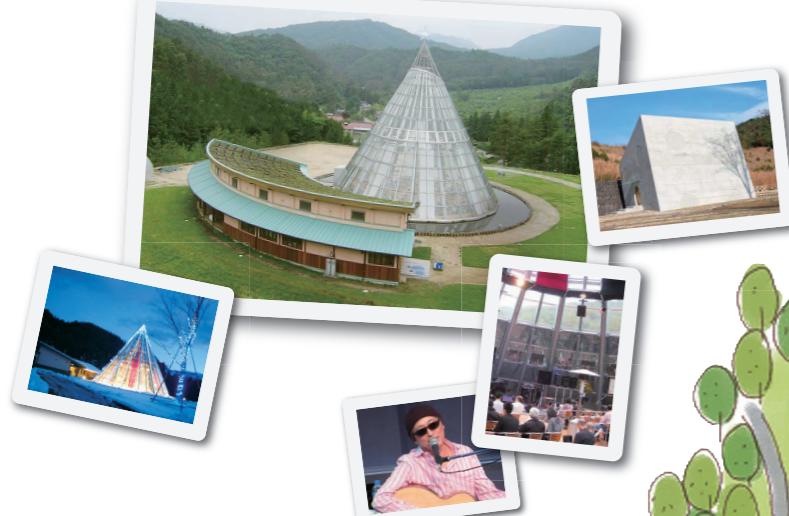




①シンボルタワー [バイオスフィア]

人と自然の出会いの架け橋を願って作られたタワー。

都市(人々)と農村(きなり村)が共存融合するために創り上げたタワーは、全面をガラスで覆った円錐型のハウストーム。ここでは年間を通して、さまざまなイベントやコンサートなど、多くの人たちのコミュニケーションの場となっています。



②研究棟

循環型社会形成の為の研究開発施設。

循環型社会づくりの為、DNA シーケンサや電子顕微鏡を導入し研究を進めています。また、循環型社会の情報発信も行っています。また、下水汚泥等の有機物からメタンガスを発生させ、エネルギーとして回収する「無排水型乾式メタン発酵装置」を設置し、メタンガスを発酵する際に発生する発酵残さも肥料として有効活用しています。



◎現在行われている主な研究事例

アーティチョークの機能性物質の研究

アーティチョークの有効成分を抽出し美容健康をテーマに研究を行っています。

ヤトロファ油の燃料化研究

含有量の多いヤトロファから搾油した油を燃料化する為の研究を行っています。

炭化物の成分分析

電子顕微鏡により炭化物の成分炭化物を施肥した植物の成分などの研究

きなり鶏の品種改良

DNAシーケンサーにより、遺伝子レベルでの確認を行いより良くする為の研究を行います

循環農園の きなり村

KINARI VILLAGE



シンボルタワー

農園

研究棟

③鶏小屋

秋田と鹿児島の遺伝子を掛け合わせた鶏…「きなり鶏」。

秋田の比内鶏と鹿児島のインギー鶏を掛け合わせた鶏。自農園の大豆、葉菜、アーティチョークの葉などを食べ、広い鶏舎でのびのびと育てています。歯ごたえのある肉質で、味が濃く、鶏肉本来の美味しさが味わえます。きなり鶏の卵はようじを刺してもつぶれない、黄身の弾力性が自慢です。



きなり鶏は比内鶏をベースにした純国産の鶏です。農薬・化学肥料を一切使わずに育てたハーブを主に食べさせ、衛生管理を徹底してワクチン接種せず、大切に育てています。



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご



絶品の鶏肉
絶品のたまご

