



種をとり、
土と虫と鳥と
人を慈しみ、
環境を大事にする
日本豊受自然農



日本復興の願いを込めて

日本豊受自然農株式会社 代表・百姓 由井寅子

そもそもの始まりは十五年以上前、コンビニ弁当ばかりを食べている社員を心配して、自然農で野菜を作り、社員食堂を作ったことでした。そして、東日本大震災の時には、私たちのつくった野菜や日用品を持って被災地へ支援に行きました。わずか十分で野菜と水が無くなってしまふこととなり、あらためて「食」と「水」というものの重要性を痛感、日本復興の願いを込め、事業として本格的に農業を始めようと決意しました。

今の農業では、箱にうまく収まるよう野菜は均一なサイズに育てようと思ふます。しかし、大事なほうまく箱に入るかではなく、安心、安全で、しっかり栄養があることです。食べたものが体を作るからです。

今の日本人の健康が損なわれてい

る大元は、畑の土が穢れたからです。

その結果、私たちの腸が穢れ、病気になるっています。土が穢れてしまったのは、戦後、GHQ（連合国軍最高司令官総司令部）の政策によって、日本の自然農が潰され、農薬や化学肥料を大量に使う「慣行農業」に切り替えられてしまったからです。

「自然に生かされている理を知り、土と自然に畏敬と感謝の念をもって、人々の幸せのために作物を育てる」という、一番大切な日本人の心を取り戻すことで、日本の農業を復興したい。ひいては日本を復興したい。これが私たちの願いです。

ですから、私たちは無農薬・無化学肥料・自家採種にこだわり、日本人の心と結びついた本当の「自然農」に取り組んでいます。

自然農は、慣行農業より五、六倍手間暇がかかり、植物の生長は遅く、収穫された野菜の見てくれは悪くなりまふす。しかし、一つひとつの野菜が個性的で力強い命がみなぎっています。だから長持ちしますし、野菜本来の味がします。

■世界に発信すべき日本の農業

令和の時代、やはり日本が元気になっていくためには、本来の日本へと戻っていくべきではないでしょうか。元の日本「江戸に学べ」です。

そのためには、もう一度、農業に立ち戻るべきではないかと思っています。内需だけで人々が幸せに暮らしていた江戸時代は、衣食住のすべてを農業から生み出していました。私たちの会社でも、主食の米や麦、大豆、野菜はもちろん、味噌、豆腐、さまざまな飲み物、化粧品、洗剤、生活用品等を農業によって生み出しています。

その元となる元気な作物を作る秘訣は、自然農と土や作物への感謝と崇敬や思いやりにあります。元気な日本にする秘訣も、人々への感謝と敬意、思

いやりにあります。

瓊瓊杵命ニギギハヒコノミコトがもたらした稲作。昔は田畑も信仰の対象であり、神聖な場所だったのではないかと思ふます。実際、神社は農業と共に栄えましたし、神社に伝わる神事も、農業に関わるものがほとんどです。

瓊瓊杵命は、実りの豊かさだけではなく、心と魂の豊かさをもった国にするために、稲穂をもつてこの日本に農業をもたらしたのではないかと思ふます。

だからこそ日本は今、神代の時代から伝わる農業に取り組み、世界へと発信していくときではないでしょうか。それが感謝や崇敬と共にある自然農です。生かされている喜びを感じることができるよう農業を取り戻したいと思ふっています。

■母性を大切に

日本豊受自然農

本当の豊かさとは何でしょうか？女性が家にいて、愛のある作物と、愛情たっぷりの食事があること。そのように私は思ふます。

食事を支えているものは、穀物や野菜などの食材です。美味しい料理を食べさせたいと思う以前に、安心・安全なものを食べさせたいというのは、当たり前の大前提としてあります。

また、作物や土の微生物も生き物です。心も魂もあります。感謝の気持ち、思いやり、成長を見守る温かい心、愛、母性は、作物や土の微生物にも通じます。どういう思いで作るか、それがとても大事なのです。

