

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 122 号 2008.6.25

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。



一点作物ピックアップ ~エンドウ豆~

ひとつの作物について取材をするコーナーです。今回はエンドウ豆。ギリシャ時代から栽培されていたというから古い作物です。メンデルさんが遺伝の実験に用いたのもエンドウ豆でした。日本ではキヌサヤが有名ですが、グリーンピースやスナップエンドウもエンドウ豆です。

千葉県永井グループとすずき農園、埼玉県清水さんの無施肥無農薬栽培のキヌサヤの畑を取材しサンプルを頂きました。

<気がついたこと>

- 茎が空洞になっている
- つるは、ワイヤーのように固くしっかりしている
- 実は、さくらんぼのようにふたつのサヤがペアでつく
- 必ず片方が先に大きくなる
- 根にはマメ科特有の根粒菌がついている

<無施肥と有肥のちがい>

- 無施肥のものは香りが強い
- 無施肥のものは味が甘い
- 茎をつまむと、無施肥のものはつぶれないが、有肥のものは、くにゃっとつぶれてしまう

香りと味は、どちらが無施肥か有肥かわからない状態で、何名かの方に比べていただきました。

80%以上の方が「無施肥のほうが香りが強く、味も甘い」と感じられました。

今回の取材を通して、生産者の方から2つのいい言葉を聞きました。

「太陽の力って本当にすごいんだ！」

「種ってとっても不思議です。同じような種から全くちがう作物ができるんです！」

2つとも私たちは知っていることですが、生産者の方の言葉にはもっと深いものを感じました。

レッツ・チャレンジ！・・・エンドウ豆は鉢植えでもできるそうです。10月から11月頃に種をまいて、10センチくらいの丈で越冬させます。3月くらいから伸びるので朝顔用の支柱を立ててあげましょう。5月には収穫できます。キヌサヤは開花後25日が収穫期。いい状態で収穫できるのは1~2日間なので、家庭菜園やプランターにぴったりです。あなたも始めてみませんか？



熱中症も回復に向かった！

八王子市 早河尚也



高1の夏休み、僕は部活(卓球部)に全力で取り組んでいました。学校で5~6時間ほど練習し、帰ってからも練習を続けるという毎日でした。

そんなある日、部活から帰宅すると、体がだるく、頭がクラクラし、横になっていると、だんだんと吐き気をもよおし、何も食べることができなくなりました。母に連れられ、近くの病院で診てもらったところ、熱中症と言われました。

食べては吐くのくりかえしで、苦しくて、意識がなくなって倒れたこともありましたが、なぜか自然農法のほうじ茶だけは体が受け付ける感じで、飲むことができました。体重も8キロも減ってしまいましたが、自然のお米を分けていただくと、吐かずに食べることができ、少しずつ体力がついてきて、回復に向かいました。

この時期、熱中症で死亡するというニュースがかなり報道されていました。この体験を通して身をもって、自然農法の作物のすごさを実感しました。

この時期、熱中症で死亡するというニュースがかなり報道されていました。この体験を通して身をもって、自然農法の作物のすごさを実感しました。

自然農法頒布会

現在、メディアでは様々な「食の問題」がさわがれ、それら一つ一つを「自然農法の原理」に照らし合わせてみると、食の本来の姿、役割から遠ざかっていることの結果ではないかと思えてなりません。これら問題を真剣に考え、実践していくことが、今後の課題となるのではないのでしょうか。

6月13日、東中野会場では、恒例の自然農法頒布会が行われましたが、食の問題におびやかされる昨今、これほど安心できる食材が提供される場は貴重だと感じました。

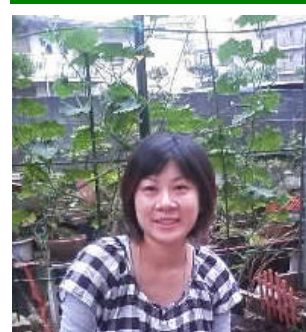
「自然農法の野菜を病気の息子に食べさせたら、病状が少し好転した」「具合が悪く食べてももどしてしまう知人に、購入したおにぎりをあげたところ、食べることができた！」「薬服用ばかりで、食欲がなかったけど、自然米のおにぎりはおいしく食べられて不思議だ！」など、本来あるべき「食」が人を楽しませ、幸せにしていける数々の報告が届いています。

まだまだ小規模ではありますが、安全で豊かな「食」の普及に取り組むべく、こうした地道な頒布会活動がいかに大切を、今回も学びました。



自然農法始めました！

川崎市 吉澤朋子



去年の秋から、自宅の庭で2、3坪ほどの畑を始めました。

それまで、虫が苦手だったので、土に触ることもなかったですし、具合が悪いときに、自然農法のお野菜を食べることができたという体験はしましたが、自分でなにかを作ることができるとは思っていませんでした。だから、自然の作物の美味しさ、素晴らしさはわかっていても、そこにどれだけの愛情がかけられているのか、農薬や肥料を使った作物とどう生長が違うのか、などわからないこともたくさんありました。

そんな私でも、何か実践してみようと思っていたところ、主人の両親の敷地内に住むことになり、そこで父から少しだけ畑を借りることができました。私が無施肥無農薬栽培で育てたいと言うと、父は「肥料もまかないで育つわけがないよ」とあきれしていました。それでも、生長に時間がかかっても、自然の種から育った私のコマツナを見たときは、「あれ、肥料もやってないのに立派になるもんだな」と言っていました。

スナップエンドウは、父と同じ種を同時期にまいたので違いがよくわかりました。有肥のほうは、草丈がどんどん上へ高く伸びるものの、花がなかなか咲かず、実がなるのも遅かったのに対し、無施肥のほうは、上へはあまり伸びず、どんどん花が咲いて実がたくさんなっていました。母も「そっこのほうが実がたくさんついている」とうらやましそうでした。

自然農法への一歩を踏み出したばかりですが、ただ食べるだけではなく、実際に栽培することを通して、自然農法の素晴らしさを学び、多くの人に伝えていけるようになりたいと思います。

お知らせ



自然農法頒布会 7月16日(水) 鎌ヶ谷会場 (11:00~15:00) 2周年記念!
自然農法農産展 8月3日(日)販売/8月17日(日)展示
今年の農産展は販売と展示が別々の日程になります!

無施肥無農薬栽培物の販売予定

7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、小麦粉、青豆、豆菓子、きのこめし

市川生産グループ: 新茶(100g 1,800円)、みかんジュース

飯塚農園: インゲン、ナス、ピーマン

長柄山自然農園: 卵

中島農園: 梅、ダイコン、コマツナ、リーフレタス

富田善嗣さん: 白米(2.8kg 4,000円他)

ジョリフィーユ: プリン、マドレーヌ、ルバーブタルト、中山Gのイチゴのロールケーキ



お問い合わせ先: 編集部 針貝 FAX: 03-3369-3324 e-mail: naturefarming@torek.jp

T O R E K活動のホームページもご覧ください。 <http://www.torek.jp>