

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 106 号 2007.2.25

健康な地球に生きる健全な人間の姿を求める「岡田茂吉師」が提唱した「自然農法の原理」に基づき、「無施肥無農薬栽培」を通し、生産、流通、消費者がお互いの現場を理解し合える、安全で豊かな「食」の普及に取り組んでいます。

2007年 生産者・消費者ミーティング

今年の農産展・頒布会など各種行事に必要な、ある程度まとまった食材を、生産者に依頼をしたり又、生産者の今年の作付け計画を教えていただき、それを元に献立を考えたりと、情報を交換し合うミーティングが、昨年に引き続き開催されました。昨年の反省としては、依頼をしていたが、行事の予定が変わってしまい必要な作物が変更になってしまった点や、生産者の方も、依頼された分の作付けをしたが、天候などの理由で、全て供給できなかった点などがあげられました。収量の件は、足りなそうなときは、早めに連絡を頂き、次の手が打てるようにする。依頼した側は、その分をたとえ予定が変わっても、購入してゆくなど、お互いの立場を理解しあいながら、話し合いました。又、頒布会の係からは、多くの種類の作物を並べたいとの要望が出ていました。生産者からは、ネギや大根など、「通年供給を目指します」との声もあり、無施肥無農薬栽培にける熱意が伝わってきました。消費者側も「調理に使う野菜は、販売に向かないサイズのものでも大丈夫です」「時期がずれていても冷凍保存して使います」など、準備万端。また、甘夏の皮でマーメイドを作ったり、スイカの皮でお新香を作るなど、自然の素材は捨てることなくムダがないという話も聞きました。無施肥無農薬栽培の作物をまだ食べたことがない方達に、そのおいしさと素晴らしさをお伝えしたいという意気込みを感じさせられました。(編集部 田村)



自然のショウガに感動！そして・・・

先日 TOREK 自然農法宛に黒澤さんという奥様からお電話を頂きました。

頒布会の会場に伺って、正直あまり設備の整っていない場所でされているな、と思いつつ入りました。幾つかの品物を購入している中で、ショウガがありました。少しお高いかな、とも思いましたが購入できない値段でもありません。ですので、その生姜も購入しました。その生姜を使ってみて驚きました。何ともいえない香りがあるのです。いつも使っている生姜だって香りはありますが、お魚でいえば天然の近海ものど冷凍の輸入もの・・・それ位の違いがありました。そしてその生姜をつい最近までとってあったのですが全然悪くなっていますし、香りもそのままでした。最近では農薬や防腐剤の影響でいつまでたっても腐らないものもあります。けれどそういうものは時間がたつにつれ、形状はそのままでも変な臭いに変ってきてしまうのですく分かります。そういうものとは全然違っていました。それから出会った方皆さんがとても感じの良い方達で、私とても好きになりました。」



とのお話しを頂きました。黒澤さんご自身、食に関してとても勉強されていて、色々な事をご存知の方でした。そういう方にお褒め頂いた事、そしてお気にいっていただいたのが設備や値段などでなく、人と作物そのものであったことがとても嬉しく、有難い事だと思いました。ということで、さっそく生産者の西山さんにお伝えしました。



西山欣宏さん

昨年の夏、販売できる物が少なかったこともあり 畑を続けていく自信がなくなっていました。いろいろ考え、12月の頒布会までに良い野菜がとれなかったら畑をやめて転職しようとまで思いました。実際、頒布会には満足できる量は出せませんでした。自分の野菜が売り切れても最後まで会場にいました。その時はまだどうするか結論は出ていなかったのですが、その後、秋の農産展で自分のサツマイモが人気投票で1位になったことと、頒布会でショウガを買ってくれた方の話を聞き、これは続けるしかない、続けられると思いました。畑では野菜も越冬しようと頑張っています。これからも多くの人に野菜を届けられるように取り組みたいと思います。」

