



AWA認証 AGRICULTURE WORLD ASCENSION

毎日の食事が私達の身体を作り健康を左右する。自然栽培（自然農）の栄養価が高く腐らない農産物は、サプリメント農産物であり食育・健康長寿に繋がります。AWA認証はオオゲツヒメの国（徳島）から世界に健康に寄与する目的として一般社団法人食農推進協会が創設。



腐らない野菜とは

GENUINE

木村秋則氏の農法に賛同

奇跡のリンゴで知られる同氏は自然に順応した方法で作れば農作物は腐らず枯れる事を発見しました。硝酸態窒素を含む有機/化学肥料を使う事で腐敗に至る現象が起きるのです。硝酸対窒素を含む野菜では腸内で善玉菌優位の環境



写真は自然農園岡田で採れた野菜



をつくれません。最近の腸内細菌医学では食べた物をエサとして各種アミノ酸・ビタミン・ミネラル・酵素・ホルモンなど人間の生命活動に必要な物質は腸内で作られる事が明らかになりました。腐らない野菜を食べるという事は自然治癒力を高め、病気にならない身体作りに繋がります。



栄養価の高い自然栽培(自然農)野菜は美味しい！

TASTY

美味しさの秘密

植物が土から吸収する主要な窒素栄養源の一つ、硝酸イオン。肥料の多くに含まれています。肥料を与えすぎると土壌中の硝酸イオンが増加し、多く吸収しすぎると、野菜に「苦味」や「えぐ味」が残ってしまいます。硝酸イオンの量



が減ると、糖度、ビタミンC、抗酸化力といった栄養価が飛びぬけて高くなるということが分かりました。【オーガニックエコフェスタ栄養価コンテスト】自然栽培(自然農)では、土壌の微生物や虫、植物達が自ら自然のバランスを保つよう働きかけ、効率よく必要な栄養素を吸収できるためです。



AWA認証のはじまり

START

一般社団法人食農推進協会

AWA認証制度は農作物の付加価値を高めて、農家の収入増加を図るとともに、耕作放棄地の活用や、消費者の理解促進に努めたいと“生命の食”吉田哲也代表理事、“ふじや”の鍛谷徹社長、“つるぎ町雑穀生産販売組合”の磯貝



一幸組合長の有志が集まり、2024年12月に発足しました。吉田氏が理事長を務めています。検査はデリカフーズホールディングス(株)の子会社へ委託し、栄養価を分析、そのデータを基にAWA認証を認定します。当協会の顧問にデリカフーズの元社長である丹波真清氏も就任しています。



AWA認証の定義

DEFINITION

自然に準じて枯れて行く農産物を数値で認識できる認証

- 全国各地に拡大している耕作放棄地の有効活用として自然循環農法を推進するための後押し
- 市民の方にも簡単に出来る自然循環農法が食糧危機対策として普及拡大させる為の裏付け



耕作放棄地や雑木林は栄養の宝庫



AWA認証 AGRICULTURE WORLD ASCENSION

私達は、本来の野菜が持つポテンシャルを最大限に引き出す栽培条件は「無農薬」はもちろんのこと、化学・有機肥料を一切使わない「無肥料」、そして土壌中の微生物のバランスを保つ「不耕起」による自然栽培(自然農)であると考えます。その野菜をより多くの人に行き渡らせるべく選別基準を設け、生産者と販路拡大に努めています。



農作物の選別基準

STANDARD

評価基準				
項目	見た目	土壌分析	農作物分析	
特A 農産物	大きさ形状が優れて 見た目も最高に綺麗	土壌分析が必須 (分析結果も良)	栄養価分析で 最高ランク値	超富裕層
特B 農産物	大きさ形状に優れて 見た目も綺麗	土壌分析が必須 (分析結果も良)	栄養価分析で 優れた数値	富裕層
優秀農産物	大きさ形状が優れて 見た目も悪くない	土壌分析は任意	栄養価分析で 優れた数値	オーガニック 志向層
奇跡農産物	大きさ形状不揃い 見た目は劣る	土壌分析は任意	栄養価分析で 優れた数値	飲食業・学校 病院・福祉施設等(調理用と しての供給)
自給用農産物	見た目は不揃いで 虫食い有り	無し	無し	個人

