

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 164 号 2011. 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。

## TOREK 自然農法頒布会！

● 11月28日(月) 鎌ヶ谷頒布会 5周年  
この日、鎌ヶ谷頒布会は5周年記念ということで、いつもとは違い、他の3つの自然農法グループが加わって行われました。販売作物が多かったことはもちろん、自然農法の作物を食することで、貧血や吐血などの体調不良が回復したという体験劇の上演、また青空のもとで生産者を囲む座談会も開かれ、盛況のうちに終了しました。



劇では自然農法のすばらしさを面白おかしく学びましたし、座談会では、頒布会に初めて来られ、自然農法に疑問を持つ方が、生産者に勇気付けられ、畑で自然農法を試す決心していました。また、急性胃腸炎が自然農法のほうじ茶で回復に向かっていたところ、市販のジュースを飲み激痛に逆戻りした体験をもつ池谷さん(下記事参照)のお話も勉強になりました。

ある生産者が、頒布会で出された五十嵐さんの自然米のおにぎりを食し、「そのうまさ、食べた後もいつまでも残るさわやかな甘味に感激」と絶賛していました。今年度は有り難くも、どこの自然米も収量が良かったとのことですが、栃木の五十嵐さんの田んぼは、猛暑にあいながらも高温障害にならず、増収し、食味も向上したとのこと。



● 12月18日(日) 東中野頒布会  
この日は長野県から来られた生産者と食品加工者3名の姿がありました。お米の堀さんとブルーベリーの丸山さん、お菓子の宮澤さんです。丸山さんは今回初めて来店しました。ブルーベリージャムの試食を頂きましたが、香りがよく、甘すぎなくて、いくらでも食べられるなと思いました。見た目はあまり水気がなく、こってりとした感じでした。ブルーベリーは砂糖を加えると水っぽくなるので、砂糖の量を極力少なくしているそうです。また、ジャムの瓶のふたに和紙がかぶせてありますが、これは木島平の和紙職人が作った逸品

だそうです。生産者は作物、加工品のひとつひとつに思いを込めているのだなと思いました。今回もおにぎり、お味噌汁、フライドスイートポテトが好評でした。あるお子さんは、フライドスイートポテトを手にして、「色がきれい」とつぶやいたそうですし、またある小学生は、これなら食べられると、毎回のようによく買ってくるとのこと。小さな子供は自然の作物に何か感じるところがあるんだなと思いました。大人も負けていなく、「生姜ある?」「これじゃないとダメなんだよ!」と勢よく会場に入ってくる男性の姿が印象的でした。(編集部:針貝、田村)

## 胃腸炎で学ぶ自然農法

横浜市 池谷 悦子

私は高校卒業後、会社に勤めるようになってから、胃が痛むようになりました。市販の胃薬を持ち歩き、胃が痛くなったら服用するようになっていました。結婚のため退社してからは、胃の痛みはおこらなくなっていました。食べ過ぎたときは市販の薬を飲み、ほとんど病院へかかることはありませんでした。しかし3年前ごろから、胃の痛みが時々おこるようになりました。薬に依存するのは良くないと伺っていたので、胃の部分を温めて寝るようにしていました。



しかし平成20年11月のある夜、吐いても温めても一晩中痛みは治まりませんでした。このときは胃薬に頼り、数か月後にはガンの心配までして、「精神的なストレスからおこる急性胃腸炎だと思う」と医師に言われながらも、内視鏡検査をしてもらいました。結果は心配するようなことはなく、それで安心したのか、それから痛むことはありませんでした。

ところが去年の3月、また胃の痛みがおこりました。このときは薬を使わず、自然農法のほうじ茶を頂き、3日目にはだいぶ良くなっていました。その日は天気もよく、しきっぱなしだった布団を干したりしていました。少し汗をかいて、ほうじ茶しか飲んでいなかった私は、市販の冷たいオレンジジュースを口にしたらとたん、今までにない、救急車を呼んでしまおうかと思うほどの激痛におそわれました。

なんとか事なきを得ましたが、せっかく自然農法のほうじ茶で胃が良くなったのに、市販のオレンジジュースを飲み激痛がおこったことで、自然農法の食べ物の有り難さを改めて実感しました。

## 自然農法稲作への熱い思い！

安中市 武井今朝雄

私は松井田町役場を退職後、百俵のお米を作りたいという目標がありました。知り合いから自然農法の話聞き、長年取り組んでいる堀さんの田をぜひこの目で見てみたいと強く思い、お願いし、木島平へ見学に行きました。堀さんにはお忙しい中、田んぼを案内していただき、色々お話を聞かせてもらいました。一番の驚きは、自然農法10年目の田は草がなく、立派に成長し、穂も長く、稲丈は短く優秀でした。堀さんには自信がみなぎり、たくさんの困難の中、自然農法を信じてがんばってきた信念が伺えました。話を聞けば聞くほど、自分もやってみたい気持ちが湧き起こり、「来年はやってみるか!」と決心し、木島平を後にしました。



2009年、まず3畝の田を1枚、自然農法に切り替えました。翌年また1枚と、今年3年目には3枚の田約1反歩を自然農法で行っております。1年目はあまりなかった草が、2年3年と増え、草取りが困難を期しておりますが、がんばっていきたく思います。

また何人か知人に食べてもらい、皆おいしいと喜んでます。その中で、ある友人が小学2年のお孫さんの話をしてくれました。おかわりを1度もしたことがないのに、私の米を「おいしい」と言っておかわりをして食べたそうです。それを聞いて感激し、励みになりました。

今後の抱負としては、早朝、田んぼに出かけ、稲と話ができるようになりたいです。それはには、朝早くからの水の管理が大事だと信じ、なるべく早く自然田に出かける努力をしています。

※武井さんから、稲穂の標本をお借りました。(右図)

昨年(左)は109粒、今年(右)は168粒でした。今年ほどこの自然農法の圃場もそうでしたが、武井さんの田んぼも増収となりました。



お知らせ 自然農法頒布会 1月17日(火) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)

## 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: モチ米、黒豆納豆、甘納豆、干し柿、きじま弁当
- 市川生産グループ: 煎茶、みかん
- 長柄山自然農園: 卵、丸鶏の鶏ガラ、しいたけ
- 中島農園: 下仁田ネギ、長ネギ、ニンジン、ダイコン、ジャガイモ
- ジョリフィーユ: お年賀焼菓子セット、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](mailto:naturefarming@torek.jp)  
TOREK活動のホームページもご覧ください。 <http://www.torek.jp>