

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 188 号 2013. 12. 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。

頒布会と食について！

12月15日(日)、東中野会場での頒布会に行きました。ダイコン、イモ類、お米など数人の生産者から届き、たくさん種類がありました。店頭でおイモの量り売りをしていたのが小学6年生の男の子でしたが、しっかりした接客で、頼もしいなと思いました。さて、毎回楽しみなのが試食です。今回はサツマイモと塩こうじを使ったスープがあり、とてもおいしかったです。焼いたり、ふかしたりする以外にこんな食べ方があるんだと知り、自分でも作ってみようかと思いました。米粉で作ったお好み焼きのようなものも、ダイコン入りやニンジン入りなど、珍しくておいしかったです。米粉カスタードの作り方の実演もあり、お客さんが集まっていました。



11月の自然栽培フェア(187号参照)で頒布会のお知らせをした方も数人きていたようです。土や種の自然年数に関心を持つ人も増えているようで、野菜の持つエネルギーのことがわかる人、本物を求めている人はたくさんいると思いました。



一方「遺伝子組み換え作物」の報道が多々あり、除草剤でも枯れない大豆を大規模に栽培する国では、除草剤のためガン患者や奇形児の出産が増えているそうです。逆に、害虫に強い作物には殺虫剤使用が減る利点があるそうですが、根本の、遺伝子操作された作物が人体に安全か、という問題は分からないまま、私たちは日々口にしているとのこと。やはり普段から食について考え、気をつけていきたいと思いました。(編集部)

りんご自然農法 13年(その2)

群馬県 中島敬太郎

妻にも協力してもらい、今まで以上に土の力を注視し、土を掘り返して地温を計ったり、土の臭いや色、土壌にいる虫や草等の観察に力を入れ、散布する酢の濃度も変えて試み、土の表面のみではなく、見えない土の力を信じ、園に行くとき必ず、「虫や菌に負けるな、元気になってくれ」と、木に声をかけながら作業をしてきました。ようやく平成21年の春には3割ほどの本数に花が咲いてくれました。船橋グループの方たちにも花摘み作業をしていただきました。その後も小袋かけ、病害虫の実の摘果、そして袋外し、虫とり、草刈り等の一般の農園と同じ作業を順調に進めることができ、秋には、真っ赤に染まった甘酸っぱい紅玉、蜜入り、新世界、香りの良い王林を収穫することができました。



生長した苗木

新たな考えも浮かびました。りんごの赤ちゃんである苗木から育てたなら、途中で自然農法に切り替えた大人の木より、リスクが軽くなってくれるのではと思い、7年目からは苗木の養成をスタートさせました。最初に、今あるりんごの木の本根から出た丸葉かいどうの枝を切り取り、土にさし木して台木を作り、2、3年してから、自然農法に切り替えた現在ある元気な枝を切り取り、作っておいた台木に接木する、この方法でだいぶ元気になったものも多く、生育をひたすら見守っています。しかし新しく苗木を植え替えた直後に一時的に育ちが抑えられる木もあり、また新たに発生する害虫の被害、根からの感染力の強い斑落病など、さまざまな試練に耐えながらも頑張ってくれています。

昨年秋も群馬で育種した蜜入り新世界と、蜜入り名月を収穫することができ、40個ほどのふじも販売でき、家族で喜び合いました。多少は小振りで少し斑点もありましたが、皆さんに喜んでいただけたことは、これから先の自信になりました。

ある方は、一昨年の秋の農産展のときに頭が痛くつらかったところ、試食用に出していた、りんごの



かけらを食した直後から、頭がスーと楽になり、痛みが消えたとのこと。またある方は、風邪で食事がとれなかったところ、りんごを食べてから元気になってきたと喜んでいらっしゃいました。また新潟の丸田さんの5才のお子さんが、風邪で食べられなかったが、当園の自然農法の山芋を使ったトロロご飯を食べることができ、それを機にとても元気になったと連絡を頂きました。

体がつらいときこそハッキリ表れる自然農法のパワーを改めて確信しました。私の店でも、お客様に日々、自然農法の話、有機肥料の発がん性の話、昨年のりんごの有機栽培と無施肥の比較実験(177号参照)の結果、土を汚す肥料の害の話をする、皆さん様にビックリしています。

りんごの自然農法には、まだまだどんな試練が待っているのか分かりませんが、今までの農薬漬け、肥料漬けの歴史から、一日も早く自然農法に変わる日がくることを願ってやみません。

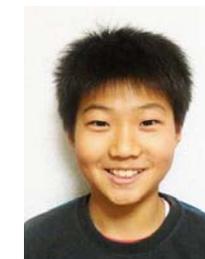
雨宮くんの研究レポート

小学5年生の雨宮直輝くんの学校では、みんなでお米作りをするに当たり、お米のことを調べてくることになりました。雨宮くんがインターネットや社会の教科書を使って調べ、10月に教室で発表したレポートの1部を紹介します。

<テーマ>無施肥無農薬農法

<テーマを考えた理由>肥料を使わないと作物は育たないのか？肥料や薬を使えばおいしくなるのか、知りたかったからです。

- 岡田茂吉師の提唱する自然農法で、10年以上米作りを行う堀さんの話…「無施肥無農薬の米は自然の流れにあった成長をしているので、ごはんになったとき、本来の香りがあり、またエネルギーを持っています。だから具合が悪く食物を受け付けない人でも体におさまります」
- お米比較実験写真(昭和61年に自然米と有肥米をビンに入れたもの)…「20年以上たった現在、有機米はなぜエンピツけずりのカスのようにポロポロなのか」と聞くと、「米つぶに肥料が含まれているので、その成分が時間とともに腐っていくのではないか」ということでした。自然米はよけいな成分が含まれていないので、つぶがしっかりしていて形が残っているのです。これを見てすごいびっくりしました。(166号も参照)
- 2012年米・食味分析鑑定コンクール国際大会で堀さんのお米が金賞をとった記事(『信濃毎日新聞』のコピーを貼りました。審査方法などがくわしく記述されています)
- 自宅での「土の実験」…学校から持ってきた米つぶを、肥料入りの学校の土と無施肥無農薬15年の土で、比較をしてみようと思って育てています。学校のほうは枯れていたり、稲が折れていますが、無施肥無農薬のほうは、少し枯れているけど、ちゃんとのびています。



※ 感想…「無施肥無農薬で育てると、自然のパワーがたくさん入って、土も汚さず、地球やぼくたち人間にとっても安心安全なお米になります。太陽、土、水(雨)、農家の人たちの愛情がたっぷり入っていて、すばらしいと思いました。この農法をたくさんの人に知ってもらいたいです」

※ 先生から…「よいことを知りました。すばらしい資料です」



B4サイズ4枚にわたってびっしりと書き込まれたレポート

お知らせ ★ 自然農法頒布会 1月15日(水) 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

1月1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 ● きじま平自然農産:白米(農林48号)、米粉、甘納豆、干し柿、きな粉
- 中島農園:ジャガイモ、高原豆、梅干 ● 長柄山自然農園:卵、丸鶏、しいたけ
- ジョリフィユ:マドレーヌ・クッキーのギフトセット、カボチャのモンブランほか

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>