赤ちゃんが生まれ、赤ちゃんを育てる中で母性が発達するように、種を蒔いて、それが発芽したとき、我が子が生まれたかのように喜び、慈しみ、元気に育つことを願い、生育を見守る中で母性は育っていきます。愛のある作物を食べると、食べた人の中で愛が増えていきます。愛が増えると周りの人々を幸せにしていきます。そうしてどんどん愛が増え、幸せが広がってきます。

そんな食べた人を幸せにするような作物、豊かな作物を提供したくて、日本豊受自然農では母性を大事にしています。

■豊受大神への思い

現代、食べることへの感謝が減ってしまった。食事を作ることの苦勞が減ったこともあるでしょう。食事が軽んじられる傾向にあります。

炊きたてのご飯、温かい味噌汁が、私にとつての母性の象徴です。

女性というものは古来よりかまどで火をおこし、お米を炊いて、温かい食事を作り、そこに愛情を注いできたのです。その愛情たつぷりの食事を食べることで、人の体と心と魂は満たされ、清く正しく生きる力を得ていたのです。

五穀豊穡、食事の神、豊受大神は、私にとつて母性そのものなのです。命が輝くような農業をし、母性の復活を願うから、『日本豊受自然農』という名前にしました。神さまの名に恥じない農業をやろうとこれからも日々精進して参ります。

この私の気持ちに賛同し、愛の詰まったこんなに立派な作物を作ってくれている豊受のスタッフ、その採れたものを愛を込めて加工してくれるスタッフに心から感謝申し上げます。そして豊受大神に心から感謝申し上げます。



新規就農した若者インタビューから

●静岡県函南町 農業部

種苗班 野菜班リーダー 数原賢明

(2020年8月入社) 40代男性



野菜班のリーダーをしています。実家が農家で、専門学校でも農業を学びました。違う職種も経験したのち、健康にいい無農薬の野菜を自分で食べたいと思い入社しました。豊受に入ってみて、野菜を作る面白さに改めて出会いました。現在は種とりも頑張っています。時期が遅れると腐ってしまったり、採れなかった

りと、タイミングを見て来年の種を確保しなくてはいけないのが大変です。他の作物を邪魔しないように、どう種を採っていくか? ということには頭を使っています。みなさんに美味しいものを提供したいということがモチベーションになっています。野菜を作ることととにかく楽しんでくれる方にぜひ仲間になっていただきたいです。

●静岡県函南町 農業部

野菜班 ハーブ・野菜担当 影島紗希

(2020年9月) 22歳女性

地元の田方農業高校卒業、2年間酪農を経験した後、野菜班で野菜とハーブを担当しています。自然が好きで、外でできる仕事をしたかったことから豊受に入社しました。有機、無農薬で野菜作りができる環境がとても気に入っています。豊受自然農に入社したことで、野菜のこと、農業のこと、社会のことなど、自分が今まで知らなかった知識を色々学ぶ事



ができ、この会社に入れて本当に良かったと思っています。力仕事もあって大変ですが、そのぶん収穫などで大きな成果を感じられるやりがいのある仕事。ぜひ女性の方にも前向きな気持ちで、農業の世界に来ていただきたいです。

●静岡県函南町 農業部

野菜班 荻野海斗

(2022年4月入社) 24歳男性

無農薬で野菜作りをするのが前からの夢でした。伊豆の国市のMOAの大学で自然農を学んでから、豊受では自家採種で自然農を実践している事を知り、興味がわき、就職しました。分からない事もたくさんありますが、先輩たちがとてもやさしく指導してくれます。「学校で学



んだことだけではまだまだだ」と痛感することもあります。農地が広いので、その一部分の区画でも任せてもらえるように早く一人前になれるように頑張りたいと思います。

●静岡県函南町 本社スタッフ

望月信昭

(2022年1月入社) 27代男性

私は出荷と農地取得に関するお仕事をしています。私は海外に住んでいた経験がありそこではオーガニックの野菜が日本よりも身近に感じていました。日本でもより食への関心が高まればと思います。そういったところに力を入れている豊受自然農に魅力を感じ入社しました。高齢化

