

チャリティー

「興農ファームのそば粉」 販売致します！

数量限定
120個

これまで興農ファーム再建の為に、カンパ、チャリティー講演会や池谷先生による講習会、本店の島田編集長によるチャリティー写真展、厚別の穂積店長によるチャリティーお好み焼き会など、大勢のお客様に応援して戴き、感謝申し上げます。

皆様のカンパのお金で、母ブタを毎月購入し、生まれた子豚から母ブタを育てる事が出来るところまで、何とかこぎつける事が出来ました。年末には、やっと従来の出荷頭数に持って行けそうだと、本当に有難うございました。

ウインナーソーセージなど加工に回す肉がなかったので長い間欠品していましたが、もう少しで入荷する予定です、ウインナーはなかったものの、皆様のご協力のお蔭で、豚肉だけは欠品することなく、何時も優先的に回してもらう事が出来ました。

とは言え、長い間、販売する豚肉が少なく、収入源が限られていた為、依然として資金繰りは苦しい状態です。

その様なわけで、今回も興農ファームの資金繰りに協力すべく、興農ファームで穫れたそば粉の販売をチャリティーにさせて戴きたいと思ひます。このソバ粉は興農ファーム独自の有畜複合総合農法によって作られたもので、貴重なソバ粉です。

新ソバではありませんが、から付きのまま保存されていたもので、引き立ての香り高いソバです。まほろばでは利益を乗せておりませんし、無農薬・無化学肥料の国産ソバとしては、お買い得ではないかと思ひます。ご協力よろしくお願い致します。

(1kg) 980円税込



何故興農ファームは家畜の餌や放牧にこだわるのか



(有)興農ファーム 本田 広一

興農ファームは、家畜を飼うに当たり次の事を基本にしています。

私たちは食べ物を生産しており、生産された食べ物は安心、安全であるのが当たり前の事として、消費者の口に入れられるものを生産する事を基本として考え、その為には、きちんと全ての命と向き合う姿勢を大事にしています。

牛肉はアミノ酸組成が最適。豚肉は脂肪酸組成が最適

牛肉はミネラルが多く傷の治りを早めたり、味覚を正

常に保つため最適です。またアミノ酸組成が人間に近く、非常に消化吸収が高く、赤血球の形成や疲労回復には不可欠です。

豚の脂は、人体や人乳の脂肪酸組成に一番近く、少し多めのオレイン酸は、ほとんどオレイン酸を含まない野菜やくだものや海草と一緒にとれば理想的なバランスになります。

健康な内臓が全ての始まり

消費者の方たちが口にする食べ物で、動物性のものは家畜の体の一部なのです。家畜の肉体は、健康な臓器



によって作られるわけです。ですから内臓に疾患があれば、家畜の肉体にも問題が起きる訳です。

例えば肝臓の機能が低下する疾患があれば体外に排泄するものと体を作る栄養分がきちんと分離できず、本来排泄されるものが血液に入り肉に臭みが出るようになったりします。

ですから、臓器が健康でなければ健全な肉体は作れず、健全な食肉もできないことになります。日本の屠場では実に80%の内臓が廃棄されています。裏を返せば健康な家畜の肉は全体の20%しかなく、他は何らかの疾患を持っていて食肉にも影響を及ぼしていると言えます。農場では一物全体の思想からも、「全ての内臓が食べられる健康な内臓を作る」が合言葉になっています。

土作り無くして健康な家畜は育たない

植物性の餌は畑で作られます。畑の土作りが出来ていなければ良い作物は出来ません。土作りの出来ていない畑で作物をつくると、肥料を入れることになります。有機栽培と言っても発酵の出来ていない生に近い堆肥を入れたり、化学肥料を入れれば、作物は窒素過剰になり、土の中にいる窒素固定菌も働かなくなります。窒素過剰の草や作物を食べさせれば、風邪を引きやすくなったり、食欲不振になったり最悪の場合窒息して死に至ります。

私たちは食べ物は命だと考え、美味しい食肉は多様な土壌微生物が活性化した畑から作られると考えています。これらの事を保証する為、興農ファームでは、土作りに力を入れ外部投入を極力控え農場内循環を基本として畑も家畜も人間も農場付菌の共有をしています。そして発酵と放牧に取り組んでいます。酒蔵は蔵付菌が蔵全体にバリアーを張り外部の菌が入り込めなくなっています。入っても蔵付菌にやられてしまいます。農場も農場付菌でバリアーを張り、外部から病原菌などが入り込めなくしています。ですから農場では消毒薬や農薬は使わない訳です。

発酵を無を有にする不思議な力を持つ

興農ファームでは、家畜のえさを発酵させてから与えています。私たちが発酵することに拘るのは食べたエサが効率よく吸収され、餌の栄養価をより高めるからです。発酵と言う過程を通過する事により、でんぷんやたんぱく質はブドウ糖やアミノ酸に分解され吸収が早くなり、ビタミンB2や、葉酸は数倍に増え、元々無かったビタミンK2やムチン、

納豆キナーゼが新たに作られ、栄養がよりが多様になり、乳酸菌や納豆菌の働きを抑え免疫力を働きを抑え免疫力を高めることになります。

穀物や豆類にはフィチン酸という物質があります。このフィチン酸は強力な抗酸化力を持ち、活性酸素の働きを抑制する働きをしますが、一方餌に含まれる金属イオン(カルシウム、銅、亜鉛等必須ミネラル)やタンパク質と結びつき体内での吸収を阻害し体外に排泄させてしまうので、栄養分が非常に無駄になってしまいます。ところが、発酵の過程を経ることでフィチン酸の働きは抑えられ、結合したミネラルやタンパク質は分離され吸収をよくさせることが出来るのです。

放牧で家畜は土と一体化する

家畜の内臓や脳正常に機能する為には、体の中にミネラルが必要量なくてははいけません。

また放牧にこだわるのは休閑地である牧草の分けつを進め、牧草による牛のルーメン内微生物の活性化を促し、食べたべたものの分解を促進させる為です。

興農ファームでは、豚を放牧します。放牧すると運動過剰になり太らなくなると批判的に言う人がいますが、相撲取りは倒れるほど運動をしてなんであんなに太るのでしょうか。豚は運動をし、餌を食べあとは寝ています。相撲取りと一緒に放牧したら太らないと思っている人は間違いなのです。

豚は丈夫な鼻を持ち、鼻で畑の土を掘り起し草を根ごと食べてしまいます。この地方は寒冷地で、本来、牧草の地下部では毎年古い根が微生物に分解され、新しい根が出てきます。ところが、寒冷地では古い根が完全に分解されず残ってしまい、残った根で盛り上がってきますが、この根には微生物が多く住みついています。豚はこの根を微生物ごと食べ、必要なミネラルを摂取したあと、一部の微生物と根についていた土を糞として排泄します。これはミミズの糞土の数千倍の量があり、この糞土が畑の土壌を活性化させ、十分に作物が栽培できる土壌になります。

私たちは家畜の健康を考える時、土と切り離しては考えられないのです。私たち人間の食べものの安心安全安を考えれば考えるほど、土と離れることは出来ません。すべての命は土から生まれ、土に帰るのです。

(本田さんの文章はオルター通信より一部転載させていただきました)