

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 259 号 2019. 11. 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 秋季農産展 2019

11月3日(祝)、さわやかな秋晴れの下、農産展展示会が開催されました。今回は、自然農法実施者 61 名から 305 点の野菜、9 名から 13 点のお米が出品されました。今年は冷夏や大型の台風など厳しい気象環境が続いた年でしたが、例年に負けず劣らない出来栄え、出品数で、改めて自然農法の強さ、たくましさ、素晴らしさを感じました。

私が担当させていただいている出力係では、毎回、自然農法の実践に取り組まれている方をピックアップし、特集記事の掲示物を作成しています。今年は、作物の栽培・生産はもちろんのこと、「買う」、「調理する」、



「食べる」、「観察する」、「学ぶ」、「伝える」など、幅広い観点での取り組みを伝えるべく、夏の農産展では、鎌ヶ谷グループの「自然農法 LABO」について、そして今回は、渡辺夫妻の「渡辺農園」、そして渡辺由美さんを中心に活動されている「自然農法ワークショップ」をピックアップさせていただきました。当日は、特集掲示、そしてお二人が心を込めて栽培されたお野菜の展示とともに、渡辺由美さんによる「ミニワークショップ」、そして渡辺寛さんによる「トークセッション」を開催し、多くの方に参加いただきました。ミニワークショップでは、自然農法に関する座学、そして作物や

加工品を使った料理を実践いただき、自然農法の大豆を使った豆乳は、普段豆乳が飲めない方でも美味しいという、驚きと感動の声が多く聞かれました。またトークセッションでは、次世代へ安心安全な作物を届けるという想いととも、種の大切さ、自家採種の大切さをお話いただき、参加者からは、大変勉強になったという声を頂きました。

農産展展示会は、各自然農法実施者が自然の恵みに対する感謝を報告させていただく場として、発足いたしました。そして、会場にお越しいただく方にとっても、様々な角度から自然農法を味わい、学び、自然農法の素晴らしさを感じられる場となるように、今後も運営に携わらせていただきたいと思います。(スタッフ 原口祐樹)



11月17日(日) 販売日も賑わいました

## 自然栽培フェア 2019

10月26、27日、中野セントラルパークで開催された「自然栽培フェア」に、「むせひ屋」として出店しました。自然栽培フェアという、雨や風が強く、寒いという印象があるのですが、今年は近年記憶にないほど穏やかな天候の2日間となりました。50店近い出店者の中には、むせひ屋の影響で始めたという店もあり、第1回から途切れることなく出店しているむせひ屋の存在感を感じました。生産者の皆様には天候不順の中、ギリギリまで調整してくださり、多くの作物が集まりました。感謝申し上げます。

今年も、安全な食べ物を求める方、自分の作物の販路を広げたい方、学校の課題で始めた野菜作りから農業に興味を持った小学生など、様々な立場の方が、自らの食の活動を広げるため、新たな繋がりを求めて来場されました。



その中に、フランス人の親子がいました。種子法を廃止したり、残留農薬基準を緩和する日本と違い、フランスは国策として在来種を保護し、農薬の使用を厳しく制限しています。その国柄の違いについて質問すると、その方は「日本人は自分が食べているものがどこから来て、どのように作られているかについて興味をもたない」と言われ、制度云々の前に、私たちの心を変えていかないといけないと感じました。また普段、オーガニックの野菜を食べている方は、無施肥無農薬という聞いたこともない世界の話に大変驚かされていました。ご自分で色々求めてたどり着いたものがあつたようで、混乱している感じもありましたが、理屈ではなく、「美味しく、長持ちし、体が受け入れる」ということを体験することが一番だと思いました。

2017年から開催しているセミナーには、10名近い方が参加され、その中には、食品会社や自然食品店に勤めている方もおられ、食の安全性の考え方、施肥の害について共に考えました。もともと自然農法の作物を求めるといふより、知識を増やすのが目的のようでしたが、セミナーを聞いて、食に対する意識が変わり、試食をして驚き、購入されていきました。

多くの方と感動を共有した販売会となりました。また多くのテーマも頂きましたので、来年の自然農法活動に繋げていきたいと思えます。(スタッフ 中村竜児)

## 自然農法パワーで野菜が大好きに!

東京都 廣岡浩子

小学4年の息子は、小さいころから、ご飯とお肉が大好きで、野菜をほとんど食べない子でした。幼稚園のお弁当に食べてもらいたくて野菜を入れても、野菜だけ残してくることが多く、彩りのために入れているようなものでした。また当時、息子はいつも暑がり、口の周りに湿疹も出ていました。

小学生になってから、自然農法の畑に行く機会に恵まれて、種まきや草むしり、収穫に少しずつ参加するようになりました。畑に行くことが楽しくなって、収穫した野菜をお土産にもらおうと、とてもうれしそうに抱えて帰ってくる姿に、私がびっくりしました。そのころから段々と、自然農法の野菜を中心に食べられるようになりました。今では野菜が大好きになり、サラダもバリバリ食べられます。そして知らず知らずのうちに体のほてりがなくなり、湿疹の出方が少なくなってきたように感じます。

最近では、自分が収穫した野菜の食べ方にまで興味が出てきて、大根おろしで食べたいとか、味噌汁に入りたいなどリクエストがあり、とてもうれしいです。自然農法の畑は、土や作物に触れることで、いつの間にか野菜が食べられるようになったり、体質まで変わったり、すごいパワーだと思いました。



一番左が廣岡さん、右横の子が息子さん

## お知らせ

- ★ 自然農法勉強会 11月29日(金) 午前の部 10:30~ / 午後の部 19:00~ (別院講堂)
- ★ 自然農法頒布会 12月15日(日) 東中野会場 10:00~15:00 (売切れ次第終了)
- ★ 自然農法頒布会 12月26日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00 (売切れ次第終了)

## 無施肥無農薬栽培物の販売予定

12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、煎茶ティバック、ほうじ茶ティバック
- 菜園 金野: サツマイモ、里芋、小松菜、カブ、人参、大根 ● 長柄山自然農園 : 卵
- きじま平自然農産: 自然米、いんげん豆甘納豆、ブルーベリージャム、大根
- 中島農園: ジャガイモ、ネギ、春菊、大根、小松菜
- ジョリフィユ: プリン、クッキー、マドレーヌ、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](mailto:naturefarming@torek.jp)  
TOREK活動のホームページもご覧ください。 <http://www.torek.jp>