が進み、若年層の農業離れにより放置された農地を取得



し安心安全な食物を作ること、社会に貢献し、人々の生活に役立てることへの一部を担うことができることに意義を感じています。

●静岡県函南町 農業部

麦・大豆班 朝川星弥

(2021年4月入社) 25歳男性

私は農業学校を卒業後、この会社に入社しました。学校では野菜の栽培や経営についても学び、販売先や六次産業化も大切だと思いました。東京に直営店や直



営レストランを構え、オンラインショップにさまざまな商品があり、六次産業化を行って賄いを食べるができるこの会社に魅力を感じました。麦・大豆・米の栽培を担当していますが、収穫後に豆腐や味噌などに加工され販売されていくことにやりがいを感じます。

●静岡県函南町 農業部

野菜班・酵素作り担当

矢田康平

(2021年6入社) 25歳男性

入社したきっかけは運送業から培った能力を生かして自身の手で野菜を育て上げる喜びや達成感を得たいと思ったからです。務め始めた頃は種を蒔くことすら上手くいかず、試行錯誤を繰り返していましたが、周りのスタッフ同士で励まし合い、意見交換し合うことで自身のステ



ップアップにつながる良い経験となりました。畑の仕事は天候に左右されるため、種蒔の時期や土壌の温度などが毎日変化します。そのため天気予報の確認は事前把握し、発育に悪影響が出ないように対策を練る必要があります。広大な土地で野菜作りすることは容易なことではありませんが、自身で作りに上げた作物を収穫する喜びは忘れられない経験となるはずです。自然に囲まれながらの仕事がしたい、農業や野菜作りに興味があるという方はぜひお越しください。

●静岡県函南町 農業部

水稲班 川原拓朗

(2020年4月入社) 24歳

水稲を主に担当しています。無農薬の農業というところに惹かれ入社しました。無農薬での水稲栽培ですので、水田



での除草作業が主になります。除草作業を進めていく過程で、稲が力強く成長していきます。その稲のもつ生命力を間近で感じ、感動します。そして、収穫を迎えた時の喜びはとても大きいです。米作りはとても魅力があると思います。ぜひ私たちと農業に取り組みませんか。

年齢は2022年5月現在



種をとり、土と虫と鳥と人を慈しみ、 環境を大事にする日本豊受自然農

モットー

人の身体は食べたものからつくられる
それ故、食材となる作物・食品は

- 第1に 安心安全
- 第2に 栄養があること
- 第3に そうはいつても美味しく、
見た目がよければなお良し

そのために農業は種をとり、土壌菌を増やし、くぬぎの落ち葉や竹粉などを堆肥とし、水も汚さずこのように自然を害することなき農業でなければならぬ。江戸時代のように大自然への信仰心のある農業者と、食への感謝と信頼を取り戻したい。

日本豊受自然農株式会社 代表

由井寅子



豊受自然農の自家採種の種

農業を成功させるために大事な要素は、先祖伝来の種を使うこととよい土壌菌を使った土作りにある。種は命の源であり、大自然の一部であり人類共有の財産である。代々引き継がれてきた在来種の種は宝物であり、その種を使った自家採種の農業が理想である。種と土がしっかりとできれば、栄養価の高い作物づくりが可能になる。

人の体は食べたものからつくられる。そのため、私たちが提供する食材・加工品は、第一に安心安全であること、第二に栄養価が高いものであることを重要視している。それ故の自然農であり、在来種・固定種である。土壌菌、虫たち、鳥人や生態系に害を及ぼす農薬、除草剤、化学肥料など不自然なものを使わない。種も雄性不稔の種、遺伝子組み換え種、ゲノム編集種などは使わない。また、体に害を及ぼすリスクのある人工的な添加物を食品や化粧品などに使わない。これを基本としている。

食料安全保障が叫ばれる中、多くの方に、豊受式、自然農を始めてほしい。方法は新規就農、空き地活用、家庭菜園、都会ではベランダのプランター栽培からでもよい。一人ひとりが農業と食を大切に

