

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 170 号 2012. 6. 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。

## 三六九会お茶摘み

5月26日(土)埼玉県入間市にある生産グループ三六九会のお茶摘みに参加しました。今年はなかなか気温が上がらず、去年よりもさらに日程が遅れたため、参加人数が32人と少なかったのですが、作業はとてもスピーディに運びました。そして収量は過去最高の200.2キログラム。お天気にも恵まれ、作業中もお茶の葉の香りがとても良くて楽しい一日を過ごすことができました。

他の参加者からも「年に一度の貴重な機会に少しでも役に立ちたいと思い、参加しました」「朝は体が疲れていたけど、お茶摘みが終わったときにはスッキリしていた」との声が聞かれました。また周りのお茶畑では3月に霜の害を受けたところもありましたが、自然農法のお茶は元気でした。(編集部)



## クラフトフェア見聞録

東京都 町田俊明



TOREKの甘味処、ジョリフィーユ宮澤さんが7年越しの想いを叶え「クラフトフェアまつもと」へ出店しました。

5月26、27日の2日間行われたこのイベントは、7万人もの来場者があり、全国各地から訪れる人がある、知る人ぞ知るビッグイベントです。名前の通り、クラフトマンたちが自分の作品を展示し、販売できる場であり、その作品を見に、買いにと全国から人が集まる大イベントです。会場となっている「あがたの森公園」は東京ドームの1.3倍ほどの広さがあり、その中に陶芸、工芸、彫金など300ほどのテントが並んでいます。

宮澤さんはTOREK自然農法の精神と、子供たちに安全なお菓子を食べて欲しいとの想いを、このイベントでぜひ伝えたいと思っていたそうです。そんな想いに共感したTOREKからもスタッフ等3名の有志が応援に行きました。

食品部門も一様にこだわりと工夫のあるテントが居並ぶ中、ジョリフィーユは初参加ではありますが、そのこだわりは群を抜いており、無施肥無農薬の看板に多くの方が反応し、耳を傾けてくれました。

宮澤さんのアイデアによる休憩場所の提供と自然農法の焙じ茶サービスが大ヒット、広い会場をひとつと見終わるとヘトヘトの状態、そんなときの休憩場所はまさに砂漠のオアシスと言ったところでしょうか、たくさんの方が休まれました。そこで提供する焙じ茶の味に感激される方も多く、すかさず自然農法の話をお巧みに切り出していき宮澤さんをはじめ、TOREKスタッフも、全国の方と色々なお話ができました。当日は頒布会で使っている瓶実験の現物や写真もいくつか展示し、食の大切さと、安心して食べられる作物のことなどお伝えしました。



- ・大分県で2,000坪もの敷地でアートと食事&スイーツの提供をされている方は、古い町並みの保存、再生や町興しに尽力されていて、ご自身のレストランでも良質の食材を求めているとお話になり、熊本の渡辺さんのことを紹介しました。
- ・安曇野の自然循環型宿で働いている方は、自然環境保護を訴える活動をされていて、無施肥無農薬栽培法に共感していました。

- ・長野県阿南町から来た自称「農と食、日本の未来を考えるパティシエ兼百姓見習い」さんは、食に対するこだわりは高く、ある大手の無施肥栽培作物を購入しているが価格が高いため悩んでいるとのこと、手頃な価格の自然米があることを伝え、ぜひ購入したいと申し出られ、現在メールで連絡を取りながら頒布会へのお誘いもしています。
- ・大阪から来ている若い女性は2歳の子のママさん、とても熱心に話を聞いてくれました。大阪でもこんな販売活動がないのかと残念がっていました。
- ・上田市で震災復興チャリティーマーケットを展開している方からぜひ来て欲しいと誘いを受けました。
- ・東京や千葉のお客様には6月30日の頒布会のお誘いをしました、お会いできるのが楽しみです。

と、まだまだ書き切れないほどたくさんの方に会いました。岡田茂吉師の自然農法をもっと広げるためにも、外に向かって発信することの大切さと楽しさを感じた2日間でした。

## 自然農法でめぞ自給自足

静岡県 馬着保英

15年ほど前、巨大胃潰瘍でなにを食べても吐いてしまっていたときに、自然農法のお米や野菜、ほうじ茶、卵は不思議と胃に収まったことで、自然農法の素晴らしさを実感しました。食に対する関心が高まり、長年勤めていた会社を退職したのをきっかけで、安心して食べられる野菜をできるだけ自給自足しようと、30坪ほどの畑を借りて自然農法に取り組んでいます。



タマネギの収穫

最初の1、2年は今までに使っていた肥料の影響で、ダイコン、キュウリ、トマト、スイカ、タマネギ、サツマイモ、サトイモ等、異常に大きなものが出来ましたが、その後5年くらいは、ナス、キュウリ、トマト等は花が咲いても実があまりできない状態でした。ピーマン、タマネギ、ダイズ、ジャガイモ、サツマイモ、サトイモは、小ぶりながらもそこそこ収穫できました。しかし、市販の種や苗を使っているのは、本当の自然農法で作ったものとは言えないと思い、10年目ぐらいからダイズ、ダイコン、ハクサイ等は種を採り、自家製で作ってこられています。

今では、周りの畑ではタマネギが大きく前に腐ってきて収穫できないらしいですが、自然農法では腐らずにちゃんと収穫できています。土を耕し、天地返しをするたびに、自分の体も自然のエネルギーをもらい、きれいにしてもらっている気がします。タマネギ、ジャガイモ、サトイモは年々白さが増し、きめが細かくなっている気がしますし、煮物にしても煮崩れしにくい感じです。安全で安心して採れたての新鮮な野菜をそのまま生で食べたり、煮物にして食べられる至福の時を一人でも多くの方に持ってみたいと思い、これからも無施肥無農薬栽培で野菜作りをやっていきたいと思っています。



## 本能でわかる自然米のうまさ

東京都 岩田幸子

去年の12月から1ヶ月ほど、義兄が検査入院したときのことで、「病院の食事は食べたくない、食欲がない」と言うので、とにかくお米が一番だと思い、毎日、堀さんの自然米を炊いて、昼食と夕食の2回分を持っていきました。すると、「病院食とは全然違う、おいしい、おいしい」と喜んで食べました。自然のみかんもとても喜びました。退院後も、食欲がないときでも自然のご飯を見ると「うまそうだな」と言います。本当に食を求めている人は本能でわかるんだなと思いました。

## お知らせ

自然農法頒布会 6月30日(土) 東中野会場 10:00~ (売り切れ次第終了)  
自然農法頒布会 7月18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

7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

- 市川生産グループ：煎茶、ほうじ茶、みかんジュース(ピン入り・コップ)
- きじま平自然農産：青豆納豆、赤かぶ甘酢漬、ピリ辛笹、きじま弁当 ● 長柄山自然農園：卵
- ジョリフィーユ：ブルーベリーのチーズタルト、自然のみかんジュースゼリー、マドレーヌほか
- 中島農園：梅、ダイコン、チンゲンサイ ● 菅原秀敏・富田善嗣・よしたい農園：白米、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