

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 131 号 2009.3.25

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。

高熱でも胃におさまる作物！

龍ヶ崎市 青田はるか



39 くらいの高熱が先月 2 月 7 日から 1 週間ほど続きました。当然、食欲はなくなりましたが、何か食べて体力をつけたいといけません。市販の果物やご飯を口に入れましたが、おいしくなく、仕方なしに飲み込みました。しかし、胃の中におさまらず、しばらくすると気持ちが悪くなり、もどしてしまいました。

母が、富田さんの自然米、サツマイモ、醤油、大根、ラスク、リンゴを購入し、また知人からも自然の卵、ほうじ茶、ミカン、ジャガイモを頂き、母に調理してもらいました。それまで食べるたびにもどしていたので、食欲はありませんでしたが、せつかなので、最初にふかしただけのサツマイモを頂きました。口に入れたとたん、とてもおいしく、母とともに感動しました。すごうれしかったです。もちろん胃に入った後も、もどすことはありませんでした。

自然のものを口にしてからは一度ももどさず、おいしく頂くことができました。熱は最後に 40 近くまで上がりましたが、薬も使わず乗り越えることができました。

他の方の体験で、具合の悪いときに、市販の食べ物はすべてもどしてしまい、自然のもののみ食べることができたということを何度も聞いてはいましたが、実際に自分で体験して、びっくりするとともに、自然の食物が持つパワーを実感しました。

今回のことで、食の安全について考えることができました。本来、命をつなぐ食物であるはずが、農薬や肥料を使用したことで、肝心なときに役に立たない、むしろ、口に入れても、もどしてしまうことで体力を消耗してしまい、余計に体を弱らせてしまうとは…。これからは自然農法の普及に取り組んでいきたいと思いました。まずはお庭での作物の栽培から実践したいです。

生産者紹介！ 福井県の富田さん



上記の青田さんの体験にも、具合が悪いときに富田善嗣さんのお米も食べることができたという内容がありました。今回は富田さんをご紹介します。

富田さんは平成 13 年から農業を始めました。最初は有機栽培と減農薬減化学肥料栽培を実施していました。平成 17 年に初めて一部、無施肥無農薬栽培を行い、田んぼに何も投入しないことがこんなにも「気持ちのいい、すがすがしい」ものかと感激し、翌平成 18 年には、全面積を無施肥栽培にしました。今年は 2 町 3 反を作付けされる予定です。ほとんどが、おじいさんの田んぼを借りて行っています。

場所は福井県の池田町です。池田町は福井県でもお米のおいしい所として有名です。武生のインターから 40 分ほど山道を車で登ると、盆地のように開けた所に出ます。この東俣地区は池田町の中でもとても自然が残っているところです。周りは 360 度山に囲まれ、冬は雪が大変多いです。

富田さんとは平成 19 年、私が福井で自然農法を行っていたとき、頻繁にお互いの田を見たり、話し合いをし、深く交流しました。何も投入しない、というところにこだわり、育苗も無施肥で取り組んでいます。安定した育苗と除草が課題です。平成 19、20 年は稲刈りをぎりぎりまで遅くし、立ったまま天日乾燥する方法をとりました。

平成 20 年産のお米(コシヒカリ)はまだあるそうですので、ぜひお召し上がりください。

今年は、池田町での無施肥栽培に適した品種を探すため、数種類の稲を作付けされるそうで、とても楽しみです。(編集部 関谷)



つわりでも口にできる作物！

千葉市 鎌上絵理



私は妊娠が分かったあとの今年 1 月末ごろから、つわりがひどく、食欲がなくなり、食べるとすべて吐いてしまうようになりました。しかし、自然のほうじ茶だけは飲んで吐かなかったの、ほうじ茶だけを飲んでいました。何も食べることができず、寝たきりで、「このままではどうにかなってしまうのでは」と思い、部屋の中を探してみると、主人が買っていた自然の豆菓子を見つけました。私はおそろおそろ豆菓子一つ、口に入れました。すると、吐くことなく食べられたのです。そして、2 粒、3 粒と食べることができました。その後、自然のほうじ茶と豆菓子だけで 2 日間過ごしました。その次の日からは自然のお米とほうじ茶、豆菓子を食べることができるようになりました。

しかし、自然の物以外を食べると、また吐いて具合も悪くなるのです。今まで食べられた物が食べられなくなり、無施肥無農薬の物だけが食べられることを不思議に思うと同時に、食に対する考えが変わりました。今までは、自然の作物の価値が分からず、あまり購入していませんでしたが、その後は頒布会などでたくさんの自然の作物や加工品を購入し、おいしく頂いています。

ただのつわりと言われるかもしれませんが、私もお腹の子も自然の食物に助けてもらえたのです。

TOREK 自然農法頒布会、大好評



2 月 22 日(日)、東中野会場で開催された頒布会は盛況をきわめ、3 時前には、ほぼ無施肥無農薬の野菜、加工品は完売となりました。

「シナモンパンの味が忘れられない」「つわりがひどく、自然の作物しか口にいらなかった体験をして感激しています(上記参照)」「熱心に勧められ、食に関心があるので来ました」「具合が悪いとき、頂いた自然農法のお茶が飲めました」など来場者から多くの喜びの声を聞きました。

以前買った無施肥の大根を冷蔵庫に置いたままにしまったが、黒くなった切り口を切るとききれいで、食べることができた、他の同じように保存した市販の作物は腐ってしまった、と驚いて報告して下さった方もいました。自然米のおにぎり(絶品タクアンつき)、味噌汁も大好評で、またたく間になくなってしまいました。

食の安全のため、無施肥無農薬の作物の普及を切に願う私たちにとって、うれしい頒布会となりました。



お知らせ



自然農法頒布会	4 月 17 日(金)	鎌ヶ谷会場	11:00 ~ 15:00 (売切次第終)
	5 月 19 日(火)	"	"
	6 月 13 日(土)	東中野会場	10:00 ~ 15:00 (売切次第終)
自然農法勉強会	5 月 27 日(水)	昼の部 10:30 ~ 夜の部 19:00 ~	(別院講堂)

無施肥無農薬栽培物の販売予定

4 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 57 042-665-6369

きじま平自然農産：納豆、小豆、きのこめし
市川生産グループ：煎茶、みかんジュース
長柄山自然農園：卵
飯塚農園：みそ(500g 1,100 円)、白米
中島農園：フキノトウ、コマツナ
よしたい農園：白米
ジョリフィーユ：生ショコラケーキ、マドレーヌ、カスタードプリン



富田善嗣さん：白米

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>