

TOREK 自然農法 ホットニュース

第 242 号 2018. 6. 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。

茶木と向き合った1年！

寒暖差の激しい今年の春は、大自然の営みが例年より早く進行し、茶摘みの時期を見極めるのが難しかったと思います。市川グループの茶摘みは、4月29日に宇佐美、5月12日に長者原で行われました。(いずれも静岡県)

これまで長者原の在来種は、土が雨水で流され、茶木の根が顔を出してしまうことがあり、昨年より土止めを実施しました。そのかいあってか、今年は一段と茶葉の枚数が増え、大きく育ち、また昨年は茶毒蛾の発生も少なかったため、茶葉が減ることなく、順調に育ったようです。そして今年、試験的に機械摘みも実施し、おかげさまで、宇佐美、長者原共に昨年より多く収穫ができました。(宇佐美: 109.5 kg 長者原: 122.4 kg)

地主の杉山さんからは、「皆さんの心がけが良かったのだと思います」とお話を頂き、グループの皆さんのお茶への思いや、畑のお世話をされる方の思い、消費する方々の思いなど、感謝や期待の心がお茶畑に届いたのだと思いました。物質で何かを畑に与えようとするには、限度がありますが、「畑に思いをかけることは無限にでき、その分、必ず畑は答えてくれる」ことを学びました。今後も畑へ、今まで以上に愛情をかけ、お世話させていただくとともに、お茶を通して、多くの方に自然農法のすばらしさをお知らせしたいと思います。(市川生産グループ: 猪狩和彦)



5月12日
長者原



三六九会お茶摘み！

5月13日、三六九会入間農園(埼玉県)の茶摘みを、参加者60名にて行いました。最初19日の予定でしたが、茶葉の生育が良く、19日では茶葉が開き切ってしまうので、話し合い、13日になりました。

この日、午後から雨の予報でしたので、午前中に機械摘み、手摘みも終わらせて、あとは全員で選別作業を行いました。その間、通りかかりの主婦の方2名が「お茶摘みしてみたかったので、参加してもよろしいですか」と、選別作業に

参加し、楽しそうに話をし、茶葉の天ぷらを食べ、「本当においしい」と感動されていました。

食事前に選別作業も終わり、食事、片付けも済み、反省会を始めると、雨がポツリと降ってきました。皆さんに小屋に入ってもらい、その後、待っていたかのように本降りになりました。

今年の茶葉は、近所の茶農家の方も、「あなた方は良い茶葉になっているね。自分のところは雪の影響もあり、昨年の半分くらいかな」と言っていました。三六九会の茶畑は雪に負けることもなく、生茶207kgの収量を頂きました。(去年は168.8kg)

日にちの変更にもかかわらず、多数参加していただき、天候も奇跡的に大丈夫でした。自然農法に携わらせていただき、本当に感謝いたします。感動の一日でした。(三六九会スタッフ: 高畑忠江)

ヒカリナオーガニック♪「お話し会」

東京都 大山朋子

2015年の年末に、自然農法を通じて知り合ったYさんは、安心して食べられる食品のお店を開業する準備をしており、熊本の紅茶を気に入り、ぜひ無施肥無農薬栽培のものを扱いたいとの意思をお持ちでした。2016年4月22日、「ヒカリナオーガニック」を開店し、無施肥無農薬栽培の緑茶、ほうじ茶、紅茶、干し椎茸や、きな粉などを販売しています。特に緑茶は「これじゃないとダメ」というファンの方がいらっしやるそうです。

開店2周年を迎える際、Yさんより「店頭で無施肥無農薬栽培や食に関してのお話をお客様にしてほしい」と依頼を受け、「お話し会」としてさせていただきました。事前に、来店されたお客様や、フェイスブックや、ツイッターにて告知し、当日4月22日、快晴のもと、3名の方が早くから待っていてくださり、店頭の大きな桜の前のベンチで行いました。

