

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。

3/27 木島平無施肥無農薬栽培生産組合総会

当日は、長野県改良センター指導員の「2006 無施肥区調査報告」と鎌ヶ谷頒布会への感謝、ピン実験、自家採種の実施、体験学習・短期農業留学の受入等について話し合いました。その中でも、私に関心を持ったのは、生産者の探究心です。先ず、生産者各自が自分の作物のピン実験をしています。ピン実験とは、無施肥無農薬栽培の作物と市販の同作物を各々ピンに入れ腐食比較をすることです。生産者の高澤さんは「腐敗が早まるからと水を入れた。市販の方は全部液体となってしまったが、無施肥無農薬の方は、形がきちんと残っているんだ」と言って、ブロッコリーのピンを見せてくれました。生産者自身がビックリしていることが印象的でした。これはまさに、自分はそのような作物を栽培しているのかという農業の本質に迫るものだと思います。そして今年、各自が主要作物の自家採種を行なっていくことになりました。自家採種といっても、ただ種を取りそれを蒔けばよいという訳ではなく、作物を収穫できる種にしていくのに何年もの月日がかかるようです。生産現場が自家採種に取り組む分、購入側も自家採種という作業自体どのくらいの時間を有するものなのか等関心を寄せることが必要だと感じました。最後に印象に残った生産者の話を紹介します。「慣行栽培時分には、自家用(無農薬)と販売用を分けて栽培。その結果、自家用は有肥でよく取れるが大半が廃棄してしまう。自然農法栽培を行ってから、自分で調理し食するとたいへんおいしいので、もったいなくて捨てられなかった。ナスの油炒めは、有肥はベタベタ、無施肥はナスの味わいがしっかりしていた。だから、今では自家用、出荷用分けることなく無施肥にて栽培し、その中の一部を自家用に当てている」との事でした。環境に負荷を与えない栽培方法で、おいしい作物ができ、無駄が出ないことを大勢の人に体感してもらいたいです。



ブロッコリーのピン実験

この日、木島平より無施肥無農薬栽培圃場の土をもらい、私もプランターではありますが、ジャガイモを植えました。(編集部 長島)

自然のほうじ茶が力を!



昨年 10 月、鎌上さんが、1 才になったばかりの娘さんを通して体験された奇跡的な出来事です。娘さんは、スーパーのショッピングカートから落ちて後頭部を打ち、レントゲン検査の結果、頭部骨折の診断で入院となってしまいました。それ以降、点滴を入れられ、食べることも飲むこともできません。3 日目に再検査となり、その後やっと点滴が外され、食事(離乳食)が出されましたが、娘さんは、顔を近づけたものの、嫌がって全く口にしません。どうしたものか。そこで鎌上さんは、出掛けに自然のほうじ茶を水筒に入れて持ってきたことを思い出し、カップにそそぎ、娘さんにあげてみると、いっきに飲み干してしまいました。それをきっかけに、ゼリー、パン、ご飯と、相当な量をペロリと食べてしまったとのこと。鎌上さんは驚きとともに、「自然のほうじ茶が力をくれた」と感じたそうです。そのほうじ茶も、無意識に準備して来たとのこと。後になって「自分の行動を不思議に思った」そうです。しかもその再検査の結果が、どうか頭部異常なし、医師も驚くばかり、食欲もあるので、その日のうちに退院となりました。

山本養鶏場のシイタケ、おいしさの秘密は...

柴田敬子



3 月 31 日、有志 3 名で山本養鶏場に伺い、鶏舎前の道の整地、採卵、シイタケの菌コマ打ちのお手伝いをしました。私は特にシイタケの菌コマを丸太に打ち込む作業に関心を持ちました。山本さんのシイタケは本当においしく、香りも良く、私は大ファンです。以前の体験学習でも、市販のシイタケが苦手な方がおいしいと言って食べていました。お手伝いに行く前に、市販の原木栽培シイタケを購入してみましたが、山本さんのシイタケとは香りも味もまったく違って、どうしてだろうと思っていました。当日、奥様にそのお話をすると、市販の原木栽培シイタケは、原木栽培はしているものの、一年中取れるようにハウスで栽培しており、ハウスの消毒等もしていると聞きし、改めて自然環境の中で栽培されている山本さんのシイタケの貴重さを知ることができました。1m くらいのブナの木丸太に、ドリルで 15~20cm くらいの間隔で穴を開けて、そこに菌のついたコマをトンカチで打ち込みます。菌コマを打ったところからシイタケが出るのではなく、丸太に菌が充満するとシイタケが出てくるそうです。1本の丸太に何列も同じように穴をあけコマ打ちをしました。1本がけっこう重く、時間・労力共にかかる作業でした。この日には 3,000 株を打ち込みました。打ち込んでから 2 年すると収穫ができるとのこと。また、年 2 回春と秋にしか収穫できないそうですが、品種によっては通年採れたりするのかもしれないと思います。いく品種かを揃えたり、ハウス内にて湿度管理を行ったりして、通年採れるとのことでした。シイタケひとつでもこんなに大変だったのか!というのが率直な感想です。貴重な体験をさせていただきありがとうございました!

サプリって、どうなの?

昨年 2006 年 11 月 14 日の日本経済新聞夕刊に、「サプリメントなどの健康食品が急速に国民の間に広がっている」、しかし「健康被害の報告は 2002 年度以降、健康食品が一位を占めている」、そして「バランスのとれた食事こそ基本」との記事が掲載されました。栄養学に関する誤りについて、実はすでに昭和 10 年代から、岡田茂吉師は、肥料、農薬の害とともに説かれていました。人体には栄養を生産する機能がある、どんな食物からでもビタミンならビタミンを生産することができる、そこに栄養剤など完成されたものを摂取するとすれば、栄養生産機能は働かなくなり、逆に人体は衰弱していく、食物に関しては栄養など考えなくてよく、各人の社会の役割によって、植物性と動物性のバランスをとって食していくべき、という内容です。今年 3 月 1 日の朝日新聞朝刊には、「サプリメント(栄養補助剤)を摂取すると、種類によって寿命が縮まるかもしれない。デンマーク・コペンハーゲン大などのグループが、28 日付の米医師会誌で過去の試験を分析した結果を発表」と報じられました。まだ「因果関係が明確になったわけではない」ですが、健康のために飲んだサプリによって逆効果を来すという結果が現れているのです。岡田茂吉師の説の一つの裏付けではないかと感じました。肥料、農薬は勿論、世の中に氾濫している栄養ドリンクやサプリメントのことも、一つの「食の問題」として捉えていく必要があると思った今日この頃です。(編集部 針貝)



2007 年 3 月 1 日 朝日新聞朝刊

無施肥無農薬栽培作物の販売予定

5 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: 小麦粉、きなこ、青豆、黒豆、豆菓子、きのこめし
- 市川生産グループ: みかんジュース(1リットル、コップ入り)
- 中島農園: ウド、フキ、ミツバ、コゴミ
- 長柄山自然農園: 卵、鶏ガラ、ひき肉
- 針貝成代さん: クッキー
- 宮澤弥生さん: マドレーヌ、ガレット、プリン、シュークリーム、みかんジュースゼリー



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下さい。 <http://www.torek.jp>