

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 197 号 2014. 9. 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。

主人の鼻血と自然農法のお知らせ

東京都 渡辺住枝



主人は今年1月中旬から下旬にかけて、鼻血がよく出るようになり、あるときは職場で6時間近くも出続けたことがありましたが、不思議なことに、食事をする10分くらいは止まって、自然農法のご飯やみかん、ほうじ茶を食べたり飲んだりすることができました。自然農法の食物のパワーを頂けたおかげで、多量の鼻血出血にもかかわらず、一日無事に勤務を終えることができました。その後も鼻血は続いていましたが、体力も落ちることなく、仕事も休まず行くことができ、自然農法の作物に心から感謝いたしました。

主人を元気にしていただいた自然農法の食物のことを、一人でも多くの方に知ってもらいたいと思い、東中野で開催する頒布会のチラシをもって、あるお宅の玄関でお話をしていたら、通りすがりの女性が聞きつけて、声をかけてきました。「今、無施肥無農薬って言ってませんでしたか？」と。その方は、18才の娘さんが化学物質過敏症かもしれないので、安全な食べものを探しているんです、とのことで、すぐにチラシをお渡ししました。本当に安心安全なものを求めている人は聞く耳をもって、いつもアンテナを張って探していることを実感しました。その方は私に、人に伝えていくことは大変だと思いますが、私たちのように、安全なものを求めている人もたくさんいるので、負けないで頑張ってくださいと、逆に励ましてくださいました。

これからは、きっと食の大切さに気づき、本物の食物を求める人が増えてくるにちがいないと信じ、自然農法の偉大さを多くの人にお知らせしていきたいと思えます。

忘れない！学生 夏の体験学習

千葉県 石井圭

この夏、学生会自然農法体験学習(8月17日～19日)に行きました。今回、長野県木島平の堀さんの田んぼの見学と、ブナの原生林の見学、朝日村の久保田さんの農園で、ミニトマト狩りの体験をさせていただきました。

堀さんから、自然農法と野生の自然の違い、米の成長の仕方を学びました。野生のお米も、太陽や水はもちろん、鳥や風、虫などの自然の力によって、きちんと育ちますが、量や大きさはその土地の均整にあわせたものとなり、自然にコントロールされ、収量は制限されるそうです。しかし自然農法は、そこに人の愛と尊敬を加えて育てることで、お米の力をそれ以上に発揮させることができ、多くのお米が出来るとのことです。人と土、作物がいっしょに最大限に歩いていくのが自然農法であるということを学びました。



お米の出来方の話では、3粒の籾から21～24本の茎が伸び、そこから約3500粒のお米が出来、次回のために残しておくのは3粒で、残りのお米は恵みなのだと教わりました。

田んぼを見学し、稲の花を見たり、また稲の茎の中に穂が入っていることを、実際の稲を開いて、目で見ることができ、手でもさわることができました。透き通るようなお米の粒、茎の上からでも分かる固さがありました。また稲が成長するにつれて、穂が茎の中から徐々に上がってくることを初めて知り、自然の神秘さを感じました。



自然のブナの原生林にも行きました。全国でも貴重なブナの木だけの原生林です。ここを通った水が木島平の田んぼの原水となっているそうです。天然のパワーを感じ、圧倒されました。

久保田さんの農園では、皆でパック一杯にミニトマトを詰め、喜び合いました。ミニトマトの茎は「く」の字に曲がっており、その部分を反対に折り曲げると、簡単に収穫ができることを教わりました。ミニトマトの香りに包まれ、味は甘く、大変貴重な体験をさせていただきました。

3日間を通し、すべて食事は自然農法の作物を頂きました。とても有り難かったです。3日間で学んだことを、これからも忘れないように過ごしていきたいと思います。ありがとうございました。

人に喜ばれる作物！ 千葉県 西山欣宏

千葉県佐倉市で、200坪の畑を借りて、4年になります。小さい動きではありますが、近所の方に畑を見ていただいて、とれた野菜を通して、事実をもって、自然農法を伝えていきます。また、家族で畑に入って、楽しく作業しながら、自然農法の大切さを実感しております。仕事の合い間をぬって、日々勉強しながら、畑で学んでいます。

何より、畑でとれた野菜を安心して家族で食べられることが、とても有り難いです。また、地主さんや畑の近所の方に、とれたタマネギ、ニンニク、人参等を渡し、食べていただき、「とてもおいしい」との感想や、「人参、もっとわけてくれない」と言われることもあり、おわけしています。学生の勉強会の食事で、タマネギを使っていたら喜んでいただけ、とても有り難いです。



今後も、希望者には野菜をおわけし、また販売をさせていただきます。私たち家族ができることから、自然農法普及のお役に立てるように、取り組みたいと思います。現在、安心安全な食べものを求める方が増えてきているとき、また、人間が食するものとは何なのかを真剣に考えて、選択していかなくてはならないときになってきている感じがします。自然農法の作物を一人でも多くの方に食していただきたいと、強く思います。



奇跡のリンゴの味

群馬県の中島さんが自然農法のリンゴを無事収穫しました。不可能に近い群馬でのリンゴの自然栽培(187、188号参照)、苦労を重ね、今年14年目とのこと。この奇跡のリンゴをいち早く食べることができた方々の感想は「甘さが絶妙だ」「作られた大味の甘さではなく、自然の複雑な味が含まれている」「皮も安心して食べられる」など、ぜひ食べてみたいですね。



奇跡のリンゴを堪能

お知らせ 自然農法頒布会 10月17日(金) 鎌ヶ谷会場 11:00～ 売り切れ次第終了
自然栽培フェア 10月25日(土)・26日(日) 中野セントラルパーク 10:00～16:00
JR中野駅北口から徒歩5分、TOREKから「TOREK自然農法むせひ屋」の屋号で出店。
自然栽培の生産者、農産物が、全国から集まる二日間です。

無施肥無農薬栽培物の販売予定 10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

- 市川生産グループ：煎茶、ほうじ茶
- 長柄山自然農園：卵、ひき肉、鶏ガラ(予約制)
- きじま平自然農産：甘納豆、野沢菜、納豆
- 菜園金野：カボチャ、ジャガイモ、ニンニク
- 中島農園：長ネギ、カボチャ、インゲン、ジャガイモ、梅干
- ジョリフィユ：シュークリーム、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>