なものと慈しみ、種を採りながらの農業を始めてほしい。農家と地域住民が子どもたちへの健康を願って学校給食などで直接つながっていくことが大事。また市町村など行政と農家、住民が地域で連携していくことがさまざまな問題の解決につながるはず。更にこれ以上先祖伝来の田畑に耕作放棄地が増えないように、日本豊受自然農も引き続き積極的に農地を取得し、開墾、整備し、食料自給へ貢献していく。輸入依存で価格急騰している化学肥料や輸入飼料、農薬、種苗でも、地域で自給できる対策が大事である。例えば放置竹林の竹材を伐採、土壌菌などでの完熟発酵で肥料や飼料を展開する人材採用や投資も決心した。種苗事業も昔のように地域で自給できるよう事業化を行っていく。このような地域に根ざした地域で循環する自給自足型の強い農業を皆で取り戻したい。

○農業参入のきっかけから

営農開始まで

・農地の確保方法

参入にあたり、露地野菜等の栽培に適した畑地を探したところ、函南町内の？

7ヘクタールの農地を紹介され、解除条件付貸借で一年半程度耕作した後、取得した。その後も函南町、伊豆の国市、伊東市など伊豆地区での農地の所有、貸借等を進め、現在は約13ヘクタールで麦・大豆・水稲等の穀類、野菜、果実、ハーブ、葉草など約200種類を生産している。なお、静岡県以外に、ハーブ栽培に適した北海道有珠郡壮瞥町の38ヘクタールの土地（非農地）を森林組合の紹介で取得しており、2ヘクタールで100種類程度、穀類、野菜、果実、ハーブ等を生産している。

・生産技術の習得

代表の生家は農家で幼い頃から農業経験を積んでおり、構成員は約50名。

○参入から現在まで

・農産物の販売、販路の確保

落ち葉堆肥、土壌菌使用での自家発酵堆肥を活用、自家採種した在来種を無農薬・無化学肥料栽培し、特色のある農産物を生産しており、自社の農作物を利用した加工品の六次産業化にも積極的に取り組んでいる。

資本金 7800万円
売上 2022年9月期決算予想
3.6億円/年

★主な商品★

味噌、醤油、豆腐、豆乳、豆乳チーズ、米糍（他麴商品）、甘酒、土壌菌使った発酵飲料「豊菌グルト」、しそ濃縮ジュース、ジンジャーシロップ、バイタルハーブティー、ドライハーブ各種、ゼリー、レトルト食品（野菜カレー、野菜スープ、煮物他）、切干各種、天日干し組合（天日干し野菜組み合わせ）、おかき、饅頭、クラッカー、クッキー、畑のケーキ、冷凍麺、人参葉ふりかけ、パン、小麦粉、黒米、豊受米、携帯保存食「サンキューブ」、各種フルーツジャム、オーガニックチョコレート、各種ハーブ酵素、各種ハーブ酵素酢、5穀物（Grain）のポン菓子「5G」、ウコンなどパウダー食品各種、漬物各種、ラー油、メンマ、駿河湾深層水濃縮水「深海塩」同じく飲料「海幸彦」、ハーブソルト、ハーブ水、精油、季節の野菜（詰合せの宅配及び店舗でのバラ販売）、化学合成物質無添加の加工食品、水と環境を汚さない洗濯洗淨剤、

自然農のハーブや野菜を原材料に使った自然化粧品（シャンプー、クリーム、化粧水、乳液、口紅、ファンデーション、リップ、ハンドクリーム、ジェル等）、藍など自然染料で染めたスカーフやマスク、ハーブ枕、ハーブ蒸しセット。ステラミニトマトなど各種種苗他、自社のオンラインショップと、及び直営店舗（東京・用賀、大阪・江坂）で直接販売を行っている。

また、より多くの人に農業を身近に感じ、家庭でも栽培に取り組んでもらいたいと、春と秋に函南農場を開放して「一日自然農体験ツアー」を開催しており、情報誌「豊受」を発行、2012年から毎年、農業と食や環境、健康などをテーマに農業シンポジウムを開催、2021年から独自のオンライン配信システムを使ったインターネットTV「とようけTV」、更に2022年からは毎週、函南農場からインスタライブ配信「とようけみなとのTV」を生中継してさまざまな情報の発信も行っている。

○農業参入してよかったこと

農作物の生産から加工販売まで一貫して行うことで、安心・安全で栄養もあり

味が濃い商品やサービスを提供できるようになった。そして多くの消費者に喜ばれる、志を同じくする仲間と共に自然の中で農作業に取り組み、収穫を得られることに喜びを感じている。

