

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 116 号 2007.12.25

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。

ざ・チャレンジャー 第一回

「偽」 今年の世相をあらわす一文字だ。TOREK 自然農法活動においても、この一文字は意味深い。岡田茂吉師の唱える「自然農法」。その実施、普及において反省するところからのスタートとなった今年であった。しかし、そうした中、生産現場で、流通活動にて、あるいは購入する人たちの間で、ひたむきに、実施や普及に取り組んでいる人たちが沢山いる。ここでは、そんな人たちを紹介していきたい。

今回は、水稻を始めるために動き出した木村郁夫さんだ。



千葉県 五三会の田んぼにて

木村さんは、8 年前より自宅近くに畑 40 坪ほどを借り、無施肥無農薬栽培による家庭菜園を続けている。

サツマイモを丸ごと一本埋めて、伸びてきたつるを岡田茂吉師の説話集の中から「つるを返さない」という点にスポットを当て栽培したところ、地に付いたつるから根が伸び、イモが付き、42 本のサツマイモ収穫となった伝説を打ち立てた。その彼が埼玉県蓮田に田んぼを借りたと言う。

5 年前にその圃場近くで仕事をしている時に、下請けの職方が田んぼを持っていることを知りました。それで、今回相談しに行き、4 畝の圃場を貸してもらえたのです。現在は千葉で、その以前は埼玉で稲作の手伝いをした経験を持つ木村さん。

関心はあったんです。でも、苗作り、除草、水管理、収穫、乾燥、脱穀等考えるとなかなか始められなかった。そんな木村さんが、不動産業という仕事を抱えながら、稲作にふみ切ったのは何故なのか。彼は真剣な表情で答える。

無施肥無農薬栽培といいながら、土の力を認められず、信じられず何かを投入してしまう人がいます。それではいけない、そういう人たちに伝えるために、岡田茂吉師の自然農法理論を自分で行い実証したいと思ったのです。だから、5 年前に出会った知り合いを訪ねた。

誰かがやるだろう 農家がやればいい、いつかできるだろうではなく、「自分で行い実証したい」という木村さんの姿に「チャレンジャー」という言葉が浮かぶ。自分が創設社長となって行なう稲作にて何を感じられるか期待と応援をしながら、今後、このコーナーで稲作の様子を紹介しようと考えている。

今回は、稲作を始めるにあたり準備していることを紹介する。

TOREK 自然農法 頒布会

編集部

12 月 16 日(日) 東中野会場での頒布会に行ってきました。回を重ねる毎に販売物が増えている感じがします。旬の野菜は盛り沢山、そして今回は木綿豆腐 絹ごし豆腐・パン・干柿・キウイジャムなどが新登場、どれを買うか迷っていたところ、生産者から「おからのハンバーグなんてどう？」と声をかけられ、3 袋購入しました。

セミナー会場では今年一年福井県で稲作に取り組んだ方の体験談を聞きました。田植えの季節になるとホームセンターに農薬コーナーができること、農家の人がとても手軽に農薬を買い、毒をまいているという感覚もなく気軽に使っているという現実に驚かされました。でもその人たちを責めることはできません。私たち消費者は何も作り出してないのですから・・・



本当に安全な作物を食べたかったら、やはり自分たちで作るという努力も必要なのでしょう。

この頒布会で買ったものは、作った人の顔・心を思い浮かべながら食べることができるのです。これが「安心」であり、生産者と消費者が関係を築き、ともに「作り出す」第一歩でもあるのだと思います。

映画『いのちの食べかた』座談会 その1

日々口にする食材(動植物)の壮絶な生産・加工過程を題材にした、オーストリア・ドイツ発の話題の映画『いのちの食べかた』を観た。そして話し合った！メンバーはそれぞれ食に関心を持つ、高校教師 N さん、20 代女性 I さん、編集スタッフ H の 3 人。その内容を数回に分けて掲載します。



感謝をしなくては

I: 大量のヒヨコを化学実験室のような所で、ふ化させていましたね。

N: 葉漬けでしょうね。

I: 飼料にも入れてると思いますよ。薬品や栄養剤。

N: 食牛も交尾させないで、元気な精子だけを選び人工受精させる。大農場の農薬散布の機械もすごいものでしたね。

H: ひまわり畑も飛行機で薬品を散布し、いっせいに枯らせる。

I: きれいだったのに、次の瞬間には、人為的に枯れさせた真っ黒なひまわりから、種を機械で採取する。

H: パブリカも、途方もなく広いハウス農場。でも、土ではなく、四角いロックウールで育ててましたね。

N: レールがついて自走式散布車で殺虫剤をまく、よく考えてますねー。

I: この映画を観て、課題が残されたなど私は感じました。今まで知らなかった衝撃的な生産・加工工程、今この現実の恩恵をおもいきり受けていて、かといって、これがずっと続いていくかという、そういうわけではなく、命の尊さをどこで感じたらいいかを、つきつけられたように思いました。

N: 私も日ごろから、ファストフードの食材など、こんなにたくさんのものがどこから来るのか疑問に思っていました。この映画を通して現実を知って、結果的に目をそらしていたんだと分かりました。現状を知ったからには、食に対する感謝をしなくちゃいけない。

H: 私は逆に予想して通りでした。壮絶な場面だったかもしれないけど、例えば、ケンタッキーフライドチキンの鳥肉の量を思うとき、そうだろうと思った。また作者がなぜ、労働者が無表情で食事を取ってる場面を盛り込んだかを考えたとき、これだけの機械、物質偏重の世界に心、情が入っていく必要があるのかなと思いました。ベルトコンベアで何万羽のヒヨコを流し、ワクチンを打つ、まったく物あつかいで、そこに感謝は見えない。

今回は 117 号に掲載します。(参考:『いのちの食べかた』は、ボレボレ東中野にて 2/2 から上演予定)



お知らせ

< 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。

無施肥無農薬栽培物の販売予定

1 月 1 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: もち米、小麦粉、豆菓子、黒豆
- 市川生産グループ: 煎茶、みかん (ほうじ茶は終了しました)
- 飯塚農園: ダイコン、みそ、みそのたまりしょうゆ
- 中島農園: ゴボウ、ジャガイモ、干柿
- 長柄山自然農園: 卵、コマツナ、シイタケ
- 富田善嗣さん: 白米 (2.8 kg 4,000 円、4.3kg 6,000 円)
- よしたい農園: 白米 (1.2 kg 1,000 円、2.5kg 2,000 円)
- 宮澤弥生さん: プリン、マドレーヌ、ブランガレット、自然のコーヒーのモカロールケーキ



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>