

～生産者のこだわり魅力発信～

# 『無農薬は当たり前 味一番を目指す』

旨さを追究 食味値88点達成

氏名(団体・法人名)

杉浦 篤

地域(農園住所)

上田市保野1045-6

品目

米、タマネギ、野菜

有機農業を始めたきっかけ

40年前から環境問題に関心があり、10年前に百姓を始め、やるからには農薬・除草剤を一切使用しないと決め取り組んできました。

農産物・取組へのこだわり

- ・化石燃料に頼らず自然の太陽と風の恵みで乾燥させたお米を作っています。
- ・水稻における初期の除草のコツとタイミングの難しさに苦労しました。
- ・有機肥料の中身は動物性は使用せず、植木の剪定枝と野菜くずの堆肥・コヌカボカシです。
- ・田畑には植物性の堆肥に加え、くず米を発酵させたドロドロの液体、そしてEM菌主体である光合成細菌と人間にも必須なカルシウムを吸収しやすい状態にするため、石灰を水溶性の乳酸カルシウムに発酵させたものを田畑に流し込み、微生物がいきいき育つ土壌に育てました。

購入できる場所、提供先

上田市

上田市保野1045-6 (自宅)

上田市保野1045-3 (大素輝(だいすき))

【大素輝(だいすき)】(ランチ、店頭販売)

我が農園で収穫できた無農薬のお米、小麦を使って、大福、おはぎ、おこわ、いなり、シフォンケーキ、うどん等を販売しており、6次産業化に取り組んでいます。



## 有機農業への思い

○基本的な考えとして人体と土壌は同じと考えます。

農薬を使用しない事はもちろんですが、酸化還元という視点から見ると、化学肥料を多用し窒素過剰になると、あまりおいしくないだけでなく、農産物は病気にもなりやすくなり、農薬を使用しなければいけません。

昔に比べ作物も人間体内も微生物が極端に少なくなり、アトピー等病気になるやすい体にもなり、加えて、作物のまずさの原因にもなっていると感じています。

我が家では、味噌、醤油、ぬか漬け、麴、など発酵食品はすべて自家製です。

## <機械除草の取組>

