

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 115 号 2007.11.25

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 自然農法 農産展

編集部

11月3日(祝)、秋晴れがさわやかな日、僕は友人と農産展に行きました。

会場に入ると、多くの無施肥無農薬の作物が、所せましと展示されていて、農家の方や実施者だけでなく、僕らくらいの若い人たちまで、自然農法の畑を実践していることを知り、ショックを受けました。僕もいつかは出すぞと、友人に言いました。この日は、66名の方から、297点の作物が出品されたと聞きました。



作物の比較

面白かったのは、「におい比べ」です。3つのビンに入った作物のにおいをくらべて、無施肥無農薬、有機、慣行農法の野菜がどれかを当てます。僕はよく分かりませんでした。友人は「自然の作物は素朴でいい香りなんだ！」と言って、ダイコン、ニンジン、ネギと、ぜんぶ当てていました。やるなどと思いました。

稲の違いは見た目、僕にも分かりました。慣行農法の稲は、根が短く、穂についている米の粒数も少ないのに、自然農法の稲は、根、茎がしっかりしていて、米粒も多く実って立派でした。

極めつけはお茶のビン実験。約3か月間、ビンに入れ腐敗させた茶葉の比較です。無施肥無農薬の茶葉のにおいは大丈夫でしたが、慣行は薬臭くて顔も近づけられず、有機に至っては、さらに臭気がひどくて、しばらく鼻の感覚がもどきませんでした。友人も「有機も怖いねー」とびっくりしていました。



イートインコーナー

上の階の食堂では、自然の食材で作った、うどんを食べました。妊産婦さん、新しくお母さんになった方や、その友人の女性と相席になり、僕は下ばかり向いていましたが、友人は隣でしきりに「おいしーですね」と言っていました。僕は心の中で、このうどんは、子供のためにも安心して食べられるな、とちょっと感動しました。もうひとつの食堂でも、自然の食材で作られたトン汁を、子供たちが目をまんまるくして食べていました。



生産者の想い

会場に戻ると、「生産者の想い」と題して、トークが繰り広げられていました。ちょうど、千葉県八千代市から来られた金野さんが発表しているところでした。

岡田茂吉師の農業理論への感銘がきっかけで、栽培を始め、食べておいしく、大勢の人が喜び、気持ちが高くなるのが原動力となって、今は13種類の作物を栽培しているとのことでした。しかも330坪と聞いて、仕事との両立がよくできるなど驚



きました。友人も、金野さんは農家でもないのに、キャベツやカボチャを、苗ではなく種から栽培していることに感心し、「種をまき、苗を育て、移植し、生育させる。そして、自然の恵みによって育まれた力ある実りを収穫し、種を採り、食す。この一連の流れに深く関心をもって、されている様子が分かる」と、評論家みたいでした。それを聞いて、僕も金野さんの出品作物を観ると、確かに、しっかりとした力、熱い想い、を感じるような気がしました。

ちょっといい話

帰り、友人と、今度は12月の頒布会に行こうと約束しました。それまで、僕も負けぬように勉強しなくては、と思いました。すると後日、友人のお母さんから、いい話を聞きました。「息子が農産展から帰ってきたら、部屋が汚いなーと言って、急に片付け始めたのよ！」と目に涙を浮かべていたのです。僕も、もらい泣きしました。自然農法の作物は、人間を変えるんだなと、とても勉強になりました。



自然のジャガイモでやる気が出た！

板橋区 星真紀子



今年の6月頃、人間グループの方から無施肥無農薬栽培のジャガイモをいただきました。その頃私は仕事が忙しく、自炊もあまりできず、お店で買ったお弁当やお惣菜ですませてしまう毎日で、いただいたジャガイモもしばらくそのままになっていました。

食事がちゃんとしていないとやはり体調もすぐれず、やる気もなくなってきます。これではいけないと、ある週末にやっと調理をしました。ジャガイモをすりおろして小麦粉と混ぜて天ぷらにした、私の出身地の郷土料理です。小麦粉も無施肥無農薬栽培のものを使い、とてもおいしくできました。その次の日も煮っころがしを作って食べ、この2日間で、とても元気が出てきました。もっとがんばってごはんを作ろう！と決意できたのはやはり自然の作物がパワーをくれたからだと思います。

最近も、リンパ腺が腫れてしまった時、五三会のお米や自然の卵・野菜で乗り切ることができました。自然農法実施者の方々、いつもありがとうございます。

お知らせ

< TOREK 自然農法 頒布会 >

12月16日(日) 10:00~15:30 東中野会場

< 自然農法 体験学習 >

2008年1月12日(土) 山本養鶏場(千葉県)

詳細は案内状をご覧ください。

< 自然農法 勉強会 >

11月29日(木) 於: 別院 講堂

午前の部 10:30~ 午後の部 19:00~



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

きしま平自然農産: カブ、ダイコン、もち米、小麦粉、納豆、豆菓子、きのこめし、さつまいもめし
市川生産グループ: 煎茶、ほうじ茶、みかん

飯塚農園: ダイコン
中島農園: 下仁田ネギ、長ネギ、辛味ダイコン、青首ダイコン
長柄山自然農園: 卵、コマツナ
富田善嗣さん: 白米(2.8kg 4,000円、4.3kg 6,000円)
よしたい農園: 白米(1.2kg 1,000円、2.5kg 2,000円)
宮澤弥生さん: プリン、マドレーヌ、マドレーヌココア、
自然のコーヒーのモカロールケーキ、ブランガレット



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>