

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 237 号 2018. 1. 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。

今年も無事に！みかんジュース

市川生産グループ 飯塚友子

今回、みかん(沼津市西浦)の収穫予想は 400kg と少なく、650kg に満たないと、ジュース工場で製造するのに 1 本あたりのコストが、かかってしまうので、迷っていたとき、井上百貨店の無施肥無農薬販売会で販売されているジョリフィユの宮澤さんからメールが届きました。

「小学校 5 年、みかんゼリー大ファンのかず君が、また今日も販売会に来てくれて、こう言っていました。「僕ね、このゼリー大好きだけど、ここの販売会も大好きなの」と。そこで、改めてきちんと無施肥のお話と、品物のひとつひとつのお話をしました。「肥料もしないから、こんなにおいしい、みかんになるんだね。僕、学校で習ったんだけど、農家が後継者不足なんだって。だから農業に興味があるんだよね。もし僕が将来、お米とか作れたら、ここで売ってもらえる？」と、かず君が言いました」



なんて純粋なんでしょう。とても感動し、「なんとか、みかんジュースを」と思っていると、生産者の土屋さんから 600kg くらい収穫できるかも、と連絡が入りました。少し安心しましたが、まだ分かりません。実際、収穫すると、なんと 781kg あり、ジュース用みかん選別を 1 月 7 日に行いました。お陰様で無事に「奇跡のみかんジュース」を作ることができました！(伊東市宇佐美での、みかんの収穫は 12 月 2 日に行いました)

2017 年度稲作をふりかえって

TOREK 自然農法普及員 野中康次



昨年もお陰様で、TOREK 自然農法普及員として、多くの圃場見学、体験学習、お手伝い、に行かせていただきました。その中で、いくつか稲作で心に残っていることを、お伝えしたいと思います。

自然農法では、誰もが「草さえなければ、もっと良い成果が得られる」と、言ったり思ったりしています。昨年は、長野きじま平の堀さんの取り組みで、徹底した除草によって、自然農法の有効性を実証しようとのことで、私も毎週のようにお手伝いに行かせていただきました。昨年のきじま平は、温暖化や日照不足、低温、長雨などの年であったと思われる。そのような中、ある圃場は草の多い所でし

たが、手をかけた分、稲は分けつて、力強く立派に稔ってくれた姿を、私は見ました。とても感動しました。「茶碗の米粒を残してはいけない」と心の底から思うことができました。世間でも、食に対する見直しが叫ばれる昨今、自然農法に関係する「作り、伝え、食べる」を知っていただくため、ぜひとも多くの方に圃場へ、体験や見学をしに足を運んでもらいたいと思いました。

栃木の五十嵐さんは、お米と野菜も含め、「化学物質過敏症の方」から「食べられていること」の感謝の便りを頂きました。コツコツ取り組み、積み上げてきた神様からのご褒美と思えました。「買ってもらう立場なのに、お礼を頂くなんて」と、五十嵐さんの幸せそうな笑顔に、私もとても幸せを感じました。

それから、福井の富田さんは、面積が広がり、隣接の田んぼをまとめて富田さんが管理することになりました。環境衛生でも理想的な自然農法田へさらに近づきました。あわせて収量も増えたところ、



若い世代の方にも購入しやすく、無施肥 3 年未満の自然米を安価に設定していますので、今一度申込書もご覧ください。

そして、石川のよしたい農園の森さんは、皆さんの声に応えて、もち米「しわもち」の増産目指して田植えをして、収穫を待っていました。ところが、イノシシー家が田を一枚荒らし、増産分の刈れない田んぼが出てしまいました。良いことばかりでない現実に涙なくては語れない年になりました。どこの地域でも獣害が多くなっている現在ですが、森さんは今年のイノシシ対策に試行錯誤されています。

そして、熊本の生産者の義文さん、明人さん、實取さん、村上さんは、熊本自然農法勉強会後に、菊池環境保全型農業技術研究会の圃場見学会で、ある原始的な稲作圃場を見て、夢をふくらませていました。また、農産展では 2 名の方が東京へ来て、売り場に立ち、もち米「緑米」を直接販売し、消費者との交流も行いました。

他にも稲作生産者は、千葉、静岡、熊本、新潟、宮城、石川、福井、長野などに、新しい方、歴史ある方、いらっしゃいますが…。稲作は 1 年に 1 度しかできず、今年は、より向上した自然農法の生産者や生産量も増えていきます。いろいろな思いを込めて、「フレイフレー生産者！」です。

私たち消費者も「自然農法」実食と、無施肥無農薬のお知らせの努力をして、正しく自然農法を広めて、生産、流通、消費の輪を大きく作っていききたいと思います。

かゆくならない自然農法の納豆！

千葉県 林卓枝

次男は赤ちゃんのころからアトピー性皮膚炎で、口のまわりや頬、首や関節の内側など、やわらかいところに湿疹ができていました。小学生になるころには、目立たないところだけになりましたが、市販の納豆を食べると、どうしても口の周りが赤くなり、かゆくになります。納豆は好きなので、量を減らし、学校の無い日に食べるようにしていました。



桃の実会の自然農法の勉強会でのお話を聞き、家族の食をあずかる身として、なるべく自然農法のものと思い、早速、堀さんの納豆を購入しました。

翌朝、息子たちに堀さんの納豆を出してみました。「この納豆、すっごくおいしい！」と、長男と二人であっという間に完食しました。ところが、いつもより多く食べたのに、赤くならず、かゆみも出なかったのです。学校から帰宅した息子に、かゆくならなかったのか聞くと、全くかゆくならなかったと、「この納豆なら毎日でも大丈夫！」とうれしそうでした。

私もアレルギー体質で、玉ねぎやゴボウ、ホウレンソウなどの野菜でも、調理過程で手がかゆくなる場合があります。しかし主人の両親の作る自然農法の小松菜や大根の葉っぱは、茹でて手でしぼっても、手がかゆくならないことに気がきました。たまたまかな、時期的なものかな、と思ったりもしましたが、いつでも市販のものはかゆくならず、自然農法のもののかゆくありません。自然農法の作物は本当に尊いものだと思えました。作ってくださる生産者の皆様には、感謝の気持ちでいっぱいです。これからも、自然農法の食材の一つでも取り入れた食事を準備していけるよう、心がけたいと思います。

お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 1 月 30 日(火) 2 月 15 日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00
- ★ 自然農法頒布会 1 月 31 日(水) 三咲会場 10:00~14:00
- ★ 自然農法頒布会 2 月 25 日(日) 東中野会場 11:00~15:00

無施肥無農薬栽培物の販売予定

2 月 4 日、10 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、ほうじ茶ティーバッグ
- きじま平自然農産：自然米、納豆、甘納豆、ブルーベリージャム、干し柿
- 菜園金野：サツマイモ、里芋、干しいも ● 長柄山自然農園：卵、大根、しいたけ
- 中島農園：長ネギ、ジャガイモ、干し柿、梅干、自然のリンゴチップ
- ジョリフィユ：バレンタインギフト、マドレーヌココア、カスタードプリン他

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>