

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。

お茶摘み 2011

●5月21日(土) 市川生産グループ 静岡県長原(スタッフ:森 章代)



行き帰りは、珍しく富士山が厚い雲と霧のベールに隠れ、お目にかかれぬ天候だったのですが、現地は文字通り五月晴れとなりました。日照りを癒やしてくれるように時おり吹くさわやかな風に心から感謝しながら、お茶摘みを行いました。係含め参加者 34 名、地主の杉山さんと息子さんご夫妻もお手伝いくださいました。気温が上がリ、皆さんの体力を落とさぬために、数多く水分補給とおやつ、休憩を取り、参加者の多くの方が疲れることなく、夢中で1日お茶摘みに没頭できました。目標の収量に達し、喜びあいました。

昨年は、日本でも稀少になった在来種の老木を何とか若返らすため、杉山さんと共に、根元から切るという究極の剪定を行い、また藪北種も、初めて専門家に思い切った剪定をしてもらいましたので、杉山さんも私の私たちも、今年のお茶の収量は望めないものと、つい先日までのお茶の状態から思っておりました。しかし、この「命のお茶を多くの方に」という皆の祈りが、土に威力を与え、いまだかつてない、摘みやすく大きな素晴らしい茶葉を育ててくれたものと思います。心から感謝しております。

●5月22日(日) 三六九会 埼玉県入間市(編集部:田村)

今年も天候の影響で茶摘み日が延期になりましたが、茶葉の生育は非常に良かったようです。今回 52 人の方が参加し、午前中よいお天気で、楽しく手摘みをしました。お昼ごろから雲行きがあやしくなってきましたが、雨が降りだすギリギリに摘み終わり、茶葉はお茶工場に運ばれていきました。収量は 161.8kg、機械刈りで入る小枝を取り除いても、この収量は、近年になく良い成績とのこと。お茶工場の方も「一番いい時に摘めた。他の農家の茶葉とくらべても色がきれいだ。味もいいよ」とのこと。

実は当日の朝、茶摘機が故障し修理不能というアクシデントがあったのです。農機具店に電話し、急いで行くと、他にも同じ状況の農家さんがいて、しかも茶摘機は一台しかありませんでしたが、先に連絡していたからと、三六九会の方に売ってくださったのです。新品の茶摘機なので、刈るスピードも速く、雨が降るまでに作業を終えることができました。もし古い機械だったら、時々止まるので、間に合わなかったかもしれません。

初めて参加された方が「畑のお茶の葉を初めて見て、とてもきれいで驚いた」と言っていました。今年も自然農法の美しいお茶を頂けるのが楽しみです。



●ほうじ茶の不思議なお話(鳥取県 S さん)

昨年、私の孫の愛梨(あいり)が生後 10ヶ月のときです。夜 9 時過ぎ、娘から電話があり、愛梨に夕食を食べさせていたら、急にもどし、その後食べなくなった、もういらぬのかと軽く考えていたら、7 時過ぎから熱が出始め、むずかり、泣き出して大変だった、今やっと寝付いたとのこと。私は「とにかく脱水症状にならないよう、自然のお茶を飲ませるように」と言って電話をきりました。

翌朝、娘が愛梨を連れてきました。いつもの元気はなく、赤い顔で目はトロンとしています。聞くと、夜中に泣き出し、自然農法のほうじ茶を 120 cc 哺乳ビンに入れて飲ませたら、全部飲み干し、なくなるとたん泣きわめくので、また飲ませ、飲み干すとまた泣き出した、そしてまた飲ませてみたら、全部飲み干し、気分が良くなったのか、静かになった、夜中に 2 回、同じことをしたとのこと。私は「ええーっ、本当それって? そんなに飲んだの」とびっくりしました。また熱は結構ありましたが、自然米を食べさせ

ると、大きな口を開けて食べ始めました。そしてほうじ茶を飲ませると、グイグイ一気飲みです。なくなると泣きわめき、またもうとゴクゴクと飲み干すの繰り返し。普通 1 回に飲む量は 30~50 cc ですが、350~400 ccを一気飲みです。本当に見事な飲みっぷりで、家族皆が大笑いしてしまいました。

何も分からない赤ん坊が、自然農法のほうじ茶を飲みたいと要求すること自体、不思議の不思議です。自然のお茶を作ってくださった方々に感謝、それを頂けることの感謝でいっぱいになりました。



出会いから自然農法普及へ!

八王子市 藤井千亜紀

近々引っ越し予定があり、その近くで借りられる田んぼを探していて知り合った方に、自然農法のお話をする機会がありました。市川 G のみかんと自分の畑でとれたルッコラをお渡ししました。すると後日、「味が濃くて、美味しかった」と電話がありました。その方は飲食店を営んでいて、シェフである奥様がルッコラの味に驚かれ、食材として使いたいとのことでした。「ワイルドサラダ」というメニューで、お客様にも評判が良かったそうです。ほうれん草や塩茹で落花生も「美味しい。珍しいものだから常連さんの予約があるときに話のネタにもなるので出したい」と言ってくださいました。

そこは吉祥寺にある「ビール小屋 ゆっくり亭」というお店です。プロの方にお野菜を買っていただけるとは、思ってもみなかったのですが、岡田茂吉師の自然農法のお陰で、畑を始めて 4 年の私にも、美味しいお野菜が収穫できるようになったんだと感謝しています。まだ収量も少なく、不定期の納品にも関わらず、受け入れてくださるご夫婦の温かさもあり難いです。情報発信のベースキャンプ、自然、手作り料理にこだわりのあるお店ということもあり、頒布会のチラシやホットニュースも置かせて頂けるようになりました。

ランチや仕事帰りに利用されるお客様が多いお店ですので、自然農法のお野菜を食べて、疲れが癒され、ほっとしていただけるように、愛情込めて種まきをし、畑に通っています。これから色々な出会いを楽しみながら、自然農法のお野菜を多くの方に食べて喜んでいただけるように、主人と共に取り組んでいきたいです。



自然農法を祖父母から受け継ぐ

入間市 清水昭子

有り難いことに、無施肥無農薬栽培を祖父母の代から続けて 27 年になります。種もできるだけ自家採種になるよう心掛け、キヌサヤは今年で 10 年目、だんだんと土地にあった良い作物が出来るようになったと感じています。

父は毎日畑の様子を見て、「ジャガイモが出たぞ」「サトイモの芽が出始めた」「今日は何個芽が出た」と楽しそうに話してくれます。私も父のようにもっと畑に愛情をかけたいと思います。昔、母から「お口元の御用(良い作物を提供する)をしていると、食に困らないのよ」と聞いていましたが、私たち家族、具合の悪いときでも、全く食べられなくなることはなく、本当に有難いと思います。

作物を作る場所をお借りできている事に感謝するとともに、これからも家族みんな、安全でおいしい作物を育て、皆様に食していただきたいと思っています。



キヌサヤは絶品

お知らせ

自然農法勉強会 6月22日(水) 午前の部 10:30~ 午後の部 19:00~ (別院講堂)

自然農法頒布会 6月12日(日) 東中野会場 10:00~ (売り切れ次第終了)
6月23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

生産者の方々が直接販売されます。

6月3日 於:伊都能売会館

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、かき菜、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、カスタードプリン、シュークリーム ほか
- 飯塚農園: みそ
- 中島農園: サヤエンドウ、フキ

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>