

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 118 号 2008.2.25

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 市原裕美編

私たちは、人に適した食とは何かを追究し、生産、流通、食する、という分野で活動をしています。中でも、無施肥無農薬栽培の普及に力を注いでいます。生産者に、慣行栽培、有機栽培、無施肥無農薬栽培の違いを比べてもらうことで、農法の転換を図ろうと活動している人もいれば、作物購入者の考えを変えて、それによって生産現場を変えていこうと、購入者にうったえかける人もいます。

今回は、購入者に作物の持つ力の違いを伝え、人に適した食材は何かを考えてもらおうとチャレンジしている、市原さんを紹介しします。



市原さんは、TOREK 自然農法の作物はもちろん、それ以外は生活クラブで食材を調達しています。生活クラブの地区役員として勉強会に出席しているとき、農薬、消毒には高い関心を示すものの、肥料には無関心な人が多いと感じたそうです。そこで、無施肥栽培という農法もある、と伝えるも、「肥料がないと作物採れないでしょ」、「十分な供給のために肥料は必要」など反応はイマイチ。それなら、作物の持つ力を実際に見比べてもらおうと、ピン実験を始めました。

自分たちが食している材料のほうが実感しやすいと思い、生活クラブのニンジン(有機栽培)と、TOREK 自然農法のニンジン(無施肥無農薬栽培)での実験でしたが、ちょうどそのときに水戸市へ引っ越しとなり、地区役員としてのアッ

ピールはとん挫してしまいました。

ところが、引っ越し先で花開きます。実験結果は、有機栽培はドロドロに、無施肥栽培は姿を残したままの状態。最初、どう説明しようか考えたといいます。腐敗した野菜と枯れた野菜。でも言葉は不要でした。これを目にした食に関心をもつ近所の人々が「大変説得力がある！」とってくれたのです。

次のようなエピソードもありました。ピン実験を見て、「ドロドロの液体になっているほうが体にいいじゃない。だって、吸収されやすそうだから」と言う人。市原さんは、食に関心があると言っても、栄養・吸収というサプリメントのように作物を考えている人もいるのかと思ったそうです。今ではそのような人も、東京で開催される頒布会、農産展に行き、食材を調達するのが楽しみだとか。先日もニンジンや豆腐を買って帰り、地元の人に手渡すと、「何か生命力を感じるね」と言ってもらえたそうです。

生活クラブの地区役員るときには実行できなかった、購入現場から生産者に農法を変えてもらおうという大きなチャレンジに向かって、市原さんは日々活動しています。そんな市原さんの夢。できれば、自分たちで無施肥無農薬栽培作物の共同購入班を作って行きたいな、と。(編集部 長島)

自然のお米はやっぱりすごい!

港区 小野雅子



先日、父の友人から、たくさんのお餅(かき)が送られてきました。1 日目は生で味わい、食べきれなかった分は翌日お鍋にして頂きました。

そして翌日、会社に出勤後、しばらくして急に吐き気がし、頭痛や寒気もしてきて、座っていることもできなくなりました。この日予定もあるので、何とか切り抜けなくてはと、自然米のお弁当を頂き、「食べられたから大丈夫」と自分をはげまし、半日仕事をしましたが、周囲からも心配され、やむを得ず早退しました。帰宅後ベッドに倒れ込み、眠りました。

夜、目が覚めたときには、ものすごい吐き気、大量の嘔吐をしました。とても苦しかったのですが、驚いた事に、お昼に食べたごはん(自然米)は全く出てこなかったのです。それからしばらくは、自然米と梅干ししか体が受け付けなかったのですが、体力は落ちず、普段通りの生活ができました。

貝類の食あたりは大変だと聞きますが、自然米のおかげで乗り越えられました。もし、自然米がなかったら、どうなっていたらと思うと、感謝の気持ちでいっぱいです。

お知らせ 3月18日(火) 自然農法頒布会 鎌ヶ谷会場 (11:00 ~ 15:00)

自然農法頒布会

連日、メディアでは様々な食の問題が報道されています。「食の危機」がこれほどまでに騒がれたことがあったでしょうか?

そんなさ中の2月15日、最も安心な食材を購入できる「自然農法頒布会」が東中野会場で開催され、私も様子見かたがた行ってきました。生産者から届く、多くの無施肥無農薬の野菜や、パン、お菓子、うどんなどの加工品が販売され、驚いたの



は、水あめやケーキなど、搬入された瞬時に売り切れてしまったことです。本物の食材を求める人はいるなと感心し、尊敬もしました。私自身、食生活をもっと変えないといけなそう思いました。

当日は200人の方々が登場しましたが、まだまだ需要供給ともに足りていない無施肥無農薬の食材、何を食べてもいいのか分からない今の社会情勢をきっかけに、さらに頒布していく必要があると痛感しました。とりあえずは私も、他では決して手に入らない、超絶品の豆腐とオカラを購入して帰り、安心に満ちた夕食を楽しみました。(編集部 針貝)

初めてほうれん草ができました!

京成佐倉駅から車で10分、閑静な住宅街を抜けると、広大な畑地が広がっている。目的の畑はその一部、610坪の広さだが小さく見える。雪の降る中、笑顔で迎えてくださったのは、この地で無施肥無農薬栽培を10年ほど続ける「中山グループ」の皆さん。寒い中、元気一杯だ。ひときわ管理の行き届いた畑が、心地よい雰囲気をかもし出している。

今回の目的は、ほうれん草。同じ葉っ菜でも小松菜やからし菜よりも栽培が難しい。かつて何度か失敗したのだが、袖ヶ浦の鈴木さんという生産者が何年も取り組むうちに、だんだんできるようになったという体験に勇気をもらい、昨年10月7日に播種。そして発芽はしたものの、11月2日にはほとんど消えてしまったように見えた。やはりダメかと、あきらめて寒冷紗を外そうと考えたが、もう少し様子を見ることに。すると11月9日、約三分の二が持ち直し、その後順調に生育、今回の収穫へと結びついた。

一度あきらめかけただけに、喜びもひとしお。改めて、自然の力、生命の神秘を感じ、感謝の気持ちが湧いてきたとのこと。実際に、ほうれん草を見ると、寒さに耐え、平べったく葉を広げた姿は、市販の肥大化したものとはまったく違う印象で、生命力を感じさせる。

他にも、小松菜、大根、里芋などは、プロの農家でも難しいといわれる自家採種に取り組み、成功している。技術的には、葉物は厚播きにし、寒冷紗を上手に使いこなすなど、自分たちの畑にあったやり方をつかんでいるところが、すばらしい。F1の種からの自家採種は難しく、キャベツは、とうが立っても花が咲かなかったり、採った種で人参を作ったら、白くなったこともあるらしい。

畑を通して、夏場の草取りを一日中しても大丈夫なくらい健康になりました、と喜ぶメンバーもいる。また7月の鎌ヶ谷頒布会には、タマネギとイチゴシェイクを販売し、多くの方に味わっていただきたいと、目標を持って取り組まれている。今後も中山グループからは目が離せないと思った。(編集部 関谷)



中山グループの皆さん

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

- きじま平自然農産：小麦粉、納豆、大豆、豆菓子、きのこめし
- 市川生産グループ：煎茶 飯塚農園：みそ
- 中島農園：ジャガイモ、ゴボウ、フキノトウ
- 長柄山自然農園：卵
- 富田善嗣さん：白米(2.8kg 4,000円 ほか)
- よしたい農園：白米(1.2kg 1,000円、2.5kg 2,000円)
- 宮澤弥生さん：ひな祭りクッキー、いちごロールケーキ、プリン、マドレーヌ、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>