

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。

プリンを食べた病床の父

厚木市 青木 孝

私の父は、6月17日、ちょうど東中野の頒布会の日に入院しました。前の病院で処方された薬の副作用で、胃を悪くし、おかゆスプーン 2~3杯くらいしか口に入らず、父はどんどんやせ、衰弱していました。

入院したその日、そんな状態の父に、普通の病院食が出されました。食べられるわけではなく、それでも父はがんばって、リンゴ一切れを細かく砕いて口に入れると、耐えられないほどの腹痛におそわれてしまい、結局その日は、痛くなるのが怖くて、何も食べることができませんでした。

翌日、それなら妻が頒布会で購入した、自然の食材で作ったプリンはどうかと、父にあげてみると、「おいしいなー、おいしいなー」と言って、普通に食べているではありませんか。お腹の激痛も起きず、久しぶりに味のある物を食べられて、心から喜んでいる父の姿に私は感激し、涙が出ました。三六九会の自然のお茶も父はおいしそうに飲んでいきます。自然の物は本当に有り難いなと改めて思いました。



生命、人生を左右する作物！



大谷さん 井上さん

鮎のヤナ漁を迎える候、釣仲間でもあり、自然農法友達でもある大谷さんと井上さんにお話を伺いました。

2005年9月に事は起こりました。井上さんが、仕事で出向いた伊香保で鮎釣りを楽しもうとしたその日、食欲減退、嘔吐感、そして胃痛に悩まされ、大好きな釣も川に出ても全く楽しめないような体調になりました。ちょうどそこに、釣仲間の大谷さんが電話をかけると、「そんな状態じゃ釣どころじゃない！」と、心配してすぐに駆けつけたほどです。その後、大谷さんは、井上さんの

体力がつくようにと、無施肥無農薬栽培にて本人が手掛けた野菜を何回も送ってあげました。「夏野菜や大根、間引き菜をも送ってもらったね」と感謝の井上さん。

大谷さんは、20年前に、子供たちが自然農法のジャガイモだとよく食べたことや、自分の観察でも、成りは小さいが、身の締り具合や食感が、市販の物よりも良いと感じ、家庭菜園にて無施肥無農薬栽培を始めました。小松菜やナスは世話が不十分で、虫や鳥に悩まされていたので、その年 2005 年は、しっかり行なおうと資材を利用しました。ナス、小松菜、カブ、大根と例年にない出来で、井上さんに届けてあげられるとの気持ちで一杯でした。そんな矢先に、なんと地主さんより土地の返却を申し渡される、ということもあったのですが、大谷さんは交渉、井上さんに届ける野菜の収穫が終わるまで延期してもらったのです。

幼いころから胃腸が弱く、特に今回は、本当に何も食べられないときがあった井上さん。好きな魚料理を口にしてもだめ。お茶漬けならばと思い、口に運び嚥下しますが、収まりません。もどしてしまいます。そんな最中にも、大谷さんからの贈り物、無施肥無農薬の野菜は違いました。「胃に収まると、体が一生懸命吸収しようとするのね。なんだか分からないけど」と、興奮気味に話す井上さんと、子供二人が食にかかわる仕事に就いたことも話し出す大谷さんは、人の生命は勿論、人生をも左右してしまう、自然農法のすごさを実感しています。

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

鎌ヶ谷会場は、おかげさまで一周年！

自然農法頒布会

7月19日、鎌ヶ谷会場で行われた頒布会では、無施肥無農薬の作物、加工品の販売とともに、自然の食材で作られたミネストローネとパン、イチゴシェイク、じゃがいももち、などなど超絶品を堪能することができました。

めでたくも一周年とあって、お迎えする側のスタッフの、ほとばしる熱意と、180名近くの来場者の期待感、安心感が入り混じった、何とも言えない雰囲気には、こんな世界があったのかと、ただ脱帽するばかりでした。

午後のセミナーでは、出産現場と作物の生産現場の、いずれも薬品や肥料の害毒に汚染された現状を学び、まだまだ需要供給ともに足りていない、無施肥無農薬の作物を、一日も早く頒布していく必要性を強く感じた次第です。



自然農法体験学習 ~長野 その2~

6月23~24日の体験学習宿泊コースでは、補植・除草作業とともに、生産者と参加者との交流会があり、いろいろな話が飛び交いました。



生産者からは、「自然農法の原理は本当に重要で、誰一人として自然農法を無視することができない時代になっていると思います。人間生命の下支えである農産物の生産現場が、農薬、肥料に汚染されず、清潔であらねばと、つくづく感じます」「私たちは、食べてくださる方のお腹の中まで責任を持つとと考えています。自然農法は、成長がゆっくり、ゆるやかなため、作物の細胞は、市販の何倍もしっかりしています。甘み成分も全然違うし、命をつなぐ作物を作ることができます」(堀)

「手にとって、そのまま口にできる安心さが違います。消費者に喜んでもらえるかな?と思いながら作っています。栽培している過程、野菜が畑にある状態を皆様に見てもらえるのも嬉しいです」(竹内)

「作物を袋詰めしているとき、買ってくれる人の笑顔が思い浮かべます。おいしいと言ってもらえるのが嬉しいです。農協へ出荷しても、誰が買ってくれたか分からない。無施肥無農薬栽培で感動したことは、害虫がいなくなったことです。成長に影響するような食われ方をしていない。ガチガチの土がサラサラになったし、雑草も生えなくなってきました」(高澤)などの意見。

参加者からは、「本当に良いものだから、という心で、生産者が真剣に取り組む姿を見て感動しました。大変だけど楽しいです、と笑顔でおしゃつたのが印象に残りました」(小野)「有機栽培のほうが、化学肥料で栽培した場合より、土が自然に戻りにくいということを知り、とてもびっくりしました」(安藤)

「雑草の種類が変化していると聞き、人間の愛情と土の力強さを感じました」(鈴木)など。今回の体験学習に参加して、生産者と消費者が深く結びつき、影響しあっていくことが、いかに大切かということを知りました。



前列左から2番目が竹内さん、まん中が高澤さん

無施肥無農薬栽培作物の販売予定

8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：新茶、ほうじ茶、みかんジュース(1リットル、コップ入り)
- 飯塚農園：インゲン、タマネギ、キュウリ
- きじま平自然農産：ブルーベリー、納豆、豆菓子、小麦粉、きのこめし
- 中島農園：プラム、キュウリ、インゲン、トマト、ジャガイモ、ミョウガ
- 長柄山自然農園：卵 針貝成代さん：クッキー
- 宮澤弥生さん：ルバーブのタルト、マドレーヌ、ガレット、プリン、みかんジュースゼリー

