

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 166 号 2012. 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。

## 驚きの昭和 61 年！ お米ピン実験

鎌ヶ谷生産グループに、先人が行った驚くべき「お米のピン実験」が眠っていた。昭和 61 年！ 25 年前の実験だ。左から「中山グループ(当時)」「鎌ヶ谷」の自然米は原型をとどめ、今も食べることができそうだが、右の「施肥米」は茶色い粉状になり、お米と言われなければ分からない状態。この結果からも、自然農法米の素晴らしさが分かる！



## 自然農法 稲作の勝利！ (その 2)

長野県 堀 政則

…稲担当の普及員によると、長野県では現在、稲の雑草化と高温障害による受粉障害で、不稔率が高く、その対応に研究技師は品種改良に取り組んでいるそうです。雑草化は、稲が穂をつけてからポロポロとモミが落ちる脱粒現象で、収穫にならず、ことに種を変えずに作付をすると多くなるので、毎年種を更新しなければなりません。そこにおいて、私どもの 14 年の種の継続に驚き、何度も稲穂をこそぐように触り、脱粒しないこと、また高温障害による不稔もなく、穂が長く、実付の良さと美しさに、感心していました。自然農法の健康な稲体がいかに環境に適応し結実するかという話も聞いてくれました。



かつて、4 年前に前任の普及員に稲を親してもらい、理屈にならない理屈で、徹底的に否定されたことがありました。「これが本当であったとしても、普及するには当たらない農法である」「普及したとしても、農家のためになるとは考えられないし、農家にとって大きな経済的損失につながる農法だ」と。今もその言葉は私の心に強く残されたままですが、自然農法が今の農家にいち早く普及すべき画期的農法であることを、必ず立証できるものと信じています。

先日、私が洗い場で野菜を洗っていると、軽トラが止まり、ジッとこちらを見て、おもむろに降りてきた村の人から「おめい、無肥料で米作っている人かい。ちっとおらに、その米分けてくれ」と言われたので、聞くと、知人のお子さんが「化学物質過敏症」で食べられない、自分も有機減農薬で作っているが、駄目だから分けてくれとのことでした。「1 俵」と言われましたが、試しに 10 キロを渡し、食べてもらうことになりました。こんな身近で、化学物質過敏症で食べられないとの話を聞いたのに驚き、本当に食の危機が切迫し始めていることに緊張感が走りました。数カ月前にも、宮城の女性が頭髪を染めた瞬間に発作を起こし、その日を境に食べ物も食べられなくなったとのことで、作物の依頼がきました。染料剤の中の有機溶剤がきっかけではないかとの話でした。

昨年の周りの農家の目といい、普及員の目、そして食べられない人の話が直接語られたことも、もっと普及を推し進めよ、しっかり取り組め、時期は迫っているぞ、と教えられているのではないかと感じました。頒布会でも、消費者の関心が高くなっているとの報告を聞きます。何かゴロンと大きく状況が変化したことを、緊張感をもって感じます。

蛇足ですが、長野県で、県産品を全国に知らせていく事業の中に、「ぜひ特別な取り組みをしているあなた方の無施肥無農薬栽培の作物のパフレットを作りたい」とのことでした。食品産業タイアップ産地育成事業というもので、「北信州農産物・加工展示商談会」の中で、PR パフレットを展示、配布してくれます。こんなことは夢にも思っていまらなかった。無施肥無農薬栽培広報を県が全国に発信してくれるとは何ということでしょう。



時は動いた！ 確かに時代は、岡田茂吉師の説く通りに近づいてきたと思わずにはおれません。岡田茂吉師の説く自然農法は、これから始まる新しい人類史には必ず明記される真の農法ですから、TOREK の先輩方がつないできた自然農法の取り組みの最前線に現在立つ者の一人として、既存の農業界に、小さくともしっかりと楔を打ち込み続けたいと思っています。そのためにも、「根拠ある実証」を積み重ね、「真の自然農法」の立証を皆様と共に示していきたいと思っています。

## ジョリフィユの出会い (その 2)

長野県 宮澤 弥生

…久保田さんは堀さんと出会い、「たった一人でやってきた無施肥無農薬栽培のことで、相談しようと思える人に初めて出会えた！」と、とても喜んでいました。8 月の TOREK 農産展の展示や販売にも参加できるようになり、消費者の方々と触れ合い、その購買意欲にも驚いていました。

私自身、久保田さんを介して色々学ぶことができました。特に、自然農法のパイオニアである堀さんの言葉一つ一つが、久保田さんには貴重だったと思いますし、私も、自然農法の楔を打ち続ける堀さんの姿勢に改めて感動しました。「自然界のものは、放っておいても、子孫を残すために成長していく。でも、そこに人が手をかけ、少しでも多く、少しでも良いものができるように、自然の力に寄り添っていくことが農業なんだと思う」「人様の胃袋まで責任を持てる農業でありたい」。私も、そういう思いに近づけるお菓子作りをしたいと思いました。

堀農園の稲刈りに参加したときの感動はひとしおでした。ずっしりと重たい稲の束を、はざ掛けするお手伝いをしましたが、たわわに実った稲穂が地に着きそうなくらいに頭を下げ、支える茎が重みに耐えながらしなる、力強く美しい稲穂に見とれてしまいました。14 年、堀さんが作り上げた稲穂に、まるで美術館で時間を忘れて芸術作品に見入っているような感動を味わいました。

こんなこともありました。お世話になったある男性へ、お礼に山本さんの卵のプリンをお持ちしたとき、「このプリンの卵はすごいんです。肥料も農薬も使わない農法があって…」と話すと、「ああ、無施肥でしょ！ 知っているよ…」と、無施肥のことをご存知でした。その方は畑を借り、有機農法を始めたようですが、久保田さんも含め、世間一般で、これからの農業を考えている人たちの中には、「無施肥無農薬栽培」は選択肢のひとつとして知られているのかしら？ 農業界では徐々に広まっていて、無施肥を行っている人もいるのだろうか？…と感じました。

TOREK では多くの先人が自然農法に取り組み、継承し、現在は各地に生産者がいます。生産者が丹精込めて作る作物は、これからの農業を変える実証であるにも関わらず、簡単に購入できることに、私自身もっと感謝しなければ申し訳ないと反省しました。ジョリフィユとしても、こうした食材を使えることに誇りをもち、自然農法の素晴らしさを知らない方々へお伝えしていきたいと思いました。

近所の友人も、1 人は色々悩み苦しんでいるとき、自然農法の話をする、自分にもできそうだと希望が持ったようで、家庭菜園を全部自然農法にし、おいしい収穫を喜びにして、悩みも少しずつ良くなっているようです。もう 1 人は、お子さんが食中毒になり、食事がのどを通らず、何日も学校を休んだとき、自然米と市川のほうじ茶と山本さんの卵、みかんジュースゼリーを持たせると、たくさん食べることができ、力が湧いてきたと驚いていました。

今後も、久保田さんが目指す自然農園を応援すると共に、私も、お菓子工房が本物のプロフェッショナルに近づきますよう、厳しく険しい道のりではありますが、目の前のことからコツコツと取り組みたいと思っています。

**お知らせ** 自然農法勉強会 2月29日(水) 別院講堂 午前の部 10:30~ 午後の部 19:00~  
自然農法頒布会 3月22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

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：黒豆納豆、きなこ、あずき、白米(菅原米)、きじま弁当
- 長柄山自然農園：卵、しいたけ
- 中島農園：フキノトウ、下仁田ネギ、長ネギ、ジャガイモ、梅干
- ジョリフィユ：ひなまつりクッキー、シュークリーム、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