○今後の展望

農業で収益を上げるには六次産業化が欠かせないと考え、作物の栽培だけでなく加工品の開発にも力を注いでおり、2014年にはレトルトの煮物やカレー等新商品として展開し、11月には東京都世田谷区に「豊受オーガニックレストラン」と「豊受オーガニックショップ」を開店した。レストランでは自社生産の野菜を使った「食べて健康になる食事」を提案し、ショップでは自社の商品だけでなく、縁あって参入した静岡の産品についても紹介する、「静岡物産店」を目指している。

今後、農業に携わる人や企業が増えていくよう、収益の上がる経営を実現し、農業を「あこがれの職種」にしていきたいと考えている。また、環境共生の世紀に向けた日本の食と農業の未来ビジョンを示した農林水産省が今後は2021年に策定した「みどりの食料システム戦略」

での「化学肥料と農薬削減」、「有機・オーガニック農業拡大」、「食料自給率向上」などの政策を実現するため以下のような事業にも注力する。

・在来種の米、麦、大豆、芋類など主要穀類の栽培拡大への農地積極拡大と耕作放棄地などの積極的な農地集約

・土壌菌、広葉樹落ち葉、農業残渣、竹粉碎材利用し地域で自給可能な自然堆肥づくり事業化へ積極投資を推進

・化学肥料、農薬が仕様された土壌でも短期間に土地浄化、自然農へ転換できる土壌菌「豊受御古菌」普及推進

・在来種の種苗の生産、販売事業を強化するためグループ種苗部門を日本宇迦魂種苗株式会社設立で強化拡大する。

・都会のマンション、ベランダでも市民が自家採種での野菜栽培が始められるプランターキット発売展開する。

・森林、竹林など整備し林産品の農業堆肥、畜産堆肥、食品等への供給目指し日

本豊受林業(株)事業を強化

・アニマルウェルフェアを実現し国産堆肥活用での在来種の鶏を飼育した養鶏・採卵事業を新規展開する。

・オーガニック普及を強化へ、東京ショップ、オーガニック総合スーパーマーケットへ、静岡県内出店を計画

豊受オーガニクスレストランも、静岡県内への展開を計画、弁当事業の静岡県内での展開を計画する。

・医食農同源を実現するため、医療法人豊受会の事業拡大策として東京に続き、静岡県でのクリニック開設検討

・汚染されていない海の天然ミネラルを健康に生かすため駿河湾海洋深層水活用の商品展開を強化する。

・ハーブ、漢方薬草栽培の取組みや製品開発の強化、子どもへの健康へ食の大切を教える食育活動を推進する。

・オーガニック農業を拡大するため世界

のトレンド、文科省が推進する学校給食への自然農食材提供を推進する。

・新規就農や家庭菜園を推進するため農業と食を考えるシンポジウムを2022年6月18日オンライン開催。

・毎週火曜、函南農場からのインスタライブ配信番組「とようけみななTV」スタートで自然農普及への情報提供を強化

○新規参入企業へのアドバイス

一、なぜ農業参入するのか、目的をしっかりと定めること。

一、農業参入にはお金がかかるので、ある程度の資金を準備すること。

一、天候に左右され失敗することもありますが、真摯に受け止め、原因をしっかりと考え、土地・作物に適した方法を工夫しながらあきらめずに取り組むこと。

一、一人ではやるのではなく、志を同じくする仲間と一緒に取り組むこと。



沿革

1953年

■日本豊受自然農代表・由井寅子が愛媛県佐多岬半島の自然農農家（みかん、麦栽培）の長女に生まれ、中学校まで農業を手伝う。

1973年

■代表がテレビ、報道の世界に入る。報道の仕事の中で欧州のオーガニック先進国の農業に触れる。

