

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 180 号 2013. 4. 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。

長柄山自然農園だより

千葉県 山本由希彦

海の向こうの中国では、鳥インフルエンザにかかった人がいるとあってさわがしい。野生のハト一羽から同種のウイルスが発見されるとニュースになっている。もう数年こんな状況の中で養鶏を続けさせていただいている。

ワクチン、薬剤を一切使用しない養鶏をするにあたって、「いかにヒヨコを育てるか」が大事になってくる。といっても最初のころに固い米を食べさせ、胃腸を鍛えるといった以外、特別な方法があるわけではなく、強いて言えばぐっと忍耐することであるかもしれない。ヒヨコは導入時元気であっても、7日目ぐらいから、ちょうど親からの免疫が切れるためか、急に食欲が落ち死ぬヒヨコが始まる。その数は大体導入したヒヨコの三分の一くらいである。例年 400 羽を確保するのに、600 羽近くの子を育てていることになる。しかし不思議なもので、生き残ったヒヨコは一カ月くらい過ぎるとそれ以降元気を取り戻し、ワクチンや薬剤なしで生きていくことができる。

一方ワクチンや薬剤を使ってヒヨコを育てた場合、100%に近い生存率ではあるが、それ以降ワクチン接種は必須になる。出回っているほとんどの卵はこの方法で産み出されたものである。よく人から「ワクチンが体に悪い」といって、鶏には使わないけれど、自分の子供には使っていてしょ」と言われるが、私の二人の子供もお陰様で一切投薬やワクチン接種も行わず、成人することができている。

絶え間ない作業を繰り返しながら、理想と現実を行き来しつつも、日々無事に過ごさせていただいていることに感謝している。何より皆さんが喜んで卵を食べてくださることが一番の励みである。

※ 先日も 13 歳のアレルギーの方が生まれて初めて卵を丸ごと食べられという感謝の報告がありました

20 代の私、食への関心 ①

東京都 長島宣子

有り難いことに私は物心つく前から自然農法の作物を食べていました。自然農法に力を注いでいた母は週末になると畑や田んぼに出かけるため、保育園児だった私を連れ、高速で舞浜のディズニーランドを横目に、千葉の実施者の畑へ行っていました。荒木さん、金野さん、鈴木さんの畑、前橋さんの田んぼ、山本さんの鳥小屋など、お手伝いという名目で自由に遊びながらも、お昼には畑でとれた野菜などを頂き、気づくと消費者となっていました。

そんな恵まれた子供時代でしたが、次第にファストフード店やコンビニが都内に増えると共に、中学、高校時代は、買い食いなどほぼ毎日していました。学生時代は手軽に買ってお腹さえ満たされればいいという考えでした。そのころの勉強会で、カップラーメンが好きで私たちに、「どうしても食べたかったら、せめて茹でた自然のほうれん草などをトッピングに入れてください」と教えてくださったのが印象的でした。当時の若者にもどうにか自然農法の作物を生活に取り入れてもらいたいという願いが込められていたのだと思います。今になって、ご飯だけは持って行こう！とか、お茶だけは持参するようにしているのはこのおかげです。

二十歳になり、アメリカの大学へ進学し、一人暮らしをすることになりました。幼いころからお菓子を食べてもらおうと、「添加物、防腐剤、着色料が入っている物は買いません」と口酸っぱく言われて育った私は、レトルト、冷凍食品などほとんど買ったことがありませんでした。初めはスーパーに行っても何を買い取っていいかわからず戸惑いましたが、ちょうどその時期、アメリカでもオーガニックの食材が人気で、農業を使っていないのなら安全だろうと、できるだけオーガニックの食材を購入するようになりました。そこから私の食に対する関心に火が着きました。

アメリカでは「うま味調味料(化学調味料)」を MSG(Monosodium Glutamate)と呼び、日本ではグルタミン酸ナトリウム、また商品の記載には「アミノ酸等」と書かれています。米国では今も MSG の摂取が



脳などに深刻な被害を及ぼすと考える人々が存在し、レストランの軒先に「NO MSG」と大きく看板をたてるほどです。たしかに MSG が入っている食品を食べると喉が乾きやすくなります。(次号に続く)

かぜ、脱水症状の回復!

