

長崎ライフグリーン農法生産組合(古川商店)



生産者の江島荘太郎さん(左)と秀太郎さん(右)ご兄弟。2019年視察にて撮影。

生産者(団体)

長崎県内のライフグリーン農法生産者が作る生産組合で、1980年に(有)古川商店として生協との産直のお付き合いが始まり、2007年には農事法人「長崎LG(ライフグリーン)農法生産組合」が設立されました。

現在、生産者は長崎県の島原地区が中心で、後継者も育っています。

温暖な気候を活用して、年間を通して野菜の栽培が行われています。特に長崎の「じゃがいも」は北海道と並んで一大産地となっています。

コープやまぐちとの産直は1985年から継続しています。

2012年11月、「産直事業協定」調印。

主要品目

他の地域で不足する冬場のサラダ野菜や早物の土物などを中心に取り扱っています。人参、じゃがいも、ミニトマト、トマト、新玉ねぎなど

生産管理/肥培管理

「ライフグリーン農法(※)」を用いた地力の維持により、作物自体の体力を強めることで病害虫に強い野菜を育て、農薬の使用を抑える努力がされています。野菜本来の美味しさや栄養を持った農産物を食べてもらうために日々研究されています。

生産者同士の交流や研修会を通して技術の向上が行われ、また、生産組合の集荷と販売を担当している古川商店が生協からの情報に基づいて、作付け計画や品種などの調整を行っています。

※「ライフグリーン農法」とは?

使用される肥料は、ケイ酸が主成分の火山岩石粉「ライフグリーン」を主原料に羽毛や麦芽等を混ぜた有機質肥料、カニ殻(カルシウム成分)、水酸化マグネシウム(海水含有成分)を加えて作られています。

「ライフグリーン農法」で作った土は、微生物が住みやすく、微生物の活動が旺盛になります。微生物は、有機肥料を餌とし土の中に排泄します。排泄物は土のミネラルもたくさん含み、植物にとって大切な栄養分となり作物に吸収され、より健康な作物が育ちます。ライフグリーン農法では、作物が健康に育つように作物にとって必要な肥料を与え、畑・作物にとって害を与えるような肥料はいっさい使わない、これにより安全で安心な栽培を実現しています。

生産者との交流

産地が遠いため組合員の産地見学等を毎年行うことはできませんが、2019年には組合員代表と役職員が産地を訪問。また、毎年生協まつりでは産直品の販売などにより交流を図っています。



ほぼ毎日のように我が家ではジュース用人参を使います。形は揃ってなくても、甘くておいしく、色もきれい!! 何と言ってもあの値段であの量は、本当にうれしいです。味も良いので、生で食べるのが1番良いですね。スティックにしたり、千切りしたキャベツに混ぜたりしています。

(阿武町 M.Oさん)