

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 146 号 2010.6.25

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。

木島平 堀農園で感動のお手伝い!

6月21日、長野県木島平にある堀さんの田んぼに、30~60歳代の有志7名でお手伝いに行きました。5時間弱、曇り空で一時雨は降りましたが、最後のほうで晴れてくるという、作業にちょうどよい気候でした。今回は主に補植と除草を行いました。

ある主婦は「一本一本貴重な苗という思いで補植しました。皆で祈るような気持ちでお手伝いできました。あの小さな苗が立派に実るかと思うと、すごいと思いました」。ある男性は「自然農法の土のやわらかさ、特に14年目の土のなんとも言えない感触を味わえました。周りの有肥の苗との比較もできました」と、実は現時点では一般の有肥の稲のほうが青々としているようですが、これが秋になって逆転するそうです。他にも「もみが苗に命の伝達をして、その苗を大地に植える大切なお手伝いできて感動、秋の実りが楽しみ」などの声がありました。

初参加の主婦は「実際に自分自身で田んぼの作業を行うのは初めてで、とても楽しくさせていただきました。自然農法年数の違う土をじかにさわって、違いが分かり感動です」。また60代後半の男性は「今年も参加できたことがうれしく思います。初めて稲の補植作業をして、できるのかと思いましたが、うまくできました。自然の田んぼは、おたまじゃくしがうれしそうに泳いでいました。また秋の刈り取りに参加します」とのこと。70歳まで参加したいとのことでしたが、ぜひがんばってほしいと思いました。

生産者の堀さんからは「皆様、援農に来てくださいましたが、これはただのお手伝いではなく、皆様それぞれの思い、目的をもって、来られているということが伝わってきて、こちらが逆に感動しました。わずかな作業時間に一人一人の人生の思いを投影しているのではないかとさえ思い、本当に充実した、ヘビーな時間と空間を味わい、心から感謝しました。お互いが高めあえ、これからの私たちの将来に広がっていく貴重な経験をさせていただきました」と喜んでいらっしゃいました。自然農法普及に向かう、すばらしい援農の1日になりました。



体調不良でも食べられる自然の作物

足立区 安藤 空

昨年、高校3年秋のことです。文化祭も無事に終え、10月の頭に父とサーフィンに行くことになりました。しかし、9月に風邪で一週間学校を休み、そのときはサーフィンにも行けなかったため、また風邪をひいたらどうしようとふざけて言っていたら、10月3日、本当に体がだるくなってきて、またしても熱が出てしまいました。食欲もなく、食べるとすぐに気持ち悪くなって吐きそうになったりしました。しかし、自然農法の米や野菜は食べても吐き気がせず、全部おいしく食べることができました。このとき、家にあるものがほとんど自然農法のもので、お腹一杯食べることができました。母が八王子や東中野の通常販売で、無施肥無農薬の野菜をいっぱい購入してくれていたのです。

何日かたったころ、不思議なことにたくさん下痢が出て、それまで腎臓の周りが固く痛かったのが、痛みもとれ、やわらかくなり、体も軽くなって、楽に過ごせるようになりました。自然農法を知らない人々には、ほとんど食べることのできない食事をとることができ、改めて、自然農法の有り難さを感じました。多くの人に自然農法のことを知ってもらいたいと思いました。

自然農法頒布会

6月13日(日)、東中野会場の頒布会では、無施肥無農薬栽培のみずみずしい旬の野菜がたくさんそろってました。

生産者の方々は、頒布会にあわせて作付けをしてくださっているそうです。金野さんも「キャベツがトウ立ちしないか心配だったけれど、販売できる状態を保ててよかった」とおっしゃって、たくさん届けてくださいました。

そのキャベツですが、スタッフがあらかじめ試食をしたところ、少し固い感じがしたとのことで、会場では、蒸して試食として出してみると、とてもおいしくて、特に芯のところは何とも言えない甘みがありました。「キャベツの変な甘ったるさが嫌なのよね」と言っていた方に、スタッフが「市販のものは鶏糞などで甘くなるようにしているようですが、このキャベツは鶏糞など一切使っていません。自然の甘さがあります」と説明すると、その方は買って帰られ、後日、「変な甘ったるさはなくて、美味しかった、美味しかった」との感想を言われていたとのことでした。また山菜みずなや、おかひじきなど、なじみのうすい野菜も、試食をしておいしいからと、若い方々も買っていかれたようです。



店頭ではフライドスイートポテトが販売されていました。ジャガイモではなくサツマイモを細く切って揚げたもので、焼き芋より食べやすく、道行く人も買いやすかったようで、ついでに店内を見ていかれる方も数人いました。使われたサツマイモは西山さんのもので、2月を過ぎると傷みやすいサツマイモが、きちんと保存できていたそうです。色味もかわいく、とてもおいしかったです。

また今回、来場者より「作物の値段がそれほど高くないですね!」との声が耳に入ったので、店長に取材したところ、「生産者の方々のご尽力により、低価格での提供ができる野菜も出てきました。それとともに、生産者の作物への世話のかけ方や、自然種、苗での栽培の尊さも伝えていきたいと思っています!」とのことでした。

東中野での頒布会が年に4回、鎌ヶ谷では毎月あります。それだけ自然農法の作物を購入できる機会が増えて、当たり前のように感じてしまいがちですが、自然農法の作物の有り難さはもちろん、自然農法を実施する生産者の手間をもっと学び、広く伝えていく大切さを感じた頒布会でした。(編集部)



お知らせ

自然農法頒布会 鎌ヶ谷会場 7月15日(木) 11:00~
自然農法農産展

8月3日(火) 販売 / 8月15日(日) 展示

食のあふれている今、人を生かす生命力のある食べ物は一体どれほどあるのでしょうか? 「本物を食べる。作る。考える。未来につなげよう! TOREK 自然農法」をスローガンに取り組んでいます。ぜひ会場に足を運んでいただき、目で見るだけでなく、鼻や舌で本物の作物を感じてください!



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: 青豆、きのこめし

市川生産グループ: 煎茶、ほうじ茶、みかんジュース

長柄山自然農園: 卵

中島農園: ダイコン、梅

飯塚農園: みそ

よしたい農園: モチ米

ジョリフィーユ: みかんジュースゼリー、マドレーヌ、カスタードプリン ほか



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>