千葉県 森章代



今年の 1 月末、寒さ厳しい中、雪かきも兼ねて実家に帰省したとき、かぜをひきました。到着したときには身体の節々が痛み、重だるく、寒気がしてまったく食欲がなくなっていました。母が心配し、お土産に持参した自然農法のみかんジュースと、すずき農園のゆずジャムをフランスパンにぬってくれたら、日ごろマーマレードの苦手な私ですが、むしろその苦味がとてもおいしく、ふた切れ食べることができました。夜になるとますます熱は上がり、床から出られなくなり、枕元にみかんジュースを置いて、水分補給に少しずつ飲むことができ、たくさんの寝汗をかきながらも、脱水せず、横にさえなっていれば楽でした。あとでわかったことですが、この 3 日間で体重が 5 kg 減ってしまいました。

このままだと母に負担をかけてしまうため、主人の休みの日に迎えにきてもらいました。帰りの列車車中、自然農法のほうじ茶を持って出なかったことを後悔していたところ、脱水症状が現れ、息苦しく、腕ごとびれ、手のひらを見るとむくんでグローブのようになり、紫色に変色していました。かといって水も飲めぬほどデリケートな体調に進退窮まったとき、主人に自宅から自然農法のみかん(少しひからびかけていました)を持ってきてもらったことを思い出し、急いでむいてもらい、ひとふさ口にしました。するとすぐ息苦しさがとれ、ふたふさ、みふさでしびれがとれ、手に赤みが戻り、感動と感謝があふれました。本当に自然農法の作物は「人を生かす」ことを実感いたしました。

「食べ塾」って何?

スタッフ 町田俊明



スタッフ 13 名を含めた 43 名が目と耳と口で自然農法を感じる時間を持つことができました。東中野で開催された「食べ塾」の発端は、毎月行っている TOREK 自然農法定例会で話題になる、添加物や不自然な食べ物のことなどマイナス面をきちんと知り、本物の作物の良さを感じたいと思ったことからです。

調べれば調べるほど体に良くない食べ物が氾濫していることに驚きました。映像でのファストフードの実態には皆さんがビックリされ、フライドポテトが 10 週間たっても変化をしないなど、「えーっ！」と驚きの声が聞こえていました。

第二部は春野菜の盛り合わせと、自然米のおにぎり、お味噌汁を頂きました。またお手軽簡単クッキング講座では、フレンチドレッシングとマヨネーズをいとも簡単に作ってくださり、早速自宅でも実践された方もいたそうです。参加されていた小学校の先生と保育士さんからは、子供たちの「食」の実態を聞くことができ、一同改めて食の大切さを感じる事ができました。

その後、「夕食は遅くなくても自宅でも自然米を食べるようにしています」とか、「市販のお菓子が買えなくなりました(笑)」「自然卵でクッキーを作ってみました」「菜っ葉にマヨドレッシングから始めてみます」などのメールを頂き、まずは小さな一歩からの取り組みが始まりました。



お知らせ

自然農法頒布会 5月16日(木) 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

5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

- 長柄山自然農園 : 卵
- きじま平自然農産 : かき菜、きなこ、甘納豆、納豆、きじま弁当
- 市川生産グループ : ほうじ茶、みかんジュース
- 中島農園 : フキ、山ウド、自然薯、小豆
- 菜園 金野 : カブ、ダイコン、サントウサイ、長ネギ、ホウレンソウ、コマツナ
- ジョリフィーユ : みかんジュースゼリー、ルバーブのチーズタルト、いちごのロールケーキ 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>