

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 262 号 2020. 2. 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。

高円寺商店街で食を考えよう

「むせひ屋」の 30~40 代のスタッフは、2015 年より、「東中野頒布会」とは別に、「赤羽ほっと縁市」への出店、「初富あわの屋」での頒布会などをさせていただいてきました。そして、かねてより「セミナー主体のイベントを行いたい」「気軽にのぞいてもらえる商店街で開催したい」という思いがあり、1 月 11 日、高円寺のレンタルカフェスペースをお借りして、食のイベント「みんなで考える食べ物のこと」を開催しました。

事前に Facebook や LINE グループで参加者を募り、中には栃木県から参加の方もいらっしゃいました。皆さん他のセミナーで知り合った方ばかりで、食についてよく勉強されている方を相手にお話をさせていただくのも新たな試みでした。さらに周辺の住宅地にチラシ 500 枚をポスティングして告知しました。

セミナーでは、食品添加物を使用した加工食品を題材に、「本物の食べ物、偽物の食べ物」について考え、そこからさらに原材料である野菜の本物、偽物とは何かということから、岡田茂吉師の無施肥無農薬栽培を紹介し、食べ比べを通して、自然農法の味を体験していただきました。参加者の皆さんは、普段から安心安全な食材を選んでいる方々で、中にはご自分が勧めるニンジンや段ボールひと箱持ち込まれた方もいらっしゃいましたが、食べ比べでは、農法の違いによる匂い、味、見た目の違いに大変驚かされていました。

販売は、生産者の皆様に年明け早々にご協力いただき、農産物、加工品を用意し、路上で試飲、試食を勧めながら声掛けをしました。地元の商店街でちょっと足を止めて話し込むという、まさに当初目指していた雰囲気の中で、無施肥無農薬栽培を伝えることができました。チラシを見たという方が何人もいらっしゃり、次回開催として、東中野頒布会をご案内していましたが、高円寺で開催してほしいという声を頂いたり、遺伝子組み換え作物に詳しい方、チラシの一文を見て、今回有料であるセミナーに来られる方がいらしたりと、食への意識が高い地域であると感じました。近所の和菓子屋のご主人も会場にいらして、「土を汚さないということを広げてほしい」と言っていただきました。

無施肥無農薬栽培の新しい伝え方に大きな手ごたえを感じた 1 日でした。今後も、様々な方法で岡田茂吉師の自然農法を広めていきたいと思えます。(むせひ屋スタッフ: 中村竜児)



昨年 5 月 4 日 りんごの花摘み

天候を乗り越えた！りんごと野菜

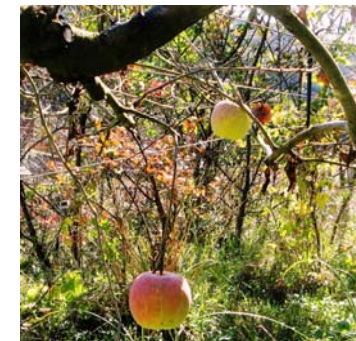
昨年 1 年間の自然農法りんご栽培、野菜栽培をふり返してみると、春 5 月は一昨年と変わることなく、りんごの花は咲いてくれました。7 月上旬までは、ほぼ順調に生育していましたが、7 月中旬からの天候異状といえるほどの日照時間は、例年の 5 分の 1 と少なく、同時に長雨が続き、さらに 8 月は猛暑となり、人の体にも厳しい条件の中で、植物にとっても耐えがたい日が続きました。

その後の 9 月から 10 月にかけて、恐るべき 2 度の大型台風に見舞われました。山に囲まれているりんご園では、風の被害は比較的少なかったもの

の、9 月の台風が原因となった強い雨で、りんご園は大打撃を受けました。少し高い所にある沢の水があふれ、下に流れ落ちたために、りんご園には小さな池が出来ました。長雨の後におきやすい菌の繁殖もあり、それまで元気だったりんごの葉には、ポツポツと黄色い斑点が入り、それが原因となって落葉したために、収穫も減りました。畑においても、秋野菜の作付けを終えた直後の台風での強い雨で、何種類かの葉物野菜も小さな苗のうちに流されてしまったのです。その流された土で数ヶ所に深い溝が出来たため、堀のようになってしまいました。また、枝豆、インゲンなどの豆類は雨に打たれ、収穫になりませんでした。



このような状況でも、大根、ネギ、ジャガイモはよく出来ました。そして収穫できた自然農法のりんごは、乾燥させてリンゴチップとなり、子供さんのおやつにピッタリです。安心安全なりんごや野菜を、一人でも多くの方に食していただければ幸いです。いつもたくさんの方々に応援していただき、ありがとうございます。(群馬県生産者: 中島敬太郎)



りんご「富士」

高熱時に体がうけつるもの

千葉県 森 善宣

令和初の年明けを迎えた早々の 1 月 3 日。一泊二日の家族旅行でホテルに泊まり、明けた早朝のことです。身体が熱く感じ、布団をはがしました。暖房が効いていたため、部屋が暑いせいだろうと、ラウンジに出て身体を冷まして、しばらくして部屋に戻り、もう一眠り。しかし、起きてみれば身体がだるく、発熱していることに気がつきました。

朝食は、お粥など体に優しいメニューがありましたので、それを頂きました。また、ホテルの売店にみかんが売っており(なんとなく市川生産グループで販売しているものに似ていました)、それに気がついた母があるだけ買い込んでくれました。なにしろ食欲がなかったので、家からはいつも通り、「自然農法のお茶」を水筒に入れて車で持ち運んでいたので、それを飲んでいました。しかしなんとなく、味に違和感を覚えておりました。熱もどんどんと上がっている感があり、それが原因かな、と自分を納得させていました。

旅行よりなんとかが無事に帰宅した 2 日後には、数年ぶりに熱が 40 度を突破しました。自然農法のほうじ茶を何度も飲み、飲んだそばからトイレに行き、すぐに水分を出しました。そして、とっておきの自然農法の「みかんジュース」を飲んで、乗りきりました。本当にありがたかったです。

しかし、自然茶の味の違和感はいったいなんなのか、味が変わる要因になりそうなものを考えます。塩素(カルキ)が思い当たりました。早速、お湯を沸かしているヤカンの底を触ってみると、ザラザラしています。粒子の細かい砂のような物がこびりついているようでした。それをタワシを使って、こそぎ落としました。さらに、中に入れる水も、水道水ではなく、非常用として備蓄していたミネラルウォーターにしました。すると、びっくりするほどおいしくお茶を頂けるではありませんか。それによって、さらに体調が回復していきました。

今回、自然農法の作物のありがたさはもちろんですが、体調のすぐれないときは、水道水の塩素にも敏感になるので、お茶に使用する水のことも考える必要があることを学びました。

お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 3 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 3 月 18 日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00 (売切れ次第終了)
- ★ 自然農法勉強会 3 月 17 日(火) 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

3 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: ほうじ茶 ● きじま平自然農産: 甘納豆、米粉、納豆、プルヘリッシュ、きな粉
- 中島農園: ジャガイモ、長ネギ、リンゴチップ ● 長柄山自然農園: 卵、ひき肉、大根、しいたけ
- 菜園金野: ほうれん草、人参、小大根 ● ジョリフィーユ: ひなまつりクッキー、プリン、マドレーヌ 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>