

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 183 号 2013. 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。

今回ホットニュースには、自然農法の食材が「化学物質過敏症」「拒食症」「食物アレルギー」など、現代多くの方が悩む問題に、どれだけ効果あるかが分かる内容の記事がよせられました。人を癒す本当の「食」を一日も早く普及していくことの大切さを強く感じます！

化学物質過敏症にも自然農法

熊本県 渡辺義文



私は 10 年前からインターネットで安心安全な食材を販売していますが、5 年くらい前から、「自然派きくち村があつて良かった」と感謝のメールやお電話をたくさん頂くようになりました。多くは、アレルギーがひどかったり、化学物質過敏症で苦しんでいる方からです。化学物質過敏症は、新聞紙のインクにすら体が反応し、重症になると、生きる希望を絶たれ、うつになり、自殺する方もいると聞きました。「食べるものがなく、自然派きくち村の無施肥無農薬のお米や野菜で生き延びられています」と言ってくれる方もあり、また東

中野の販売で、お茶や椎茸を買われた方からの感謝の声もたくさん届いています。確かな良いものを販売し、お客様に喜んでいただけるよう、真剣に取り組ませていただいております。

年ごとに当店を利用してくださる方が増え、今では月間 10 万アクセスを超えるまでになりました。世の中には本当に安全なものを求めている方が多く、特にお米は自然米から先に完売し、その後から有機米が売れるという状況です。最近はお客様の中に、薬では病気は治らないことと、食べ物の大切さを理解してくださる方も多くなってきて、時代がよい方向に変わってきていると実感しています。

求められる自然農法頒布会！

6 月 30 日(日)東中野会場での頒布会に行ってきました。

店頭ではゆでジャガの販売。これは青年の生産グループ、弥生会のジャガイモで、なんと 32 年間、無施肥無農薬栽培を続けている畑でとれたものだそうです。小粒ですが肌がきれいで香りが良く、味がしっかりしているなど感じました。

会場に入ると煎茶を焙じるいい香り。そしてたくさんの夏野菜、加工品が並び、何を買おうか、うきうきします。先月ご紹介したクラフトフェアでジョリフィーユのお菓子のファンになった方が、はるばる松本から来られていました。お孫さんが化学物質過敏症のため、自然農法の食材を求めているそうです。作物を前に、「本当に出来るのね」とびっくりされ、スタッフといろいろ話し込んだり、楽しそうに過ごしていました。



今回はおにぎりの他に、「卵かけごはん」を販売していたので、さっそく注文。初産の小さな卵で、とくに栄養満点だそうです。割ってみると輝くようなきれいな黄色。もったいないので醤油をかけずにそのまま食べてみました。「おいしい！」卵そのものの味が濃くて、感激しました。

お昼過ぎにはほとんど食材は完売していて、スタッフからは「求めている人はいる、と感じた」「お客さんの買い方や顔つきが違ってきた」「こ

れは大丈夫、と自信を持って出せるものを作ってくださいる生産者に感謝」との声が聞かれました。

午後からは「食べ塾」も行われ、市販の食品に含まれる薬品の怖さとともに、自然農法の食材で娘さんの拒食症が短期間に回復したお母様の感謝の体験（↓以下記事参照）を聞き、普段の食生活をよい方向に変えていく必要性を学びました。（編集部）

拒食症に愛情と自然農法

東京都 直井美和子



初回の「食べ塾」に参加したときに、娘の拒食症を通して食の大切さを痛感した体験の話をしてから、私は改めて 8 年前の娘の拒食症と向き合ったころを振り返ってみました。

息子高 3、娘中 3 になる年の初めから、教育資金調達ということで、時間帯の自由になる営業の仕事を始めました。帰宅時間が 8 時過ぎになることがほとんどだったので、夕食を作る時間も気力もないので、ついついスーパーの総菜や持ち帰りの丼ものとかに頼ってしまう日が多くなっていました。「食べ塾」で話題になった添加物たっぷりの食事を並べて、家族の健康を考えない、感謝の言葉も、笑顔もない食卓を思い出しました。成長期の子供の心と体を育む「食」の大切さに気づく心の余裕もないほど、私自身の心身も健全でなかったのだらうと思います。

高校生になった娘は、拒食症という形でついに心身に異常をきたしてしまいました。生命も危ない状態になって、母親の私は娘の SOS にやっと気づきました。拒食症専門の病院に入院を余儀なくされ、3カ月の入院期間となりましたが、その間は娘の心と体に空いた穴を埋めるために、母親が 24 時間娘に付き添い、共に過ごすことが一番の治療ということで、娘との思い出深い時を持ってました。

退院後、食の大切さに気付けた私は、自然米と、有り難くもたくさんの自然農法の野菜に、愛もたっぷり入れた食事をせせと娘のために作りました。退院時に医師から「体の機能や体格が回復するには 5 年、10 年はかかります」と言われましたが、3 年経ったころにはすっかり元の娘に戻っていました。「自然農法の作物」と「愛情」は人を元気にしていくためには欠かせない大切なものなんですね。

卵アレルギーでも食べられた！

千葉県 荒平真澄



今年 3 月、山本さんの自然卵を職場の皆さんにお渡しし、食べていただきました。そのうちのお一人は、13 歳の息子さんがひどい卵アレルギーのため、卵そのものは勿論ですが、卵の入ったものも生まれてから食べたことがありません。以前、その息子さんがお寿司屋さんでマグロを食べてアレルギーの症状になったので、変だと思い、作っている方に聞いてみると、卵焼きを切った包丁で、そのまま洗わずにマグロを切ったためだということが分かったそうです。山本さんの卵をお渡しするときに、この卵は卵アレルギーの方でも食べられることをお伝えしました。

すると数日後、その方が「あの卵、何なんですか？」と不思議そうに言ってきました。伺ってみると、息子さんは生まれて初めて全卵をまるまる一個食べたけれど、何ともなかったのが驚いたということです。お好み焼きの上に目玉焼きにしてのせて食べたそうです。自然卵のお話をさせていただくと、お料理に使いたいの、また買ってくださると頼まれ、何度かお渡しすると、お値段の安いことにも驚かれました。ケーキやクッキー、茶碗蒸し等、今まで食べさせてあげられなかったものを作ることができて本当に有り難いとおっしゃっています。

お知らせ

★ 自然農法農産展 8 月 3 日(土) 販売 / 8 月 18 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(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)

★ 自然農法勉強会 8 月 30 日(金) 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