*自給用農産物は、上記土地で出来たきた中で採れるケースが多い(土壌や農作物の検査は良の場合含む)

1, 奇跡農産物の認証

⇒栄養価コンテストの4種(糖度、抗酸化力、ビタミンC、硝酸イオン)

2, 優秀農産物の認証

⇒上記+ミネラル5種(カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛)
ビタミン4種(野菜により違い有)(ビタミンA、E、B1、B2)

3, 特A及び特B農産物は上記項目+土壌分析(DGC)+農産物単位で付加価値の高い検査



認証を希望する農家を募集

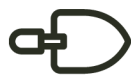
- 農産物を生産している圃場や作業状況及び収穫物の動画を提出
- 枯れて行く過程の写真及び動画を提出
- AWA認証のための基本情報を申請書として提出

一般社団法人食農推進協会
〒770-8053 徳島県徳島市沖浜東1丁目36-4
TEL.088-622-6885
FAX.088-622-6886
お問合せフォームはHPにあります
<https://shoku-nou.com/index.html>



AWA認証 AGRICULTURE WORLD ASCENSION

土壌微生物多様性・活性値を測定する為に、土壌分析サービスBIOREXを開発した、株式会社DGCテクノロジーへ委託し、データを元にAWA認証の評価基準に加えられます。世界で初めて土壌の微生物群集の有機物分解活性の多様性と高さを数値化したBIOREXは、国際特許も出願中で今後、地球環境に優しく持続可能な農業の為に必要な基準となるでしょう。

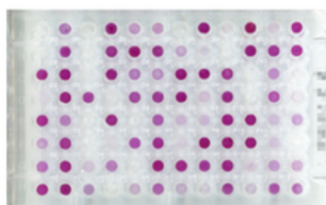


土壌分析

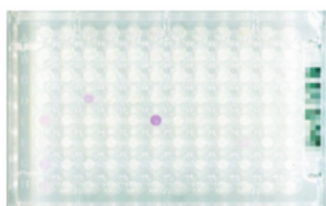
BIOREX

土の健康状態を計るバロメーター

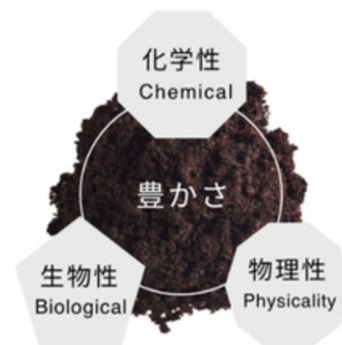
土壌の豊かさは、化学性（pH、窒素、リン酸、カリ、ミネラル、腐食など）物理性（粒状、硬度、水はけ、水持ちなど）生物性（微生物、小動物など）の3つで表します。



微生物多様性・
活性値（BIOTREX）の
高い土



微生物多様性・
活性値（BIOTREX）の
低い土



95種類の異なった有機物（微生物のエサ）が入った試験用プレートに、サンプル土壌を薄めたものを入れて、専用のロボットを用いて一定温度で15分間隔で48時間連続的に測定し、サンプルに生息する微生物によって各有機物が分解される速度を調べます。

微生物によって分解できる有機物の種類は異なっていますので、たくさんの種類の有機物が分解できたということは、たくさんの種類の微生物がいるということになります。また、有機物の分解速度が速いということは、それだけ微生物が活発に働いているということになります。こうして、微生物の多様性と活性との両方を合わせて計測した値が、土壌微生物多様性・活性値（BIOTREX）となります。

※BIOTREXは商標です 引元: 株式会社DGCテクノロジーHPより <https://dgc.co.jp>

自然農が教えてくれる生命の循環

▷自然の力を最大限に活かす「自然栽培(自然農)」の秘密

自然栽培(自然農)は、無農薬・無肥料・不耕起（耕さない）、そして水も与えない農法です。これは自然界のバランスを崩さず、地球のサイクルに沿った野菜づくりを目指すものです。

「耕さない」ことは、強制的な酸素供給による生態系の急激な変化を防ぎ、土の上と中の生命活動を守ります。土は、虫などの活動や植物の根によって自然に団粒構造が作られ、鎌が深くまで入るほどふわふわで健康な状態が保たれます。

