

# 2019年5月31日 第3291回例会

於： 横須賀商工会議所



<点鐘・開会> 12:30 北村 会長

<斉 唱> 「我等の生業」

<ゲスト紹介> \*株式会社いかす 代表取締役 白土卓志様

\*株式会社ジェイコム湘南・神奈川

取締役横須賀局長 中村清乃様

<会長報告> \*第11回理事役員会 報告

\*国際ロータリー日本事務局より

ロータリーレート変更のお知らせ 6月1日より1ドル110円 (現行112円)

\*ガバナー事務所より

・第2回インターアクト委員会/IACアクターズミーティング/

IAC運営委員会開催のご案内について

6月15日(土) 13:30~13:50 インターアクト委員会

14:00~17:00 アクターズミーティング

於：相澤ビル6階「会議室」

<委員長報告> \*次年度インターアクト委員会 高橋 倫 委員長より

第1回インターアクト委員会/第1回アクターズミーティング 報告

<幹事報告> \*週報・・横須賀南西RCより受領

<出席報告> \*出席委員会 加藤 倫 委員より5月31日の出席報告

会員数	出席対象者数	出席数	欠席数	メイクアップ数	出席率
120名	106名	66名	40名	5名	66.98%

<ニコニコ報告>

- ・三 役 株式会社いかす 代表取締役 白土卓志様、本日は大変にお忙しい所、誠にありがとうございます。卓話楽しみにしております。
- ・加藤 倫、木村、伊藤、小平、前川、勝間、澤田、植田、上林、長尾、齋藤 眞、大野、三堀、根岸、高橋 倫、猿丸、平田、前田 各会員  
株式会社いかす 代表取締役 白土卓志様、本日はようこそお越しくださいました。卓話宜しくお願い致します。
- ・ローターアクト委員会八巻委員長 明日、6月1日午前10時から三浦学苑にてローターアクト、インターアクト合同例会を行います。出席される方、よろしく願いいたします。
- ・高橋 倫、前川、藤村、小平 各会員 5番テーブルミーティングには、ご多用の中江沢先生、三宅さん他多数の方々のご参加を頂き有難うございました。
- ・6番テーブル浜田マスター、小林(-)サブマスター 先週24日金曜日に行われました6番TMでは北村会長、八木SAAにご参加頂き楽しいひとときを過ごす事ができました。小林前会長TMのメイクアップありがとうございます。
- ・瀬戸、波島、谷、門井、八木 各会員 6番テーブルミーティング、北村会長はじめ小林前会長まで来ていただきました。米が浜セットで楽しく、美味しくいただきました。
- ・杵 淵、小山 眞、山下、岡、宮島、長坂 各会員 昨日、メルキュールホテルで8番テーブルミーティング開催いたしました。北村会長、江沢副会長にも御出席いただき、英語を交えて楽しい時間となりました。Enoraさん、お土産ありがとうございます。
- ・山下 会員 皆様にも多大な御協力いただいた、映画スカブロ、DVD明日発売です。定価3800円のところ私を通せば2000円の特価で販売します。
- ・鈴木 豊、瀬戸、山田 豊、齋藤 眞 各会員 角井さん髪切った？さっぱりしてて似合ってます！
- ・角井 会員 髪を切ったのは1週間以上前です。分け目も変えてません。今後も末永いお付き合いを

お願いいたします。

・北村、波島、濱田、八木 各会員 谷会員より写真をいただいて

## <卓 話> 「有機農業からオーガニックの話」

株式会社いかす 代表取締役 白土卓志様

本日はお招きをいただき、ありがとうございます。「株式会社いかす」で代表取締役をしております白土卓志と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。

### <有機野菜あるある>

まず皆さまにご質問をさせていただきたいのですが、「虫食いがある野菜は、有機栽培で作られている証拠である。または虫食いがある野菜ほど味はおいしい。」と思われる方はこの中にどのくらいいらっしゃいますでしょうか？はい、7割くらいの方はそのように思われているようですね。一般的には、そのような考えが世の中には浸透しておりますが、実はこれは真実ではありません。虫が食べるものと我々人間が食べるものは当然、違いますから、単純にこのような解釈をすることはできないわけがあります。例えば、ハエは人間と違って腐敗しているものに群がりますよね。つまり虫と人間はからだの構造自体も違うわけで、「虫食いがあれば無農薬で作られたおいしい野菜である。」という解釈は間違えた捉え方であるということになります。



