

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 139 号 2009.11.25

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。

作物たちが迎えてくれた頒布会

10月31日、東中野会場の頒布会では、たくさんの無施肥無農薬栽培の野菜・加工品が私たちを迎えてくれました。大きなキャベツ、みずみずしいコマツナなど...見ただけで楽しくなりました。各生産者が取り組んでくれたおかげです。

なかでも、東中野通常販売に毎日のように努力してお野菜を送ってくださる木島平の竹内さんが来てくださって、作物への思いや種まきの時期、調理の仕方まで、いろいろ教えてくださいました。実際にヤーコンをささっと試食用に調理してくださるといこともありました。ヤーコンは見た目はサツマイモのようですが、生で食べられる、シャキシャキした食感の根菜です。薄くスライスして三杯酢であえたり、軽く炒めても甘みが出て、とてもおいしかったです。また、堀さんの新米で作った塩むすび、飯塚さんの味噌と金野さんのカブで作ったお味噌汁、西山さんの焼き芋がその場で食べられ、皆で感謝して頂きました。

今回、生産者が頒布会にあわせて多くの作物を作ってくださいる心意気を感じました。消費者の私たちも、普段から安全な食を考え、その心に答えていくことが大事だと思いました。(編集部)



いろいろ学んだ TOREK 自然農法農産展!

11月3日(祝)展示日

展示会場に一步足を踏みいれると、そこには、生産者ごとに展示された美しい自然農法の作物と、それら作物に関心のある方々の真剣な眼差しがありました。

今回は84名の実施者が414品の作物を出品されたとのことで、係の人に聞くと、1人の実施者が出品する数が増えている、それは各実施者の取り組みの充実度を表わしているとのことで、良いことだなと思いました。

米の生産者も増え、各地から17名の方が、コシヒカリをはじめ色々な種類の米を展示されていました。自然農法と慣行農法の稲の比較もあり、実際にさわってみて、自然農法の稲の茎がいかにかかりしているかが分かり、これなら雨の被害にあっても倒伏しないなと素直に感じました。新潟のお米の生産者に誘われて初めて来られた方が「真理を追究している仲間がこれだけたくさんいて驚き、感動した」と喜んでいらしたとのことで、うれしいコメントを頂いたなと思いました。

群馬の中島さんの奇跡のリンゴ

また今回、自然農法に切り替え8年が過ぎようとしている、中島さんのリンゴの木が、まだ完全ではないですが、今年、新たな気持ちで自然農法に取り組んだ結果、実ったという報告がありました。今まで若干の収穫があった年もありましたが、良くない結果のほうが多かったのが、その喜びはいかばかりか!



実際会場に、中島さんが慣行と自然農法のリンゴを両方展示して下さって、においくらべをしてみると、自然農法のりんごの香りの良さに驚きました。中島さんに「良かったですね!」と言うと、涙ぐんでいて、こちらもちらも、もらい泣きでした。



11月15日(日)販売日

販売会場は人がごった返すほどの大盛況。販売を行う23件の生産者やお菓子の加工者、また自然水の流通者の、自然農法普及に取り組む熱い心と、これまた自然農法普及を願い、少しでも安心安全な食を求める多くの消費者の強い思いがコラボして、すさまじい熱気が会場を満たしていました。



自然農法の食材で作ったうどんやトン汁も好評で、流れるようにのどを通る食材に幸福感を覚えたものです。おやき、ジャガイモもち等もあつという間に完売してしまいました。

生産者を囲む「交流サロン」では、自家採種の難しさ、猿や猪に作物を食べられてしまう問題など、生産者の大変さが分かり、感謝の気持ちがわきました。ある生産者の「何のために自然農法をしているのか、しっかりした気持ちがないと続かない」との言葉も印象的でした。また各生産者が作った何種類もの新米を食べ比べ、それぞれ味が違い、勉強にもなり、心もお腹も満腹でした。

足利市で取り組む五十嵐さんの話

話は前後しますが、11月3日の発表の場で、自然農法の畑23年、田んぼを5年取り組む五十嵐正吾さんのお話がありました。

五十嵐さんが自然農法を始めたきっかけは、胃潰瘍、十二指腸潰瘍で苦しんだことから、それ以来、自然の作物を食べることで、必ず再発すると言われていた病気が再発していないそうです。

5年前からは、ご家族で協力して自然農法の田んぼを始められ、草取りなど思った以上に大変だったそうですが、今までこの地方にはなかった、田植え期に必要な雨が降るなど、自然も協力してくれると感じ、とても感謝されていました。その後は毎月の鎌ヶ谷頒布会で、お米、お野菜を販売されています。

そして今年、昨年まで何も入れずにとお願いして作ってもらっていた苗に少し肥料が入っていたことが分かり、自然農法の実践がしっかりできていないことを深く反省し、例えお米の収穫ができなくても、今年は自分たちで苗から作ることを決意しました。そして4月中旬に苗箱にもみをまき、保温していましたが、約半分の苗箱にカビが生えてしまいました。それでも堀さんから教わったとおり太陽にあてると、5日ほどでカビはなくなり安心。田植え後に草取りに取り組み、日照不足や天候不順の影響も少なく、昨年より1割ほど増収したとのことで、聞いているこちらもちらもちら、本当に良かったと思いました。

身近な食の問題

11月15日には、食についてのお話を聞きました。原因不明の難病、クローン病にかかったある青年が今年6月、クローン病などに関係する医療講演会・交流会に参加したとき、いつもは新薬の説明や治療法に関することが多いのに、このときは食に関する内容で、マーガリン、ショートニングなど人工的に作られたトランス型脂肪酸を含む食品が、クローン病の原因かもしれないという、衝撃的な発表を聞いたと言うのです。その青年は以前からそういう食品を人一倍摂取していたので、その発表を聞いた後は、病気に対し「なんで自分だけこんな目に」という気持ちが消え、自己責任を感じ、食生活を変え、前向きに取り組んでいるということでした。トランス型脂肪酸は身近にある様々な食品に含まれ、私たちは日々口にしていますので、食の問題として考えていかなければいけないと思いました。

毎回そうですが、今回の農産展でも色々勉強でき、大変有り難かったです。そして、それら学んだことを今後に活かしていくことがとても大切だと思いました。(編集部)

お知らせ

自然農法頒布会 12月16日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~(売切れ次第終了)
自然農法頒布会 12月20日(日) 東中野会場 10:00~(売切れ次第終了)

無施肥無農薬栽培物の販売予定

12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

きしま平自然農産:白米、モチ米、カキ菜、ダイコン、納豆、きのこめし、赤カブの漬物、カブの甘酢漬
飯塚農園:ダイコン、ハクサイ
市川生産グループ:煎茶、ほうじ茶
長柄山自然農園:卵、鶏ガラ、ひき肉、シイタケ
中島農園:ジャガイモ、ダイコン、ニンジン、ハクサイ
ジョリフィーユ:かぼちゃのモンブラン、いちごのロールケーキ、カスタードプリン、マドレーヌ ほか



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