

くまもと手作り酵素の会

春酵素の仕込みが難しい方へ

草配送システムご案内

2025年2月2日版



[2025年ご提供開始]

くまもと草配送システムご注文（フォーム）

<https://ws.formzu.net/dist/S132144462/>

手作り酵素の愛飲者のみなさまへ

くまもと手作り酵素の会です。今春より、春の手作り酵素の草配送システムを開始いたします。

私が所有する山林、竹林、田畑を中心に、山都町や南阿蘇の良質な野草を40～50種類、採取して仕込みます。



なぜ草配送システムなのか？

近年、自らの手で仕込むことが難しくなった方がいらっしゃる、という話をよく聞くようになりました。

その理由とは、

- ・ 加齢により足腰が弱くなった
- ・ 自動車免許を返納して遠距離の移動が難しくなった
- ・ 野草が採れる場所が少なくなり量が確保できない

などです。

手作り酵素は、その名が示すとおり「自分で野草を採集して、自分の手で刻み、自分の手で培養」します。

あなたもその趣旨に魅力を感じて、毎年山野に出掛けては仕込みをしてこられたと思います。

身土不二を重んじ、他者依存症候群からの脱却を掲げてきた手作り酵素の実践では「生活圏内にある野草を自分の手で仕込む」ことが大切なのです。

しかし、それが難しくなっている現状に対しては柔軟に対応していく必要があります。

そこで、さまざまな事情を抱えた愛好家の方のために草配送を行うことにしました。

草配送システムを承る方

手作り酵素は代理店で仕込み方を教えてもらってから、自分で作っていただいています。

我流で行うと誤った方法で仕込むことがあり、品質や安全性に問題が起こるためです。

ですので手作り酵素の仕込み方等について、すでにご存知の「愛好家」の方に本システムをご利用いただきます。

具体的には、

- ・すでに愛飲している
- ・自分か家族が仕込み経験者
- ・体力面、環境面で仕込むのが難しい
- ・多忙なため仕込む時間が取れない

このような方にご利用いただきます。その他、事情をお持ちの方はご相談ください。

配送方法

厚手のポリ袋で二重密封し、ダンボール箱に梱包して仕込み当日に配送します。



草システム注文の手順

当会の申し込みフォームからお申し込みください。

- ・仕込み量（10kg単位）
- ・受け取り希望時期（記載がなければ最短発送）

を明記ください。

草の入った袋の重量は21kgになりますので、1人で容器に移すには重すぎると感じる方もいらっしゃるようです。

その場合は2袋に分けて梱包することもできますので、フォームにその旨お書きください。

受け取りの日時指定はできません。おおまかな希望時期をお伝えください。希望がなければ最短を目指します。

お支払いについて

フォームから申し込んでいただいた後、料金等のご案内メールを送ります。

ご入金を確認してから仕込み作業を始めます。仕込んだ日に着払い宅配便にて発送します。

2日後ぐらいに到着しますので、発送日から数えて1週間後に濾してください。下図の例を参照してください。

日	月	火	水	木	金	土	日
仕込み日 発送日	配送中	草到着 かき混ぜ 1回目	かき混ぜ 2回目	かき混ぜ 3回目	かき混ぜ 4回目	かき混ぜ 5回目	濾し作業

支払い費用

支払う費用をまとめますと、

- ・仕込み代行費 : 15,000円
- ・砂糖（11キロ） : 3,300円
- ・発送梱包費 : 700円
- ・響魂（10キロ用） : 3,750円
- ・海の精（10キロ用） : 9,850円

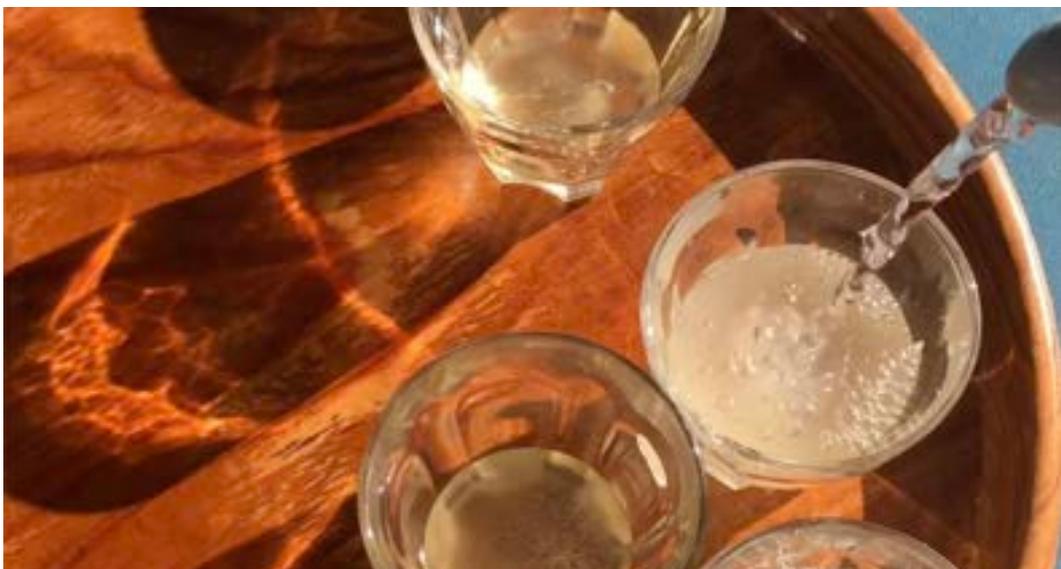
合計 32,600円

となります。海の精など、以前のストックがある場合は各種手当などにお使いください。

砂糖と響魂は混ぜて発送します。海の精は同包しますので、濾した後、仕上げに混ぜてください。

仕込み段階まで終わった草が届きましたら、ご自宅の容器に移して毎日手でかき混ぜ、ご自身の常在菌を培養していただきます。

こうすることで、ご自身に最適化された手作り酵素の飲用を続けていただくことができます。



春の野草ベストシーズン

当会の仕込みは3月下旬から5月上旬まで行います。

どのタイミングで仕込んでもしっかりとした酵素はできますが、時期が早ければそれだけ草の質がよく味も良いと感じています。

後になるほど植物は成長して大きくなりますが、成長点の勢いはゆるくなっていきます。

つまり、お申し込みが早いとそれだけ質の良い草をお届けすることができるということです。

もちろん、標高の高い地域の野草を摘むなど、できるかぎり高品質を維持するように努めます。

仕込み作業の稼働状況によってはお待ちすることもありますので予めご了承ください。

なお、1日に仕込める分量には限りがありますので、お申し込みの状況によっては受付を早めに終了することがあります。

ですので余裕を持ってお申し込みいただければと思います。

くまもと草配送システムご注文（フォーム）

<https://ws.formzu.net/dist/S132144462/>

質問などありましたら、遠慮なくご連絡ください。

<https://hspsense.com/kos/inquiry/>

よろしくお願いします。

※なお、この草配送システムは状況を見ながら最適化を進めてまいります。
仕様や金額など突然変更することがあります、どうぞご了承ください。

くまもと手作り酵素の会
<https://hpsense.com/kos/>



熊本・阿蘇の野草について

熊本は九州の中央部に位置しますが、阿蘇周辺は標高が高く南方にしては冷涼な気候です。稲作をはじめ高冷地野菜の栽培がさかんで野草の種類も豊富です。徒歩圏内で40種類ぐらいは難なく採取することができます。活火山のエネルギーとミネラル豊富な湧水に恵まれた大地に繁茂する、良質な草を採取して丁寧に仕込みます。