無施肥無農薬栽培のみかんを作ります

静岡県沼津市西浦 土屋直士さん



始めたきっかけは、製茶工場の山下さんを通して、TOREK 自然農法市川生産グループを紹介していただいたことです。山下さんは私のみかん園の一つが、森に囲まれていて、他の慣行栽培のみかん園からの農薬の飛散も無く、又万が一病虫が発生しても、周りからとやかく言われないので、そこで無施肥無農薬栽培をやってみてはと言ってくれました。私自身、長年、農薬に疑問を持ちながら、みかんを生産してまいりました。と言いますのは、例えば、黒点病という、みかんの皮に黒い点が出る病気がありますが、普通に栽培すれば、少しはつのが当たり前のです。実際ついても、安全ですし、味の面でも何の影響もありません。ところが、市場では商品価値がなくなってしまう。少しでも黒点病が無いものを

作ろうと、産地間競争になり、競って農薬を散布する結果となったのです。見た目だけの黒点病をなくすために、大量の農薬をかけたみかんを、本当に消費者は望んでいるのだろうか？しかし消費者の声は生産者には入ってこない。売れないものを生産してもしょうがないので、黒点病の無いみかんを生産してきたのです。とはいっても、実際に無施肥無農薬栽培を実施することは、冒険であり、挑戦でした。農薬を全く散布しないと、どのような病虫害がでるのか？今までは、魚粉を主体とした配合肥料を施肥していたが、やらないとどうなるのだろうか？剪定した枝をチップにして土に入れていたがこれもやらないとどうなるのだろうか？と不安も色々ありましたが、1年目は、何の問題もありませんでした。病虫害も無く、樹勢も落ちていない。土も除草剤を播かないので、かえってふかふかとかやわらかくなってきています。2年目の今年は、うらなりの年です。昨年はかなり摘果しましたが、やはり実のつきは減ると思います。これはやむをえない事です。昨年11月に八王子で行なわれた TOREK 自然農法農産展に参加して、りんご栽培農家の中島さんのお話を伺ったことがとても良かったです。りんごは品種改良が沢山されているけれど、みかんはそれ程もなく、原種に近いので、りんごよりは無施肥無農薬栽培がやりやすいのではないかと考えています。今回、TOREK 自然農法を通して、消費者の方々と直接かかわることが出来たことが本当に良かったと思います。市場のニーズがイコール消費者のニーズではないことが分かりました。今年、来年が勝負の年だと思いますので、がんばって取り組みたいと思います。

自然の素材で手作り味噌！

毎年、夏・秋の農産展ではカレーライスやサラダなど、無施肥無農薬栽培の作物を使ったメニューが来店されています。調理係は毎回材料集めに奔走していますが、今年の秋は昨年同様トン汁を作ることが早々に決まったため、「お味噌は自分達で作りましょう」ということになりました。

材料：無施肥無農薬栽培の青大豆（きじま平自然農産）3キロ
無施肥無農薬栽培のもち米（きじま平自然農産）を使用した麹3キロ
塩（シママース）1.5キロ



3キロの大豆を大きなズンドウ4つに分けて一気に茹で上げ、機械でミンチ状にし、塩・麹と混ぜ合わせたら容器に詰めて仕込み完了。あとは熟成を待つだけです。これで約10キロのお味噌ができます。

豆を煮ている時、甘くていい香りがして、きつとおいしくできると思いました。

熟成がどうなるか、心配でもあり楽しみでもあります。

以前は自然の麹がなくて、市販の麹を使っていましたが、色も味も全然違います。無施肥無農薬栽培で作って下さる方がいるから出来ることなので、本当にありがたいと思います。

あっという間に楽しくできました。秋の農産展をお楽しみに！

無施肥無農薬栽培作物の販売予定

3月3日 於：伊都能売会館

生産者の方々が直接販売されます。 東京都八王子市長房町57 090-5445-5745

- きじま平自然農産：コウサイタイ、小麦粉、きなこ、大豆、豆菓子、きのこめし
- 中島農園：フキノトウ、ホウレンソウ
- 長柄山自然農園：卵、ひき肉、コマツナ、シイタケ
- 針貝成代さん：クッキー
- 宮澤弥生さん：ひなまつり和三盆クッキー、マドレーヌ
ガレット、プリン、シュークリーム



お問い合わせ先：編集部 関谷 TEL:090-5445-5745 e-mail: naturefarming@torek.jp
TOREK活動のホームページもご覧下さい。 <http://www.torek.jp>