

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 175 号 2012. 11. 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。

ぜんそくにも自然米！

東京都 本行 稔



私はここ 10 年来、ぜんそくで苦しんでいました。2 年ほど前は病状が少し重症化していて、72 キロあった体重が 50 キロ近くまで減少してきていました。食欲もなく、何を食べてもおいしく頂けませんでした。

そんなとき、市川生産グループの中西様より自然米のことをお聞きして、早速購入し、最初はおかゆにして頂きました。風味が非常に良く、これなら食べられそうだなと思いました。自然とおなかの中へ入ってゆき、量も多く食べることができました。「自然米ってこんなにおいしいお米なんだ」と初めて知りました。

それ以来、体調が悪いときは自然米のおかゆに痛み付きになってしまいました。おかげさまで最近では、ぜんそくのほうも少しずつ良くなっているようです。

生産者とふれあう農産展

11 月 3 日展示日、出品者数 76 名、出品数 361 でした。

会場内には愛情がこめられたたくさんの野菜が並んでいました。大きなもの、珍しいもの、かわいいものなど、個性も豊かで、生産者のコメントを読むのも楽しく、あっという間に時間が過ぎました。試食では、自家採種 39 年のサツマイモ、30 年のコマツナも食べることができ、感激しました。また、お米の生産者からお話を聞くコーナーがありました。

熊本県の渡辺さん…最初は有機でやっていたけど、ウンカの被害に遭い、自然農法を試したら、周りの田んぼはウンカにやられても、自然農法の田は無事という奇跡的体験をした。あまり収量にこだわらず、とれたことに感謝し、その土地の味でいいと思ったら売れるようになった。周りの新しい農家の人々にどんどん自然農法を実践してもらい、地域力になり、次世代につなげられたらいいと思う。



福井県の富田さん…肥料をまくのが苦痛だった。自然農法と出会い、お米の味が違うことに衝撃を受け、いきなり全面無施肥にしてしまった。周りの反対などいろいろあるが、楽しい。自分の子供も具合が悪いとき、自然米のおかゆで回復した。今日はいつもお米を買ってくれる人と会えてよかった。

宮城県の菅原さん…肥料をまく体力なく、無肥料になった。資材の高騰に左右されないメリットがある。震災で水が来なくなるかと思ったが、被害はなかった。もう少し高い値段でもいいと思うが、ドーンと注文が来るのはこの値段。田んぼの力で米を作りたい。

11 月 18 日販売日にも、各地の生産者・食品加工者が八王子に集結し、16 の販売ブースが開かれました。毎年恒例の自然農法の食材のつまつたどん汁も大好評。生産者、消費者ともに食の安心・安全を確かめ合う貴重な場となったと思います。特に私たち消費者にとって、生産者の方々とふれあうことで、大自然に向き合う作物の生産にどれだけの努力が伴うかを学び、感謝の気持ちがいつそう強くなりました。(編集部)



受け継いだ畑を自然農法に

埼玉県 根岸恵美子



自然農法を行うようになったのは 4 年前、農産展でそら豆の種を頂いたのがきっかけでした。義父を亡くし、畑がそのままだったので、その種をまき、寒い冬を越え芽が出ていたときはとても感動しました。

5 月初め収穫したそら豆を食べてみるととても甘く、家族にもおいしいと喜んでもらったことで、来年も作ってみたいと思いました。また農業をしている親せきや隣の畑の方にも食べてもらおうと、この辺ではそら豆が出来にくいのに、アブラムシにもやられずよく出来たと不思議にしていました。それから自家採種で毎年作っています。

少しずつ色々な種をまいてみたいと思い、自然農法勉強会に参加したり、鍬で畑を耕し、楽しそうに草取りをする 80 歳の母に聞いたりしながら、毎日畑の野菜たちに声をかけることを日課にしています。最近では草取りに追われ、種をまく時期の難しさを感じています。

昨年は自然農法の食材を使用したどん汁作りをする機会があって、そのことがきっかけで農産展にドキドキしながら収穫した作物を初出品することができました。大変嬉しかったです。

これからも与えられた場所で、今まで耕し続けてくれていた両親、見守ってくれている家族に感謝しながら、食卓に自然のお野菜が一品でものせられるよう努力していきたいと思っています。

平成 24 年度新米！

TOREK 普及員 野中康次

今年は高温障害や水不足等ありましたが、おかげさまで、各生産地の TOREK 生産者の自然米は、11 月で全地方の収穫が終わりました。現在、八王子と東中野にて年間申し込みを受け付けております。

福井県の中山間地の富田さんの圃場は、水や田んぼがキレイですが冷たくて、多収穫を求めにくい所です。しかし今年は努力の甲斐あって、収量アップの見込みです。さらにお勉強くださり、お求め易い価格に大幅値下げとなっています。



また宮城県の菅原さんは、今年より TOREK 仲間としてササニシキの「田力本願」を販売しています。販売量は十分あります。石川県の山下さんの「源蔵」と「大白」も健在です。(森さん、畑さんのお米はすでに完売しました)

主食であるお米です。ぜひ自然農法の食物で健康な体を作りたいと思います。各地のお米を選べる喜びとともに、生産者への応援の気持ち等をこめて、お申し込みいただきたいと思えます。(ご不明の点は受付の野中まで)

お知らせ

自然農法頒布会 11 月 27 日(火) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)
12 月 16 日(日) 東中野会場 10:00~ (売り切れ次第終了)
12 月 19 日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)

自然農法勉強会 12 月 7 日(金) 別院講堂 午前の部 10:30~ 午後の部 19:00~

無施肥無農薬栽培物の販売予定

12 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 ● 長柄山自然農園: 卵、しいたけ ● 飯塚農園: みそ、ダイコン
- きじま平自然農産: 白米、春菊、小豆、インゲン豆、きじま弁当
- 中島農園: 下仁田ネギ、長ネギ、ホウレンソウ、ダイコン、ジャガイモ、梅干
- 菜園金野: ダイコン、京菜、長ネギ、サツマイモ、ホウレンソウ、サトイモ、ハクサイ、キャベツ
- ジョリフューユ: カボチャのモンブラン、ルバーブのチーズタルト、カスタードプリン ほか
- 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>