

ヤーコン熱が高まっています。

「日本ヤーコン協会」というNPO法人の立ち上げも予定されており、ますます

ヤーコンの良さをもっともっと広めたい！

ぜひひと頼まれて、EM処理した生「ヨミ肥料」とEM活性液を用いて真心込めて栽培しています。

現在、「NPO緑の会」ではシルバー人材センター、市立知的障がい者施設「つじ園」と取手市の協力体制により、家庭の生ごみをEMで堆肥化する事業を推進し、ヤーコン茶はじめヤーコンを使った商品開発も行っています。

現場・産地レポート

奇跡の健康野菜ヤーコンをEM栽培でより安全・安心に! 生産から販売に係わる人達の想いがつまつたヤーコン茶

NPO緑の会の取り組み 茨城県 取手市



お茶に加工される
ヤーコンの葉は、
矢じりの形を
しているのが特徴です。
ヤーコン芋も好評です。

「残された時間は農作業と診療に注ぎたい！」と笑顔で語るのは千葉県野田市でヤーコンを栽培している金本ツギ子さん。82歳のお年ながら、現役の小児科医です。「畑作業は昔から好きでした」と隣で話すのは弟の茨木一郎さん（72歳）。なんと、茨木さんも横浜で歯医をされていて、お一人とも病院の休診日等を利用して野菜づくりをしています。

金本さんの勤務する病院は畑近くにあり、2時間ほど作業をして家に帰る、そんな生活を10年ほど続けています。「仕事で大変なことがあっても、畑に行くと元気になるし、作っていると希望を感じられる。EM栽培の野菜を食べていると、ややこしい病気にはならないからね。やらせていただける限り、畑も医者も続けていきたい」と二足のわらじはまだまだ頑丈そうです。



元気いっぱいの茨木さん(左)と金本さん(右)



金本さん(左)と「NPO緑の会」の恒川理事長(右)、ヤーコン担当の唐沢さん(中央)

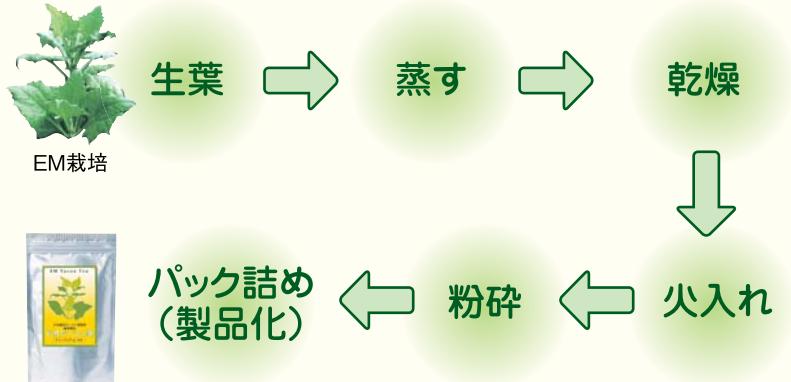
現役医師の元気の秘密は
EMでの野菜づくり

アメリカでEMを知った後
「NPO緑の会」の活動に参加

緑茶製法の
おいしい

「EMヤーコン茶」ができるまで

【製造工程】



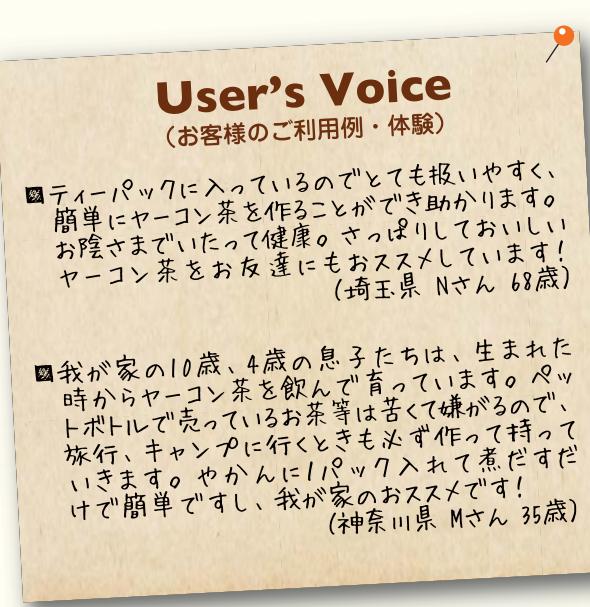
※EM栽培のヤーコン茶は、他のヤーコン茶とは分けて加工されます。

<こだわりの緑茶製法>

「EMヤーコン茶」は緑茶と同じ製法を用いて香ばしさとまろやかな味を引き出しています。



EMヤーコン茶
S(1.5g×30袋) 1,260円(税込)
M(3g×30袋) 2,100円(税込)



金本さんとEMとの出会いは、10年以上のこと。アメリカに在住している娘さんがお家に行った時でした。畑作業など一切したことがない娘さんの庭に、鈴なりのトマトや立派なナスが！しかも化学肥料を使わずに生ごみ肥料を利用していたのに驚き、「娘に『なんなん立派な野菜ができるの？』と聞いたら『EMだよ、お母さん』って言うじゃないですか。もう、『これだ！』と思いました」。

予定していたアメリカ観光は全てキャンセルし、現地では娘さんの知人・友人を訪ねてEMの勉強に没頭してしまった金本さん。帰国後はさらに日本で勉強できるところを探し、妹さんのご家族からの情報を元に取手市でEMを活用した生ごみ処理を行っている「NPO緑の会」を訪ねました。おつとりとした性格の中にも芯の強さがある理事長恒川敏江さんのお人柄と、EMの素晴らしいところにすっかり魅了された金本さん。ヤーコン栽培を「NPO緑の会」に