

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 152 号 2010. 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。

## 自然のお米で高熱をのりきる

千葉県 青山淳子



我が家の子供たちは自然のお米が大好きです。なかなか毎日口にすることができませんが、家族が体調をくずしたときには、なるべく自然のお米を頂くようにしています。

先月は、次女(一歳二ヶ月)が生後初めて熱を出しました。39度を超え、母乳だけは飲んでくれましたが、ぐったりと横になったまま元気ありません。長男、長女ともに高熱のたび、ひきつけを起こし、救急車で運ばれるという経験がありましたので、次女もひきつけを起こすかもしれないと心配しましたが、今回は看病するうちに、すやすやと眠ってくれ、眠るだけ眠ると、元気を取り戻し、部屋の中をつたい歩きで歩き回るまでに回復しました。

しかも、おなかやすいてきた様子だったので、夕食に準備した自然米を食べさせたところ、小さめとはいえ、茶碗一杯ペロリと食べてしまいました。そのお米は五三会の自然米、やわらかく甘みがあって、モチモチ感たっぷり。離乳完了前の次女にも食べやすく、とてもおいしかったようです。自然米をお腹いっぱい食べられたおかげで、次女の身体にはみるみる力がわいてくるようでした。

その晩は、長男、長女も自然米を頂きましたが、二人とも箸がよく進み、「あともう少しだけ。お願い、お願い!」と言って、何度もおかわりをしました。次女の高熱が心配で、笑顔の消えた我が家でしたが、夕食時には、自然米のおかげで皆の笑顔を取り戻すことができました。改めて、自然の作物のおいしさとパワーを感じることができ、よりいっそうの感謝の気持ちを持つことができました。



五三会のお米「いぶき」

## 自然農法頒布会と奇跡のミカン

12月19日(日)、東中野会場での頒布会に行きました。

今回、会場の周りで、頒布会チラシとともに、市川生産グループのご好意で、自然のミカンを配布しました。頒布会スタッフも、ミカンのおかげでお知らせしやすかったようで、関心を持って来てくれた方も多く、そのうちの1人の方は「ミカンがおいしかった」「頒布会を応援したい」と喜ばれていました。

お目当ての品を「あの人にも、あの人にも買っていこう」といくつも作物を購入される方、また、自然農法について長く熱心にお話を

を聞かれていた方は、試食品のひとつひとつを「一気に食べたらもったいない」と、じっくり味わって、とても感動していました。フライドスイートポテトも好評でピーターの方も多くなっているようですし、塩むすびもお味噌汁も最高の味。「せつかくいいお米なんだから、玄米にしたら?」との意見や、「堆肥を入れるといいんだよ」と言っていた方が、塩むすびを食べて、「無肥料もいいね」とつぶやかれたり。味のわかる方、食に関心のある方も多くいるのだなと感じました。

また今回の頒布会で活躍したミカンですが、今年も市川生産グループの方々によって、静岡の宇佐美(12月



宇佐美での収穫

12日)と、西浦(12月18日)で、収穫が無事に行われました。今年は去年よりミカンの収量が多く、しかも収穫日の前後に、ミカンによるスゴい出来事がいくつかあって、参加者の喜びもひとしおでした。

ある参加者の息子さんは、ノロウイルスに似た症状になり、4日間ほど食べられなかったところ、ミカンジュースは飲むことができ、回復に向かい、またある方のお孫さんの腹痛も、ミカンを食べ、飛びはねるほどに元気になったとのこと。また足が痛む参加者が、ミカン畑で目に見えない力をもらい、帰る電車の中では足が楽になって喜んだことなど、とどまることのないミカンの不思議に、感謝と感動を持って収穫を迎えることができました。「奇跡のミカン」本当に楽しみですね!



西浦での収穫

## 大学で自然農法の実験に挑戦

千葉県 Aさん

昨年度の中ごろから、フツと野菜を育ててみたいと思い、二十日大根と水菜の種をプランターに植えました。しかし思うように育たず、二十日大根は二十日たっても出来ないし、水菜は貧弱。「プランターだからだ、地面の土じゃない」となどプランターのせいにして、野菜の育成を中断し、自由に使える土地はないかと思っていました。

そんなとき、大学のゼミの先生に、「やりたいことを発表してもらおうから」と言われ、思い当たったのが野菜の腐敗実験でした。春休み中に、自然農法と市販の小松菜を瓶詰めにし、観察開始。休みあけにその結果を先生に報告しました。思ったより受けがよく、「腐敗する過程を見るなんて聞いたことないよ」と半分馬鹿にされてるののかも思いましたが、ゼミが学内に持つ土地を自由に使っていいということになりました。土地がほしいと思っていたので、実験のためという口実で野菜を育て始め、ワクワクしながら収穫を待っていました。

しかし夏休み前のある日、作業着を着た人たちに、雑草もろとも野菜を刈り取られるという大事件が起こり、申し訳なくも、やる気をなくしてしまいました。休みが明け、先生がまた畑の話題を持ち出しました。私としては、もう触れて欲しくはなかったのですが、むしろ先生が興味を持っていて、「面白い試みだし、新しい教材として使えそうなんだよな」と言ってくれ、もう一度取り組む気持ちになりました。

現在は畑を再開し、まだ腐敗の過程に入っていませんが、予備的な実験として、無肥料と、タイプの異なる三種類の肥料で小松菜を育てています。いずれも肥料を与えたものは大きくなりますが、根っこが貧弱で、雨が降っただけで倒れてしまいます。肥料はいけないと話では聞きますが、実際にやって、見てみることで、知ることは大切と分かりました。今後、腐敗実験に真剣に取り組む、何かしらの成果を出すことで、自然農法に関する何かを大学に残し、少しでも自然農法普及に役立ちたいと思います。



無施肥と有肥の野菜の腐敗過程を観察

## お知らせ

自然農法頒布会 1月19日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)

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: ダイコン、赤カブ漬け、甘納豆
- 長柄山自然農園: 卵、鶏ガラ、ひき肉
- 市川生産グループ: ミカン、煎茶
- 中島農園: ジャガイモ、ネギ
- ジョリフィーユ: カボチャのモンブラン、カスタードプリン、マドレーヌ
- 飯塚農園: みそ
- よしたい農園: モチ米

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