さんのレモンで美味しいシフォンケーキを製造販売するクスギン洋菓子店の楠木一郎さん（左）。ほのかなレモンの香りとふわふわのシフォンの生地が相性ぴったり！

クスギン洋菓子店
和歌山県有田市糸我町西554-3 TEL (0737) 88-7477



約50坪の鶏舎内で1坪あたり30羽の割合で飼育されるヒナ達。エサには遺伝子組み換えでない飼料にEMボカシを配合。床にはEMボカシを散布。鶏舎は全く臭いもなく快適です。



EM発酵鶏糞は臭いもなくサラサラの状態

EM発酵鶏糞はサラサラに乾燥しており、全く臭いがなく、品質が安定していて使いやすく、しかも栄養価が高いのが特徴です。今では経営も安定し、EM飼育の技術を指導してくれた大江さんや、日々、叱咤激励して下さる伊藤さんに感謝しているそうです。