

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 167 号 2012. 3. 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。

作物から生きる力を頂いた父！

千葉県 森 章代



父は入浴中に突然足の痛みに襲われ、真っ白な皮膚になったことから、介護士の判断により、救急で病院に搬送されました。足の梗塞(こうそく)でした。真っ白になるのは血流のない状態だそうです。検査の結果、両脚ともに付け根から動脈に血流がなく、ひざ下から毛細血管のみ再び血流の見える状態で、「今までよく歩けていたね」と言われました。

父は若いころから不整脈で、これまでの 10 年間に 4 回、心臓の疾患を含む脳梗塞を起こしましたが、その度に自然農法のお茶やお米を食することで元気になり、早期に退院し、復帰することができました。現在 86 歳。今回はかなり重症で、

右足が壊死していくということで、発熱があり、感染症にかかっており、抗生物質も効かないので、かなり悪い状態であることを告げられました。

ところが、薬によるのだ荒れで口から食べようとしなかった父は、自然農法のみかんジュースをおいしく飲むことができ、生きる力を再び頂きました。それによって少しではありますが、大好きなアンパンを 2 口食べられ、次は半分、と力がつき、たった一晩私が付き添っただけで、次の日「身辺整理のため」と帰宅することになりました。医者から告げられた言葉は「今のままで敗血症で 2、3 日だね」でした。薬が効かないことも事実でしたので、退院することになりました。帰宅した父は、自然農法のみかんジュースとゼリーとお茶で命をつなぎ、発症 1 ヶ月の間、自宅にて堀さんの自然米のおかゆで元気になり、その後、よしたい農園のごはんで他のおかずまで食べる楽しみを味わうことができました。

改めて、自然農法の食の大切さ、貴重さを実感し、身にしみて自然の力に、そして生産してくださっている方々に、心から感謝の思いでいっぱいになりました。ありがとうございました。

こうじドリンクから学んだ頒布会

頒布会スタッフ 藤井千亜紀



今回 2 月 26 日の東中野頒布会では、昨年秋の無施肥無農薬栽培のお米が豊作だったおかげで、お米フェアを開催することができました。ご近所の方々も「お米がおいしい」とたくさん購入されました。各生産地のお米の販売はもちろん、新潟、宮城、福井、石川、千葉産の 5 種類のお米のおにぎりや、ピリ辛糘(こうじ)や塩糘、揚げオカキ、米粉パン、味噌やたまり醤油や糘ドリンクなど、お米の加工品を多数、生産者の方々のアイデアとご協力のおかげで販売することができました。

石川県よしたい農園の森真吾さんの提案で、糘(こうじ)ドリンクも販売しました。材料はお米と糘、水のみで、甘酒のような味わいがある飲み物が出来ると聞き、チャレンジしました。前日、スタッフで試飲したところ、聞いていたような甘さや糘の良さが出なくて、値付けに悩むほどでした。ところが、頒布会当日にはびっくりするほど美味しく、糘の良さがとてもよく感じられたので、後日担当スタッフに何があったのか聞いてみました。

「試作がおいしくなかったのは、水道水を使ったからではないかと考え、家に知り合いが送ってくれた富山県の水があったので、それを使うことにしました。当日、森さんが石川に帰る前にお会いし、富山県の水で希釈したことを伝えたら、大変喜んでました。やはり水のことを気にしていたようで、富山の水(森さんも富山県の水がいいと思っていたそうです)を持参しようかと考えたけど、押し付けになるからと自分を抑えたそうです。気持ちをくんでいただけて有り難い、最善を尽くしてくださった、と森さんに



言っていただきました。やはり水のことを気にされていたんだと思い、大変だったけど、水を持参して本当に良かったです。私は相手(森さん)の気持ちの奥を汲むことの大切さに気付きました。誠を尽くすってこういうことなのかなって思いました」とのことで感動しました。後に森さんから「皆さんの活動には頭が下がります。頒布会にお伺いできて良かったです。次回もぜひお伺いしたいと思います」と有り難いメールを頂きました。

その担当スタッフは「自分は体力がないから、食べるしかできなくて申し訳ない。援農で草取りしたいけど行かない」とよく言っていました。今回の生産者とスタッフのやり取りを通じて、消費者ができる援農は、田んぼに行ってお手伝いをするだけでなく、作物に感謝して大切に調理し、その良さを活かして、おいしく皆で食べることも生産者の喜ぶ一つの援農ではないかと感じました。

※糘ドリンクは、何も味付けしていないのに、ほんのりとした甘みと酸味があって、初めての味わいでした。温めすぎると発酵が進んで糖度が下がるらしいと聞き、「この飲み物は生きているんだな」と思いました。他にも、テンペ菌で大豆を発酵させた「テンペ」という新しい加工品がありました。納豆のような匂いはなく、唐揚げにした試食がとてもおいしくて、2 つ買って帰りました。まずは食べてもらい、そのおいしさを知ってもらえれば、自然と輪が広がっていくのでは…と感じました。(編集部)

生産者作付け会合！

スタッフ 西山 千晴

2 月 19 日、生産者作付けミーティングを行いました。年 1 回のこの会合も、早いもので今年で 7 回目となりました。

生産者からは、今思い描いている夢や希望も聞くことができました。自家採種を継続している方。作物が広く多くの方の手に届くように考えている方。思うようにいかないこともあるけど、失敗から学んだことを次に活かそうと奮起している方。毎月意見交換し、コミュニケーションをとっているグループの方々。何よりも感動したのは、人間の健康に深く密着したこの農法を、一人でも多くの方に伝えたいという想い、また一緒に取り組んでいける生産者を増やしたいと動いている、と語る生産者一人一人の顔が喜びにあふれ、その奥に熱意を感じたことです。

東中野・鎌ヶ谷頒布会スタッフからは、多くの方々に自然農法の食材を味わってほしいという思いで企画運営を行っている喜びの声と共に、来店した方々から「いかに自然農法が素晴らしいか」「自然農法の作物を食べる私たちがどんなに恵まれているか」を学ぶお話を聞きました。

調理スタッフからは、生産者の想いを届けられるように、より真心こめて自然農法の食材を調理しているとの話を聞きました。食事している方々の笑顔を見ると、作っているこちら側も自然と笑顔になり、笑顔のサイクルが連鎖していくんです…こんなほっと温まるエピソードを聞いて、なんだか天国的だなと感じました。毎回の各行事や勉強会での心温まるお食事は、生産者の想いに調理係の想いや喜びがさらにプラスされて、あのおいしい奇跡の食事が頂けるんですね。他のどこでも味わうことができないお食事を頂けていることに、あらためて気づかされました。

生産者の想いと調理スタッフの想い、両者が互いの想いを意見交換することで、お互いの夢や希望がさらにふくらみ、飛躍する勢いを感じました。

お知らせ

自然農法頒布会 4 月 23 日(月) 鎌ヶ谷会場 11:00~ (売り切れ次第終了)

自然農法勉強会 4 月 24 日(火) 別院講堂 午前の部 10:30~ 午後の部 19:00~

無施肥無農薬栽培物の販売予定

4 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：青豆納豆、きなこ、ピリ辛糘、豆糘、きじま弁当、白米(菅原米)
- 長柄山自然農園：卵、しいたけ
- 中島農園：ジャガイモ、ネギ、フキノトウ
- ジョリフィーユ：みかんジュースゼリー、シュークリーム、カスタードプリン ほか
- 市川生産グループ：みかんジュース

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