1991年

■英国で腸の難病である潰瘍性大腸炎に倒れ、生死をさまようもオーガニック野菜と自然療法で奇跡的に回復。

1996年

■英国から日本に戻り、自然な農業、食事、生き方から自己治癒力を触発する健康法の普及に尽力。

2002年

■前身企業が群馬で農事組合を設立し、クワ、ヘチマ、ヘンルーダなどのハーブ栽培、自然化粧品事業を開始。

2006年

■北海道胆振森林組合から北海道壮瞥町仲洞爺の38ヘクタールの森林を購入し、ハーブ自然栽培を開始。

2007年

■酒造製造・卸売免許を取得して、ハーブ健康酒の製造事業を開始。

2008年

■北海道壮瞥町の町議会議員23名を農場に招待し見学会を行う。その後定期的に農場を開放し、体験ツアーを実施。

2011年

■静岡県函南町で2反の農地を借りて野菜とハーブの自然農での栽培を開始。

2012年

■3月 代表が東日本大震災への東北地方の被災地支援に回る中、被災地復興には栄養ある安心安全な自然農の食べ物が必須と企業使命を知り、自然型農業、六次産業化での大型農業展開を決意。

2013年

■10月 静岡県農業振興公社、JA函南東部の片野組合長のアドバイス、協力により農業法人を設立、静岡県函南町平井六本松地区に農地取得して本格的に農業参入。

2014年

■医療法人「豊受会」池尻クリニック（現・豊受クリニック）を東京世田谷区池尻大橋に開設する。

2015年

■農業や食の大切さに加え、未曾有の放射能災害から農地を復興するために土壌菌や複合発酵などの力が必要と考え、識者も招き衆知を集め、「日本の農業と環境シンポジウム」を京都で開催（以後、毎年農業シンポジウムを開催。2022年6月18日に第十四回大会を開催）。

2016年

■静岡函南自然農場にて、初夏と秋に農場を一般公開し、自然型農業体験・収穫祭を開催。

2017年

■インド、ニューデリーでヴァンダナ・シヴァさんを代表が訪問し、自然なタネへの取り組みを取材、インタビューを実施。

2018年

■「自家採種のタネが最も大事な多くの理由」をテーマに代表が洞爺農場から7会場同時中継で講演会を実施。

2019年

■NPO法人元気農業開発機構の招聘により、東京都港区エコプラザで代表が自然農事例発表を行う。

2020年

■洞爺農場と函南農場加工棟を太陽エネルギーと地熱を有効活用するOMソーラー^{オーエム}自然住宅で建設。

2021年

■黒大豆味噌、豆腐、豆乳等の加工品などの製造。

2022年

■野口種苗・野口勲社長を招き、農業シンポジウムプレイベント「種が危ない」記念講演会開催。

2023年

■家庭菜園5日間集中コースを函南農場で開催。



2014年

■ 農業法人として化粧品製造免許を取得し、自然農野菜を原材料の化粧品製造事業を熱海市に設置。
■ 農林水産省主催 アグリビジネスフェアで代表が「日本農業の原点、自然農法に戻すには」をテーマに会場発表。

■ インド政府 AYUSH (伝統医学) 省ニルギリ薬草園を訪問、代表が日本での自然農薬草酒づくりで学術発表。

■ レトルトの煮物や野菜カレー、野菜スープ等を新商品として展開

2015年

■ 静岡県経済産業部農林業局発行の六次産業化で「企業の農業参入事例集II」に掲載される。

■ 公益財団法人 農村更生協会が運営する八ヶ岳中央農業実践大学校での「八ヶ岳フォーラム」に参画、「自然型農業からの六次産業化と自然農を可能にする土作り技術」をテーマに代表が事例発表。

