

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 117 号 2008.1.25

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。

ざ・チャレンジャー

木村郁夫編 2

前号では、木村さんが岡田茂吉師の自然農法理論を自分で行い、実証したいと思い立ち、田んぼを借りるべく、5 年前に知り合った地主さんを訪ね、今年から 4 畝を借りることができたことを紹介しました。今号では、スタートに当たっての木村さんの心中をお伝えします。



木村さんは、機械がないので、手植え、手除草、手刈り、おだ掛け天日干で行なう。分からないことだらけのスタートに不安はあるものの、戸惑いはない。心中、土の力を信じ、土に苗、稲を作ってもらいたいと思っているのだ。そして、地元農家の人と協力し合っている。彼は、TOREK 自然農法セミナーで、栽培法は異なるが、地元農家の人に乞うことにより、作業時期や稲体への着眼を学べることを知った。

タネモミの確保は整った。今回は地主さんからの調達だ。タネモミ 1 升を手にも思慮が始まる。これからの作業、タネモミの浸水。塩を使用するのとしないのではどちらが良いか。苗作りは田んぼの日当りの良い所に苗代を準備しよう。日々の水管理と観察をおこなうで行こう。土と水位の按配、田植えの間隔等、先輩や五三会の仲間とも相談をしよう。

彼の近い将来の夢、それは、この 4 畝から 1 反、2 反と自分で耕作できるようになりたいということだ。そう語る木村さんの耳には、試合開始のゴングが鳴り響いていることであろう。(文責: 光良)

TOREK 自然農法 体験学習

千葉県長生郡 長柄山自然農園



1 月 12 日(土)、冷たい雨の降る中での作業でしたが、全員ドロドロになりながらも頑張りました。

例年、長柄山での体験学習は 11 月におこなわれていたのですが、今回は真冬の 1 月。でもそのおかげで、思いがけない嬉しい出会いがありました。生後 3 週間のヒナを見られたのです。みんなで手の平にのせて、その暖かさ感激し、丈夫に育ってくれるよう祈りました。

鶏舎の掃除は、積もった鶏フンを掘って袋に詰め、小屋の外に運び出していく力仕事です。一生懸命やっ

たのですが、掘った後の小屋の中の地面がデコボコになってしまいました。トンボを使ってきちんと平らにしている人もいて、次回はデコボコにしないよう気をつけようと思いました。

採卵が一番の楽しみです。うずくまっている鶏をどかしたら、なんと 9 個も卵を抱いてびっくりしました。「ありがとう」とお礼をいいながら、卵をもらいました。

生き物を相手にする仕事は本当にいろいろな苦勞があると伺っています。年に一回のお手伝いですが、参加できてよかったと思いました。(編集部 田村)



お知らせ

<自然農法 頒布会> 2 月 15 日(金) 10:00~15:00 東中野会場

豆腐(絹・木綿)、豆乳、おから、青大豆納豆、味噌、みかんジュース、パン、宮澤弥生さんのお菓子などの加工品のほか、季節の野菜を販売する予定です!



お問い合わせ先: 編集部 針貝 FAX: 03-3369-3324 e-mail: naturefarming@torek.jp
TOREK 活動のホームページもご覧ください。 http://www.torek.jp

映画『いのちの食べかた』座談会 その 2

20 代 I: 無ワクチンの山本養鶏場(長柄山自然農園)では、食肉にされる鶏も、捕まえるときに逃げ回るみたいですけど、人間に食べられて初めて使命を全うすると思えば、間違っていることではないし、いたしかたない。でも、そういう命を食べている、そこには感謝が必要だなと私も思いました。それを思っこの映画のヒヨコを観たときに、その命の全うの仕方が正しいのかどうかと思いました。



スタッフ H: 食のため豚や牛を切りきざむ過程というのは、ある意味許されると思うんです。そこに祈りや感謝が入ってくればね。何が問題かっていうと、薬品漬けってことだと思うんです。これだけの豚が結局ここにあるということは、かなりの薬品と機械で統制している。枯葉剤ではないといっても、きれいなヒマワリが薬で一せいに枯れるわけですね。収穫のために。

教師 N: そう、大量消費、大量生産をなくして、もっと余裕を持っていくことがいいなと思う。今は祈る余裕さえないくらいだから、もう少し動植物をいたわるようになるといいなと思うんです。日本も大量の食物を捨てている。それが世界の貧困の場にいったら飢えて死ぬ人が減るといって捨ててるそうです。無駄ばかり。無駄のない消費にしていく必要があると思うんです。

スタッフ H: コンビニの廃棄の弁当を豚に食べさせて、豚がおかしくなったということもありましたね。出産ができないとか、産まれても奇形とか、そんな話だったと思う。動物と人間はサイクルが違うから、豚には薬品の影響が早く表われてくるという考えもある。

教師 N: それを動物が身をもって知らせてくれると思うんです。将来人間もこうなるよって。もうなってるとも聞きますけどね。

座談会の全内容は <http://www.torek.jp> に掲載されていますので、ご参照ください
参考: 『いのちの食べかた』は、ポレポレ東中野にて 2/2 から 2/15 まで上映予定

笑顔を与えるケーキです!

板橋区 石倉靖久



まったく飲めなかったコーヒーが、自然のコーヒーのおかげで飲めるようになったことを、ホットニュースで紹介していただいたのは、7 年くらい前でしょうか…。その後、我が家では、ほぼ毎日このコーヒーを飲むのが日課になっています。今回、そのコーヒーを使ったモカロールケーキが、宮澤さんの手により完成、発売されたということなので、早速、試食してみることにしました。

外観はごく普通なのですが、ほんのりと漂う香りは自然のコーヒーのものです。食べる前に、クラシックコンサートの始まる直前の、あの一瞬の緊張感、そして期待感に似たものを感じてしまいます。芳醇(ほうじゅん)な香りが口腔内に拡がります。スポンジとモカクリームが舌の上で一体となり、口元が思わず弛んでくるのが分かります。飲み込んでしまうのが、もったいないと思うくらい美味です。甘みを少し抑え気味なのも好感が持てます。たかがケーキ、されどケーキ。このケーキはあなどれません。食べていると、いつの間にか笑顔になっている、そんな不思議な魅力をもったケーキです。

食の楽しみは生きる楽しみ! 味わうことの喜びを感じた一瞬でした。材料の一つ一つを吟味し、こだわりを持って作られているそうですが、実際に食べてみれば、自然の食材や制作者の良心が、このケーキを作るために、どれだけ注がれているのかが、はっきりと分かります。今回、一番の思い入れがあって、大好きなモカロールを選びましたが、他にも新作ケーキが次々と出ているようです。食べる前から楽しみです。今後も笑顔が止まらないケーキをどんどん作り続けてください。お願いします。

無施肥無農薬栽培物の販売予定

2 月 4・10 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 57 042-665-6369

きじま平自然農産: もち米、小麦粉、豆菓子、納豆、きのこめし
市川生産グループ: 煎茶
飯塚農園: みそ、ダイコン(4 日のみ)
中島農園: ゴボウ、ジャガイモ、干柿
長柄山自然農園: 卵
富田善嗣さん: 白米(2.8kg 4,000 円ほか)
よしたけ農園: 白米(1.2kg 1,000 円、2.5kg 2,000 円)
宮澤弥生さん: マドレーヌココア、ブランガレットココア、モカロールケーキ、プリン、マドレーヌ

