



「いのちある野菜」を
食べて健康に・・・

それが
ななくさ農園の
願いです



有機 JAS 認定
有機栽培 ごぼう

産地 鹿児島県
生産者 ななくさ



ななくさのこだわり

私たちななくさ農園は、「ななくさ農園の循環農法」での有機農業で本来の野菜の味を引き出すことに特にこだわりを持っており、徹底して一切の農薬を使用しません。

「ななくさ農園の循環農法」とは、食品残渣を自然界の有効微生物で完熟堆肥化した肥料をもとに、有機野菜の栽培を行い、消費者の方へ販売供給。そこで出た消費者の方の食品残渣を回収する。という、地域循環サイクルを利用した農法です。私たちは、この農法を忠実にを行うことで、安心安全で美味しい野菜の供給を目指すことにこだわりを持って取り組んでおります。



有機野菜はバランスの良い、病気の無い土作りから始まります。私たちは完熟した堆肥を利用し、病気・虫が寄り付かない土づくりを目指しています。そして、皮ごと食べても、種をかじっても苦味が少ないことが特徴です。その分、野菜特有の甘さが引き立つことになります。

私たちは有機野菜にこだわり、土づくりにこだわります。畑を耕す際には、一年目は有機堆肥や草木チップを投入します。二年目以降、土づくりのために作物を生産していきませんが、原則として有機認証・転換有機認証畑以外の野菜を生産しません。三年目になり有機認証を取得した畑は、土中の微生物も活発になりバランスも良く安心して作物を生産することが出来ます。作物は鹿児島の大隅地方に適した野菜・作型を20~30品目検討し、旬の野菜を生産しています。堆肥は自社にて、主に食品資源と草木をブレンドし4か月以上の期間をかけて完熟堆肥にしたモノを利用しています。旬の時期且つ完熟堆肥を利用することで病気や虫が寄りにくい生産に努めています。堆肥原料となる食品資源と草木は地域住民から自治体が集めたものを利用し、地域での食物循環を行いながら環境配慮型の農業を行っています。

野菜の味覚について

四季折々に人間のカラダが求めるミネラルを補給する役割を100%果たす野菜こそ有機野菜と考え生産してきましたが安全・安心と考えて作る野菜の全てが美味しい野菜ではないことを知りました。有機野菜が草や虫や季節に負けず、スクスクと育つチカラを最も持つ時期、そして食して美味しく感じられる季節に収穫されるものが旬の野菜であるとななくさ農園では考えております。有機野菜が草や虫や季節に負けず、スクスクと育つチカラを最も持つ時期、そして食して美味しく感じられる季節に収穫されるものが旬の野菜であるとななくさ農園では考えております。そこで、自分たちで味の評価をするために手段を講じています。

糖度試験、官能試験、硝酸イオン検査

出荷前の野菜の糖度測定と官能試験を実施しております。数値と実際の食味により、美味しいと判断したものを出荷するようにつとめております。

硝酸イオン（にがみ）の検査

近年、食の安全が強く求められる中で野菜に含まれる硝酸塩の健康への影響や硝酸塩の摂取と発がんについての研究も各国で実施されており、我が国も調査研究が行われております。日本では野菜にはまだ規制値は設定されておらず、健康との因果関係は、正式には認められておりませんが、EUでは規制値を超える野菜の流通が原則禁止されております。ななくさ農園では、硝酸イオンが健康や味に影響するのではと考え、独自に出荷前の有機農産物を分析し、硝酸塩の含有量を常にチェックする体制をとっております。