■ 農林水産省主催 アグリビジネスフェアで代表が「六次産業化で静岡農家が和食・自然農場レストランを東京展開」をテーマに会場発表。

■ 東京都世田谷区用賀に、農場直営豊受オーガニクスショップ&レストランをオープン。

■ インド政府伝統医学省 CCRH マンチャンダ長官夫妻を日本での学会発表に招聘、函南農場を見学。

2016年

■ 女優の杉田かおるさん、伊豆の函南農場、北海道の洞爺農場を訪問 函南農場では1年間ハーブを栽培、この年、豊受自然化粧品品のPRにも協力いただく。

■ ㈱情報機構の「アグリビジネス新規参入の判断と手引き」に代表の「自然化粧品事業からの農業参入」が22ページにわたり掲載される。

■ 通販サイト「豊受オーガニクスショッピングモール」を開設。

■ 免疫学者 安保徹博士などと「統合医学を結ぶシンポジウム」に登壇。代表の由井が「土と腸は同じ」をテーマに講演。

■ ジェフリー・M・スミス氏(映画「遺伝子組み換えルーレット」監督)を代表が単独インタビュー。

■ 健康米としても人気の豊受米の栽培を函南町で開始。

■ テレビ静岡に自然型農業の取り組みを紹介するTVコマーシャル実施。

■ NPO法人グリーンネットワークと提携し、放置竹林対策として竹の資源を有効活用するために、竹を粉碎し、非加熱で固体と液体に分離する装置を購入し、竹の粉をクッキーやパンなどの食品、そして竹粉はオーガニックな土壌改良剤として田畑に使用。

■ ルーマニアの植物療法ジェモセラピー(新芽・蕾療法)のカンファレンスに代表がメインスピーカーとして招聘され、学術発表。



ルーマニアで植物の新芽や蕾の栄養を健康に応用するジェモセラピー(植物幹細胞療法)の学会に招聘され代表が学術発表(2017年)



女優の杉田かおるさん、豊受自然農場静岡を訪問、1年間ハーブを栽培。この年の豊受化粧品のPRにもご協力いただく(2016年)



農林水産省主催 アグリビジネス創出フェア(東京ビッグサイト)が代表連続事例発表(2014年、2015年)

2018年

- 農業と密接に関係する森林、里山、竹林などの資源を有効活用するため日本豊受自然林を設立。
- 自然農からオーガニックな食、健康への取り組みが取材され、米ドキュメンタリー映画「真の免疫」で国際公開。

2019年

- 奈良時代から山形県最上地方にて代々自家採種で受け継がれてきた「最上紅花」の種子を、杉田かおるさん（2016年 日本豊受自然農イメージガールとして契約）を介して、農家から譲っていただき豊受函南農場で栽培、これを原材料に類紅、ファンデーションなどのメイクアップ商品の新シリーズを、また藍やウコンも栽培を通して染めもの商品を発売。
- 200以上の神社の由来、祭神、祭事特集する神社年鑑令和元年度版に代表へのインタビュー記事「未来のために日本古来の「自然農」を」が掲載される。
- 200以上の神社の由来、祭神、祭事特集する神社年鑑令和2年度年版に代表へのインタビュー記事「未来のために日本古来の「自然農」を」が掲載される。
- ハーブ酵素、ハーブ健康酢の製造・販売事業が開始。
- マイナビ農業主催「NEXT AGRI PROJECT 2019 東京」で「農業の基本は自然型農業」をテーマに講演。

2020年

- 静岡放送ラジオ番組「鉄崎幹人 WASABI」で日本豊受自然農「農園日記」コーナーに1年間連続ゲスト出演。
- カナダの料理の鉄人番組で豊受オーガニックレストランが取材を受け、鉄人が函南の畑で料理実演。
- 原村政樹 監督ドキュメンタリー映画『タネは誰のもの』で函南自然農場での伝統野菜の種とりが上映される。

2021年

- グループの種苗部門として、日本宇迦魂種苗株式会社設立。
- 学校給食に有機食材採用の全国シンポジウムに参加、ウェブサイト「オーガニック給食マップ」賛同団体に腐葉土由来、昔ながらの600種類以上の土壌菌「豊受御古菌」の培養に成功し、土壌改良材として販売。
- 独自配信インターネットTV局「とよけTV」開設、オンライン配信事業を開始。
- 小谷宗司 信州大学農学部前特任教授、長野県製薬と共同で漢方薬材料センブリ栽培への取り組みを開始。

2022年

- 豊受オーガニックレストランで弁当販売を開始。
- 自然なタネ由来の自主表示ラベルを展開する「OKシードプロジェクト」に参画。
- 原村政樹監督ドキュメンタリー映画『食の安全を守る人々』を協賛。
- 毎週火曜日の12時 函南農場からのインスタライブ配信「みんなのTV」が開始。
- 農地集積・集約化部門で静岡県から優良賞を受賞。



2022年1月からほぼ毎週火曜日
農場からインスタ、とよけTVで生配信



静岡県から農地集積・集約化部門で表彰される (2022年)