▷雑草と虫は「敵」ではなく「共存者」

慣行農法では敵とされる雑草ですが、自然栽培(自然農)では地表を守り、朝露を保水する重要な役割を果たします。また、畑には虫がたくさんいますが、被害は驚くほどわずかです。これは豊かな草木が虫の「食べる物」を豊富に提供していること、そして自然のバランスで育った野菜が強い生命力(エンドファイト)を持っているため、食い潰されないからです。虫は一生を終えると、そのまま土へと還り、自然の肥料となってくれます。

▷「腐る」のではなく「枯れる」野菜

自然栽培(自然農)で育った野菜は、道端の草木と同じように、水分が抜けて「枯れ」ます。これは野菜が生命力を終えて静かに土に戻っていく、地球の自然な摂理に沿った状態です。健康な土が、「腐らず枯れる」強い野菜を育て、その

健康な野菜が私たちの健康な身体をつくれます。



分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS

一般社団法人食農推進協会はデリカフーズ株式会社のFarm to Wellness倶楽部に加入し、野菜の健康診断というサービスを利用します。栄養価の分析を委託し、データを元に当協会から生産者へAWA認証を付与します。自然栽培(自然農)の普及の為のプロジェクト、徳島県吉野川市の麻植自然農園(岡田自然農園)の畑から採れた野菜は枯れて行きます！



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

徳島県吉野川市鴨島町

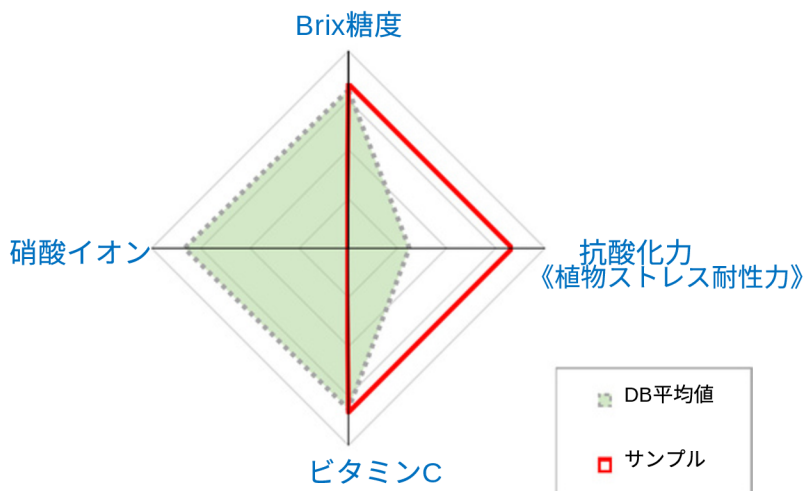
サンプル名：リーフレタス



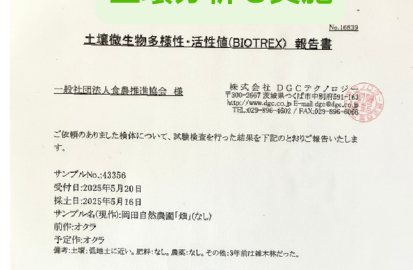
	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	4.4	4.2	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	71.4 	26.6	—	DPPH法 窒素代謝 (同化) や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	21.2	20.8	21	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	20.0 以下	1,678	2,000	窒素代謝 (同化) の指標
食味評価	3 嗜好型 (1~5)	甘味：0 旨味：0 苦味：0 青味：1 えぐみ：1 シャキシャキ感：1 香り：0 分析型 (0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。平均値算出に用いた数：110検体 (リーフレタス/2010~2024年/4~5月)
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版 (八訂) 《レタス類、リーフレタス/葉、生》 ※3 不可食部を含んで分析を実施

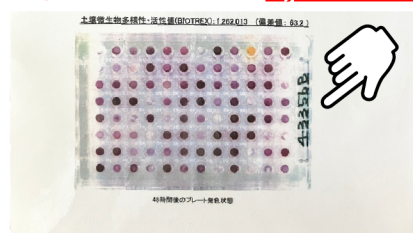
野菜の健康診断スコア (項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ1,262.013!!



