

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 202 号 2015. 2. 25

祝 熊本県農業コンクール受賞!

熊本県 渡辺義文

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。



この度は、熊本県庁の農政課からの推薦があり、熊本県農業コンクール「食と農の部門」に出展し、1月29日、最高の「秀賞」と、「農林水産大臣賞」を頂くこととなりました。これもすべて、岡田茂吉師の提唱した自然農法実践の賜物と感謝申し上げます。

今回の受賞は、当店の無施肥無農薬の米作りが1つの要因だと思います。その他、そのお米での加工商品や調味料などの商品開発、新規就農者の支援、自然派きくち村のネットショップの流通のやり方などが評価されたと思っています。

最初は有機栽培から始めた米作りも、ウンカの被害にあっ

たことがきっかけで、無施肥無農薬の自然農法に切り替えました。そんなとき、宇都宮さんとの出会いがあり TOREK を紹介していただきました。最初は無施肥無農薬栽培のことが解っていませんでしたが、今では、自然農法の意味や、私が進んでいく道が解ってきました。これもすべて自然農法実施を継続してこられた TOREK の方々、生産者、家族、スタッフの方々に支えられてのことだと感謝申し上げます。

思いおこせば、自然農法を行なったことで、たくさんの良いことがありました。当社の事業でもお米が毎年足りなく、生産者の作付けを増やし、今ではお米だけで 50ha ぐらいはあるかと思えますし、ごぼう茶のヒットや、お酒や調味料、お茶などのオリジナルの商品が飛ぶように売れていきます。これもすべて自然農法に導かれていると思っています。

これからも皆様に喜んでもらえるように、販売を通じて自然農法を発信していきたいと思えます。



熊本日日新聞 平成 27 年 1 月 29 日

寒気、頭痛、高熱でも食べられる作物!

東京都 渡辺大祐



今年 1 月の半ばごろ、極度の寒気とともに、激しい頭痛、高熱で動けなくなりました。食欲もなくなり、横になっていましたが、自然農法のお茶だけは身体が求めており、飲むことができました。

翌日起き、少し熱が下がっていたものの、寒気と頭痛は続いており、吐き気もあったため、お茶だけ飲んでいました。しかし、夕方にはどうしてもやらなければならない仕事もあり、少し無理してでも、ご飯を食べようと思い、事前に妻が炊いてくれた自然米に、山本養鶏場の自然卵をかけ、一口食べました。...一口食べると、まだ食べられる気がして、もう一口、もう一口と、1膳のご飯をサラッと食べてしまいました。それから、たまたま家にあった自然米で出来たポン菓子を手土産に外出し、その日が終わるころには快復しており、自然農法の食材が家庭にあることの有り難さを感じました。

作付会合、多くの方に自然農法の作物を

2月15日、今年度の各行事や頒布会などで使用、販売する自然農法の作物について、生産者やスタッフで話し合う「作付会合」がありました。昨年は自然栽培フェアなど、外部のイベントからのつながりで頒布会に来られた方も多く、生産者やスタッフも今までにない新鮮さを感じられたようです。

生産者からは「一般の作物とどう違うのかを伝えながら販売していく」「もっとよく理解してもらうよう工夫したい」「年間を通していろいろな作物を提供できるように計画する」「自家採種に長年取り組み、できるようになってきている。とにかく継続していくことが大事」などのお話がありました。また販売スタッフからは「一般のお客さんが食に対し、すごく勉強していると感じる」との意見がありました。今年よりは多くの方々に自然農法の作物が届けられることを期待したいと思います。(編集部)



頒布会と「座・交流会」



2月22日(日)、東中野会場での頒布会に行きました。会場には4人の生産者が来られ、お客さんと楽しそうにお話していました。スタッフも、今日はなんだか雰囲気が違うと言っていました。

糀ドリンクやスイートフライドポテトで笑顔になり、自然米のおにぎりとお味噌汁に感激している人でいっぱいでした。また、この冬の新商品として、木島平自然農産の「しるこあん」が販売されました。自然農法の小豆をていねいに裏ごしした、とてもなめらかな、こしあんです。試食の水ようかんは、のどにすっと通り、上品な甘さでしたので、さっそく購入しました。

今回の販売は1時半で終了し、そのあとは「座・交流会」という生産者と消費者が語り合う場が設けられました。現在、農産物の販売に携わっている方や、これから農業に挑戦したいという青年などが参加していました。頒布会に来た調理師の方が、自然農法のジャガイモが腐らないことを聞いてびっくりしていたという話から、肥料の害についての話に発展していきました。動物性の有機肥料(牛や豚の糞)には有害物質が多量に含まれ、しかも分解されないで、土壌だけでなく地下水まで汚染されるそうです。「循環型農業」と称して、残飯や家畜の糞が田畑に入れられる現状はどう解決できるのか...非常に大きな問題ではないかとのことです。



また、長野県のデパートで、堀さんのお米が販売されていますが、「無施肥」は一般消費者にはまだまだ浸透していない、と感じるそうです。消費者が変わり、需要が起これば、生産者もそれに応じるので、一人一人が働きかけていくことが大切だと思います。自然農法の力を科学的に表現できるかという話もありましたが、「食べられるかどうか」「食べたいと思うか」の事実が大切とのこと。一つ一つの自然農法の良い体験を大事に伝えていかなければと思います。(編集部:田村)

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 3月15日(日) 鎌ヶ谷会場 11:00~ 売り切れ次第終了
- ★ ほっと縁市 3月15日(日) 赤羽公園 10:00~15:00 むせひ屋が出店します!

無施肥無農薬栽培物の販売予定

3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(ミホクも有り)、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:小松菜、大根、ニンジン
- きじま平自然農産:納豆、甘納豆、黒豆菓子、きな粉
- 中島農園:長ネギ、フキノトウ、高原豆、ジャガイモ、梅干、自然のりんごジャム
- ジョリフィーユ:ひなまつりクッキー、かぼちゃのモンブラン、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