

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 177 号 2013. 1. 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。

りんご比較！ 自然栽培と一般栽培

群馬県 中島敬太郎



左：自然農法 右：一般栽培（1月20日現在）

昨年11月2日、当園の自然栽培のりんごと、一般に出回っている肥料と農薬を使ったりんご一口大に切ったものを、匂い比べ用にそれぞれビンに入れました。翌3日の農産展では、切ってから時間がたっていないせいか、ふたつのビンのりんごの果肉の色はほとんど変わりなかったのですが、香りは自然農法のりんごのほうがやや弱くさわやかに感じました。

このままふたつのビンを持ち帰り、二週間してビンをわずかに振ったところ、あつという間に一般栽培のりんごはドロドロと溶けて形がなくなりました。自然農法のりんごは切ったままの形が崩れることなく、香りもアルコール

発酵のようなフルーティなものでした。しかし一般のりんごは悪臭を放っていました。鼻をさす畜産から出るようなにおいで、その種の肥料を使用したということが分かりました。この二つの違いを当農園の直売所に見えるお客様に説明すると、皆様驚くばかりでした。

肥料が作物に溶け込んで臭気成分の中に、体に有害な硝酸態窒素が含まれると言えるでしょう。肥料が土壌、畑や土、水、地下水までも汚染し、作物が吸い上げ、その作物を洗っても皮をむいても、吸収した肥料の毒分を取り除くことはできないのだと思います。それが人体に入り、胃液などと結合すると、ニトロソアミンという発ガン性物質となり、また血液に入りヘモグロビンと反応して、赤血球は紫色様になり、呼吸困難など危険な状態になる場合もあると言われています。

私の息子は13年前に、長野県の果樹試験場内にある農業大学校で土壌肥料部に所属し、2年間、圃場の地下水をプラスチックで汲み上げ、毎日調べた結果、肥料の入った圃場は特に硝酸態窒素濃度が高くなることを証明しました。卒業論文ではその事実と、アメリカでは30年も前から調査された、乳児に硝酸濃度の高い井戸水でミルクを溶いて飲ませるとチアノーゼを起し、血液は紫色に変わり、「ブルーベビー」と呼ばれ、死にも至ることを発表しました。この情報は一般にも広まってきていますが、肥料を使う農業の歴史が長すぎて、肥料を使わずに作物が育つものかという観念が強いようです。

まさに無施肥無農薬の自然農法が、土を汚さない、食した人間の体を汚さないと言えると思います。これからも自然農法に取り組むことに自信と誇りをもって、自然農法の尊さをたくさんの方々々に理解していただけるように働きかけていきたいと思っています。



農産展で説明する中島さん(右)

奇跡のみかん収穫！

「奇跡のりんご」の次は「奇跡のみかん」のお話です。今年度も無事に市川生産グループによる自然農法のみかんの収穫が終わりました。

昨年12月8日には静岡県伊東市宇佐美で、グループ有志参加による収穫があり、今年1月8日には静岡県沼津市西浦にて、ジュース用のみかん収穫、選別が行われました。

宇佐美では、地域を困らせたハクビシンの被害から自然農



法のみかんは免れたとのことで、収量が少し伸びたようです。しかし西浦では収量が減り、木の寿命の問題など、今後色々考えていく必要があるとのことです。

毎年何度も見せられる、みかんの不思議！正月早々、100歳を超える女性が自然農法のみかんを食べ、いつも閉じている目をぱっと開け、20歳ほど若返ったような顔色になった、というお話を聞きました。今年もどんなことが起こるか楽しみです。情報が入り次第、お知らせしていきたいと思えます。(編集部)



畑作交流会で学んだこと

弥生会農園スタッフ 渡辺大祐



薩摩芋畑の前にして語る参加者

昨年11月4日、千葉県八街市にある齊藤一之さんの畑で行われた畑作交流会に参加しました。

ごぼう、にんじん、サトイモなど、斎藤さんの畑を見て驚いたのが、雑草一つないと言ってもいいほど徹底管理されていることです。草取りを小さいうちにピンセットを使ってすると聞き、「大変そうだな」と思いましたが、雑草が種を落とすことや繁殖を考えれば、効率は逆に良いとのことでした。「土を汚さない」という強い思いが根本にあるのだと思いました。「自然農法の原理」に、土を汚さずより清浄にすることで、土は喜びの感情がわく、とありますが、そこが大事なのだと改めて思いました。

また参加していた堀さんの話の中で心に残ったことがあります。「食べ物の体への影響は10年後に出る」ということ。それを聞いて自分を振り返ると、一昨年昨年と脳貧血に近い症状になりました。その10年前というと私は18~20歳。そのころはコンビニの弁当やおにぎりを毎日のように食べていました。また堀さんは「舌を作っていくことが大事だ」とも言われていました。「添加物に慣れ、そういう舌になってしまっている人が多い」。まさに自分のことでした。当時は自然農法の物を食べても「おいしい」と素直に思えなかったのを覚えています。そして自然農法が現在普及しているように思うが、実は一部の人が購入していないこと。一部の人が自然農法を実施していないこと。

後日、弥生会(青年の会)の人にもそういうことに関心をもってほしいと伝えました。これから親になる世代です。そして弥生会の畑で取れた薩摩芋をスティックポテトにして皆に食べてもらいました。取れたといっても普通は捨ててしまうような親指くらいの大きさのものや、大きくてもモンキーバナナくらいのものでした。自然農法のものでも食べられることを伝えたくてそうしました。それも堀さんが「今まで食べた薩摩芋で、先人の荒木さんからもらった親指くらいの大きさの薩摩芋の味を越えたものはない」と言われていたので、反省してみんなに食べてもらいました。ある青年は「やっばこれっすよね!」と言っていました。少しですが、自然農法に対して関心を持ってもらえる時間になりました。

お知らせ

自然農法勉強会 2月20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 2月21日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)
自然農法頒布会 2月24日(日) 東中野会場 10:00~ (売り切れ次第終了)

無施肥無農薬栽培物の販売予定

2月4・10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

- 長柄山自然農園 : 卵 ● 飯塚農園 : みそ ● 市川生産グループ : 煎茶、ほうじ茶
- きじま平自然農産 : 小豆、納豆、きじま弁当 ● 中島農園 : ネギ、ジャガイモ、梅干
- ジョリフィーユ : マドレーヌココア、ショコラケーキ、かぼちゃのモンブラン 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