

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 156 号 2011. 4. 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。

## のどすっきり！自然農法の辛味大根

足立区 酒井 千恵子



我が家の食材は、母が買い物好きなので、母に任せていたのと、自然農法の作物をひとつだけ入れて料理をしても、作物がもったいないと思っていたので、購入していませんでした。ですが、自然農法の作物をひとつ入れただけでも、料理の味が良くなると聞いたので、少しずつ取り入れるようにしました。

そんな折、昨年秋に自然農法の辛味大根を販売しているのが目につき、主人が好きなので購入しました。その日夕食に出し、主人はおいしいと言って食べました。私はのどが少し痛く、風邪をひいたようでした。以前、扁桃腺炎になり大変だったので、大根はのどに良いと古くから言われていたことを思い出し、残ったおろしにお湯を少し足して飲んだところ、スーッとのどが良くなりました。次の日、また少しのどが痛くなっていたのですが、今度は煮込みうどんに入れて食べたら、のどはすっかり良くなりました。主人が好きだからと購入した辛味大根でしたが、自分が助けられました。

自然農法の作物をひとつ食べただけで、人間の細胞に活力を頂けると、自然治癒力が高まること分かりました。生産者の皆様、ありがとうございます。これからも、よろしくお願ひします。

## 第二の人生、自然農法に挑戦！

八街市 斉藤 一之



退職してから、趣味はたくさんあったのですが、親からもらった畑もあったので、野菜を作ってみたいと思いました。子供のころから農家のやっているのを見ていたので、肥料を野菜が吸い、それを人間が食べるのだから、体に良いわけがないと思っていました。自然農法は肥料や農薬を使わなくてもできる、自分で作れば安心と思い、挑戦しました。

そんなとき、知人から京芋をもらい、おいしかったので作ってみることにしました。京芋は自然農法で6年くらいになり、同じ場所で連作をしています。農家の人はうまくいくはずがないと言うのですが、うまくいくのです。特に昨年の夏は、2~3メートルの農道をはさんで、兄が有機栽培で里芋を作っていて、あの猛暑ですから、水をかけたのですが、半分くらい葉が枯れてしまっているようでした。私の京芋は胸くらいまで育ち、葉はほとんど青々としていました。水をかけられなかった人は全滅したという話も聞きました。

つい最近、兄が私のニンニクを見て、「自分も作ったけど、思うように大きくなるのに、お前は肥料もやらないのに、何であんなに大きくなるんだ？」と言うので、自然農法の説明をしました。初めは大きくならなかったのに、知らないうちに高さ30センチ以上、太さも2センチくらいになっているのです。また、キャベツなど半分に切ると、スーパーで売っているものは、すき間があるのに、自然農法のものには実がつまって、すき間がないのも驚きました。知り合いに野菜を食べてもらっても、「おいしい、もったいないの？」と言われたりします。昨年とれたジャガイモをコンテナに入れ、そのまま倉庫に置いていただけなのに、腐らず、芽もたくさん出てきたので、比較するために、ホームセンターで買ったものと両方植えました。今年は男爵、メークイン、キタアカリです。

今年の予定と思い、作っていた野菜を書き出してみたら、30種類以上もあったのです。貸していた畑も30坪くらい返してもらったし、中古のトラクターも手に入れたので、今までより努力して、安心安全な野菜を作りたいと思います。最近有名になってきた、普通の倍以上の大きさの「おおまさり」という落花生も本場の八街で作って、ぜひ皆さんに食べてほしいと思っています。



## 自然あるがままの養鶏

千葉県長生郡 山本 由希彦

東日本大震災が起き、現在も大きな余震が続いている。原発の事故も解決のめどが立っていない。

実は震災の翌日、私の住む千葉県では、鶏インフルエンザの鶏が発見された。二万羽の鶏が殺処分されたはずだ。いつの間にか、殺処分という言葉に慣れてしまっているのに怖い気がするが、殺処分の現場は壮絶だ。野鳥には鶏インフルエンザが広がっていて、役所の人は「野鳥に近づいてはいけません」と言う。先日のテレビでは、防護服を着て白鳥にエサをやっている人が映っていた。

農場から見えた  
石油コンビナート火災の様子



保健所も、鳥の放し飼いのような所には特に目を光らせているが、なぜか、窓のない、消毒の行き届いた、ウインドレス鶏舎での感染が報告されている。鶏に適切なワクチンと投薬を行えば、狭いケージに閉じ込め、電気点灯をして無理に産卵させても、病気が出ないと思っているのだろうか。

昨年は、口蹄疫でたくさんの豚や牛も殺処分され、埋められた。韓国では、埋められた家畜の数が多すぎ、それらが腐敗し、公害問題を起こしている。一方、街を見渡せば、マスクをかけた人が増えた。2歳までに23本の予防接種をする地域があると聞く。まるで鶏にワクチンを接種するみたいだ。

自然農法が自然の中から学ぶ農法だとすれば、自然養鶏は野鳥から学ぶものと言っても良いのではないだろうか。私は、生まれたてのヒヨコのと時から消毒を行わず、あらゆる雑菌も恐れず、薬も使わずに強健に育て、体内の毒素を排出させ、ワクチンでは作れない強力な自然の免疫を作り出す、そんな養鶏を実践してきた。これからも粛々と実践していこうと思う。

いよいよ春になり、鶏の産卵も増えてきたので、皆様に召し上がっていただければ幸いです。

## ●山本さんの卵の小さなエピソード(兵庫県 Kさん)



ある日のお昼のことでした。知人より「山本さんの自然の卵なのよ。おひとつどうぞ」とゆで卵を頂きました。実のところ、私は20代半ばを過ぎたころから、特定の食べ物で度々体調不良を起こすことが多く、そのころから菜食中心の食事を続けていました。特に、卵や乳製品を食べた後は、それはもう大変で、大抵は消化不良、そうでないときには蕁麻疹が出るなど、その度に不調になるので、そのような食べ物を避けるようになっていたのです。このような訳で、丸ごと一つ卵を口にすることは、私にとってはとても久しぶりのことでしたし、ほんの少し勇気の要ることでした。小ぶりのコロんとしたゆで卵を、ゆっくりと噛みしめて頂くと、とても滋味深く、後味のさっぱりとした、おいしい卵でした。もちろん、一時間経っても、お腹が痛くなることも、翌日に、かゆみができることもありませんでした。

後に、一般に流通している鶏卵は、大量生産のために、雛のときにワクチンが投与されていたり、病原体から守るために、餌に抗生物質を加えてあるもの、たとえ気を配って育てても、出荷時の洗卵で使う洗浄液がアレルギーを引き起こすことがあるということを知りました。私の体調不良も、そのような卵に添加された不要な物が関係していたのかもしれない。それら薬剤や添加物に頼らず、あるがままの自然に従って生き物を育てるご苦労は、想像を超えるほど大変なことだと思います。手間ひまをかけて、安心して食べられるものを作ってくださいる方々への感謝の気持ちが一層増す想いです。

## お知らせ

自然農法頒布会 5月19日(木) 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

5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：黒豆納豆、甘納豆、きじま弁当
- 市川生産グループ：みかんジュース(ピン入り、コップ売り)
- 長柄山自然農園：卵
- ジョリフィーユ：みかんジュースゼリー、シュークリーム、ほうじ茶プリン ほか
- 飯塚農園：みそ
- 中島農園：ウド、ミツバ、フキ

お問い合わせ先：編集部 針貝 FAX: 03-3369-3324 e-mail: [naturefarming@torek.jp](mailto:naturefarming@torek.jp)  
TOREK活動のホームページもご覧ください。 <http://www.torek.jp>