### <日本の有機農業>

昨今、日本では「有機農業」や「オーガニック」という言葉が多く使われていますが、実際、気候等（肥料・農薬使用量が世界トップクラス）の問題から有機農家の占める割合は全農家の0.5%しかありません。その有機農業も多くは施肥・防虫がセットとなり、窒素ありきの農業となっているのが現状となります。そもそも元気な人や野菜には、病気や虫は付きません。病気や虫が来るのは、栄養が足りないときか、メタボになったときなのです。

現在、日本で一般的に行われている肥料を使う農業はおおむね以下のサイクルとなっています。

【肥料を使う】⇒【窒素を投入】⇒【土硬化と腐敗】⇒【野菜に虫・病気】

### <いのちを意識した有機野菜 いかすの野菜とは？>

現在、日本で行われている多くの有機農業のサイクルに対して、我々が行っている微生物を活かして作る農業は以下のようなサイクルとなります。

【微生物を活かす】⇒【炭素を投入】⇒【菌が分解】⇒【植物と菌の共生】

肥料がないと作物は生きるために土壌の微生物と共生関係を築き始めます。つまり、「奪い合いの世界」から「活かし合いの世界」へと変化するのです。微生物たちが野菜に必要なものを還していく。「命の循環」が土の中で起こります。従って私たちの農法は「土に菌がたくさんいる方が良い。」という考え方に基づいて行われています。木のチップ等を畑にまいて、菌を増やしています。普通の農家は農薬で菌をなくそうとしているので、全く逆の発想ということになります。畑に養分があれば、肥料を使う必要はありませんし、肥料を使う必要がなければ農薬も必要がありません。さらに、野菜と人間の体は一緒に、野菜がすごく弱っ

ているとか肥料や農薬の栄養過多でメタボであったりバランスが悪いと、虫や菌に野菜がやられてしまうのです。「体が弱っていると風邪をひきやすい。」とか「メタボだと病気になりやすい。」というのと全く同じなのです。活かし合いでできた野菜は、窒素過多ではなく、バランスが取れた状態です。健康なので、虫が付きません。そして、そのような野菜は、エグミや苦みがなく、旨みが増します。そして、腐らずに、発酵していきます。

#### 〈ちょっとした実験〉

ここで一つの実験をご紹介します。「化成肥料」で育てられた野菜と、「有機野菜」（牛糞を肥料に使った野菜）と、「我々の農法」で作った野菜をそれぞれカットして、放置してみました。どうなったと思いますか？ 最初は「有機肥料」を使った野菜が腐っていきます。そして、次は「化成肥料」の野菜が腐ってきてドロドロな状態になって溶けていきます。しかし、「我々の農法」で作った野菜は腐るのではなく水分が抜けて、発酵していい匂いになっていくのです。イメージとしては、大根が切り干し大根になっていくようなイメージに似ているかもしれません。

#### 〈データでみる「いかすの野菜」〉

- 東京大学との共同研究で、いかすの畑にいる生き物の量は周囲の畑の約8倍、周囲の林の約1.2倍多くいることがわかりました。
- いかすの農園で採れたキャベツは他の有機野菜と比較して、糖度が約1.7倍、硝酸イオンが約2割、抗酸化力が2.7倍、ビタミンC含有率が2.3倍という結果が出ました。

#### 〈最後に〉

野菜と微生物が協力体制・共生関係を取り「活かし合い」ながら育つことで、丈夫で旨味が強い野菜が育ちます。このようなかたちで作られた野菜は発酵しやすいので腸内でも活躍し、美容や健康にも良く、びっくりするぐらい風邪を引きにくくなったという話もあります。食べ物が変わると、腸が変わる。腸が変わると、身も心も強くなります。我々の作った野菜はご自宅へお届けすることもできますので、ぜひ、一度、味わっていただければ幸いです。本日はご清聴ありがとうございました。

<閉会・点鐘> 13:30 北村 会員

週報担当 曾我 宗光