静岡 SBS ラジオ「鉄崎幹人の WASABI」
「豊受自然農園日記」コーナーに1年間連続ゲスト出演
(2019年)

伊豆の国市 金谷地区 田植え後の水田から



函南町細沢農場での大豆「福豊」収穫風景



化粧品や食品の原材料となる癒しのハーブカレンデュラの収穫



化粧品や食品の原材料となるベータカロテン豊富な豊受五寸ニンジンの収穫



堆肥づくりではホタテの殻など日本で自給できる農業資材なども活用



麦の栽培



ジャガイモの植え付け



化粧品の成分「竹水」や、堆肥に混ぜる「竹粉」になる孟宗竹



女優の杉田かおるさんのご縁で奈良時代から代々栽培し続けてきた山形の種を分けていただいた最上紅花



ヒット商品の歯磨き粉などにも使われるハーブ・フェネルの苗育つと人間の背よりも高いぐらいに



紅花、ウコン、藍などを使った自然染料の草木染め



2020年 文化放送ラジオ マイナビ農業「アグリ時間」に連続出演



ゴマの種取り



豊受大豆から生まれたさまざまな食品



とよけみなのTV 畑のシェフコーナー 新製品「天日干し組合」でちまきづくりを配信



豊受黒大豆みそづくり



静岡函南農場イベント（春の花摘み、秋の収穫祭）







五穀豊穡
国土弥栄
日本豊受自然農



日本復興之鍵は、
日本古来の
自然農にあり



伊豆の農場でのハーブ花摘みツアー

会社名	農地所有適格法人 日本豊受自然農株式会社
代表者	代表取締役 由井寅子
設立	平成 23 年 10 月
本社所在地 《静岡本社 農場：函南町、 伊豆の国市、 伊東市》	静岡県田方郡函南町平井 1741 番地の 61 TEL：055-945-0210
北海道支社 《農場：壮瞥町》	北海道有珠郡壮瞥町仲洞爺 60 番地の 1 TEL：0142-66-7100
ショップ レストラン 事務所	東京都世田谷区玉川台 2 丁目 2 番 3 号 矢藤第 3 ビル TEL：03-5797-3371
業務内容	自然型農業からの六次産業化 穀類、野菜、ハーブ 300 種栽培 食品加工、自然化粧品製造 ショップ、通販、レストラン事業
お問合せ	TEL：03-5797-3371 Email：info@toyouke.com

知 自然型農林業の 大切さを学ぶ

農場では春と秋、自然農体験ツアーを開催。太陽を浴び、土に触れて、風を感じ、植物と過ごす中で、自然と共に生きる心地よさを思い出します。



環 自然型農林業の営みが環境も人も大事にする

■ 静岡県 函南加工棟



函南・洞爺の加工棟は地熱と太陽熱を採り入れたOMソーラーを採用。太陽の熱で穀物やハーブを乾燥させています。自然農場の農作物を原材料に使った健康弁当事業を展開。

■ 北海道 洞爺農場



木やヘンプ、レメディ入りで塗りつくす豊受オリジナルの木造建築。断熱材も呼吸する材料にこだわりました。

食 あなたの身体はあなたが食べるものでつくられる

日本豊受自然農の伊豆・洞爺農場のハーブや野菜の山の幸をベースに、駿河湾などの海の幸、さらに調味料や穀類など、基本はオーガニック、しかも美味しさにこだわった日本食でのおもてなしをモットーに家族の団らんを感じさせ、皆の心が楽になるようなレストランづくりを行っています。



NON GMO 化学合成食品添加物 無添加

豊受オーガニクスショップ&レストラン

東急田園都市線 用賀駅南口より徒歩 10 分 東名東京 IC から車で 2 分
東京都世田谷区玉川台 2-2-3 矢藤第 3 ビル 1F
tel：03-5797-3252

◇ 営業時間 昼の部 11：30～15：30 ※ラストオーダー 15：00
夜の部 17：00～21：00 ※ラストオーダー 20：00
◇ 定休日 日・月〈特別営業の場合あり〉

※お飲物各種、ソフトドリンクの他、酒類がございます。
※混雑時は、ご相席いただくことがございます。
※VISA・Master Card のクレジットカード利用が可能です。

