

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 174 号 2012. 10. 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。

## むひりょう、むのうやくのごはん

群馬県 石井 雅 (小3)



私は、ごはんがそんなに好きじゃありません。どっちかといったら、パンやめんのほうが好きです。白いごはんは味があまりないし、どうしてもおかずをいっぱい食べてしまうから、ごはんをのこしてしまうこともたくさんあります。だから私のお茶わんのごはんは、いつも少なめです。

でも、ごはんがすごくおいしい、もっと食べたいと思えたことがありました。知り合いのおじさんが作ったお米です。そのおじさんは、むひりょう、むのうやくのお米作りをしています。おじさんの作ったお米をはじめて食べたとき、すごくおいしくて、もっと食べたいと思い、「おかわり」と言っていました。ママもおばあちゃんたちも、すごくおどろいていました。

私の家では今、おじいちゃんが、むひりょう、むのうやくの野さい作りをしています。私は野さいもあまり好きじゃないけれど、おじいちゃんの畑で出来た野さいはさいこうにおいしいです。私もときどき手つだっている畑は虫もいるし、草むしりはたいへんだけど、のうやくも、ひりょうもつかわず、土と水と太陽の力だけで出来ていく野さいのせい長を見たり、出来た野さいのしゅうかくはとても楽しいです。体にもとても良いことを知り、もっとたくさんの人たちが、むひりょう、むのうやくでお米や野さいを作り、私みたいに、ごはんや野さいぎらいの子供たちがたくさん食べられるようになればいいなと思いました。

## 木島平 稲刈り体験

埼玉県 松野由佳

10月10日、長野県木島平の堀さんの田んぼに初めて行き、稲刈り体験をしました。私の祖父母は家族用に慣行農法でお米を作っているため、自然農法でされている堀さんの田んぼに興味を持ち、参加しました。

到着し、さっそく堀さんの田んぼを見て最初に目に留まったのが、自然農法 15年のコシヒカリでした。黄金色に輝いていて、圧倒され、思わずカメラを手にしていました。家で育てている稲と比べても葉の色がとても濃く、力強く感じました。



私たちはバインダーで刈り取られた稲の束を集めハザカケをしました。束を持った感じは想像よりもずっしりと重く、投げても全く稲が折れないことに驚きました。記念撮影のために刈り取る前の田んぼに入り、初めは踏んでしまい折れないかひやひやしたのですが、折れることもなくしっかり立っていました。また稲を集めるのにバケツリレーをしたのですが、慣れないことでしたので、うまく投げられず苦戦しましたが、とても思い出に残りました。

出発前に、「稲の葉のすれる音が、高い金属音のように聞こえるよ」と教えてもらい、実際にやってみると、実家で聞いた鎌を研いだときのような鋭い音がし、植物なのに不思議でした。そして小学生のときにやったのを思い出し、その場でお米を口に入れてみました。味はあまり感じませんでしたが、風味は炊いたご飯のような感じがしました。

10月8日にも稲刈り体験が行われた



自分の身長を超えるハザカケされた稲はとても立派で迫力があり、達成がありました。またちょうど夕日に照らされた稲はさらに深みを増していて、秋空のいわし雲と重なりとてもきれいで感動しました。

今回参加して、改めて自然農法の素晴らしさを実感し、小さなところからでも実践してみたいと思いました。

## 本物志向の頒布会

10月14日(日)東中野会場に行きました。

青年生産グループ、弥生会が初めてサトイモの販売をしました。試食した方から「スーパーで買ったサトイモはこんなにネバネバしてなかった。これはすごい」との感想がありました。またうれしくも野菜を渡し、お誘いした職場の方が来店し、「弥生会の畑も見てみたい」とのことでした。

若い男性でとことん本物志向の方は「いいものを食べる」と脳にもいい作用がある。次回ももちろん来ます」と。

おにぎりに添えられたトウガンの甘酢漬けに、「おいしいい〜」の声。感動が伝わってきました。今回も麴ドリンクの店頭販売があり、そのおいしさに思わず「作ってみたい」と、麴を購入する方続出。「どのお客さんも試食をするとパッと顔が明るくなり、なにかひとつは買っていかれる。とにかくお誘いして、来てもらうことが大事ですね」と言うスタッフの言葉が心に残りました。(編集部)



## 風疹を乗り越えた青春の夏!

千葉県 森 善宣



今年8月の初めから風疹になりました。その間、食事はほとんどすべて自然農法の食材にしてもらい、おかげで衰弱することなく切り抜けることができました。

風疹の症状はだるさから始まり、3日目には発疹が全身に広がりました。その日のお昼ご飯にお茶漬けとおにぎりを2つ食べたのですが、おにぎりにまいた海苔に体が反応したのか、気持ち悪くなってしまいました。それまで自然農法のものなら何の問題もなかったのに、そうでないものがたった海苔2枚、体に入っただけで、体調が悪化してしまい、自然農法の作物がなかったら大変なことになっていたろうと、改めて感謝しました。

その数日後、今まで微熱だったのが突然上がり、昼ごろには39℃を超える熱が出ました。夕方ごろに一度布団で寝たのですが、起きると何とも言えない落ち着かなさを感じ、記憶が混濁して、自分の心がどこかに置き去りにされる感覚まで覚えました。それを見た父が、富田さんのお米と自然農法のほうじ茶を使った茶粥、そして自然農法のキャベツを塩でもんだ漬物を作ってくれ、食べると不思議と落ち着きました。大きな病気にもかかわらず、食事は毎回確実に食べられていました。約60キロあった体重が一時55キロまで減りましたが、1ヵ月後には回復。むしろ増えていました。

先日の青年の勉強会のフリーディスカッションで、「食」について話し合ったのですが、そこで今市場に出回っている食品がいかに薬品づけになっているのか再確認。今回、風疹で自然農法の作物の持つ力をまざまざと見せつけられ、その作物を手に入れやすい環境にあることに改めて感謝しました。

これからは、自分でも今家族で取り組んでいる畑に積極的に通うなど、身近なところから自然農法を実践して、その素晴らしさを伝えていければと思います。

## お知らせ

自然農法農産展 11月3日(祝)展示 / 11月18日(日)販売

食のあふれている今、人を生かす生命力ある食べ物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。(販売予定はチラシをご覧ください)

自然農法頒布会 11月27日(火) 鎌ヶ谷会場 11:00~(売り切れ次第終了)

自然農法勉強会 10月30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

11月3日 於: 伊都能売会場

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

- 市川生産グループ: 煎茶、ほうじ茶 ● 長柄山自然農園: 卵、丸鶏(スーフ用) ● 飯塚農園: みそ
- きじま平自然農産: 赤インゲン豆、黒小豆、ピリ辛筍、春菊、モチ米、白米
- 中島農園: 下仁田ネギ、長ネギ、チンゲンサイ、ホウレンソウ、ダイコン、ジャガイモ
- 菜園金野: サツマイモ、ダイコン、長ネギ、ホウレンソウ、サトイモ、ショウガ、カボチャ
- ジョリフイーユ: ルバーブのチーズタルト、イチゴのロールケーキ、カスタードプリン ほか
- 富田善嗣・よしたい農園: 白米、モチ米

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>

