

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 142 号 2010.2.25

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。

自然農法頒布会

2月14日(日)、自然農法普及の最前線の一つである、東中野の頒布会に行ってきました。さっそく試食です！

自然農法の米粉をブレンドしたパンは、薄く切ってトーストしただけで、とても甘くてラスクのような感じでした。鼻の奥にいい香りがふわっと広がって、これが自然の香りなのかな？と思いました。また、4品種のサツマイモの食べ比べもあり、ホクホクしたもの、ネっとりしたもの、いろいろ楽しめました。

そして毎回、自然米の塩むすびとお味噌汁を楽しみにしていますが、今回はなんと自然年数 28 年という、五三会のお米でした。まず、見た目がキレイ。一粒一粒がしっかりしていて、モチ米かと思うような粘りの強さ。ヌカクさが全くなく、スーッと吸収されていくような感じでした。お味噌汁も自然のネギとダイコンがたっぷり入って大満足。

また今回、初の試みとして、スタッフ手作りのお惣菜も販売されました。ダイコンのナムル、サツマイモのサラダ、サツマイモのきんぴらなど。ある方が「作り方を聞いて(市販の素材で)自分で作っても同じ味にはならない。おいしいのはやっぱり自然のものの味なんだと思う」と言っていたそうです。

また、ご自身の体調から食に関心を持たれている方が、新潟の飯塚さんのお米を買い、「なつかしい味で、とてもホットしました」と後日、飯塚さんに直接連絡し、お米の注文をされたというお話も聞き、本物の良さが分かる方が増えていると感じました。



千葉県長生郡「人を生かしちゃう」五三会のお米
今回、五三会のお米のおむすびが好評で、行列ができるほどでしたが、五三会は昨年、地主さんから新たに田んぼを任せられ、倍くらいの広さになりました。思えば 3 年前、諸問題で行き詰まり、田んぼを続けることさえ危うい状態だったところ、「25 年も無施肥を続けてきた圃場をなくしていいの？」という先輩方の強い声によって奮起し、係皆力を合わせて取り組み、現在に至り、本当に良かったと思いました。

五三会係責任者からは「おにぎりが好評だったのは、頒布会スタッフや、お知らせして下さった方々のおかげです。誰もがおいしいと言ってくださって有り難かったです」。また昨年の実施をふりかえって、「先輩方の積み重ねの上に田んぼを続けることができました。去年は地主さんから信用を頂き、新たに無施肥で実施できる土地を与えられました。やり方も新しく考え直し、やりがいのある、楽しい年でした。あぜに穴が開き、水がもれたり、雑草がとりきれないなど問題もありました。人を生かす米と言われた五三会米の良き伝統を守り、去年の反省を生かし、今年もしっかり取り組んでいきたいと思います」とのこと。

もう一人、係に話を伺うと、「お米が好評でうれしいです。去年は苗の育ちが良く、そんなに手をかけなくても自然がやってくれるので、自然の力を実感しました。ただ草取りが目標に届かなかったこと、田植え前の段取りが良くなかったことが反省で、今年は気をつけていきたいです。でも個人的には最高でした！五三会の田んぼに関わられて本当に幸せ、お米もうまいです」。もう一人の係は「去年、無施肥の田んぼが倍になったということは、作業も増え、大変だったけど、清浄な土地が増えたということで、地球環境にも良かったなと喜んでいますが、また今年度の稲作も始まりますが、ぜひ応援していきたいと思います！」(編集部)



「食」の関心から自然農法の実践に

佐倉市 廣瀬倫子



私は、小さいころからアトピーだったこともあり、以前から「食」に関心がありました。そこで、自然農法の勉強会や五三会の田んぼ、木島平の圃場見学会などに時々参加していましたが、そのうちに「自分でもやってみたい」と思うようになりました。そうすると不思議なことに、トントンと縁をつなげていただき、家の近くに 50 坪の畑をお借りすることができました。

そこは、農家の方が、自分の畑を区割りして貸している貸し農園で、周りは私の親と同世代の方ばかり。皆さん親切ですが、なかなか自然農法を受け入れてもらえず、「肥料は植物のゴハンなんだから」と、化成肥料を蒔いてくださる方もいて困りました。どうしたらいいのかわからなかったけど、繰り返し説明し、今では「この人はこういう人」と見守ってくださいます。

肝心の野菜作りのほうは、なかなか植物たちの気持ちを聞き取ることができず、早すぎたり、遅すぎたり、寒かったり、水が足りなかったりと、反省反省の日々ですが、それでも植物たちが頑張ってくれて、収穫することができます。これをおすそ分けした友人たちから、「日持ちがする」「甘くておいしい」「この野菜嫌いなんだけど、これは食べられた」など感想を頂くと、「また来年も頑張ろう」と元気が出てきます。自然のトマトはさわっても手が痒くなるのが有り難いです。

「野菜を作る」と聞くと大変に思うかもしれませんが、私は自家採種も行うとともに、スーパーで買って食べた野菜の種なども、捨てずに蒔いています。ピーマンは昨年夏が終わるころ、すこーし実をつけました。楽しく実践していきたいと思っています。



熱がでてもおいしく食べられた！

浦安市 飯塚彩菜



去年の 10 月 31 日土曜日、夕方から学童クラブのハロウィンパーティーに行きました。その帰り、急に頭と体中がものすごく痛くなって寒気がしてきました。学校でインフルエンザがはっていたので、お母さんが「インフルエンザかもしれないね」と言いました。すぐおばあちゃん家に行って熱をはかると、39 度近くありました。しばらく眠ったら、自然農法のお茶と自然米のおにぎり二つを食べることができました。その夜は、おばあちゃん家に泊まらせてもらいました。

次の日の朝、自然米のおにぎりと自然の大根のおみそ汁を食べることができました。その後、寝させてもらい、2 時くらいに目が覚めて、おにぎりを食べ、自然のほうじ茶を飲んでまた寝ました。そして 5 時近くに目が覚めて、少し元気になりました。

その日、弟も熱を出し、私と同じようにおばあちゃん家に泊めてもらいました。弟も、寝る前と朝起きてから、自然農法のお茶とおにぎり、自然の大根のおみそ汁を食べることができました。また 2 日くらいして、今度は妹が熱を出したときも、自然農法のものだけが食べることができました。

私は、学校を 1 日休んだだけです。お母さんは「頒布会で自然のお野菜をたくさん買っていたので、今回は早く良くなったのよ」と言っていました。前に熱が出たときは、自然のものが家にあまりなくて、食べられなかったけど、今回はおいしく食べることができました。自然のものってすごいなと思いました。これからは、作ってくれる人のことを考えながら、感謝して食べたいと思います。

お知らせ 自然農法頒布会 3月18日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売切れ次第終了)

無施肥無農薬栽培物の販売予定 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 57 042-665-6369

きじま平自然農産：甘納豆、黒豆の納豆、きのこめし	
飯塚農園：みそ	よしたい農園：モチ米
長柄山自然農園：卵、ダイコン、シイタケ	市川生産グループ：煎茶、ほうじ茶
中島農園：フキノトウ、ジャガイモ	
ジョリフィーユ：ひなまつりクッキー、ほうれん草のケーキ、カスタードプリン	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>