

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 178 号 2013. 2. 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。

みかん比較！ 自然農法と市販

茨城県 門奈のり子



「小鳥さんもびっくり！」

昨年 12 月下旬、友人の山崎さんから、市川生産グループの自然農法のみかんを頂きました。今年のお正月を過ぎて 1 月 11 日、少し皮がかたくなってきたので、市販のみかんと共に半分に切り、時々自宅の庭に来ている小鳥さんに、「味がわかるかな？」と内心思いながらあげてみました。

結果は写真の通りです。「私たちもびっくり！」

小鳥さんは市販のみかんには口をつけていないのです。自然農法のみかんは、色も鮮やか輝いて、香りも甘さもジューシーで、とてもおいしかったと思います。食べっぷりも見事に美しいです。最初に見つけた主人は、即パチリと小鳥さんと共に二つのみかんを写真に写してくれました。

人間以上に自然農法のものに敏感な小鳥さんに教えられた思いです。今年も我が家の小さな畑で自然農法を楽しみたいです。



左：自然農法のみかん
右：市販のみかん

ゴーヤ比較！ 自家採種と市販苗

編集部 針貝正和



上記記事は、自然農法と慣行農法のみかんの比較についての驚くべき結果報告ですが、昨年グリーンカーテンのゴーヤでも勉強しことがありますのでお伝えします。

エコのためサッシに面してゴーヤを植えて 3 年になります。一昨年収穫したゴーヤから種を取り、昨年 4 月 19 日に 10 粒を植えてみたところ、なかなか発芽せず、やっと 4 本ほど芽は出たのですが、ほとんど育ちませんでした。もちろん肥料も農薬も入れません。ひと月たっても変わらず、これではグリーンカーテンにならないので、仕方なく 5 月に同種の市販苗を 1 本買ってきて植えました。その苗は最初から肥料分を含んでいるからか、育っていきます。しかし 6 月に入っても自家採種のほうはまったく育たず、葉は茶色く枯れかけていきます。

ところが、もうダメだろうと思っていた 7 月中旬、まさに真夏日を迎え

ようとするその刹那に、自家採種のゴーヤは急激な成長を見せ、市販苗をあっという間に越してしまいました。驚きました。これが自然農法、大自然に順応し、時を見て無駄なく成長していくのかと勉強になりました。

収量も 50 本くらいまでは数えましたが、その後も 10 月まで何本も取れて、多くの方にお分けし、喜んでいただきました。

そして 10 月 20 日、片付けのときもビックリ。自家採種のゴーヤの根には、市販苗とは比べものにならない無数の根粒菌がついているではありませんか。人為肥料に頼るのではなく、土本来のエネルギーを自身の力であますところなく摂取して成長したのかと、感動さえ覚えました。

これは人の成長にも例えることができると思いました。



左：自家採種の根 右：市販苗の根

TOREK 自然農法 作付会合・勉強会

2 月 17 日、今年度の頒布会や各行事で使用、販売する自然農法の作物について、生産者やスタッフで話し合う「作付会合」が八王子で行われました。

生産者からは「耕作面積は広くはないが、工夫して年間を通していろいろな作物を提供したい」「日照り、長雨など、何があるか分からないが、自然のものを求める人が増えていると感じる昨今、喜んでもらえるようにがんばります」「ほとんど自家採種で作っています。たくさん収穫できたら、ぜひ使ってください」「販売のイベントで有機栽培農家などいろいろな人とふれあい、改めて自然農法を有り難いと感じました」などの声がありました。

また調理担当者からは「自然の作物があると学生はとても喜んで食べてくれるので、できるだけ自然の材料で作りたい。山登りのとき食べるミニトマトは力がわき、本当に有り難い」とのことです。



2 月 20 日には、今年度初の「自然農法勉強会」が東中野で開かれました。

「自然農法の原理」について、また健康を変える自然農法の作物の数々の事例について学び、その後はパネルディスカッションとなりました。

生産者、頒布会スタッフ、消費者から代表者が出て、自身の体験、熱い思いを発表していただき、とても勉強になりました。

特に消費者代表の新婚女性は、家庭のお米を自然米に変えたところ、ご主人がすぐにその

味に気付き、また会社の同僚に自然米を渡したところ、同僚は食に関心がなかったが、その同僚のご主人が自然米の違いに気付いたということを発表しました。

生産者、消費者、流通者が手を携え、「食」と「健康」を変えていくことが大切であると学びました。

自然農法頒布会

2 月 24 日(日)東中野会場での頒布会では、ハウレンソウや白菜など、冬においしい野菜がたくさん並んでいました。いろいろ試食をしてみて、雪の下から掘り起こされた青首ダイコンのさわやかな甘みにびっくりしたり、サツマイモのしっとりとした深い甘みに感動したり。またキャベツと米粉だけのシンプルなお好み焼きは、モチモチした食感と、キャベツ本来の味わいと、最後にふわっとくるお米の香りが絶妙で、いくつも食べてしまいました。

少しずつ、会場に若い方の姿が増えてきているように思います。「おいしい！」という感動をわかちあい、自然農法の和が広がっていったらいいなと思いました。(編集部)



お知らせ

自然農法頒布会 3 月 18 日(月) 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

3 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

- 長柄山自然農園：卵、鶏の燻製、丸鶏、しいたけ
- きじま平自然農産：甘納豆、きな粉、納豆、きじま弁当
- 中島農園：ネギ、ジャガイモ、フキノトウ、梅干
- 菜園金野：ハウレンソウ、サトイモ、サツマイモ
- ジョリフィーユ：ひなまつりクッキー、いちごのロールケーキ、カスタードプリン ほか
- 市川生産グループ：煎茶、ほうじ茶

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