

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 221 号 2016. 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。

野菜のにおい比べ、食べ比べ！

8月21日の農産展にて、今回初めて、自然栽培、有機栽培、慣行栽培の野菜のにおい比べと食べ比べを行いました。

におい比べでは、それぞれの栽培方法で使われた肥料や農薬が蒸気に凝縮され、違いがより分かりやすくなるため、3つの鍋で、にんじん、いんげんをそれぞれ3種類同時に蒸しました。その蒸気を会場のみなさんに嗅いでいただき、さらに試食してもらいました。食べ比べでは、ミニトマトときゅうりを、最初に有機栽培のもの、次に慣行栽培のもの、最後に自然栽培という順番で試食してもらいました。以下の表は当日多くの方から寄せられた感想です。



	慣行栽培	有機栽培	自然栽培
にんじん	化学薬品のおい 人参の味がしない	むあつとした変なおい 泥臭いにおい 苦くてくさい味	ちゃんと人参のおいがある 人参の甘みがある
いんげん	鼻の奥にツンとくる刺激臭 ツンとくる味 苦い味	変な臭い いんげんのおいじゃない 食べた後が苦い	お豆の甘い良い香りがする お豆そのものの味 最後まで口の中で甘みが残る
ミニトマト	酸っぱい味しかない	やたら甘ったるいだけ 本来の甘さじゃない	酸味と甘みのバランスがいい
きゅうり	味がない 皮が固い	苦い味 パサパサしてる	水分もあるきゅうりの味 美味しい

3種類の栽培方法の作物を一度に体感することで、改めて自然栽培の作物の素晴らしさを感じる方が多かったです。この体験を通し、これからも、一つでも多くの自然栽培の作物を食卓に取り入れていただけたらと思いました。(農産展スタッフ:大山朋子)

自然茶の素晴らしさ伝える

東京都 小野雅子

キュウリになすにトマトにピーマン、おくら、ズッキーニなどなど。今年の夏はたくさん自然農法のお野菜が、我が家の食卓を彩ってくれました。連日、うだるような暑さが続き、食欲不振に陥ることもありましたが、これらのお野菜のお陰で、厳しい夏をのりきることができ、本当に感謝です。また、もうひとつ忘れてはならないものが、自然茶です。市販の麦茶では、コップ一杯では、喉の渇きがおさえられなかったのですが、自然農法のほうじ茶は、一口飲む度に、喉の渇きはもちろん、体全体に潤いと癒しを与えてくれました。



私は消費(食べる)専門ですが、こんな自然農法作物三昧の日々を過ごしているうちに、ふと自分だけ、こんな贅沢をしていて良いのだろうか?と思ひ、何かできないか考えました。そんなとき、友人の須賀さんが「今度、いっしょにお茶屋さんへ自然茶の宣伝に行かない?」と誘ってくれました。このお茶屋さんとは、日本茶を多くの人に親んでもらいたいというコンセプトの元、フランス人のオーナーが立ち上げた日本橋にあるお店です。早速、須賀さんと日程を調整して、自然農法28年の煎茶とほうじ茶を持って、8月17日、お店に伺いました。

「無施肥無農薬栽培のお茶って知ってますか?」と、須賀さんのお話から始まり、オーナーの息子さんにお茶を渡しました。彼はすぐに封を開け、香りをかぎ、「いい香り!」と感激し、奥にいたちょっと強面の店長らしき人と呼んで、一緒にテイस्टングを始めました。お二人共に「これはすごい!」と連呼

していました。通常無農薬では、お茶は他の茶葉とブレンドしないと難しいそうです。味も気に入った様子で、どこで買えるのかと聞かれましたので、資料等をお渡ししました。専門店でしたので、色々専門的なことを聞かれてしまい、勉強不足を反省しましたが、自然茶の良さをお伝えさせていただきました。また、何より驚いたことは、強面の店長さんの顔が、自然茶を一口飲んだ後、笑顔になったことです。それまで全く相手にしてくれないような様子でしたが、そこからは別人のごとく終始笑顔で対応してください、これが自然農法の力なのだと感じました。そして、このような貴重なお茶を年間を通して頂いていることに、改めて感謝をさせていただきました。



自然農法に挑戦、感謝と感動

千葉県 山本ゆか

昨年からはじめたきっかけは、一生のうちに何がやりたいか考えたことがあるんですが…その一つが畑でした。特に深い理由もなく、なんとなく興味があるからという理由で始めました。2反の畑、父に「若い人でやってみたら」と言われ、苺さん、西山さんに声をかけたところ、協力して下さることになりました。

実際にやってみると、野菜を作る方々の大変さが、まだほんの少しですが分かりました。農業自体大変なのに、自然農法で野菜を作るのはさらに大変です。農家の方や、高齢まで農業をされている方のすごさが分かりました。予想以上に体力を要します。

労力をかけて作っていても、野菜は応えてくれなかったり、作れたとしても、皆が安いものを求めてしまい、野菜が売れなかったり…。天候にも左右されますし、獣害にもあったり、色々とお金がかかったり…いろんな壁を乗り越えながら作っているのだと思うと、本当に感動します。

また、今までは普段野菜を見ても何も感じませんでした。自分が育てている野菜だけでなく、販売されている立派な野菜を見て感動することができました。そして、自分自身、農業に対する見方が変わりました。以前は、農業はお年寄りの方がやるものだと思ひこんでいたのですが、木島平の堀様がキラキラと輝いてお話しされているのを見て、



それまでの農業のイメージが、近代的な…フレッシュな?と言ったら良いのでしょうか?ガラリと変わったのを覚えています。

大変なこともあります。実際に育てていく中で、野菜の成長が見られたり、食べてくださる人が待っていると、ワクワクします。また、自分たちが作った野菜を目の前で買ってくださるのを見て、心から感謝や感動がわきおこりました。また実際、頒布会などで自然農法のお野菜を求めている多くの方を目の当たりにして、「だんだん広まっているなあ」と感動するとともに、「もっと自然農法を広めていけたらな」と感じています。

お知らせ

★ 自然農法頒布会 9月27日(火)、10月19日(水) 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

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:新茶・ほうじ茶(ミコバクもあり)、ほうじ茶ティーバック
- 長柄山自然農園:卵、燻製卵、温泉卵、オクラ、ミニトマト、ナス、モロヘイヤ
- きじま平自然農産:甘納豆、煮豆、枝豆、白いんげん豆、納豆
- 菜園金野:ジャガイモ、カボチャ、インゲン
- 中島農園:インゲン、長ネギ、ジャガイモ、梅干、枝豆
- ジョリフィユ:みかんジュースゼリー、焼き菓子、プリン、シュークリーム

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