○硝酸イオン含量において、検出下限値以下の低い値となりました。

○食味については、歯応えのあるシャキシャキとした食感で、品のある青味とえぐみが口に広がる、という評価でした。





分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

徳島県吉野川市鴨島町

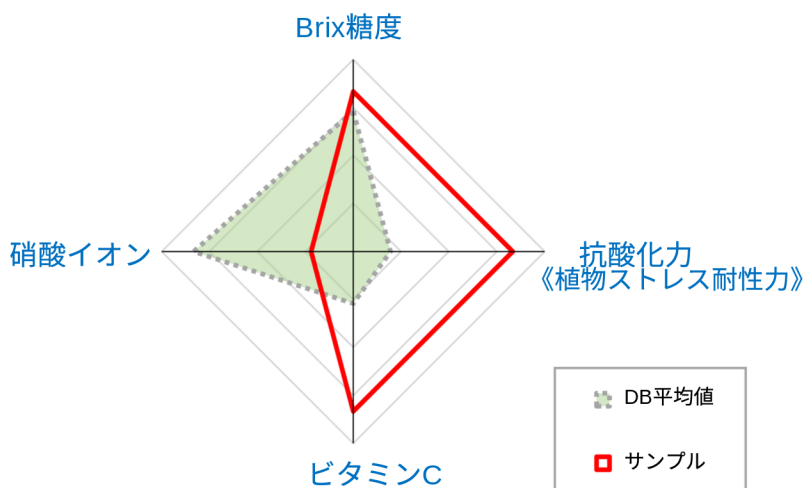
サンプル名：ハクサイ



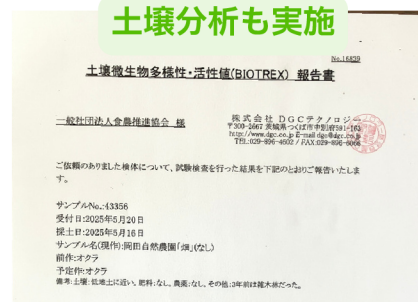
	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	4.2	3.7	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	75.2 約4.3倍	17.6	—	DPPH法 窒素代謝（同化）や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	58.7 約3.1倍	19.1	19	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	344.2 約3割	1,308	1,000	窒素代謝（同化） の指標
食味評価	3 嗜好型 (1~5)	甘味：0 旨味：1 苦味：1 辛味：0 えぐみ：1 食感：1 風味：1 分析型（0を基準として-2～+2の五段階評価）		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。平均値算出に用いた数：160検体（ハクサイ/2006～2023年/4～5月）
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）《はくさい/結球葉、生》※3 不可食部を含んで分析を実施

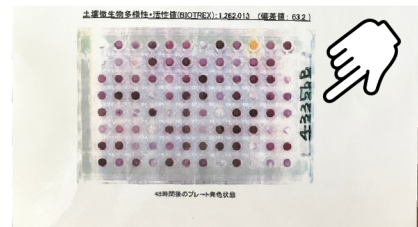
野菜の健康診断スコア (項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ1,262.013!!



