

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。



奇跡のりんご記録係 群馬県 美斉津真弓

生産者の中島敬太郎さんが自然農法のりんご栽培を始めて、15 年が経とうとしています。私は同じ群馬のグループの一員として、当初より小林均さんと共に記録係をさせていただきました。110 本の自然栽培のりんごの木の中から 5 本の木を決め、毎月りんごの木の全体写真、土の観察としての土中の湿度、手ざわり、虫、草の状態等、記録してまいりました。

りんごは自然栽培が不可能と言われるほど、一般では多量の農薬を使用しています。110 本あった木もやはり病害虫の影響を受け、半数くらいに減ってしまい、中島さんの気持ちや係としてつらく、一本一本に必死で声を掛けてまいりました。ただその反面、半数の木は 15 年間頑張り続けてくれたのですから、それは大変有り難く、素晴らしいことと思います。

そして 3 年ほど前からは、葉の状態がとても良くなり、そのお蔭で花芽がしっかりし、大きな力ある花を咲かせ、実をつけられるようになりました。一昨年は収穫の恵みに心から感謝し、昨年は皆様にも販売し、「奇跡のりんご」と喜んでいただき、夢のようでした。召し上がってくださった方々からは「何も食べられなかったのに、このりんごは食べられた」「頭痛がスーッと楽になった」などのお声があり、力を頂きました。

また中島さんは自然栽培のりんごを苗から育てようと取り組み、7 年前に挿木から始めた苗木も、今では中島さんの背丈を超えるほどに成長し、今年は初めて実もいくつか収穫できそうです。

私自身も何かできることはないかと考え、徹底した虫取りを心掛けました。当初からみれば虫は現在とても少なくなり、取り組みの大切さを改めて学びました。今後は苗木が成長し、多くの実をつけることを目標に係として努力していきたいと思ひます。このように貴重な体験をさせていただき、感謝申し上げます。



5 月花摘み 右下が中島夫妻、左下が美斉津さん

10月17日 自然栽培フェアに参加!



中野セントラルパークで開催される自然栽培フェアも 3 年目となり、出店者の 7~8 割が常連さんで、「今年もよろしく!」とのあいさつがあちこちから聞こえます。もちろん我が「むせひ屋」もそのうちの 1 店舗、1 年ぶりのお馴染みさんとのあいさつから始まりました。お客様からも「今年も来ました!」とのうれしいあいさつに、スタッフも思わず笑顔になります。

本イベントの認知度も年々上がっているようで、来場者の意識も高まり、本当に自然農法の作物を求めている方々が多く、販売側としても身がひきまします。一方、まだまだ知らない方もたくさんいらっしゃることを思ひますと、これからも様々な機会を通じて、お

知らせをしてみたいと思ひます。以下、新人スタッフの感想です。(スタッフ:町田俊明)

初めて自然栽培フェアに参加しました。自然農法については以前から学んではいましたが、普段口にするものは母が作ってくれており、「自分で何を食べるか見極める、選択する」という行動を起こすなんて考えませんでした。そもそもスーパーで店員さんが明るく元気よく売ってくれている食べものが、もしかしたら体に害を及ぼすかもしれない、ということが信じられない、信じたくない気持ちがありました。食の大切さに気づき、自然農法の有り難さを感じるようになってまだ 1 年ちょっとの私が、このイベントの中で役立てるのか不安がありましたが、買いに来られる方と一緒に学ばせていただきたいという気持ちで参加いたしました。

当日は朝から雨が降っていましたが、徐々に天候も良くなり、来場者も増えていきました。私は呼び込みとレジを主に行い、お客さんとあまりお話しはできなかったのですが、宮澤弥生さんのクッキーの優しい美味しさを知っていたので、小さいお子さん連れのお母様に心を込めて勧めたところ、求めてくださったのでうれしかったです。もっと私自身が自然農法のものを味わい、有り難さ、美味しさを心から理解し、自信を持ってお知らせできるように取り組んでいきたいと思ひました。(新人スタッフ:大島桃子)



自然農法の作物の醍醐味! 東京都 長島基行

今年の夏は猛暑から大型台風による水害など異常気象と言われましたが、6 月末、私の体に夏風邪という異常気象がやってきました。今回は発熱があり、その後も咳こむなど体調が思わしくなく、食欲も減退しました。独り身のため、しっかりした食生活よりも、調理時間が短く手早く食べられるものを優先していたので、食事はまぶくなければ良いというスタンスでしたが、風邪のときはその味が感じられなくなってしまいました。人間生活の楽しみのは王者は食と言われますが、味の無い食事ほど無為に感じることはありません。味覚を失って本当にこれを痛感しました。

途方にくれていたところ、千葉の K さんから自然農法のミニトマトを頂き、口にしたら、なんとトマトの味がするのです! トマトがトマト味なのは当たり前かもしれませんが、砂漠をさまよう状況からオアシスを見つけたような感動です。喜びを伝えると、K さんはトマトの妖精なのでしょうか? さらにカバンからゴロゴロと 10 個ほど出してくださいました。トマトを全部平らげると、体に力が入るのを感じ、K さんからも「目に力が出てきた!」と、私の体調に回復のきざしが出てきました。これが本当に自然の力なのだと思ひ、さらに東中野で丸山様のブルーベリーも販売していたので、こちらも購入しましたが、やはりブルーベリーの味があり、その一粒一粒を口にすると体に力がみなぎってくる感覚が分かりました。

結局 2 週間ほどで体調も回復しましたが、今回ほど自然農法の作物に感謝できたときはなかったと思ひます。今後は自然農法の作物を生産する方への感謝は当然ですが、縁ある方へ本当の作物の醍醐味を伝えていきたいと思ひます。

お知らせ

- ★ 自然農法農産展 11月3日(祝)展示 / 11月15日(日)販売
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 10月27日(火)、11月22日(日)
鎌ヶ谷会場 11:00~ 売り切れ次第終了
- ★ ほっと縁市 11月29日(日) 赤羽公園 10:00~15:00



無施肥無農薬栽培物の販売予定 11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(ミホクも有り)、みかんジュース
 - きじま平自然農産: 甘納豆、白いんげん豆、干しそば、ブルーベリージャム
 - 長柄山自然農園: 卵、燻製卵、温泉卵、ひき肉 ● 菜園金野: 大根、生姜、サツマイモ、小松菜、長ネギ
 - 中島農園: りんご、ネギ、春菊、ジャガイモ、ニンジン、小松菜、ホウレンソウ
 - ジョリフィユ: ブランガレット、みかんジュースゼリー、いちごのロールケーキ 他

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>