

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 201 号 2015. 1. 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。

娘の体調に飯塚さんの味噌！

東京都 渡辺洋子



東中野頒布会のスタッフになったのがきっかけで、飯塚さんのお味噌のファンになって、5年がたちました。それ以前に同じスタッフの渡辺節子さんより、一度お味噌を頂いたこともあり、娘の体調も心配でしたので、食してみようと思いました。自然農法の野菜を入れて作った味噌汁は、どこか懐かしく、子供のころに食べていた母の味を思い出すことができました。

茨城の農家で育ち、味噌汁がおかずだった幼いころ、台所の樽の中にいっぱいのお味噌があり、姉と二人よく指でちょこっとなめて、母に叱られたこと、父の作る(鯛のほぐし身入り)味噌汁は最高の味だったこと、両親は手作りで調味料を作っていたんだと、改めて亡き両親への感謝と、飯塚さんに感謝の気持ちでいっぱいです。

今、娘は体調も良く、社会に出るようになり、まだ十分とは言えませんが、何か活力が出てきたように思います。インスタントみそ汁は臭いがきつくて食べられないそうです。具沢山の味噌汁はたっぷり食べます。自然農法の野菜と鶏ムネ肉のだんご汁は、我が家の活力味噌汁です。今回、最後の味噌汁と聞き、とても残念です。大切に頂きます。娘の体調を助けてくれた飯塚さんのお味噌、本当にありがとうございました。 ※ 25年間、途中亡くなられたご主人の思いとともに、新潟の小国町で自然農法の味噌を作ってくださった飯塚伸子さん、本当にありがとうございました。

自然農法の広がり！東中野頒布会

12月13日(土)、東中野会場での頒布会に行きました。

今回は、「自然栽培フェア」や「ほっと縁市」などで「むせひ屋」に来られた方が何人も来ていて、生産者の方やスタッフとお話が盛り上がっていました。通りがかりの方や駅前でチラシをもらった方も興味を持って、いろいろなお野菜や加工品を購入していました。試食のサツマイモとニンジンがとてもおいしく、皆さん「こんな食べたことない！おいしい！」と大絶賛。ベビーカーに乗ったお子さんも生のニンジンをパクパク喜んで食べていて、自然農法のおいしさは理屈じゃないと思いました。



店頭では、大人気のフライドスイートポテトの他、緑茶ティーバッグの試飲がありました。市販のものと香りを比較したり、茶葉の広がり方を見たりしました。市販茶は農薬と一緒に飲んでいるようなものと言われるますが、自然農法のお茶は色がきれいで、渋みも少なく、のどごしがすっきりしています。

2階では熊澤さんのお米のおにぎり、飯塚さんの味噌汁を頂きました。みその香りがよく、おかわりをする人が何人もいました。お隣の建設現場の方も来られ、自然農法の輪の広がりを感じました。

「むせひ屋」出店の広がり その2

スタッフ 中村竜児

次いで11月30日、北区の赤羽公園で開催された「ほっと縁市(えんにち)」に出店いたしました。

北区では環境教育の一環として、小中学校で出た生ごみを有機肥料にして栽培した野菜を、フリーマーケット等で販売するという取り組みをしています。そのため自然農法についてどのくらいの宣伝ができるのか、心配な面もありましたが、結果はそれほど気にすることはなかったどころか、ステージでマイクを通して、「岡田茂吉師の提唱した無施肥無農薬栽培」であることを2度もアナウンスすることができました。いろいろな試食、試飲を用意し、さらに生産者の気持ちを伝えようと、生産者のメッセージを野菜を購入された方にお渡しするなどしました。試食はどれも好評で、会場を一周回って再度食べに来る方もいらっしゃいました。特に生の春菊やルッコラを美味しいと言われる方が多かったのには驚きま

した。たとえ苦いと感じても、笑顔がこぼれる姿を見て、その野菜の個性を受け入れられることも、自然農法の作物の力なのではないかと思いました。

「無施肥」を知らない方が多く、野菜の比較ピン実験や写真を基に説明しているうちに、「肥料をあげることが普通と思っていたのですが、それって不自然なことだったんですね」と、発想の転換をされる方が何人かいらっしゃいました。大根が大きく重かったので、半分に切って販売することも考えましたが、そのまま販売することが生産者の気持ちを届けることになると、そうさせていただいたところ、完売することができました。中には、この後出かけるので、と躊躇していましたが、一度家に荷物を置きにいくことにして購入された方もいらっしゃいました。



他に自然栽培を掲げているお店がありましたので、話を聞きにいったところ、作物の成長が良くなく、肥料を入れざるをえないなど、行き詰まっている感じのお話をされていました。自分たちはこれだけの素晴らしい作物を提供して下さる生産者に恵まれ、真の無施肥無農薬栽培について来場者と語り合えることができ、とても有り難いと思いました。そのお店の方とは、一緒に勉強していきましょうと、東中野頒布会の案内をさせていただきました。

昨年色んな販売の場で、多くの方が自然農法の物を試食したときの驚き、感動を共有することができ、無施肥無農薬栽培の普及への期待と希望を膨らませることができました。今年もさらに多くの方に、またリピーターにはさらにもう一歩入り込んでもらえるように取り組んでまいりたいと思います。

感謝の「みかん」と「みかんジュース」！

静岡宇佐美のみかん狩りを12月7日に行いました。鳥獣の害を心配しましたが、グループ皆の祈りが通じ、少しの被害ですみ、無事に感謝の収穫ができました。今回も、体調が悪く何も口にできない方が、みかんを食べることができたという報告を何件か頂き、とても有り難いです。



みかんジュース製造のための、みかん選別作業は、1月11日、静岡の西浦にて、天候に恵まれ、行われました。

普通ジュースといえば、みかんの大小関係なく、受け入れられるように思われがちですが、委託先の工場では、一つ一つ手で皮をむくため、みかんをぬるま湯に入れて、むきやすくします。直径4.5センチ以下のみかんや、固いみかんは受け入れられませんので、選別は大事な作業になっています。生産者の土屋さん、工場の皆さんの協力があった出来たジュースです。どうぞ皆様、今年も自然農法のみかんジュースの味をご堪能くださいませ。(スタッフ:飯塚友子)



お知らせ

- ★ 自然農法勉強会 2月26日(木) 午前の部 10:30~ / 午後の部 19:00~ (別院講堂)
- ★ 自然農法頒布会 2月19日(木) 鎌ヶ谷会場 11:00~ 売り切れ次第終了
- ★ 自然農法頒布会 2月22日(日) 東中野会場 10:00~ 売り切れ次第終了

無施肥無農薬栽培物の販売予定

2月4日・10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(ミコ'ツも有り)、みかんジュース
- 長柄山自然農園：卵、ひき肉、鶏ガラ ● 菜園金野：サツマイモ、大根の甘酢漬け、コマツナ
- きじま平自然農産：納豆、干し柿、甘納豆、きな粉、ブルーベリージャム、しるこあん
- 中島農園：ジャガイモ、ネギ、高原豆、梅干
- ジョリフィユ：マ'レ'ココア、いちごのロールケーキ、カスタード'プリン ほか(10日は'ハ'レン'タイン'グ'フ'セットあり)

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>