○DB平均値と比較すると、抗酸化力《植物ストレス耐性力》は約4.3倍
ビタミンC含量については約3.1倍と、いずれも非常に高い値となりました。

○Brix糖度に関しては約1.1倍とやや高い傾向が見られました。

○硝酸イオン含量においては、約3割と低い値となりました。

○食味については、繊維質なしっかりとした食感で、辛味のある風味が鼻を抜けてしっかりとした青味と旨味があり、味が濃い、という評価でした。





分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

徳島県吉野川市鴨島町 サンプル名：ごぼう

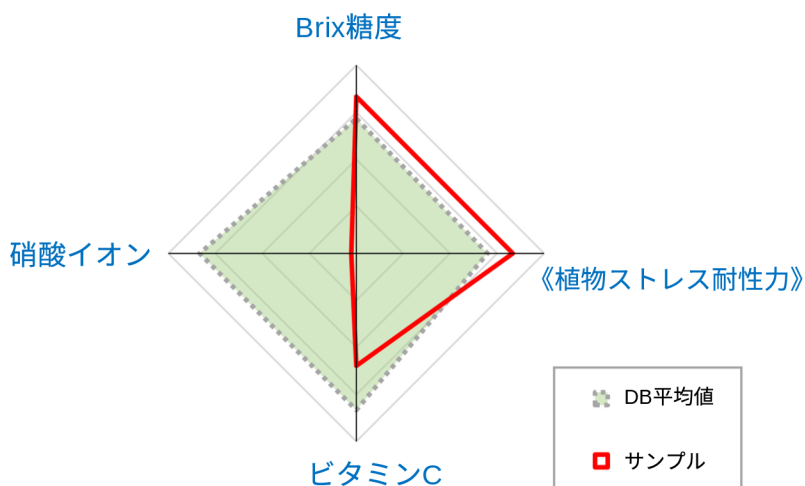


	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	16.3	14.0	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	152.2	127.6	—	DPPH法 窒素代謝 (同化) や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	11.1	15.4	3	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	42.5	1,347	1,000	窒素代謝 (同化) の指標
食味評価	3 嗜好型 (1~5)	甘味: 0 旨味: 1 えぐみ: 0 食感: 1 繊維残り: 1 香り: 0 風味: 1 分析型 (0を基準として-2~+2の五段階評価)		

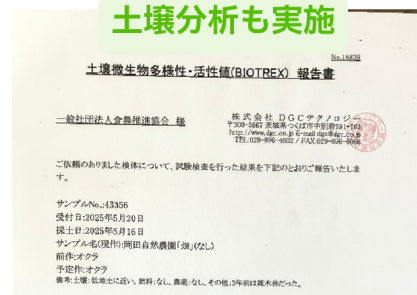
※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。平均値算出に用いた数: 28検体 (2010~2023年/4~5月)
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版 (八訂) <ごぼう/根、生> ※3 不可食部を含んで分析を実施

野菜の健康診断スコア

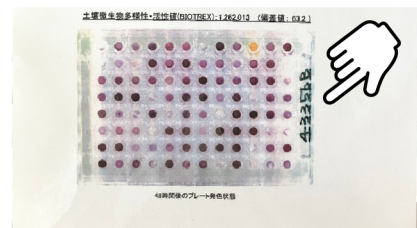
(項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ**1,262.013!!**



- DB平均値と比較すると
Brix糖度は約1.2倍とやや高い傾向が見られました。
- 抗酸化力《植物ストレス耐性力》についても約 1.2倍！
- 硝酸イオン含量においては、1割以下の低い値となりました。
- 食味については、噛み応えのある食感で、旨味のある風味が口に残り、ほんのりとした甘味、しっかりとした旨味がある、という評価でした。





