

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 233 号 2017.9.25

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。

煎茶と紅茶の飲み比べ！

8月20日の農産展にて、慣行栽培、有機栽培、無施肥無農薬栽培の「煎茶」と「紅茶」の飲み比べ、におい比べを行いました。無施肥無農薬栽培の紅茶は、熊本きくち村の「中尾紅茶」、慣行栽培は紅茶の国、英国王室御用達のブランドのもの、有機栽培は国産の静岡のものを使用しました。煎茶は3つとも静岡県内で栽培されたものです。

当日は幼稚園児から高齢者の方まで100名以上の方がご自分の五感をフル活動し、チャレンジしました。自然農法のお茶を飲んだ皆さんの顔が、パアッと明るくなる様子に、とてもほほえましく感じました。



	慣行栽培	有機栽培	無施肥無農薬栽培
におい・味 (煎茶・紅茶)	粘膜を刺激するようなピリツとした臭い 目が痛くなる 旅館や飲食店のお茶と同じ味	お茶といえない、どぶくさいような土の臭い 言いようのない味 変に甘い おいしく感じない	香り高い匂い ちゃんとお茶の味 さわやかな味 甘みがある、おいしい すっきりした味
ビン実験 (煎茶・紅茶)	濁っている 特に紅茶はすぐに濁った	濁っている	透明度が高い

(※今回、ビンの中に水を入れ、茶葉を浸すビン実験も準備し、見ていただきました)

また、無施肥無農薬栽培の煎茶の茶葉をそのまま一つまみ食べていただきました。皆さん、口に入れたあと、びっくりした顔をされ、「おいしい」「甘い」「お菓子みたい」「お茶うけにいい」などと感想を下さいました。これも農薬や化学肥料の心配がないからこそ試せることです。

今回は特に紅茶を飲んだ方の反応に驚きました。価格に反比例する味わい、香りに、皆さん驚かされていたのが印象的でした。

係として、体験された皆さんが「自然農法のものはずごい」と再確認する姿を目の当たりにし、うれしかったです。自然農法のお知らせに、ぜひつなげていただきたいと思います。また、無施肥無農薬栽培のものが身近にあること、生産者の方々のご努力に心より感謝いたしました。(スタッフ: 大山朋子)



自然農法への情熱(その2) 千葉県 西山欣宏

現在、一般の生産現場では高齢化が深刻化し、後継者不足で、自分たちの代で終わりという農家が増えてきています。反面、有機栽培の新規就農の人たちが出てきています。

私は、毎日生産現場で働いている方々と接する中で、「自分として、これからどう世間の人に自然農法を伝えていこうか」と思うようになりました。規模は小さいですが、私の借りている畑で、「若い人たちと一緒に自然農法を勉強したい」「一人一人が種をまいて収穫をし、感じたこと、感動したことを共有したい」「いつか自然農法農



業法人を立ち上げて、一人でも多くの人にお知らせできる場所を作りたい」と思うようになりました。

そして昨年の5月より、「一緒に勉強したい」という仲間が4名集まり、サツマイモから取り組むことにしました。一人一列の畝を担当し、植え付けから収穫まで観察しました。9月25日にサツマイモを収穫しました。皆良いサツマイモを収穫することができました。その後もニンジン、タマネギ、ジャガイモを種まきして、収穫まで観察しました。本当によく採れてきています。頒布会等で販売しています。

昨年の10月29、30日に開催された「中野自然栽培フェア」で、自然栽培に興味があるというY君と出会い、私が仲間と一緒に活動したサツマイモの写真を見せて話をしました。彼は「いいですね。西山さんのサツマイモを食べてみたいです。徳島から送ってもらった木村式自然栽培のサツマイモがあるので食べ比べてみたいです」とのことでしたので、早速2種類のサツマイモを送りましたところ、「大変おいしくいただきました。西山さんのサツマイモのほうがおいしかったです。今度、赤羽の頒布会に行きます」とのことです。うれしく思いました。その後、東中野頒布会にも来られました。堀さんの自然米のおにぎりや味噌汁をおいしそうに食べていました。彼も自然農法活動と一緒に取り組んでいけることを願っています。

五感で学ぶ！学生会験学習

8月20～22日、学生会験自然農法体験学習に親子で参加しました。長男(小3年)は昨年参加し、「来年も必ず行く」と1年間楽しみにしていました。次男(小1年)と私は初参加になります。

2日目に長野の堀さんの田んぼに行きました。堀さんより、稲の生長過程や、慣行農法との違い、土が1センチ出来るには、100年から1000年かかることなどを教えていただき、それには全員驚き、土の尊さを感じました。



TOREKの先生方もサプライズで来てくださり、子供たちはとても喜び、「お米がキラキラしている」「田んぼがエメラルドグリーンに輝いているね」と先生方とお話しし、またジャガイモ掘りをお手伝いしたりと、土や作物に触れる貴重な1日となりました。

2日目には群馬の中島農園に行き、ブルーベリーやりんごジュースをいただき、その美味しさに感動しました。中島さんが、りんごの説明をしてくださるときに、偶然落ちてしまった、まだ青いりんごを皆で食べてみると、まだ青いのにととても甘く、これには本当に驚きました。

その他、バーベキューやファイヤーダンスも楽しく、息子たちは、もちろん来年も参加するそうです。自然農法の素晴らしさを五感で学んだ3日間となりました。(東京都 金野礼輝)

お知らせ

- ★ 自然農法勉強会 9月26日(火) 午前の部 10:30～/午後の部 19:00～(別院講堂)
- ★ 自然農法頒布会 9月28日(木) 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

生産者の方々が直接販売されます。

10月3日 於: 伊都能売会館

東京都八王子市長房町57 042-665-6369

- 市川生産グループ: 新茶、ほうじ茶、ほうじ茶ティーバック
- 長柄山自然農園: 卵、ひき肉、ジャガイモ、ナス、オクラ
- 菜園金野: 玉ネギ、ジャガイモ、サツマイモ、小松菜、長ネギ
- 中島農園: ジャガイモ、枝豆、ネギ、梅干 ● きじま平自然農産: 納豆、インゲン、甘納豆、枝豆
- ジョリフィーユ: クッキー、マドレーヌ、みかんジュースゼリー 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>