

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 128 号 2008.12.25

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。

長柄山自然農園からの便り！

山本由希彦

今年は、世の中にも食品偽装から世界同時株安まで大きな変化があったが、個人的にも色々なことがあった。

家畜を飼うということは、毎日世話をしなければならない。楽しい気持ちではいるが、時には悲しくやるせない気持ちの日もあった。ヒヨコの飼育に関して言えば、出荷時に強制接種されるマレックワクチンをせずに生まれたばかりのヒヨコを育ててきたが、今年はずいぶん育てるのが大変だった。いつもより大量にヒヨコを導



入し、なんとか数をそろえることができたが、死んだたくさんのヒナを埋めるときは、いつもなんと切なく、神経が疲れた。ヒナの購入にも限界を感じた。来年に向け、少しずつ自家繁殖に取り組んでいかねばならない。電気点灯せずに、地球の呼吸に合わせて自然に産卵させているため、現在、産卵数は少ないが、今卵を産んでいる鶏たちは、その中で生き抜いた選ばれた鶏たちだ！

最近、卵が出産時にお役に立った話を聞き、改めて目に見えない自然の力を実感した。実は出産された志村さんを私は知っている。（「出産を助けてくれた卵パワー！」参照）

彼女は20年以上前に髪の毛がすべてなくなってしまったことがある。まだ20歳前なのにかわいそうに思った。しかし、この人がこれからどうなるのか興味津々でもあった。それからしばらくして、そのときも医学的処置をせずに、きれいな髪の毛が生えそってきた彼女の姿を見た。驚異的であった。彼女は私に、ある意味、目に見えない自然の力を見せてくれた人であったのだ...

また来年も、今までお世話になった人たちに感謝しつつ、頑張っていこうと思わせていただいた。



出産を助けてくれた卵パワー！

江戸川区 志村光子

7月末に長女を無事に自然分娩で出産できたことです。

朝 6 時ごろ、陣痛が最高潮に達し、分娩台に乗りましたが、程なくおさまってしまい、泣くほどの腰痛です...。なんとか落ち着いて、再び出産の体勢になったとき、駆けつけてくれた友人が「私は自然の生卵を飲んで生み出す力をもらったことがあります！今持ってます。飲ませてもいいですか？」と主任助産師に言ってくれて、許可を頂けました。白身半分飲むと、なんと1回いきむことができました。「上手、上手！頭が出て来たわ。卵パワーかしら？」との声。あと半分の白身で、より強い痛みが何度か来ました。院長先生が「お手伝いしましょうか？」、友人が「お手伝いとは？」と聞くと、「ほんの少し陣痛促進剤を使うだけです」とのこと。友人が「もう少しがんばれる？」と言ってくれたので、私は「はい！」と答えることができました。

そして、最後の黄身を飲みきったときから、強い痛みが押し寄せ、途中、娘の心音が落ちることもありましたが、主人と友人の励ましで、無事出産。娘の大きな産声を聞くことができました。

後日、知り合いの助産師さんが「40 才過ぎて、陣痛がいったんおさまると、二度目の陣痛は絶対来ない。そのとき医師は促進剤を勧めますが、その時点で、帝王切開の手術準備はすべて整っていたはず。再び陣痛が来るなんて大奇跡です！」とのこと。あのとき、促進剤に同意していたらと思うとゾッとします。卵パワーがなかったら、自然分娩はかないませんでした。本当にありがとうございました。



こだわりの手作りみそをどうぞ！

新潟県 小国町 飯塚伸子



平成元年より始めた味噌作り。途中、大豆の収穫ができず、仕込めなかった年もありましたが、早いもので20年の歳月が経ちました。亡き主人が無施肥無農薬栽培の農法に感動し、日本一の米作りがしたいと昭和61年、家族で小国町へ移住しました。農業と無縁だった私も、今では微力ではありますが、生命の糧である食物生産にたずさわって、本当に幸福なことだと思っています。