分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

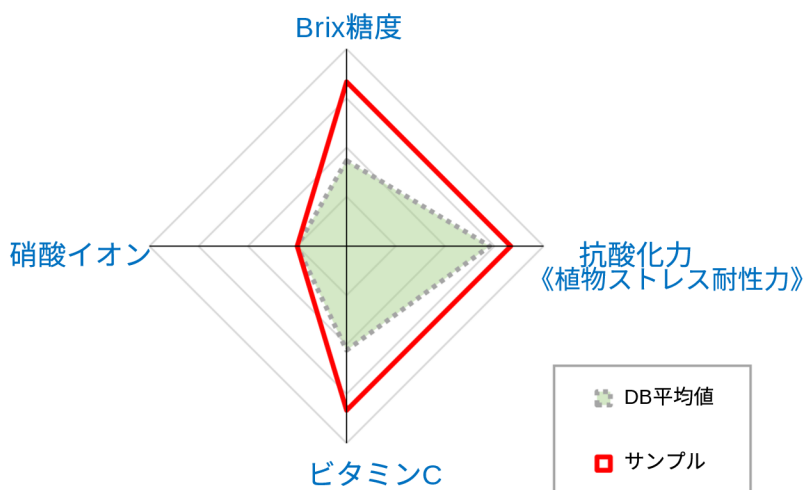
徳島県吉野川市鴨島町 サンプル名：キヌサヤエンドウ



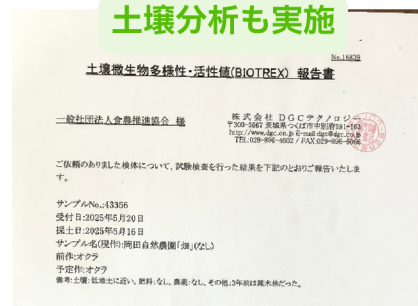
	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	27.2	14.2	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	105.4	91.9	—	DPPH法 窒素代謝（同化）や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	105.5	66.9	60	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	15.0 以下	15.0 以下	微量	窒素代謝（同化） の指標
食味評価	4 嗜好型 (1~5)	甘味：1 旨味：1 青味：1 食感：0 香り：1 風味：1 分析型 (0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。平均値算出に用いた数：12検体（サヤエンドウ/2014~2024年/通年）
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）《えんどう類、さやえんどう/若ざや、生》※3 不可食部を含んで分析を実施

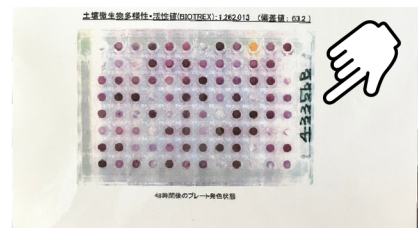
野菜の健康診断スコア (項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ**1,262.013!!**



○DB平均値と比較すると、Brix糖度は約1.9倍、
ビタミンC含量については約1.6倍と、いずれも高い値となりました。

○硝酸イオン含量においては、検出下限値以下の低い値となりました。

○食味については、シャキシャキした食感で、しっかりとした品のある青味と、強い甘味と旨味があり、味が濃くて美味しい、という評価でした。





分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

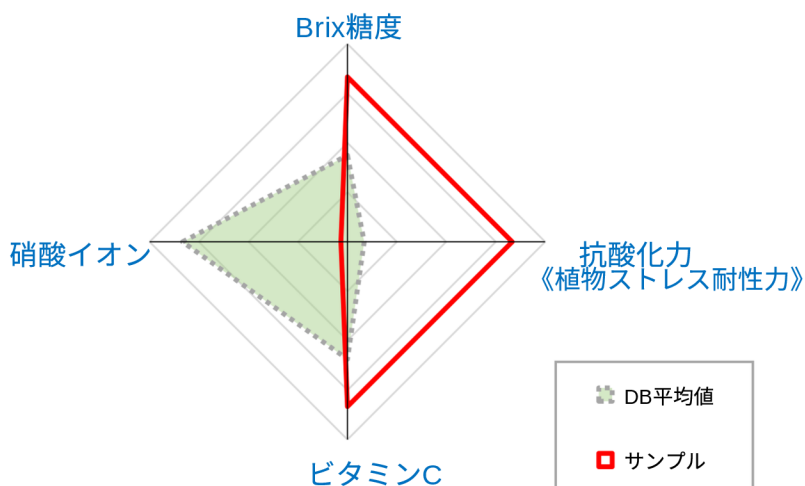
徳島県吉野川市鴨島町 サンプル名：ヨモギ



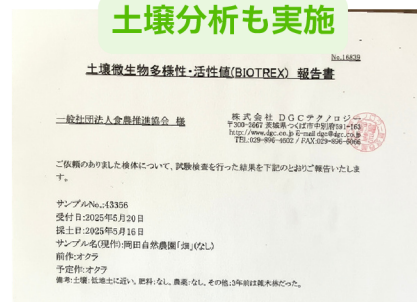
	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	9.0	4.7	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	718.7 約9.8倍	73.5	—	DPPH法 窒素代謝（同化）や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	31.2 約1.4倍	22.2	35	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	65.1 1割以下	1,674	微量	窒素代謝（同化） の指標
食味評価	3 嗜好型 (1~5)	甘味:0 旨味:1 苦味:1 食感:1 香り:1 分析型 (0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。参考値算出に用いた数：41検体（シュンギク/2010~2022年/4~5月）
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）《よもぎ/葉、生》※3 不可食部を含んで分析を実施

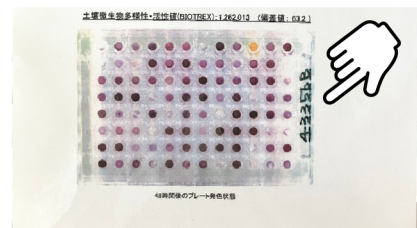
野菜の健康診断スコア (項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ1,262.013!!



