

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 224 号 2016. 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。

待ちきれない！東中野頒布会



12月11日(日)、東中野での頒布会に行きました。開店前から15人ほどの行列ができ、皆さん待ちきれない様子でした。開店後も会場内は自然農法の作物を求める大勢の方で賑わいました。

木島平の堀農園の「おとうふ」が久しぶりに販売されて大好評でした。試食を一口頂きましたが、ほんのり甘く上品な味で、そのまま一丁ペロリといきたい感じでした。野菜の他、糶を使ったシチューの試食などもあり、皆さんそのおいしさに納得し、購入していました。生産者の方も、スタッフが試食用の野菜をおいしく調理されるので喜んでいました。

農産展のときのような野菜の匂い比べ・食べ比べをやっていたので挑戦しました。慣行農法・有機栽培・自然農法のサツマイモを蒸して、匂いと味を比べるのですが、有機肥料を使ったサツマイモが少し甘い香りと味でしたが、その他はよく分かりませんでした。でも分かる方には分かるようで、十代の女性が「全然違う。自然農法のはすごくおいしい」と言っていました。また、「自然農法のは、安心する感じ」と言う方がいたのも印象的でした。鶏糞肥料を使うと、なんでも甘くなるそうです。蒸している湯気にも肥料や農薬の成分が出ているらしく、担当スタッフの方は湯気で目が痛くなると言っていました。

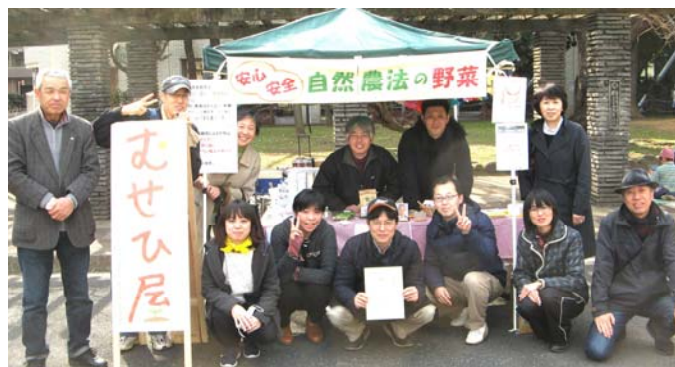
お茶のビン実験があり、見てびっくりしました。三六九会の自然農法のお茶と、近所の慣行農法の茶畑のお茶を天然水で入れ、1年3ヵ月たったものでした。自然農法のお茶はきれいな緑色で、そんなに時間がたっているようには見えませんが、もう一方は真っ黒でドロドロした感じで、とてもお茶とは思えませんでした。普段はこういうお茶を飲んでいるのだなと実感しました。

フェイスブックを見て頒布会に来られる方も多くなって、自然農法の作物を求めている方が増えてきていると思いました。(編集部)



笑顔になれる作物を♪ほっと縁市

11月27日(日)、北区の赤羽公園で開催された「ほっと縁市」に「むせひ屋」として出店しました。3月から五三会が主体で、生産者と有志の方に助けをいただき運営するようになり、今回で3回目です。



生産者と有志の方々と五三会メンバー (3月27日)

事前会合で、無施肥無農薬と市販の小麦粉と米粉の匂いや味の比較、お湯で溶いたときの色や匂いの比較、またホットプレートで焼いて食べ比べをしました。

当日、今日から離乳食を始めようと考えていたお母様が来店され、早速米粉を購入されました。私たちは、先に無施肥無農薬の素晴らしさを教えていただいていたのですが、それをどうお伝えしたらいいのか、今までは試行錯誤でした。事前会合で、匂い比べや食べ比べをし、実際

に違いを体験したことをそのまま伝えることが、来店される方へ伝わることに気づきました。

ほっと縁市の客層は、小さいお子さんを連れのお母様方が多く、お子さんのために、少しでも安心して安全なものを求めています。小さいお客様(子どもたち)も、試食を口にすると、満面の笑みになります。この笑顔は忘れられません。来店された方々が幸せに、笑顔になっていただける作物をお届けできるように、これからも喜びをもってさせていただきたいと思えます。(スタッフ:西山千晴)



友人に自然農法を知らせる！

千葉県 橋本喜代美

普段から便秘気味だと聞いていた友人に、堀さんの甘納豆入りの食パンを作って、誕生日にプレゼントしました。翌朝、めずらしく便通があったことを聞き、私は甘納豆のおかげだと思いました。友人より「あのパン美味しかった。作り方教えて！」と言われたので、今度は堀さんの甘納豆を差し上げました。友人はあまりの美味しさに、堀さんの甘納豆について自らインターネットで調べてみたようでした。



11月12日 鎌ヶ谷頒布会の様子

「あの甘納豆、この辺では売られていないのね。堀政則さんという方が作っていて、お米で金賞をとったことがある方なのね」と、彼女のほうから話してくれました。食に関心があることを感じたので、頒布会にお連れしました。

6月、11月と鎌ヶ谷の頒布会に来られ、食べ塾や生産者のお話を聞き、市販のウインナーの怖さや、お茶には農薬が1年に40回以上もまかされていることに衝撃だったと言われ、実家のお母様にも食の見直しをお話しされたことを聞き、頒布会の有り難さ、大切さを感じました。一人でも多くの方が食の見直しを考えられるように、食べ塾のお話などを聞かせていただけるといいなと思いました。

自然農法の勉強会に参加して

12月8日(木)、TOREK 自然農法勉強会に参加しました。食べることを目的は、味を楽しむことはもちろん、人として与えられた役割を果たしていくため、ということを改めて学びました。そして、その役割をよく行うために、本当のものを食し、体を健康にし、人の性質を良くしていくことが大切であることも学びました。すべての食を自然農法のものにしていくことは、まだ難しいですが、その理想に向かい、生産者、流通、消費者が協力して活動していくことが大切ではないかと思いました。それからは強い感謝を持って、自然米や自然農法の野菜を食べることができています。

また、生産者の堀さんからは、自然農法の稲は、肥料などによって人為的なスケジュールで育てられるのではなく、大自然の動きに合わせて、土に根をはり、葉は太陽の光を求め、自ら生きようとしている、という感動的なお話を頂きました。そして今回、熊本県菊池市で行われた、米・食味分析鑑定コンクールで、堀さんのお米が都道府県代表部門で特別優秀賞を頂かれたとのことで、さらに感動しました。(編集部)



お知らせ

★ 自然農法頒布会 1月23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

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: せん茶・ほうじ茶(ミロバナムも有り)、ほうじ茶ティーバック
- 長柄山自然農園: 卵、燻製卵 ● きじま平自然農産: 自然米、甘納豆、納豆、黒豆、干し柿
- 菜園金野: サツマイモ、サトイモ、ニンジン、カボチャのカット品
- 中島農園: 下仁田ネギ、長ネギ、こうげん豆、ジャガイモ、ホウレンソウ、梅干
- ジョリフィーユ: お年賀ギフト、プリン、マドレーヌ

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>