収穫したお米の大半を味噌に加工します。こんなおいしい米を味噌にするのはもったいないと言う方もいますが、お味噌にすることで、より大勢の方に自然のものを提供でき、色々なお料理に使って楽しんでいただければいいかなと思っています。「無施肥無農薬栽培の米、大豆を使っただけの味噌作りがしたい」という昭和61年当初の強い思いもあります。

幸いにも、手作りにこだわっている(有)新潟農産の山本様とのご縁を頂き、味噌の加工を委託しています。手作りで言う工場は全国でも少ないとのこと、機械を使用しない、手作業によって作る上質の糀(こうじ)を使っています。また、お味噌は嫌気性で、樽(たる)を開けると上部は黒く変色しています。これは空気中の菌の繁殖したものだそうです。私は塩をポリ袋に入れたものを重しとして樽の上部を密封していますので、黒い部分が少ない気がします。それでも黒くなった部分を取り除くと、最初の出来上がり量より、かなり減ってしまいます。「とにかく味噌は生きているんです」と言われた、新潟農産の先代社長の言葉が樽を開けるたびに思い出されます。

樽を置いた場所、また同じ樽でも、奥と手前では味噌の色、香りが違います。それぞれの樽を開けるたびにドキドキします。人間もそれぞれ違うように、微妙に出来上がりが違うことに感動しています。味噌工場の従業員の方には「糀の出来上がりがとても白くてきれい」「香りが良い」などと、毎年ほめていただき、無施肥無農薬栽培の米、大豆なればこそと、うれしく思います。また、毎年田畑の草取りなど手伝ってくださっている皆様のおかげと感謝しています。



昨年より私も7畝ほどの畑二ヶ所に大豆を作付けしました。一方の畑はウサギに食べられてしまいましたが、もう一方は無事収穫でき、110キロくらいの収量となるのではないかと思います。

これからも身体の続く限り、「夢と希望」を持って、自然農法に取り組みたいと思います。

誠の愛の手で育まれた材料を使っての味噌を、ぜひご賞味ください！

自然農法始めました

厚木市 青木容子



今年、事故でムチウチになり、それを乗り越える、ひとふんばりする体力のなさを痛感し、また鎌ヶ谷の頒布会に行ったとき、忙しい仕事のあいまをぬって、人にお分けできる野菜作りを目指しがんばっている方のお話に、勇気と感動をもらったことから、自然農法を始めようと思いました。

9月から、すぐ近所で約10坪の畑をお借りでき、今はダイコン、コマツナ、レタス等、11種類の野菜が元気良く育っています。

畝作りをしたとき、以前に借りていた人が使った石灰が出てきて、土にも人間の体にも異物は良くないことを視覚からも分かったような気がします。夜中にヨトウ虫を捕りに行ったり、草取りなど大変なこともあります。

手をかけてあげると、翌日グッと大きくなっていて、野菜と会話しているみたいです。どれも味にうまみがあり、食べるとパワーが出てきて有り難いです。近所の方々にダイコンをお分けすると、「それで(無施肥で)出来るの？」と驚いている人もいます。自然農法から学ぶことはたくさんあると実感する日々です。

無施肥無農薬栽培物の販売予定

1月1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：白米(1kg 1,000円) 干柿、アズキ、豆菓子

市川生産グループ：煎茶、みかん

長柄山自然農園：卵、ひき肉、鶏ガラ

飯塚農園：みそ(500g 1,100円)

中島農園：下仁田ネギ

よしたい農園

白米 ジョリフィーユ：プリン、マドレーヌ、年賀セット(焼き菓子詰合せ)

お問い合わせ先：編集部 針貝 FAX: 03-3369-3324 e-mail: naturefarming@torek.jp

T O R E K活動のホームページもご覧ください。 http://www.torek.jp

お知らせ



自然農法体験学習 1月12日(祝) 山本養鶏場(千葉県長生郡) 1/1申込み〆切り

自然農法頒布会 1月21日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00 (売切次第終了)

自然農法頒布会 2月22日(日) 東中野会場 10:00~15:00 (売切次第終了)

自然農法勉強会 2月26日(木) 昼の部 10:30~ 夜の部 19:00~ (別院講堂)