○DB参考値(シュンギク/4~5月)と比較すると、抗酸化力は約9.8倍
Brix糖度については約1.9倍と、いずれも非常に高い値となりました。

○ビタミンC含量に関しては約1.4倍と高い値となりました。

○硝酸イオン含量においては、1割以下の低い値となりました。

○食味については、繊維質のあるしっかりとした食感で、ヨモギの良い香りがあり、しっかりとした青味と旨味を感じる、という評価でした。





分析結果報告

DELICA FOODS HOLDINGS



麻植自然農園(自然農園岡田)

NATURAL

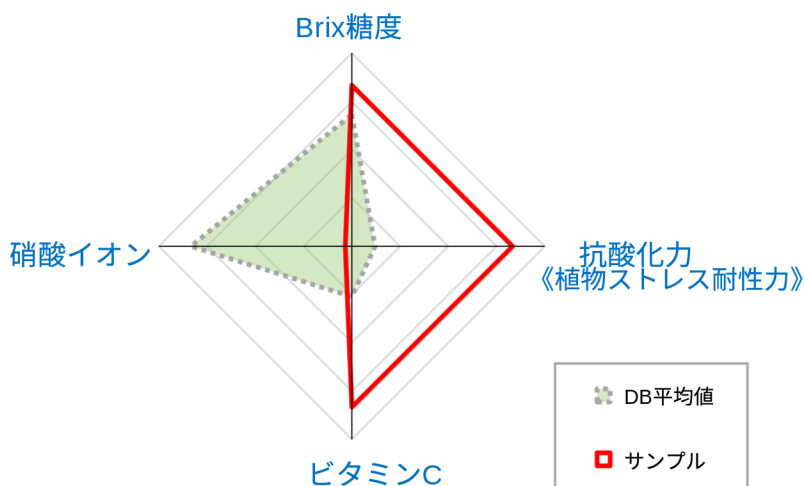
徳島県吉野川市鴨島町 サンプル名：フキ



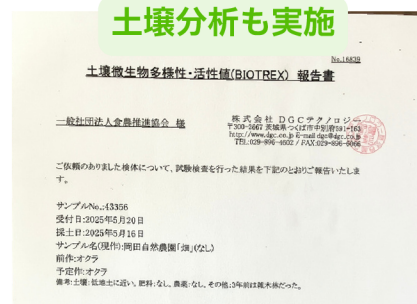
	分析結果※3	DB平均値 ※1	食品成分表 値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	5.4	4.4	—	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	141.8 約 6.9倍	20.5	—	DPPH法 窒素代謝（同化）や 糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	34.8 約 3.2倍	10.9	2	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	36.1 1割以下	898.6	2,000	窒素代謝（同化） の指標
食味評価	3 嗜好型 (1~5)	甘味：0 旨味：1 苦味：1 えぐみ：0 食感：1 繊維残り：1 香り：1 分析型（0を基準として-2~+2の五段階評価）		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。平均値算出に用いた数：13検体（フキ/2011~2025年/通年）
※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）《ふき類、ふき/葉柄/生》※3 不可食部を含んで分析を実施

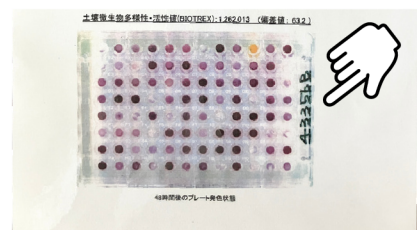
野菜の健康診断スコア (項目をポイント換算し、グラフ化しています)



土壌分析も実施



偏差値63.2のところ**1,262.013!!**



○DB平均値と比較すると、抗酸化力は約6.9倍、ビタミンC含量については約3.2倍と、いずれも非常に高い値となりました。

○Brix糖度に関しては約1.2倍とやや高い傾向が見られました。

○硝酸イオン含量においては、1割以下の低い値となりました。

○食味については、繊維質のあるしっかりとした食感で、独特な青い香りが鼻を抜け、しっかりとした苦味と旨味がある、という評価でした。

