

農薬を分解し、安心・安全・健康的な作物を作る

「ピロール農法」をご存知ですか？

＊ ピロール作物はとても美味しいと評判です！

ピロール農法とは、土壌菌であるラン藻の増殖をうながすことで、土の中の微生物相を豊かにして肥沃な土をつくることです。ラン藻は自ら光合成を行う過程で強力なキレート物質を産出し、それが作物のカルシウムやその他のミネラルなどの吸収を飛躍的に高めるのです。微生物の働きで酸素たっぷりの柔らかな土壌になり、肥沃な土は作物の根から沢山の栄養分を吸収させて丈夫な根を作ります。このような土づくりを行うことで、病虫害や菌に強い、丈夫でミネラル豊富な作物が出来るのです。甘くて、風味があり、どの野菜を食べても、昔ながらの味がして大変美味しいと好評です。

（ピロール野菜の特徴）

- 1.カルシウムをはじめとしたミネラル類の含有量が抜群に高い。
- 2.EPA や DHA などの不飽和脂肪酸が多く含まれている。
- 3.αリノレン酸が多く含まれていますので、アレルギー対応野菜として注目されています。
- 4.土壌菌の多い土で作った農作物は汚染が少ない。
- 5.ピロール土壌に含まれる菌の作用によって、発ガン物質のトリハロメタン類や、猛毒のダイオキシンを分解する。

「ピロール野菜は、身体に優しい安全な野菜です。」

(販売代理店)株式会社北大・FKS 事業部

〒870 - 0266 大分県大分市大字大在 2 番地

TEL : (097) 592 - 4646

FAX : (097) 592 - 1881

(製造元)新友会・福祉漬物工場「ひまわり畑」