

えみな倶楽部 の ☆環境・健康回復 生き生き生活通信☆ 1-4

12月28日、ようやく時間をつくり今年最後の大月農園さんへ、
会田会長のお使いで行ってまいりました。

前号のえみな倶楽部 の ☆環境・健康回復 生き生き生活通信☆ 1-3でお知らせしていた、
土地の収穫物を利用して いきいきパールでつくる大地にお返しする発酵酵素の様子です。

上高地の入り口、乗鞍の吹き降しが強い地域。

①12月3日の仕込み



②12月28日の状況



③酵母を攪拌、セラミック投入！



お酒などと同様に、冬の寒さの中で力強くじっくりと発酵してゆく元気な菌類さん、
この土地だけではなく、3,000メートル級の山々がそびえる北アルプス山麓の一年中乗鞍から吹き下
ろされる風に運ばれ、さまざまな菌類さんがやってきて住む土地なんです。

仕込から25日を経て真っ白な雪景色の山の峰のようなとてもキレイな酵母が育っています。
確実に良質な発酵をしている証拠です。

攪拌後に、活性化するえみな倶楽部 環境回復農法サークル「愛祈（あいき）」の会員さんへと、
会田会長から預かった、会田会長のアイデア満載の農業用セラミックを携えてお届けに上がりました。

これから、このいきいきパールで育まれた四季折々の元気な菌類さんの環境回復発酵による酵素を大
地に戻してあげることで、どんどんと元気になってゆくのです。

これからは発酵酵素のみならず、お水や様々なところで農業用 抗酸化セラミックが活躍します！

実は先日の12月3日に行った、環境回復農法サークル「愛祈（あいき）」の環境回復農法・体験
実習研修会に参加された上条農園さんが、もっと環境回復農法を取り入れたいとのことで、
村山農園さんとお越しく下さいました。

残念ながら女性なのでお顔はご容赦くださいとのことなのですが、
えみな倶楽部の看板娘の笑顔えみなさんが印刷物などをお渡ししながら、
楽しく詳しく説明をして下さいました。

ラスカル君も、来年は環境回復農法による上条農園さんの、
美味しいリンゴを食べられると聞いて、ときどきワクワクです。

