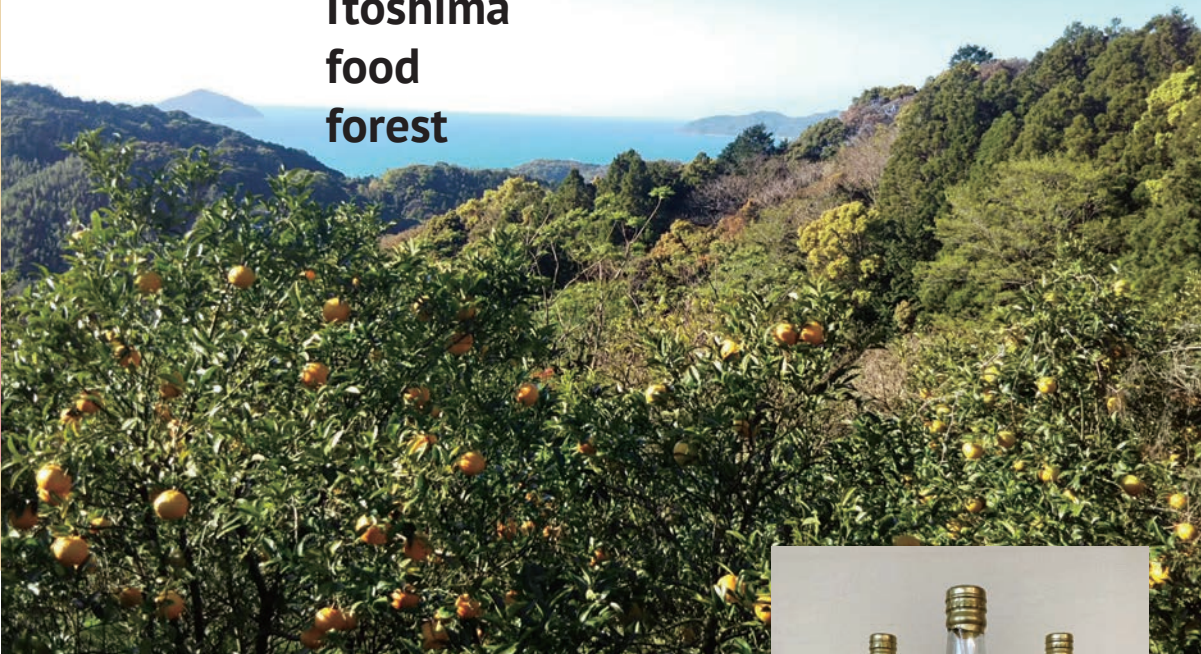


Itoshima food forest



糸島で太陽と潮風をたっぷり浴び、
無農薬・無肥料の自然栽培で育った、甘夏。
添加物や砂糖不使用の
100%ストレートジュースです。1,400円(税込)

※ 収益の一部を、NPO法人いとなみを通じて
森を再生するプロジェクトに活用します。



糸島の森で育まれた
ストレート
100%
甘夏ジュース
森を再生させて育まれる豊かな恵みです。

オーガニックカフェ・ウインドファーム(水巻店・今宿店)では、豊かな森を再生させる取り組みから生まれた「甘夏ジュース」を販売しています。原料となる甘夏は糸島のみかん山で無農薬・森林農法(大地再生農業)で育てられたものです。

生物多様性を豊かにするためには、農地だけをよくしようと思っても限界があります。その水源となる森を多様な森にしておくことが重要であり、それこそが森林農法の根幹です。

本来、甘夏は農薬や化学肥料など使わなくても自生します。しかし一般的な栽培では、甘夏ばかりを植え、他の草木を伐ってしまいうために、土壌の多様性や栄養も少なくなります。その結果、化学肥料や農薬が必要になってしまうのです。また、土の中の菌が減ると比例して、それを食べる人間の腸内細菌の数も減り、病気や疾患が増えることが明らかになっています。森や土の状態と、私たちの身体の状態はイコールなのです。

糸島のみかん山は、これまでNPO法人いとなみが10年間かけて皮むき間伐を実施し、生物多様性を豊かにしてきた水源の森の中腹にあたります。多様な草や木を残し、むしろ増やすことで土中の微生物や菌類の多様性を生み出します。そして人間だけでなく、虫や獣たちにとっても「食べられる森(フードフォレスト)」へと育てています。

水源の森を再生させて、その価値を伝えるための活動を通して生まれた甘夏ジュース。森の恵みを味わいながら、内なる豊かな森を育てていただけたら幸いです。

藤井 芳広(オーガニックカフェ・ウインドファーム今宿店店長)

