安心・安全で栄養価があり美味しい食べ物

第24回JPHMAコングレス 日本豊受自然農各部門のリレー発表

愛をこめて作業に全力

若人、自然に感謝し仕事を

第24回日本ホメオパシー医学協会コングレスで日本豊受自然農のリレー発表が農場と会場から行われた。まさに現代医学を食の面から改善していくには自然農が必要不可欠ということがまざまざと見せつけられた。その報告を協会スタッフが書いた記事を紹介する。

人参担当野菜班・小山さん

野菜班チーフ・石田さん

種栽りを担当・数原さん

大豆・麦担当・小林さん

大豆・麦担当・朝川さん

米班チーフ・川原さん

自然農体験の吉岡さん

伊豆の国市栗畑から

洞爺農場・米丸さん、澤田さん

畑のチーズケーキ・荒川さん

食品加工チーフ・横田さん

福島県で御古菌を使った豊受式自然農を実践する櫛田美智恵ホメオパスの発表

初日　二日目

【豊受自然農リレー発表】「苦労した初夏播き人参の発芽に成功した重要な要素について」小山修

人参のパワフルで元気な色、かわいらしさが大好きという小山さん。初夏蒔き発芽に苦労し、後に発芽に成功したが、人参の成長と共に畑を雑草が覆い尽くしてしまった。由井先生から除草の指導を受け、野菜班全員で除草を行い、畑が美しい黄緑色へと変わった。由井先生、仲間達に感謝をすると共に、光を求めて徒長してしまった人参に申し訳なく思いました。今の目標は、元気な豊受五寸人参を日本中に届ける事、今後は御古菌散布と間引きを行い、仲間と協力し、先生の指導を仰ぎながら全力で人参たちの成長をサポートしたい。最後に人参に声をかけながら抜いて、とても元気な人参を見せて頂きました。とても嬉しそうな表情が印象的でした。

「豊受自然農における、御古菌散布の効果」石田裕司

石田さんはゴーヤ等の栽培を担当されています。ゴーヤの元気が無くなってしまい、時期として終りなのかと思っていた所、作物は感性が敏感なのでこちらの思いをそのまま受け取ってしまう。ということを由井先生に教えて頂き、労いの意味を込め、感謝の気持ちを持って用命散布した所、元気なゴーヤを収穫できるようになったという事例を発表頂きました。元気に実ったゴーヤを採り見せていただきました。

【豊受自然農リレー発表】「種取りの重要性を落花生畑から」数原賢明

豊受自然農では、在来種、固定種の種（洞爺など入れると、種取りしている作物は200種を超える）で栽培し収穫。自家採種までこだわって行い、種は100種類位あるとの事。より良い種の条件の種を選抜し、くり返す事で種がより進化して美味しいものが出来るようになる。そして落花生の種取りの様子も実際に落花生を畑から抜き、落花生の種はどのような物を選抜するかも伝えてくれました。落花生を使った商品の紹介もあり、豊受自然農は何故ここまで固定種在来種にこだわるかについても言及されました。最後に、農薬を使わないぶん成長がゆったりで虫に食われたり除草が大変ですが、皆さんが心身ともに健康になれる為に一所懸命がんばろうと思いやらせてもらっています。と締めくくられました。

【豊受自然農リレー発表】「大豆栽培について」小林且幸

今年は7月10日過ぎに種を蒔きました。9月に入り、花が咲き始め、現在は実がついて、あと一月ほど乾燥すれば収穫。栄養価も高まり、保存、備蓄もできます。今年は大豆の種を蒔き、芽が出始めたところで鹿に入られ、もうダメかもしれないと肝を冷やしたとの事。これからも自然農で行える大規模栽培を考え、土作り、心根を正し、エゴを減らし精進していければと思いますと締めくくられました。

【豊受自然農リレー発表】「自然農と自家採種の種での大規模化」朝川星弥

昨年は大規模化を見据え、一度に4列蒔ける機械をトラクターにつけて走りながら蒔きました。しかし、数週間たってもまばらに発芽している物ばかり、機械の不具合だけではなく自家採種の種だからこその理由があるのではないか。種は収穫後に平らに広げ、毎日かき混ぜて乾燥させ、大きく重たい種を選別します。手作業で、人の思いが詰まっているので、今年は機械で一気に蒔くのではなく、昔からやって来た一列ずつ手押しの機械で心を込めて行うと、畑一面びっしりと発芽し良く育っている。朝川さんは、大規模化には、今までやってきた事から少し変えていく必要があるが、昔のようにゆっくり丁寧に心をこめて行う事が自然農には大切ではないかと述べられました。

