

活用現場
レポート

ドイ グランホ

広島県三原市 ジャンボニンニク・黒ニンニクなど

清々しい高原の風が流れる広島県三原市久井町で2009年からジャンボニンニクとニンニクを生産されているドイグランホ様。

「幸せは健康な体づくりから」をモットーに農薬を使用せず、安全・安心なニンニクを生産されています。また、生のニンニクだけでなく、加熱熟成させた「黒ニンニク」や黒ニンニクを使ったお醤油などの加工品も生産・販売されています。今回は、ドイグランホ様の毎年の試行錯誤の中から生み出されたFFC活用方法と、活用後の変化についてご紹介いたします。

※「グランホ（GRANJO）」とは、スペイン語の「Grande（偉大な、大きな）」と「Ajo（にんにく）」をもじってできたジャンボニンニクの名称です。



経営者のお話



代表者 土居 富弘 様(右)
奥様 桂子 様(左)

以前は会社員として働いておりましたが、2009年にFFC農法と出会い、本格的にニンニク栽培を始めました。毎年試行錯誤しながらFFCを活用しています。自然の中で試しながら、日々活用方法を学んでいくのが楽しいですね。

また、FFCを活用していて本当に素晴らしい感じるのですが、ニンニクが年々丈夫になっていくことです。市販の種芋を使うこともあるのですが、自分たちの種芋と生育が全然違います。今の種でFFC活用の8代目になりますが、病気にも強く、生長も早くなっています。FFCの記憶がニンニクに代々引き継がれているのではないかと考えています。

今後もFFCを活用しながら、黒ニンニクの加工品の種類も増やしていくこうと思っています。そして皆様の健康のお役に立てれば幸いです。

FFC活用方法

土づくり(9月下旬～10月初旬)

圃場にFFCエースと堆肥を混ぜ込みます。堆肥は自家製の堆肥を使用します。

堆肥を作るときにもFFCエースとパイロゲンを使用します。(堆肥1tに対しFFCエース10kg、パイロゲン1000倍希釀水を混ぜ込み、発酵させる。)



びっくり効果

通常は、堆肥を完熟させるまで3年～5年かかるところ、FFCを活用することで、半分の1.5年～2年で使用できるようになりました!

使う水はすべてFFCウォーター

FFC元始活水器を設置(2010年～)

植付(10月初旬～中旬)

畝に穴を空け、1つ1つの穴にFFCエースを30粒程入れてから、ニンニクの種芋を植え付けます。

この穴に山の真砂土を入れることで防草作用が働き、除草作業がほとんど必要なくなります。



発芽～生育期(10月下旬～翌5月中旬)

芽の出初めから大きくなる時期に合わせて、パイロゲン1500倍希釀水で葉面散布を行います。(3回～4回/年)
5月の中旬頃花が咲く前に芽の収穫を行います。

農薬を1回(除草剤)しか使わないため、収穫した芽も花もまるごと食べることができます!※近隣の一般的なニンニク栽培では、年間6回の農薬を使用します。



ジャンボニンニクは通常のニンニクの5倍の大きさ!

収穫(5月下旬～6月中旬)・熟成・乾燥

収穫し、根と葉の部分を切り、乾燥させます。
乾燥後、加熱熟成をさせて黒ニンニク完成!

ポイント

収穫後は圃場にFFCエースを撒き、雨が降るのを待ち、水浸けにします。
水浸けにより、連作障害の抑制とセンチュウなどの防虫対策になります。



FFC活用後の変化

種芋が丈夫になり、良いニンニクが収穫できるように!

年々ニンニクが丈夫になっており、市販の種芋と比べると生育の様子が全然違います。



市販の種芋を植えた場所



土居様のFFCを活用して作られた種芋を植えた場所
(FFC活用8代目の種芋)

病気の減少!

1、2年頃までは、ニンニク特有の土壤菌によるカビ・さび病や、葉枯病などがありました。今ではほとんどありません!茎も太く、しっかりと生長しています。



食味が向上

旨味成分であるグルタミン酸の数値が15%ほど向上しました!

ニンニク独特の嫌な臭いも確実に減っており、エグ味がなく、まろやかで美味しいと評判です!黒ニンニクにした時も甘みが強く、一度食べたら他の黒ニンニクが食べられないという嬉しいお声も多いのだとか!



種芋から収穫できる割合が74%→99%に! 生育スピードも向上!

最初に植えた種芋から収穫できる量の割合が大幅に向上了しました! 74%→99%

FFCエースを使用している畠と使用していない畠では、収穫量もニンニクの状態も全く違います。

また、芽が出るまで通常より1週間早くなりました。早く収穫できることにより、作業期間の短縮にも繋がります。



保存期間が長くなった!

一般的なジャンボニンニクの保存期間は、半年位ですが、土居様の場合は1年経ってもカビ等も生えず、実がスカスカになることもありません! 年々保存期間が伸びています!

※丸ごと冷蔵庫で保管した場合



こんな取り組みも!



FFC農法の現場を知ってもらうため、毎年現場見学会を実施されています!