

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。

胃腸炎が回復した両親

東京都 清水千春

75歳の父は急性胃腸炎に罹り、突然の吐気と下痢に襲われ、2日間、何も口にできませんでした。あまりの激しい嘔吐に驚き、急に元気がなくなっていました。以前購入してあった堀さんのお米があり、お粥にして食べてみたところ、吐くこともなく、胃におさまりました。大変驚いたそうです。自然米と自然農法のほうじ茶で体力を回復させてもらいました。3日目にはケロッとしていました。

父の胃腸炎が治ったと同時に、今度は母が全く同じ症状になり、やはり自然米とほうじ茶に助けられました。このことをきっかけに、市販のお米から自然米に切りかえ、毎日おいしく頂いています。

つい先日母が咽喉炎になり、つばも飲み込めないほど、のどの痛みがあったそうですが、自然農法のほうじ茶は、痛みもなくスーッと飲めたそうです。自然農法の作物で日々元気にさせてもらい、生産者の方に感謝しています。最近父は堀さんの米ぬかで、ぬか漬けを楽しんでいます。



長柄山自然農園だより

千葉県 山本由希彦

4月15日、北朝鮮では、金日成の生誕記念日で、軍事パレードが行われ、朝鮮半島をアメリカの原子力空母を中心とした艦隊が取り囲んでいる、まさに一髪触発、核戦争が始まるのかという危機に世界の緊張は極みに達しています。

そんな中、農場は春爛漫、緑餌用の牧草地に菜の花がいつせいに咲き、山桜がチラチラ散りはじめています。鶏たちの卵を産む量も増えてきました。ヒヨコたちも当初、飼い猫に食べられるというトラブルがありましたが、たまたま孵化場の都合で多め

に入れていたため、例年の数は確保できています。今年のヒヨコたちは、幼少期を自然米のくず米を食べて育った幸せなヒヨコたちです。農場の猫たちは屋内に一切入れず、段ボールの中で体を寄せあって寝ます。なぜか鶏を怖がり、一切襲うことなく、ネズミをとるのに励んでいます。そのお陰でほとんどネズミはいなくなったのですが、ヒヨコとの区別はつかず、餌という認識なのでしょう。僅かな隙間から小屋に入り込み、ヒヨコを食べてしまいました。しかし全体の4分の3のヒヨコは無事でしたので、猫なりに葛藤があったかもしれません？

今年の冬も相変わらず養鶏界は鳥インフルエンザで、数万羽の鶏が殺処分されてしまいました。野鳥の糞からウイルスが見つかったというだけでも風評被害が甚だしくなり、全く将来性のない業界になってしまいました。これに関しては、私たち実施者があれこれ言っても「だろう」的で、相手にされないの、なぜ、密閉された消毒の行き届いた巨大な養鶏場だけで鳥インフルエンザが発生しているのかを研究発表してくれる、専門の学者が現れるのを待つしかありません。私の所のヒヨコたちは、マレックワクチンを含む一切のワクチンや抗生剤、消毒をせず育てているのですが、その際、あまりヒヨコ小屋を清掃せず、床をついばむことで、今までの微生物を地面から取り込み、腸に住み着かせるという考え方で、ヒヨコたちは元気に育っています。鶏を外に出すと、ひたすら地面を突つき、土やら虫やらを食べます。ヒヨコも親鳥の掘った所を突ついていきます。案外腸内細菌の研究が進むと、色々分かってくるかもしれません。

近年イノシシが増え、我が農園でも去年からジャガイモ畑の周りに電気柵を張っています。しっかり



した角を生やした鹿も現れるようにもなりました。電気柵の中で作業していると、一体どっちが飼われているのか分からなくなります。麓の他所の田んぼも電気柵だらけです。今年はジャガイモ 40 キロを植え付けました。ビニールハウスにはナスやミニトマトなど数種類の夏野菜の苗を育てていて、まだ双葉の状態です。去年無施肥で育てた、とても貧弱なナスの苗が予想に反して大きくなり、何と10月ごろからとれ始め、食べてみると圧倒的に美味しく、勉強になりました。今年もチャレンジです。花の栽培にも取り組み、家に飾る花は無施肥の花だけというふうにしたいと考えています。—平和を祈ります。

むせひ屋の存在感増す、ほっと縁市

3月26日、赤羽公園で開催された「ほっと縁市」に、むせひ屋として出店いたしました。冷たい雨が降る中、今回来場者は少なく、試食数はいつもの半分でしたが、販売額はいつもと変わりませんでした。つまり、話を聞いて購入した方の割合が前回より多かったこととなります。前回買ったなら美味しかったという方も多くいらっしゃいました。

生産者として斎藤さん、金野さんが応援に来られ、農業をやりたいという方にアドバイスされていました。隣に有機野菜の店舗があったのですが、そちらの方が来場者に「農薬も肥料も使わないそんな農法があるんですよ」と、私たちに代わって説明してくださっていました。またここ数回出店している焼き芋屋さんに、試しに自然農法のサツマイモを焼いていただくと、「全然違う。一口食べるともう一口欲しくなる。皮までおいしい」と驚かれ、「ぜひコラボしたい」とのことでした。むせひ屋の存在感が一段と増したと感じる今回でした。

今回も事前にスタッフで試食会を開くなどしましたが、ジャガイモのアンデスについてうまく伝えられなかったという反省もありました。次回6月4日予定のほっと縁市では、公園内のステージ上で「食べ塾」をさせてもらえるよう運営にお願いし、「ぜひ、むせひ屋を宣伝してください」とお話しいただきました。今後も月1回のスタッフ勉強会を継続し、自然農法普及を考えていきたいと思ひます。(スタッフ中村)



自然農法の青豆で作った豆腐！

4月3日、NHK『プロフェッショナル仕事の流儀』で、埼玉県にある「山下どうふ店」が紹介されました。豆腐作りに情熱を傾け、また楽しんでいる様子が印象的でした。その中で、きじま平の堀さんが作った青豆を、山下さんに豆腐にもらうエピソードがありました。

現在ほとんど作られていない信濃青豆ですが、試行錯誤の末、おいしい絹ごし豆腐となり、うれしそうな堀さんの顔が映りました。その青豆の栽培方法(自然農法)には触れていませんでしたが、統計データで「信濃青豆は豆腐に必要なタンパク質が少ない」と出ていたのに、堀さんの青豆は高タンパクだそうで、さすが自然農法と思ひました。



昨年12月11日東中野頒布会

お知らせ

★ 自然農法頒布会 4月27日(木)、5月23日(火) 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

5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：せん茶・ほうじ茶(ミニパックもあり)、ほうじ茶ティーバック
- 長柄山自然農園：卵、燻製卵
- きじま平自然農産：きな粉、納豆、米粉、いんげん豆甘納豆、小豆甘納豆、自然米
- 菜園 金野：小松菜、スナップエンドウ、玉ねぎ(又は葉玉ねぎ)
- 中島農園：フキ、ウド、タラの芽、セリ、自然のりんごチップ
- ジョリフィユ：プリン、マドレーヌ、クッキー、みかんジュースゼリー 他

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>