

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 171 号 2012. 7. 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。

たくさんの交流、頒布会！

6月30日(土)、東中野の頒布会に行きました。

店頭では、ゆでジャガとこうじドリンクを販売していました。前回の頒布会ではホットのこうじドリンクでしたが、今回は冷たいこうじドリンクでした。こうじがたっぷり入っていて、飲むというより食べる感じでした。さっぱりとした甘みで、何杯でもいけそうです。すぐに完売してしまいました。

会場内はにぎわっていました。野菜の美しさ、試食の調理の工夫とおいしさ、手に取った小さなキャベツのずっしりとした重さに驚きました。

市川生産グループのほうじ茶を作っている工場の右原さんが初めて頒布会に来られ、来場者の方々から、自然農法のほうじ茶で体験した感動的なお話や、「おいしい！」という感謝の声などを聞いて喜んでいました。右原さんは稲作も行っているとのこと、よしたい農園の森さんとお話が盛り上がっていました。自然農法の稲作にも挑戦してみてくださいと、何人もの方に言われていました。

また、埼玉県のお茶農家で、一部を自然農法にされている方が来店しました。自然米のおにぎりを食べて、「普通のとは違う。いつもは4つも食べたなら胃がもたれるのに、すーっと吸収される感じがした。このお米は炊きたてより冷めたほうがおいしい」。また、ゆでジャガを食べて、「塩はつけないほうが、ジャガイモそのものの味がよくわかっていいのにと、素材の味をもっと味わいたいようでした。



先月ホットニュースで紹介した長野県のクラフトフェアで、弥生さんがふるまったほうじ茶に感動し、「ほうじ茶プリンが食べたい」と、来店した方もいました。やはり食に対するこだわりが強いようで、スタッフとご飯の炊き方などについてずっと話し込んでいました。

前日に会場前でスタッフが準備をしているところを通りかかり、頒布会のことを知って来店される方も何人もいました。「こういう取り組み、素晴らしいですね」と言う方もいて、そういう方は食に関する知識も豊富で、逆にこちらが勉強になると、スタッフも感心していました。

たくさんの方との交流があった頒布会、自然農法の普及にますます期待が高まります。今回、おにぎりに添えられた二十日大根の漬物を提供し、当日は路上での呼び込みなどに頑張っていた青年の弥生会の方々も、次回はきっと自分たちで栽培した作物を販売してくれると思います。楽しみにしています。(編集部: 田村)

野菜を作り、配る喜び！

平成2年より神奈川県海老名市で、親せきの土地を60坪ほど借りて、自然農法を行っています。土は粘土質で、乾くとカチカチ、湿るとベトベト、さらに砂利や小石が多い状態でした。始めたころは鍬やシャベルなどで土を耕し、手作業で石を取り除く日々でした。その後、トマト、ニンジン、キャベツ、ナス、キュウリ、エダマメ等の野菜を作ることになりました。収穫期になっても実は大きくなり、収穫とは言えないほどのものですが、農薬を使っている野菜に比べ、甘く、瑞々しく、おいしいものを作ることができました。



神奈川県 長沼幸子



その後も試行錯誤をしながら、いろいろな野菜を作りました。その中でサツマイモや落花生の出来が良かったので、これらを作り続けています。特に落花生は自家採種19年になります。

今では農産展への出展とともに、友人に作物を配り、喜んでもらっています。また子供が以前所属していた小学生の英語クラスで行われる行事などで、子供はもうとくに卒業していますが、今でもサツマイモと落花生を食べていただいています。これからも、安心、安全な自然農法に取り組みたいです。

●長沼さんのサツマイモをいただいて

神奈川県 高橋真奈美

今から20年ほど前、その当時は今のように自然米があまり手に入らず、分けさせていただいた自然米は子供たちが病気がしたときにと思いましたので、なかなか自分の口には入りませんでした。

あるとき私が風邪を引き、食事をしてもなかなか胃に収まらず、2日間食べ物を何も受け付けなかったのですが、3日目に長沼さんが「小さくて売り物にならないから」と自然農法のサツマイモをくださいました。いただいたサツマイモをなんとかして家族に食べさせたいと思い、市販のお米と一緒に炊いたところ、自分の胃に収まることができました。そのときの感謝を今でも思い出します。

また話は変わりますが、当時、次女は野菜をほとんど口にしませんでした。しかしトマトやナスやキュウリの苗を買い、庭やプランターで育て、「このトマトは庭でとれたものだよ」と言い食卓に出したところ、家でとれた野菜だけ口にすることができました。最初は、なぜ娘が野菜を口にしないのかが分からなかったのですが、農薬や肥料を敏感に感じとっていたのだと、そのことによって分かりました。



アレルギーの出ないキュウリ

埼玉県 北條昭光



以前より食に興味があり、本を数冊読み、さらに興味がわき、輸入食品や輸入野菜について書かれている本を読んだところ、輸入野菜は市場、スーパーに並ぶまで、思っていた以上にたくさんの農薬や消毒薬が使用されていることがわかりました。改めて無施肥無農薬栽培の大切さと有り難さを感じ、食べているだけではダメだと考え、自分でも育ててみようと思い、自宅にある畑にジャガイモを植えました。

職場の方から、市販の野菜を生で食べると口が荒れたり、のどに刺激を受けたりと、アレルギー反応が出てしまうという話を聞き、無施肥無農薬栽培の野菜を食べてほしいと思いました。キュウリとミニトマトを食べたいと希望を頂きましたが、畑に植えるスペースがなく、市販の苗と市販の黒土を買い、プランターで育てました。

先日キュウリを1本収穫し、その方に渡しました。ただし苗も土も市販なので、アレルギーが出るか不安でした。後日メールが届き、「口も荒れず、アレルギーも出ず、徐々に生のキュウリをおいしく食べられました」と感想を頂きました。とてもうれしく、改めて無施肥無農薬栽培は安心、安全なのだ実感しました。後で農業に詳しい方に聞いたところ、農家によってはキュウリに殺菌剤を毎日散布する、とのことでした。まさか毎日散布しているとは思いませんでした。これからも小規模ですが、無施肥無農薬栽培で安心、安全、体に良い作物を作り、少しでも人のためになれば良いなと思っています。

お知らせ

- ★ 自然農法農産展 8月3日(金) 販売 / 8月19日(日) 展示
食のあふれている今、人を生かす生命力ある食べ物は一体どれほどあるのでしょうか? 「本物を食べる。作る。考える。未来につなげよう! TOREK 自然農法」をスローガンに取り組んでいます。(販売予定はチラシをご覧ください)
- ★ 自然農法頒布会 8月21日(火) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)
- ★ 自然農法勉強会 8月29日(水) 午前の部 10:30~
午後の部 19:00~ (別院講堂)



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>