

「ありがとう」「おいしかったです」という皆さまからの言葉が
生産者の方々の心にいちばん響きます。口にはしなくとも、
「こちらこそありがとうございます」という言葉が湧いてきます。
物作りは「感謝」することが大切なのではないかと感じています。
「食に対する感謝」の心を大切にすることが、
皆さまによりよい物をお届けしたいという思いに繋がります。

「今日食べた果物も昨日食べた野菜も一生懸命、心を込めて
作ってくれた方がいるんだな」、そんな感謝の気持ちがあることで、
初めて安心・信頼できる食をお届けできるのだと思いまます。

感謝



晴香園の情報を映像で
ご覧いただけます。

食の安全を願う生産者のネットワーク
自然食ねっと

〒039-4401 青森県むつ市大畑町新町65-2 TEL: 0120-06-8313

ふるさと21株式会社 堂崎 巧

◎自然農法産品のネット販売



*晴香園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

りんごには通常、30剤以上

の農薬が使用されるという。りんごの有機野菜や他の果物に比べ、りんごの無農薬栽培は非常に難しく、ほとんど不可能に近い。

有機JAS認定となると、さらに厳しい管理体制が求められ、隣接する畑の一定範囲を緩衝地帯として有機JAS認定地から削除する必要がある。また、一般的りんごとは別に保管・選別され、完全に農薬の影響のない状態で管理され、そのまま出荷できる。化學合成された農薬や肥料の使用

晴香園の商品

化学合成された農薬や肥料は一切使用しない本物のりんご。



晴香園 青森県南津軽郡藤崎町

- 奇跡の有機JASりんご2色セット 家庭用 3kg
・青森県産の「ふじの赤玉」と、王林または群馬名月の「黄玉」の2色セット
・数量限定商品。家庭用のため、傷つき、黒ずみ、変形、色ムラあり
- 奇跡の有機JASふじA品 3kg(約9玉)
・50箱限定商品。贈答用にも利用できる等級

※価格は時価。商品の詳細は「ふるさと21」サイト
(www.fsec.jp)をご覧ください。

日本に数軒しかいない奇跡のりんご農家



士と創る⑦ 藤崎りんご

命のりんご 福田 秀貞の個性

妻・泰子さんは、よき伴侶

地球の命までをも考える基軸を持つ



Sりんごの栽培を目指す人に教えていきたいと思っています。日本は有機のりんごが特に少なく、まだ果物を目で食べているような状態ですが、外國は環境や健康を重視しています。日本も変えていかなければなりません。こういうことを言うと隣の人には「おまえ、バカだ」といっても言われます。

私は若い人たちにもっと夢を持つてほしいと思っています。何を言わようと夢を追い続けていくことも大事だと思います。



青森県のりんご産業は130年の歴史があります。県りんご試験場や弘前大学農学部から、農薬中心の生産情報や防除暦などがりんご協会（生産者の組織）や農業普及センター、農協を通して各農家に流れ、生産者への支援体制が万全なのです。

ですから、青森県では頭を取り替えるくらいの覚悟がなければ有機栽培に取り組むことはできません。自分の命と他人の命と地球の命まで考えるという基軸を中心にはならないとぶれてしまします。しかし、母の支え、短大の栄養科を卒業して農協職員、生活指導員をしてきた家の泰子の理解と努力があり、困難な道を歩んでこられました。

候がよかつたのか、とてもうまくいったのです。「これ一本でやろう」と思い、4町歩すべてEMで本格的に取り組んだところ、大失敗してしまいました。平成12年に農薬不使用に成功するまで、苦労続きでした。有機栽培によく自信がもてるようになつたのは、その4年後です。月刊誌の会員の方々が消費者として面倒をみてくださったおかげで、挑戦を続けることができました。

【晴香園 福田秀貞さん】

病気の方々の笑顔を励みに

誰もが皮のまま食べられるりんごを



りんご栽培が盛んな青森県で17年間、化学合成された農薬・肥料を使用せず、自然に近い環境で

有機りんごを大切に育てています。抗酸化力が強く、時間が経つても切り口が褐色化しづらい、安心して皮ごと食べられる、おいしいりんごです。

自家製のアップルビネガーを開発



有機栽培のために、EM菌を利用して、摘果したりんごでりんご酢を作りました。培養する器を

ご栽培に3代目として従事して、だいたい40年ぐらいになります。家族が愛読していた月刊誌に減農薬栽培のりんごの宣伝を載せたことをきっかけに病気で苦しむ方々の存在を知り、無農薬への挑戦を始めました。この本の会員の方が、わが家のりんごの消費者になつてくれました。

米や野菜の有機栽培がマスコミで取り上げられ、私たちも講演会や講習会に出かけ、可能な方法を探しました。平成5年、琉球大学農学部の比嘉照夫教授の講演会に家族と出かけて、EM農法に出会ったのです。「EMなら、りんご栽培が無農薬でできる」と聞き、昔から好奇心が旺盛な私は熱中しました。試してみたところ、たまたま天

に出了したのです。EMなら、りんご栽培が無農薬でできる」と聞き、昔から好奇心が旺盛な私は熱中しました。試してみたところ、たまたま天

候がよかつたのか、とてもうまくいったのです。「これ一本でやろう」と思い、4町歩すべてEMで本格的に取り組んだところ、大失敗してしまいました。平成12年に農薬不使用に成功するまで、苦労続きでした。有機栽培によく自信がもてるようになつたのは、その4年後です。月刊誌の会員の方々が消費者として面倒をみてくださったおかげで、挑戦を続けることができました。

私のりんごは病気で困っている方たちに届けられています。化学物質過敏症の方から、「食べられるりんごに巡り合えた」と手紙が届いたときに、「これでいいんだ」と手応えを感じました。ヨーロッパから輸入した有機のドライフルーツしか食べられなかつた方にも、「20年ぶりにりんごを食べている」と喜んでもらいました。普通のりんごが食べられない患者さんが安心して皮ごとがぶつけるりんごを育てたいと思っています。「おいしくつて皮も芯も丸ごと食べています」「今まででは食べられるりんごがありました」と、全国の皆さんから寄せられる感謝の手紙が励みになつています。

福田さん ありがとうございます。



【化学物質過敏症】

非常に微量の薬物や化学物質（主に揮発性有機化合物）の暴露によって健康被害が引き起こされるとする疾病概念。人体の薬物や化学物質に対する許容量を一定以上超えると引き起こされるとされており、個人差が大きいといわれる。

【EM】(Effective Microorganisms=有用な微生物群)

自然界から採種し、抽出、培養した微生物。食品に使われる乳酸菌、酵母をはじめ光合成細菌、放線菌、糸状菌など、EMの中には数十種類の働きの異なる微生物があり、土の持つ力を十分に發揮させ、植物が健康に育つ環境を作り出すとされる。

太陽や風の恵みをしっかりと受け、アップルビネガーがかかりやすいように、りんご園では樹間・幹間・枝間に十分に空けています。無農薬栽培のりんごは手間暇をかけても1木になる実がとても少なく、農薬を使っている慣行栽培の1／2～1／3しか収量がありません。以前は近所のりんご農家からも奇人変人扱いを受けました。

指導者として健康なりんごを次世代へ



私は昭和16年生まれで歳も歳ですから、あと何年生きるかわかりませんが、これからは有機JA