

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 245 号 2018. 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。

熱中症の症状に、ほうじ茶！

神奈川県 松崎佳奈

私は TOREK のお母様方の勉強会で食事係を担当していますが、自然農法の勉強や体験を耳にするけれど、普段から元気な私は、自然農法の作物の有り難さにイマイチ、ピンとくる体験をしたことがなく、自然農法のお野菜は体調をくずしている人が買えばいいだろう、くらいにしか思っていませんでした。

そんなある日、息子が入っているお囃子の夏祭りに1日中つきそい、日が落ちるころに、帰宅しようとしたところ、熱中症のような吐き気とめまいの症状が出ました。私はその場にうずくまり、こみ上げてくる吐き気に、どうすることもできず、動けなくなってしまいました。

とにかく何か飲まなくてはと、飲み物を買おうとしたのですが、立ち上がることができず、困り果てていたとき、息子に水筒を持たせていることを思い出しました。息子に、まだ残っているか聞くと、少しあるとのこと。すぐに飲むと、体中に水分が行き渡るような感覚になり、全く力の入らなかった膝にまで力が湧いてきた感覚がしました。水筒に入っていたのは、有り難いことに自然農法のほうじ茶だったので。「これなら自力で帰れるかもしれない」と、自転車をこいで帰って帰ることができました。

後からその場にいた友人に、私が倒れこんだ状況を聞き、かなり深刻に見えたとのこと、周囲も相当ざわついていて知りました。そんな中、自転車で帰ってこられたのですから、自然農法のほうじ茶がいかに素晴らしいかを、身を持って体験させていただきました。

その日は偶然にもほうじ茶を息子に持たせていたのですが、正直、気が向いたときにしか購入していなかったため、このような経験をさせていただき、感謝でいっぱいです。息子も自然農法の素晴らしさを感じたことと思います。それからは我が家では、ほうじ茶を欠かさないようになりました。



自然農法体験学習♪ 東京都 西村京子

8/19~21、小学4年の娘と参加いたしました。

まず長野県木島平の堀さんの田んぼと畑を見学しました。毎年、天候によって稲の成長が違う中、お世話されていることを教えてもらい、さらに今年は田んぼを増やされていることに、発展の実践を学びました。

堀さんから「この景色をよく見て、覚えておいてね。こんな所でお米が作られているんだよ。家に帰ってご飯を食べるときに、思い出してね」とお話があり、まだ青い稲をカットして、お米はどこから出てくるのか、お茶碗一杯

は何粒か、稲だと何束になるのか、また籾の味見をさせてもらうなどしました。さらには、土は120億年前から、大自然によって造られたことなどを教えていただきました。

3日目は群馬県吾妻郡の中島さんのリンゴ園を見学しました。自然栽培の木を見せてもらいましたが、過去に使った肥料に寄ってくる虫がいて、幹がけずれ、空洞になっている木もあり、衝撃的でした。それでも立派に実をつけていることに感動しました。中島さんのリンゴの木への愛情やお世話のお陰ではないかと思いました。中島さんは「リンゴの無農薬なんて、ありえないと言われてきたけど、こうやって育てていく中で、実を付けてきているから、失敗しても、あきらめないで続けるんだ」とおっしゃっていました。また、「リンゴの木に声をかけて応援してね。ちゃんと聞いていて、がんばれるから」と教えてください、皆で願いをこめて、リンゴの木に声をかけました。

実は3日目の朝、娘が食事を食べられないと言いました。夏休み前から食欲が減り、夏バテなのか、給食も泣きながら食べる日が続いたほどです。移動前に係の方が小さく握ってくださった自然米のおにぎりも口にできず、車中では水分をとるだけでした。中島農園でも娘は見学できず、お店で休ませていただき、係が娘を見てくださり、私のみ見学させていただきました。



帰りに、さわやかな香りと、スルスルとのど越しの良い美味しいリンゴジュースを頂きました。娘は飲み干すことができず、水筒に入れ、帰りの車中で少しずつ飲みました。すると、「元気が出た」と言い、おにぎりを少しずつ食べ、その後のおやつの自然農法のミニトマト、スイカ、ブルーベリーも食べたいと言い、すっかり元気にしていただきました。

生産者の向上心、強い心を学ぶと共に、自然農法の作物の力に感謝と感動を持った貴重な3日間でした。

ワークショップ開催に向けて-その2-

スタッフ 藤井千亜紀

ワークショップの開催で一番気を使う点は、「岡田茂吉師の自然農法」という言葉を発信しますので、誤解が生まれないようにと心配しております。畑での野菜作り、日々の投稿、ワークショップの企画と、参加者募集、レシピ作成、メンバーに合わせた内容の構成、資料作り、調理、会場となる自宅の掃除など、限られた時間の中で準備するため、「もう無理、続けられない」と思うこともありましたが、しかし、メディアでは報道されない、農業や食、健康に関わる問題があり、また参加者の多くは何かしら身体の不調を抱えていますので、自然農法に一人でも多くの方が繋がっていただきたいという気持ちが湧いてきます。

また4月には、自然農法への向き合い方を変えることで、ワークショップへの想い、取り組み方も変わってきました。すると、これまで参加者募集に苦労していたのに、興味ある方を紹介いただいたり、西多摩地区の『西の風新聞』に掲載していただいたり、定員6名が早い段階で満席となりました。メンバーも、発酵のプロや、スポーツ選手のトレーナー、焙煎家、有機栽培農家、新規就農者の応援者、ヨガの先生など、世田谷や中野、横浜などからも見えるようになりました。

食のプロの方々は「のど越しと消化吸収が良い」「香りが良い」「美味しい」と、リピーターとなり、会を盛り上げてくださっています。発酵のプロは「農薬や肥料を使っている野菜だと、きれいに発酵しない。玉ねぎはグレーになってしまったり、乳酸発酵をきちんとさせて、臭わないぬか床の教室をしても、オーガニックの人参だと変な臭いがして困ったことがある」とのこと。昨年9月に収穫された北海道の尾針さんの玉ねぎは、9か月後の今年の6月でも、しぼんできているものの、腐らずに食べられる状態で、カットすると、中はみずみずしい状態で、その生命力を皆さんに見ていただきました。

スポーツ選手のトレーナーとヨガの先生からは「健康に良い方法を追及していくと、根っここの所で繋がっている。共通点が見えてくる」との意見も伺いました。同じ町内にも、自家採種をし、自然農をしている方がいたり、今ではワークショップを続けてきて良かったと思っています。

また新聞掲載がきっかけで、10、11月には、「NHK 学園」というカルチャースクールで、料理教室を行うことになりました。体力的にしんどいと思っていたら、アシスタントの方が二人もついてくださり、畑にもお手伝いに来てくださることになり、とても楽しみです。これからますます自然農法を求める方が増えていくように、自然の恵み、生産者に感謝しつつ、取り組ませていただきたいと思っています。

お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 10月18日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00
- ★ 自然農法頒布会 10月31日(水) 三咲会場 10:00~14:00

無施肥無農薬栽培物の販売予定

10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

- きじま平自然農産：甘納豆、ブルーベリージャム、納豆
- 市川生産グループ：煎茶、ほうじ茶、ほうじ茶ティーバッグ
- 長柄山自然農園：卵、ひき肉、ピーマン、ナス
- 菜園金野：長ネギ、小松菜、カットカボチャ
- 中島農園：長ネギ、ジャガイモ、枝豆、梅干
- ジョリフィーユ：プリン、マドレーヌ、クッキー、シュークリーム 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>



6月8日 西の風新聞