

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 198 号 2014. 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。

口内炎でも自然農法の食材

神奈川県 青木 孝



今年の9月の末ごろに、舌の先に少し違和感があり、その後、痛みが出てきました。鏡で見てみると、舌の先の右横あたりが少し白くなっていて、口内炎が出来ていました。次の日になると、患部はさらに大きくなり、痛さも増してきて、しゃべることもうまできせませんでした。特に食事のときは、口内炎にしみて、何を食べるのも大変でした。

そしてその晩、食事のとき、肉じゃがを食べていました。なにげなく食べているとき、ハッと気が付きました。なんの痛みもなく食べているのです。それは、肉じゃがの中に入っていた、じゃがいもとにんじんでした。それは我が家で作っております自然農法のじゃがいもとにんじんでした。試しに中に入っている自然農法でないもの(たまねぎ)を口内炎に当てると、ものすごく痛み、そしてもう一度、じゃがいもを当てると、少しも痛みを感じませんでした。

こんな形でも自然農法の作物のすごさを見せられ、驚きました。改めてこのようなすばらしい作物を日々食べられることに、感謝いたしました。

ぜひ！ほうじ茶ミニパックを

市川生産グループ 中嶋佐知

真の「食の安全」の普及を目指し、そして、「自然農法」の発展につながることを願い、市川生産グループでは、ほうじ茶のミニパックを作らせていただきました。

1パック 10g (3~4回分) 130円

慣行農法のお茶は、産地によっては、農薬、肥料をあわせて20回くらい使用するそうです。しかし一般的に、お茶は健康に良いと言われ、直接口にするものですので、気軽に求められる無施肥無農薬のミニパックのお茶を、ぜひ多くの方に飲んでいただき、味わっていただきたいと思えます。

昨年秋に知り合いました30代の女性は、アレルギー体質で、食にはとても気をつけていらして、普段から安全な食品をお取り寄せされているそうです。早速、ほうじ茶を飲んでいただきましたら、「こんな美味しいお茶は初めて！」とおっしゃられましたので、自然農法のお話を詳しくさせていただきました。その方は「いくら良いものを身に付けていても、肌を見ただけで、その人がちゃんとした食事をしているかが分る」とおっしゃっていました。

その後その方に、ほうじ茶、自然農法の粉、卵をお分けし、ホットニュースもお渡ししました。すると、高校生の息子さんが「どれもとても美味しい！」と喜ばれたそうです。それからは、ずうっとほうじ茶を飲まれ、6ヵ月くらいで、「このお茶すごい。アレルギーがなくなった！」とおっしゃり、先月お会いしたときには、「月の生理の血液が固まらなくなった！」と、ますますほうじ茶のファンになられ、ミニパックをご友人に差し上げるなどされています。

世の中では食の安全が叫ばれていても、何が本物が分からず食している方が多いと思えます。一方、上の方のように、自然農法の作物によって、健康面が改善されたというお話を数多く聞き、自分自身も、食卓で自然農法の作物を頂き、健康にさせていただいていることに、改めて感謝しております。

皆様もぜひ、ほうじ茶ミニパックをご利用くださいませ。



木島平 稲刈り体験！

埼玉県 清水貴美子

10月11日(土)、堀さんの田んぼの稲刈り体験に初参加いたしました。堀さんは弥生会(青年会)時代の仲間で、がんばっている姿を応援していましたので、田んぼを一度でも見ておきたい、実感してみたいという願いが実現し、とてもうれしかったです。

当日は連休初日の土曜日、渋滞もあり、東京から片道5時間かけて、長野県木島平に到着しました。田んぼは、さわやかな空気に包まれ、青い空に近いように感じました。周囲の白やピンクの草花の色は濃く、大ききくびのびしていました。かわいい青ガエルがびよこびよこはねていました。

田にはすでに水はなく、土もしっかり歩ける固土で、少し草も生えていました。コンパクトな手押し式の稲刈り機で稲を刈り、ひもでしばって束ねて落としていく、それを私たちが運んで干す、という作業でした。カマでの手刈りを予想していましたが、いささか拍子ぬけしました。刈りたての稲穂のピンとした固さと香りが、なんとも言えませんでした。稲刈りは一年で一番良い時期で、夏は全然違って、除草が大変と言いますので、今度はその大変さを体験してみたいです。



ひと月ほど前に、中島さんの「奇跡のりんご」の記事を読んで、感動し、そして今回、田の風景と堀さんがダブって見え、涙しました。自然農法実施の強い意志と、きびしい毎日の継続の中、リンとした、それでいてやわらかい表情になられた堀さんの顔は、ほれほれするくらい素敵に見えました。

これからも、真の自然農法が世の中に広がっていくことを願い、陰ながら応援していきたいと思えます。

お知らせ

★ 自然農法農産展 11月3日(祝)展示 / 11月16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は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26日(水) 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

11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(予約受付)
- 菜園 金野：大根、サツマイモ、山東菜、京菜、生姜
- 中島農園：自然のりんご、ネギ、ホウレンソウ、コマツナ、春菊、チンゲンサイ、カブ
- ジョリフィーユ：シュークリーム、カスタードプリン、マドレーヌ ほか
- きじま平自然農産：甘納豆、春菊、小豆

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>