

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 120 号 2008.4.25

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。

あのニンジンは今...? 熱い思いはうけつがれて



平成 10 年 5 月 22 日 撮影



平成 20 年 4 月 22 日 撮影

平成 10 年 5 月 25 日発行の「ホットニュース第 1 号」に、ニンジンのピン実験をご紹介しました。あれから 10 年、あのニンジンはどうなったのか? スタッフとともに編集室を探してみると.....あった、ありました。おそろおそろ箱をあけると、なんと自然のニンジンはまだしっかりと原形をとどめているではありませんか! 色は黒ずんでいるものの、形は 10 年前とほとんど変わっていません。このことが科学的にどのような意味をもつのかは分かりませんが、その場にいた者を感動させるには充分でした。と同時に、このニンジン育て、自らピン実験をした荒木薫さんの姿が思い出されました。



会社を辞め、自然農法に人生の全てをささげて取り組まれた荒木さんの気持ちが伝わってきます。「自然農法って本当に素晴らしいんだよ」と、あのやさしい声が聞こえてくるようです。

絵画や彫刻と違い、農作物はどんなに素晴らしいものを作っても、食べるとなくなってしまいます。もちろん「おいしかった」という記憶は残るけど、形は残りません。でもこのピン実験は、形に残る荒木さんの遺作となりました。10 年経ってまた同じピン実験をご紹介できることをとても誇りに感じます。

そしてもうひとつ、うれしいのは、荒木さんの遺志をうけつぎ、西山さんが、このニンジンが作られた千葉県八街市の畑を引きついで、自然農法に取り組まれていることです。西山さんもこの秋に結婚されるとのこと。ますますおいしい自然の野菜ができることと思います。本当に楽しみです。



西山さんの畑では今、ダイコンが大豊作です。この時期にはなかなか自然農法のダイコンは出てこないのですが、昨年 12 月にトンネル内に種をまき、その後トンネルの端を開けたり閉めたりと、丹精込めて作ったダイコンです。このダイコンを泥つきでリーズナブルな価格で 5 月 3 日、八王子にて販売いたします。皆さん、リュックやキャスター付きバックを持って、どうぞお越しください。

ホットニュース発行 10 年をむかえて 2

関谷:TOREK の良いところは、プロは少ないけど、家庭菜園レベルでの実施者は多いところにあると思います。消費者が「作る」という分野に足をふみこんでいる。これはすばらしいことです。でも、思ったより実施者が増えていないという現実もあるんですね...

私自身...日本で有数の有機農家がちょっと考え方をえれば、自然のお米がたくさん供給されるんだ、と安易に考えてしまっていたんです。もう自分たちで苦労して作らなくても世の中が変わってくるんじゃないか? 全国でもそういう生産者がもう出てきている、そういう時代になった、と錯覚していた。でも実は、まだまだそういう時代になるために、私たち自身が取り組まなければいけない、それが去年、痛いほど分かりました。それでも、TOREK の会員がすごいと思うところは、

それではいけないと、早速、今年から田んぼをやるぞという人が数名出ていることです。

スタッフ:それは良い動きですね! TOREK 自然農法にとって、ガンバリどきですね。

関谷:だけど、消費の面については、この 10 年、日常生活に自然のお米を取り込んでいこう、食生活を変えていこう、と TOREK の消費者がかなり取り組んだと言えます。

スタッフ:確かに。消費の動きは目立ってますね。

関谷:それで取り組んだ皆さんが昨年、日本中の少しでも安全なお米を作っている生産者にコンタクトを取った、ウェイブが起きたんです。そのとき、いろんな生産者や流通関係者は驚いていた。やけに丁寧な言葉遣いの主に関東圏の人たちから、注文が殺到したと。そのくらい TOREK の消費力はすごいものです。そのウェイブが、今後どこにどうつながっていくか、ある意味楽しみではあります。それと同時に、堀さんたちが普及した野菜類や、また加工品も充実しつつあります。だから消費力という面で TOREK のメンバーはすごいです!

スタッフ:「無施肥無農薬の食材を食べる」ということにもものすごい関心を持っている。

関谷:そう、食生活を変えていこうという実践は良い方向に行きました。自然農法勉強会も、ここ数年、どちらかというと消費者向けの内容が強かった。食生活を変えよう、作物を買っていこう、それが生産者への一票になるということを強調してきました。今年の勉強会は... (121 号に続く)



八王子の作物販売にならぶ消費者



高熱でも食べられたよ! 松本市 三宮直美

普段は元気印の末娘のせりか(小1)が、土曜日の朝、急に38度を越す高熱を出し、寝込んでしまいました。朝、食べたご飯は、お昼には吐いてしまい、それから何も口に入らず、もうフラフラ。ジョリフィーユの宮澤さんに無理を言って、プリンをふたつ分けていただきました。宮澤さんはとても心配してくださって、貴重な自然のお米まで下さいました。福井の富田さんのお米です。

その日の夜は、頂いたプリンだけは 1 時間かけて食べることができました。次の日になっても高熱はなかなか下らず、食欲も全くなくなってしまったせりかに、自然のお米でおかゆを作ってあげました。宮澤さんが下さった山本さんの卵の卵白も入れました。すると「おいしい」と 3 回もおかわりしました。お腹いっぱい食べられたお陰でそのあとはぐっすり眠れ、その後、熱も下がりました。

この2日間、宮澤さんのプリン、山本さんの卵、そして富田さんのお米以外はすべて吐いてしまい、食べることができませんでした。でも、日曜日の夜にはすっかり元気になり、「元気なうんちも出たよ」とニコニコでした。大好きな学校も欠席する事なく、月曜日には元気に登校できました。

本当に自然の食べ物の素晴らしさを実感しました。ありがとうございました。生産者の皆様、これからも私たちに、たくさんの喜びを届けてください。

お知らせ

- 5 月 21 日(水) ・ 6 月 17 日(火) 自然農法勉強会 昼の部 10:30 ~ 夜の部 19:00 ~ (別院講堂)
- 5 月 20 日(火) 自然農法頒布会 鎌ヶ谷会場 (11:00 ~ 15:00)
- 6 月 13 日(金) 自然農法頒布会 東中野会場 (10:00 ~ 15:00)

無施肥無農薬栽培物の販売予定

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: 納豆、大豆、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 1,200 円・コップ 150 円)
- 中島農園: フキ、山ウド、ミツバ、コゴミ
- 長柄山自然農園: 卵 飯塚農園: みそ
- 富田善嗣さん: 白米 (2.8kg 4,000 円 他)
- よしたい農園: 白米 (1.2 kg 1,000 円、 2.5kg 2,000 円)
- ジョリフィーユ: プリン、マドレーヌ、みかんジュースゼリー、シュークリーム



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>