内容は、開店2周年の目玉商品として販売した熊本産の干し椎茸のことから、自然農法に取り組んでいる生産者のこと、お茶の残留農薬、肥料や添加物が体に影響することなどを、皆さんとほうじ茶を飲みながらお話ししました。水で戻した自然農法の干し椎茸と、慣行栽培のものを見て、違いに驚かれ、お話しした方は7名でしたが、良い雰囲気の中、じっくりと、食や食がもたらす健康に関してのお話ことができました。

「農薬が良くないのは分かっていたけど、肥料のことまで考えていなかった」「動物性のものを畑に入れていることは知らなかった」「聞いたこともない話で面白かった」など感想を言ってくださり、みなさん、お茶や干し椎茸を購入されました。そのほかの来店した方にも、ほうじ茶を召し上がっていただき、「おいしい」と評判でした。小学校高学年の女の子が「ほうじ茶が熱いけどおいしい」と、笑顔で飲んでいたのがとても印象的でした。今後多くの方に、自然農法についてお話ししていきたいと思ひます。



鶏の飼料を取りに行った

長柄山自然農園 便り - その2 -

以前の鶏は、生卵を好む日本人向けに外国で改良された品種だったが、今回からの鶏は、卵も美味しく、肉も美味しいという、こだわりの品種改良で、社長が50数年かけて作り出した鶏で、卵の黄身がモッコリというよりも、丸く大きいのが特徴。

一切のワクチンをしないで鶏を育てるとするのは、「どんな薬でも効果は一時的で、時間が経てば必ず薬害が現れる」という説に基づくもの。今のところ、ヒヨコたちは順調に育ち、夏の終わりには卵を産み出す予定だ。体が大きいので、夏の暑さを乗り切れればと思う。鶏は汗をかかないので、暑さには弱い。飼料に関しては、自然酒を作っている千葉県大原の木戸泉酒造に、無農薬の酒米糠を1.7トンくらい取りに行った。この米は藁のみの堆肥で作られた酒米とあったので、店の人に尋ねると、除草目的として、切り藁を田の表面で分解させる方法とのこと。

野菜のほうは、2反の畑に、イノシシ避けの電気柵の中から芽を伸ばしているジャガイモ、実を付け始めたイチジクやイチゴ、ニンジンその他、自家苗のピーマン、ナス、ミニトマト、オクラ、また直まきのキュウリが、黒マルチの上にとっても小さく、大量に植わっている。今年は、ビニールハウスの中にホットヒーターを導入し、勢いよく早出し、育苗した。キュウリなどは何百本も苗を作って、畑に植えたが、枯れてしまっ、結局直まきにした。どうもヒーターの上に長く置くと、苗は弱く、枯れやすくなるのかもしれない。

失敗はしたくないが、失敗して学ぶことも多い。手伝いの若人が、ヘッドライトを付けて植え付けに頑張っていたのに、悪いことをした。

そんなような状態で、無施肥の土で苗を作って、慣行農法をしのぐ高品質、高収量を目指し、一同奮闘し続けている。(長柄山自然農園: 山本由希彦)



お知らせ

- ★ 自然農法頒布会 6月30日(土) 東中野会場 10:00~15:00
- ★ 自然農法頒布会 7月16日(祝)、8月26日(日) 三咲会場 10:00~14:00
- ★ 自然農法頒布会 7月18日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~15:00

無施肥無農薬栽培物の販売予定

7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

- きじま平自然農産: 自然米、納豆、甘納豆、ブルーベリー
- 市川生産グループ: 新茶、ほうじ茶
- 長柄山自然農園: 卵、ひき肉、ジャガイモ
- 菜園金野: 小松菜、人参、玉ねぎ、キャベツ、トマト
- 中島農園: プラム、ブルーベリー、カブ、ハウレンソウ、大根
- ジョリフィユ: みかんジュースゼリー、ブランガレット、プリン 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>