【豊受自然農リレー発表】「いよいよ豊受米の収穫が始まります」川原拓朗

今年は、梅雨の間に雨が少なく日照りが多かった為に水不足を心配していました。そんな時に雨がまとまって降り、水不足が解消されとても恵まれていたと思います。また、今年は暑かった事もあり、稲の成長も早くもうすぐ収穫を迎えます。稲は分結により、植えた時は1株3本から5本ですが20本から30本に増えます。こうして一株の苗からたくさんの米がついていくのはとても素晴らしいと感じ、そして私達の食を満たしてくれる。そう考えると古来から日本人が米を大切にしてきて感謝をしてきた理由がとても良く分ります。種蒔き、田植え、除草をしてここまで来ました。今年も無事に収穫できる事を嬉しく思います。とのこと。今年の豊受米がとても楽しみになる発表でした。

【豊受自然農リレー発表】「私の豊受式自然農法体験・経験」吉岡宏将

もち米を担当されている吉岡さん、今年から金谷の圃場への出入りの際に二礼二拍手をされており、自分の目の前でこれから起る現象が良い物でも悪い物でも受け入れられる気持ちになった。今年一番感動した事は、台風の強風にもほとんどの稲が耐え倒伏しなかった事。金谷でのもち米の栽培は最初から問題が多く、水はけの悪い部分は根が張り辛いので稲が倒伏してしまう恐れがあったが、倒れずに収穫することができた。このことは圃場での二礼二拍手や、御古菌の散布、神社への参拝、清掃、田植祭や抜穂祭の開催、そしてとらこ先生のお唱えによって目に見えない物が味方して下さったのだと思います。豊受自然農で金谷での米作りを担当をさせて頂けたお陰でこれらの出来事を経験できたと述べられました。

【豊受自然農リレー発表】「静岡県伊豆の国市の栗畑から」由井寅子代表

今年から引き受けた土地で豊受自然農により栗の栽培を出来るようになった経緯等をお話しいただきました。豊かに実った栗畑の様子や収穫された大きく立派な栗、美しい自然の風景を見せて頂き、自然農の素晴らしさを伝えて頂きました。

【豊受自然農リレー発表】「洞爺の逞しく生きるハーブの様子」米丸輝久・澤田美史

北海道洞爺農場からは米丸さん、澤田さんからのライブ中継がありました。現在のエキネシア、カレンデュラの様子やハーブの香りの魅力、夏の猛暑の中での植物の力を見せつけられた体験を通し、毎年の気候の違いに植物は何も言わず適応しているハーブは、本当に素晴らしいと学ばせて頂いているとのこと。洞爺農場のハーブは主にマザーチンクチャーや乾燥ハーブ、加工品や蒸留水として使われ、乾燥ハーブは低温乾燥しているので酵素が生きているハーブティーになっています。他とは違う洞爺のハーブの魅力を伝えて頂きました。

【豊受自然農リレー発表】「豊受の作物で作られたチーズケーキ風の畑のケーキ」荒川奈穂子

日々豊受の無農薬野菜を使用して加工の仕事をされている荒川さんからは新商品のソイチーズケーキを紹介いただきました。豊受自然農で摂れた大豆、フクユタカを使用した豆乳、米麹を主原料に動物性の物を使わず、ケーキを食べるというより野菜を食べている感覚とのこと。由井先生の提唱する砂糖を使わない商品を作成して行こう、ということで甘味は蜂蜜、甘酒を使用し、豊受の柚子マーマレードでアクセントをつけているそうです。さらに自然の有り難さ、食べ物の有り難さを伝えて頂きました。

【豊受自然農リレー発表】「安全な食べ物の普及が使命！～皆が幸せになる商品の開発に向けて～」

私達は、由井先生のご指導のもと、いろいろな食品を開発しており、品質基準として、一番目に安心・安全である事、二番目に栄養価がある事、三番目に美味しい事を掲げています。豊受自然農では固定種、在来種の種から自然採取し、農薬や化学肥料を使用せず土壌菌や自然の力を借りて育てた作物を使用し、無添加調理している為、安心・安全はもちろん、野菜本来の栄養価が保たれています。横田さんからは、今回のコングレスで新発売の薬用山健命寺から頂いた種から育てた野沢菜の饅。豊受の畑で採れる和栗の渋皮付きハチミツシロップ漬け、和栗Mt.FUJIを紹介して頂きました。今年から栗を使用した商品が出来るようになった経緯も話されました。豊受が掲げる「安心・安全で栄養価があり美味しい食べ物」を摂って頂く事で、皆様の心がより明るく、力がみなぎる事を願っております。と締めくくられました。