

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 256 号 2019. 8. 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。

TOREK 夏季農産展 2019

8月3日(土)、八王子で行われた農産展販売日は盛況を極めました。多くの夏野菜や加工品の販売を通して、生産者の自然農法への強い思いが通じ、消費者の心動く姿を見て、生産者と消費者が直接交流する大切さを改めて学びました。

また、カキ氷やイチゴシェイクの美味しさや深い甘さ、ようかんの優しい味わいに、作られた方々の誠心を感じ取ることもできました。農産展の醍醐味を味わった日となりました。

8月18日(日)、農産展展示、「出品者数71」「出品数370」。今夏の記録的な日照不足にもかかわらず、多くの展示作物が集まりました。自然農法のすばらしさと共に、各出品者の作物を育てる努力を学びました。



あわのや LABO

スタッフ企画の「ズッキーニの食べ比べ」では、まず「慣行農法」のほうを口にすると、甘いような感じがし、「有機」は味気ないのですが、「自然農法」を食した瞬間に、口内に広がる奥深い甘さに、これほど違うものかと驚きました。

また鎌ヶ谷グループが6月から始動した、「あわのや自然農法 LABO」という取り組みをスタッフが説明してくださいました。畑だけではなく、調理、購入、頒布、様々な形で自然農法に携わっていく活動とのことで、乞うご期待です。他には、多くの夏野菜の「試食」を味わい、「におい比べ」に一喜一憂し、暑さを忘れて会場を回りました。(編集部)



8月18日
展示日

胃潰瘍と共に、高血圧、血糖値の改善!

埼玉県 若林正三

昨年10月8日、お腹が重たい気分になりました。翌9日、断われない接待があるので、「お酒は飲みたくないな」と思っていたのですが、小料理屋での食事は美味しく、お酒も飲むことができ、話も弾みました。その後、食事に気をつけていましたが、翌々日の夜中、急に胃が痛くなりました。気持ち悪くなって、トイレで夜に食べたお粥を少し吐きました。翌日、下痢をし、その後はずーっと軟便で、胃は時々膨満感になり、ゲップがよく出ました。最初の2~3回は黒便が出ました。夕方になると、みぞおち近辺がズキズキ痛みますが、夕食をとると痛みが治まる状態です。またお風呂に入るとさらに痛みが和らぎました。食欲はなく、お昼はうどんやお蕎麦、焼き魚定食(ご飯は半分)の日が続きました。胃が痛くないときでも、常に違和感があり、背中が張ってきます。

そんな中、東中野で購入する自然米(福井県富田さんの「神力」)は、食べるたびにエネルギーが入って、みなぎり、元気になるのを感じました。自然米は本当に有り難く、感謝でいっぱいです。

その後、その状態が2週間も続いているので、信頼する医師に診察してもらい、胃潰瘍と診断されました。自然米を頂いていますが、野菜すべて自然農法とはいかず、医師からは「全て自然農法の食事にしたほうがよい」とまで言われました。また「ビールは飲んで良いが、メーカーによります。発泡酒やノンアルコールビールは飲んではいけません」と言われました。

卵は山本さん、野菜は金野さんにお願ひし、なるべく自然農法の野菜やお茶を購入し、食事をするようにしてきました。家内は献身的に食事の献立を考え、野菜と魚中心の食事を作ってくれました。また、「ドレッシング」「そうめんのつゆ」や「焼き肉のたれ」も市販ではなく、全て自家製で作り、茶碗蒸しも、山本さんの卵を入れ、おいしく作ってくれました。



その結果、1ヵ月後の会社の健康診断で、メタボ症候群予備軍と5年前より言われ、高血圧であったのが、血圧は下がり、正常値になっているし、血糖値も低いぐらいに下がり、そしてお腹回りも引っ込み、体重も79kgから73kgに落ち、問診の先生に「努力していますね」と言われました。胃潰瘍で食事の量も減り、間食もしないし、何より自然農法の食により、良い結果が出たのです。

胃の違和感は今年の3月まで続きましたが、徐々に回復し、今は本当に復調しました。自然農法の食のおかげと感謝しています。今でも家内は自然米のおにぎりを作ってくれます。おかげさまで、今では週2回、土曜日と日曜日にビールを飲むのが楽しみになるまでに元気になりました。自然農法の作物を作ってくださいる皆様、本当に助かりました。本当にありがとうございました。



マーマレードで銀賞受賞!

千葉県 鈴木秀可

3月の八王子での野菜販売のとき、お客様の松本さんから「読売新聞にマーマレードのコンクールの記事が出たから、良かったら出してみたら。世界大会と書いてあったよ。読んでみてね」と、新聞の切り抜きを頂きました。

平成19年に、農業事務所や保健所の指導もあり、加工室の許可が取れました。その後は、畑の間を見ながら、ジャムなどを作ってきましたが、加工品の指導の方からは、「ジャムは嗜好品だから、自分の作った味のファンになってもらうことが一番よ」と言われて、今に至ります。後日、新聞の切り抜きと、主催の愛媛県八幡浜のホームページを見てみました。「ダルメイン 世界マーマレードアワード&フェスティバル 日本大会」と書いてありました。「審査結果は、審査員からの講評を記載し、応募したすべてのの方に通知します」と書かれていたので、いい機会かもしれないと思いました。

しめきりは4月中旬でしたので、少し時間があり、鎌ヶ谷頒布会や八王子の販売用に「ゆずジャム」と「夏みかんマーマレード」を作る予定だったので、その中の2個ずつ(試食用と審査用)を送ることにしようかな、と思いました。家庭の味のマーマレードということで、「アマチュアの部門」と「プロ部門」があり、私の規模でプロ部門に出すか迷いましたが、販売もしているので、プロ部門で出品することにしました。時期的に畑の作業もバタバタし始め、子供の新学期も始まりました。でも元気に学校に行ってくれたので、予定通り作業が進み、加工の時間も取れ、何とか送ることができました。

6月になり、結果が届きました。審査の講評があり、今後の課題ができて、うれしかったです。結果は、思い入れのあった「ゆず」より、「夏みかん」が銀賞を頂き、びっくりしました。いつも夏みかんは果汁を絞り、果肉を使用しなかったのですが、今年は前年より収量があったので、もったいないと思い、皮をむき、果肉も使ってみました。いつもよりちょっと大変だったので、きっと神様からのご褒美だと思いました。仏壇に報告し、家族にも喜んでもらえました。

6月15日には、八王子で松本さんに報告でき、とても喜んでくださり、うれしかったです。とてもいい機会を頂き、ありがとうございました。しかし大きな反省点があります。肝心な「無施肥無農薬栽培」と書かずに送ってしまいました。申し訳ない気持ちでいっぱいです。まだまだ勉強不足と実感しました。



お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 9月7日(土) 三咲会場 10:00~14:00 (売切れ次第終了)
- ★ 自然農法頒布会 9月21日(土) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00 (売切れ次第終了)
- ★ 自然農法勉強会 9月26日(木) 午前の部 10:30~ / 午後の部 19:00~ (別院講堂)

無施肥無農薬栽培物の販売予定

9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、煎茶ティーバッグ、ほうじ茶ティーバッグ
- きじま平自然農産: 納豆、きな粉
- 中島農園: ジャガイモ、ネギ、カボチャ、みょうが
- ジョリフィユ: みかんジュースゼリー、クッキー、マドレーヌ、プリン 他
- 菜園金野: 玉ねぎ、小松菜
- 長柄山自然農園: 卵、挽き肉

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>