

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 168 号 2012. 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。

心身ともに癒される作物

青森県 廣田初子



自然農法で栽培された野菜を初めて食したのは、もう 14、15 年前のことになります。それは、知り合いの橋本さんに頂いた「絹さやえんどう」でした。そのおいしさは、今でも忘れることができません。その味をもう一度食したく、私も育ててみようと思い、教えていただいたのが自然農法だったのです。

「農薬はもちろん肥料も使わず、土を清浄にし、土本来の持っているエネルギーを活かし、育てる方法よ」とのことでした。肥料を使わない？ そんな方法で本当に野菜が育つのであろうか、疑わずにはいられませんでした。「とにかく育ててみては」と、橋本さんが種を送ってくださったのです。その種も自然農法で育てられた貴重な 13 年物だったのです。

栽培方法も教えていただき、種までも送っていただいたのに、栽培を始めたのはそれから 5、6 年経てからのこと。ナント、その種は生きていたのです。青森の地で自然農法で見事に育ってくれたのです。疑いはどこへやら、この方法に目覚めました。これを機に家庭菜園を始めて 6、7 年になります。

昨年は都内に住む娘が精神的な病になり、私も上京して 3 ヶ月ほど自然農法を取り入れた食事にしたのです。すると娘は「おいしい、おいしい。私が買って食べているのとは違うな！」とのこと。味噌汁のおかわりは常になっていました。気力のほうも徐々に回復していきました。また、体調をくずし、何も口にすることができなくなったときも、自然農法のほうじ茶だけは飲むことができ、胃のむかつきも治まったこともあったそうです。

その娘が最近になって、「私があんな症状だったので、自然農法の食にしたのでしょうか」とのこと。私自身もそうですが、食の大切さを知ったのだと思います。上京した際、無施肥無農薬栽培の作物の販売があり、買い求め、食することができるのは、最高のぜいたくを味わっているなあと思います。

長柄山自然農園だより！

千葉県 山本由希彦

寒い冬が終わり、当農園の鶏たちもようやく産卵が増えてきました。花は咲き、あらゆる生命が活動をはじめたと実感いたします。

昨年はヒヨコの生育がうまくいかず、冬は特に寒さと相まって産卵を減らしてしまいました。今年のヒヨコたちは今のところ順調に育っています。

さて今年も大原にある自然酒を造っている酒屋に無施肥無農薬の酒米ヌカを取りに行きました。酒米ヌカは白く、米を大分削って出るものです。鶏には貴重な自然の飼料です。トラックで 2 往復運びました。

県内では相変わらず鶏インフルエンザのチェックは厳しく、となりの市原市で養鶏をやっていた友人の所には、保健所から「万が一のとき、鶏を埋める場所はあるか？」などの確認があったりと、生産者を精神的に追いつめています。友人は今年、とうとう養鶏をやめてしまいました。「気が変になってくる。野鳥なんかどこにでも飛んでいるんだから。バカらしくてやってられない」と言っていました。その友人は有機栽培ではありますが、アイガモ農法でコシヒカリを作り、それを使っただんご等の加工なども手掛け、農業の指導員をしている人でもあります。友人はアイガモ農法を保健所のチェックを受けずに続けていく方法として考えついたのが、ペットショップの資格をとることでした。ペットショップとしてアイガモを飼育するぶんには、管轄が違うので、かまわないということらしいのです。訪ねていくと、本当に資格をとり、ペットショップになっていて、びっくりしました。



順調に育つヒヨコ

鶏インフルエンザの問題は次世代に仕事を引き継いでいくうえでも大きな障壁です。テレビでは、たまたまに放し飼いで鶏を飼っている場面が出てきますが、一方で国は空気に触れない消毒の行き届いた養鶏に移行させているのが実情です。一般でも最近マスクをしている人がやたらと増えたと思いませんか。細菌学の極みです。私は思い切り息を吸って、人々が幸せになるような卵や野菜を作りたいと考えています。

最後に鶏の生命をまっとうさせるうえで、丸鶏肉を皆様に使っていただけたらと思っています。割合簡単においしいスープがとれます。鶏肉はその他の利用方法として、無添加のクンセイにしたりしています。鶏の処理場に行くと、私は他の鶏と混ぜられないよう区別してもらって、処理を終えると持ち帰るのですが、よその鶏はそのまま処理場にひきとられ、やがて市販のチキンスープのもとや、ペットフードなどになっていくそうです。私は丹精込めて育てた鶏なので、大事に命をまっとうさせてあげたいと思っているのです。とは言うものの、なかなか思うようにはいきませんが、一歩ずつ理想に近づけていきたいと思っています。



鶏肉のクンセイ

NEW お知らせボード！ 三六九会



狭山の三六九会農園でも、ジャガイモ、ネギ、落花生など順調に育っています。お茶摘みの予定は、今年前半の寒さのため例年より遅く、5 月下旬になるとのことです。

うれしい知らせとしては、近所の農家の方が三六九会の茶畑に影響を受け、2 年ほど前からお茶の栽培を無施肥無農薬に切り替えていたのだそうです。その方は「以前は畑の中を歩くと冷たい感じだったが、今は温かく、土もフカフカやわらかい感じがする」と言って、畑を案内してくださったそうです。三六九会がお茶の栽培を始めて 25 年、ようやく近所の方に自然農法を分かっていたらいい、スタッフの方々もとても喜んでいました。

また 2 年ほど前から、畑の横の道路に面した所に、「お知らせコーナー」を設置し、通りかかる方に自然農法のお話をするきっかけとしていましたが、最近さらにパワーアップしています。

ベニヤ板 1 枚分の大きさのボードを新たに置き、とても見やすいきれいな写真を貼り出しました。自然農法の田んぼ、腐敗実験、農産展、養鶏場などの写真があり、かなり目立つので、通る人が皆、足を止めて見入っています。



写真があると分かりやすく、興味をもってくれるようで、いろいろなお話ができ、パンフレットやホットニュースも配布しているそうです。「自然農法の作物を食べてみたい」という方も多く、先日は、自然農法のネギを差し上げることができたとのこと。これからいろいろな作物も収穫できると思うので、たくさんの方に作物を味わっていただくことができれば素晴らしいと思います。(編集部)



お知らせ 自然農法頒布会 5 月 16 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 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：青豆納豆、豆こうじ、ピリ辛こうじ、白米(菅原米)
- 長柄山自然農園：卵、しいたけ ● 市川生産グループ：みかんジュース
- 中島農園：フキ、ミツバ、摘み菜、ウド
- ジョリフィーユ：卵さんが膨らませてくれたマドレーヌ、自然のみかんジュースゼリー 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