

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 261 号 2020.1.25

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。

2019 年度「おかげさまの稲作報告」

おかげさまで、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ます。

長野きじま平の堀さんと、手伝いの北條氏の徹底した除草によって、悩ませられていたクログワイ(雑草)が生えてこない田んぼが 1 枚出来ました。増収への希望の光を感じた出来事でした。また、子どもたちの体験学習でも毎年お世話いただき、参加した子が自主的にまとめたレポートを見せてくれて、それが素晴らしい。将来こういう子の中から、自然農法の研究者が現われるのではないかと、堀さんと喜びあいました。体験学習もコツコツ積み重ねることが、米作りと同じで大切なのだと感じました。

さらに女性数名(子を持つ母から大学生まで)が、自然農法の現場に興味を持ち、除草と稲刈りを(短時間でしたが集中した内容で)体験し、消費者と生産現場がお互いパワーをもらいあう良き交流が持てました。ある参加者の「普段、食事のときに、この体験がフツと頭の中でよみがえることがうれしく、感謝してます」との言葉に、とても感動いたしました。

栃木の五十嵐さんには、年々稲の出来が良くなる様子を見せていただいています。農産展でとても力強いコシヒカリの稲体をご覧になったと思います。土や稲を愛し、尊び、徹底した除草から、日水土、自然の力の「おかげさま」が特別に込められるように感じます。今後の活躍を見守りたいと思います。

北陸では、福井のコスモファームの黒田さんが無施肥無農薬でお米を作り、大豆も作り、その大豆とお米でお味噌を完成させました。ぜひご賞味ください。石川のよしたい農園の森さんは、前年の反省を活かし、安定収穫ができたこと、共に喜びました。東中野頒布会に、はるばる足を運び、笑顔で自然農法の普及活動に全力でご協力いただき、本当に感謝です。森さんのもち米で作った「カキモチ」があります。今度は、市川生産グループの自然農法緑茶とコラボを考えています。

稲作生産者は他に、千葉、静岡、山梨、熊本、新潟、宮城、青森、長野など、新しい方、歴史ある方、たくさんあります…。いろいろな思いを込め、稲作生産者におかげさまで！ありがとうございます！

2020 年はきっと特別の年です。時代の流れが、無施肥無農薬の生産者や生産量も増やしていきます。私たち消費者も「自然農法」実食と、美味しさと喜びを知らせていきたいと思っています。(野中康次)



8月19日 体験学習



先人の田んぼを引き継ぐ ② 千葉県 熊澤洋子

2019 年度 38 年目、新たなチャレンジの心で、種播きをしました。4 畝の手植え用の岡苗は順調に育ちました。一方、1 反の機械用の苗は、パレットに播きましたが、3~4 cm くらいと長さがまばらで、すき間だらけでした。

4 畝の苗はきれいに植えることができました。1 反のほうは、短くてもすき間があっても機械はおかまなしで、あっという間に終わってしまい、皆苦笑いでしたが、労力削減になり、使って良かったと思いました。大きく育てほしいと声をかけ、田植えを終りました。

そして 9 月 28~30 日、3 回にわけて稲刈りを終えました。前年の台風の失敗はしたくないと、天気予報を毎日しつこいほど見て、稲刈りから晴天が 3 日ほど続いたので、10 月 2 日、3 日に、主人も会社を

休み、脱穀しました。おかげさまで、一度も雨に降られることなく乾燥できました。そして、多くの方へお米の頒布をさせていただいて、うれしいです。おもに鎌ヶ谷頒布会での販売になります。

毎月の頒布会では、生産者の方々とお話しでき、たくさんの作物に触れられて、とても楽しく参加しております。食育セミナーや食べ比べ、試食では、自然農法の作物がとても安全で、体にやさしいことを学ぶことができ、食材を生かした調理も教えていただき、日々役立っています。例えば、洗ったさつま芋を濡れたままトースターに入れて 40 分、途中、串をさしてスーッと通るか確かめながら焼くと、簡単な焼き芋になります。

鎌ヶ谷の学生会では、6 月に西山さんが育てたさつま芋苗を植えています。収穫したお芋は食事で頂きます。ふかした芋をマッシュして牛乳でのばし、ポタージュにして飲んだり、芋ようかんにして食べたりしています。

私は学生会の食事係のメンバーでもあります。子供たち目線で、より多くの自然農法の食材を取り入れて、献立を考えています。カレーライスには、山本さんの鶏ガラスープと自然農法のお小麦粉を使った手作りのカレーと自然米です。学生さんがおかわりに並ぶ姿を厨房からこっそりのぞいて、見守っています。

夏の高尾山の登山では、自然農法のキュウリ、じゃが芋、ミニトマトを準備します。疲れたら、途中で食べて元気を出し、頂上目指し、無事に戻ってきた学生の姿を見るとうれしいです。苦手な食材を食べられるようになる子もいて、自然農法の不思議な力を感じます。子供は正直で、おいしいものは何も言わなくてもたくさん食べます。生産者の方が真心こめて育てた作物を丁寧に調理し、子供たちの心と体に本物の良さが残るといいなと思います。

自然米を作らせていただき、頒布会で安全なものを購入、販売し、調理もし、本当に有り難いです。



6月30日 学生会

自然農法「消費」活動！

東京都 塩野裕之



いつも教えていただいている「自然農法活動」として、自分に何ができるかと考えたとき、「生産」や「流通」「宣伝」など、いろいろあると思いますが、私は「消費」に力を入れてみようと思いました。そこで、八王子や東中野でなるべく自然農法の野菜や卵、お茶、果物、お菓子、各種調味料、穀物等を買うようにしています。もちろん無駄にならないよう、また不足しないよう、家の冷蔵庫の中をチェックしながら買うようにします。

自然農法の作物を消費する中で感じることは、後味がいい、味がしっかりしている、そのもの本来の味がする、食べていて違和感がないことなどです。私は時間がないときや、体調のつらいときで、野菜が食べたいときは、小松菜や春菊などを水で洗うだけで、生で食べることがあります。多少、にがかったり、固かったりしますが、変な味が全く残りませんし、気分が良いです。体に異物が入らないで良かったと思うためであるとも思います。特に、かぜやぜんそく気味のときは、市販の野菜を食べる気が起きないですし、自然のものは安心して生でもおいしく食べられます。病気のときは特に果物が食べたいのですが、中島さんのリンゴのおいしさや、また自然農法のほうじ茶のおいしさには感動します。大変有り難いです。これこそ、「人間の食うべきもの」ではないかと思っています。

この自然農法の作物の良さを伝えられるよう、感謝を忘れず、取り組んでいきたいと思っています。

お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 1月30日(木)、2月18日(火) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00 (売切れ次第終了)
- ★ 自然農法頒布会 2月23日(日) 東中野会場 10:00~15:00 (売切れ次第終了)

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、煎茶ティーパック、ほうじ茶ティーパック ● 長柄山自然農園：卵、大根
- きじま平自然農産：納豆(4日のみ)、甘納豆、大根、ブルーベリージャム ● 菜園金野：小松菜、人参、カブ
- 中島農園：長ネギ、ジャガイモ、リンゴチップ、梅干し、小松菜
- ジョリフィーユ：バレンタインギフト、プリン、クッキー 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