

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 214 号 2016. 2. 25

TOREK 自然農法 勉強会 生産者交流会

1月26日、TOREK 自然農法勉強会と生産者交流会が行われました。

勉強会は、年頭ということもあり、改めて「自然農法とは何か」ということから学びました。肥料や農薬に頼らない農法であることはもちろん、私たちの作物を見る目を養うことや、自家採種を目指す大切さ、また土・食物・人の本質を考え、生きる意味を知るなど、自然農法は単なる「技術」ではないことを教えていただきました。

勉強会後の生産者交流会には、長野の堀さん、竹内さん、群馬の中島さん、栃木の五十嵐さん、千葉の齊藤さん、金野さん、鈴木さん他 3 名が参加しました。普段の販売会や頒布会等で顔なじみの方々です。

限られた時間内で色々なお話ができました。それぞれの地域で風土や気候の違いがあり、同一視できないところはありますが、栽培についての体験や意見交換、また販売していくなかで、購入者からの応援や、喜びの感想、ご意見等、また向上しあっていること等話し合われました。



印象的なところは、販売品はただの品物ではなく、「岡田茂吉師の自然農法」の実践のたまものであり、慣行農法のもの比べて恥ずかしくないように、できるだけきれいにして、生産者の心を込めて送り出すよう努めていること。実施していく中で、過去とは生産する心持ちが変わったこと等の話です。

普段はそれぞれ個々で自然農法と向き合い、取り組んでいることが多いですが、距離は離れていても志を共に、安心安全と幸せを、世に広げていきたいと思いました。(編集部)

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。



四谷のカフェで普及活動！ 普及員 野中康次

2月15、16日に自然農法普及活動がありました。会場は四谷三丁目の dasom café というお店を、店主の好意でお借りして、料理教室と野菜販売会を行いました。「愛 love 野菜応援団」という名で、フェイスブックを通じて声かけ、当日はピラを近所に配り、お店の広さを考慮して、スタッフは2名とカメラ係でした。

料理教室は、参加者7名全員女性でした。ある方は、菜食に変え健康になり、体重は30キロ減り、お子さんを授かり、現在産後4ヶ月のお子さんを連れてこられ、また、アレルギーで食に注意している方、病あり自然農法の野菜に魅力を感じている方などいらっしゃいました。

今回は、自然卵を使ったマヨネーズ作りと、自然農法のからし菜の種を使ったマスタード作りをしました。臺(とう)の立ったからし菜のさやから種を触る、割ってみる体験もしました。からし菜を手にすることが少なくなった最近、初めてという人も少なくなりました。出来たマヨネーズとマスタードも使用してのワンプレート。自然の野菜を使った食事頂き、幸せなひとときであったことと思います。なぜならば、その食事を口にした全員が、たくさん野菜を購入して、その後も話が尽きず、食や健康や畑に関するお話をしていきました。



野菜販売は、料理教室の方たちが7割ぐらい購入し、その後2人のお客さんで、1日目でほとんど売れてしまいました。精進料理の先生が来られ、特に豆の味に感動して、「買いしめていいかしら」と、お上品な口調で言い、本当に買いしめました。試食する毎、野菜の味に、「あ、おいしい」と、精進料理ならではの自然のおいしさを解っていらっしやるのだと思いました。逆に、この方の料理を食べてみたくなりました。求める方が多くなり、生産者も生産量も求められる時を感じる今、自然農法の原点をしっかり胸に刻み込み、普及に精進していきたいと思えます。

心も体も癒す無施肥無農薬農法の食品

埼玉県 吉田 恵

2015年10月に中野で開催された自然栽培フェアで、むせひ屋さんに出会いました。店員さんから土や自然卵のこだわりを聞いて、無施肥無農薬農法に興味をわきました。そのときに出会ったむせひ屋スタッフの町田俊明さんから、川越農園の体験に誘われて、畑に行きました。

川越農園は車通りの多い住宅街にあり、一見普通の畑に見えます。土に触れてみると、軍手越しでも心地よく、土から生命の力を頂いているように感じました。畑の管理者の内田久恵さんから、岡田茂吉師の自然農法の本を読ませていただいて、自然農法の本来のあり方を知ることができました。

それから無施肥無農薬農法の食品を食べたり、川越農園で畑作業をしたり、長柄山自然農園で鶏とふれあったり、TOREK で岡田茂吉師についてお話を聞いたりして、無施肥無農薬農法の素晴らしさを体験させていただきました。

ところで私は数年前に摂食障害になり、過食嘔吐の症状を自然食品を摂ることで抑えています。それでも強い過食衝動によって、度々大食いしてしまいます。また一般的な食品だと抑制も効かず、食べたときの満足感がなく、体の具合も悪くなります。

しかし、無施肥無農薬農法の食品では、少量でも満足感を得ることができました。普通の自然食品を食べるときは、体に沁み入るような感覚がありますが、無施肥無農薬の食品だと心にも沁み入る感じがします。この違いは、生産者さんの愛情と自然の力が合わさって、心身ともに栄養になっていることだと感じました。また無施肥無農薬農法の食品を食べるようになってから、普通の自然食品を食べたときに、満足感の違いをより感じるようになりました。

特に印象に残ったのは、堀さんの白米(農林48号)と山本さんの卵を食べたときです。白米は玄米よりも腹持ちが軽いのですが、堀さんの白米はとても満足しました。山本さんの卵は他の平飼卵が物足りないと感じるくらい美味しく感じました。最近では中島さんのリンゴもお気に入りです。

このような体験を経て、無施肥無農薬農法を広めたいと強く思うようになりました。また自然に溢れた農園に行くことがこれからの楽しみです。

最後に、美味しい食べ物が頂けることに感謝します。ありがとうございます。いただきます。

お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 2月28日(日) 東中野会場 10:00~ 売り切れ次第終了
- ★ 自然農法頒布会 3月12日(土) 鎌ヶ谷会場 11:00~ 売り切れ次第終了
- ★ ほっと緑市 3月27日(日) 赤羽公園 10:00~15:00



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

- 市川生産グループ：煎茶・ほうじ茶(ミコバクも有り)、みかんジュース
- 長柄山自然農園：卵、燻製卵、温泉卵、鶏ガラ、ひき肉、大根 ● 菜園金野：小松菜、長ネギ、小さな物マテ
- きじま平自然農産：白米、納豆、甘納豆、小豆、ブルーベリージャム、
- 中島農園：長ネギ、ジャガイモ、ホウレンソウ、高原豆、梅干、自然のりんごチップ
- ジョリフィユ：ひなまつりクッキー、ブランガレットココア、プリン 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>