LOA 導入・実践報告

2012.2.17

実 践 者 氏 名	恩田　將人　様	地　　域	長野県東御市
業 種 ・ 業 態	農業	生 産 品 目 等	ブドウ、リンゴ
LOA の導入時期	2008.9	LOA 導入内訳	アースパワー、グランドバイオ、G-EEn

（報告者：春口博二）

【LOA 導入前の問題・課題・状況】

・果樹栽培を始めてから今日まで長年取り組んできたことは、「いいものを作れば、お客は付く」という信念のもとで、土づくりに、植物の身になってやってきた。今では営業に出かけなくても、ブドウもリンゴも実を付ける前に完売できるようになってきた。そのために、いいと判断したものは高価な資材（土壌改良材や肥料）でも投入してきた。高価な資材でも結果が付いて来ればいいが・・・。

・それでも、病気や害虫との闘いに終わりはない。年によっては惨憺たる時もあり、他の果樹園との優位差はあっても、自ら納得できる内容を継続することは難しい。

【LOA 導入後の経緯・状況・結果】

・LOA を導入して 3 年になる。最初は“こんなもので！？”と思ったが、過去のお付き合いのよしみから先ずアースパワーを入れることにした。
畑に入れる時期が秋口の収穫前であったが、なんでもやってみなければわからないと、入れてみたところ予想に反し僅かの時間でいい感じの結果が出て来た。

・2 年目、3 年目と気候や摘果の条件の割には、年々良くなってきているのが分かった。

・極めつけの結果は左の写真のリンゴ。今年は厳しい冷え込みが続いているが、屋外に置いていたリンゴ（シートは掛けていた）が**－8℃でも凍らない**（上）。
更に放置して－13℃で凍ったのが下の写真。誰にも信じてもらえないかも知れないが、現代科学や生物学的観点からも理解に苦しむ内容だが、実際に起きたことである。しかも、－13℃のリンゴも外見上の凍傷痕はあるが、中は何の変化もなかった。
しかし、これを食してみると、やはり歴然とした食感や味の差があった。凍らなかったリンゴはもぎたてのカリッとした食感、甘味と酸味が程良く美味しいリンゴである。
『氷点下でも凍らないリンゴができた！』

【考察・評価・今後の指標】

・“継続は力なり”信じて 3 年使い続けて頂いた結果が、「凍らないリンゴ」（多分、他の果物でも同じです）」を作ることに繋がったと思います。自然が見せてくれる奥深い現象と捉えています。人間の知り得ていることはまだまだ僅かだということですね。

・細胞の中のタンパク質は三重構造の水に包まれていますが、環境エネルギーが貴まることで遺伝子及び遺伝子情報（ソフト）の内容・機能が安定して、タンパク質を包んでいる水が壊れにくくなったと考えられます。環境エネルギーが、ある位置にまで高まると、このような現象が現れるのでしょう！

・果樹や野菜、穀物の栽培と二次加工に対する考え方と方法が根底から変わる実践の始まりです。