

NPO法人

「畑と田んぼ環境」再生会

「農ある生活を楽しむ」

「畑と田んぼ環境」再生会

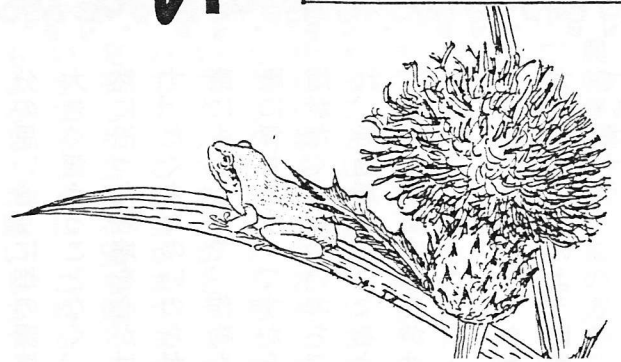
H23年8月15日、会報4号

編集：仲野 忠晴

<http://hatake-tanbokankyo.org/>

自然農への誘い

高橋浩昭氏語る



「まず「自然農とはどういうものか」についてのお話をお願いします。」

高橋：農業は、時代の要請や課題を解決する目的を持って発展してきました。そして、その方向性は、科学技術の発達や化石燃料の使用などによって、自然を人間に都合よくコントロールしようとする傾向がとてつもなく強くなっています。一見するとこの方法は、効率的に食料を得ているように見え

ていますが、実際はいのちの土台である自然に必要な以上の犠牲の上に成り立っています。しかし、自然農は、自然に働きかけて食料を得る農業ではありますが、人間の思い通りに自然を変えて食料を得るのではなく、その方向性はあくまでも大きな自然の営みに沿い、生命に向き合い、個々の作物の特性に応じ任せていくものです。ですから、私が心がけてい

ることは、自然のいのちの活動や営みの邪魔しないこと、めぐりを断ち切らないこと、いのちを上手につなぐことです。なるほど。では自然農の畑に変えていくためのポイントについてお話をお願いします。

までの畑の使われ方によって異なりますが、慣行農法で使われていた畑は時間がかかります。耕作放棄地になつていた畑のほうはいのちの営みがとても豊かな状態になっていますので自然農の畑にしやすいです。それでまず畑の状態を観察する上で大事なことは、土の乾き具合と草の様子を見ることです。というのも、野菜には湿地を好むものが少ないからです。ですから、粘土質や水がたまつたりして水はけが悪い畑は、少し高めに畝を立てます。反対に乾燥気味の畑は平畝にします。方向は南北が基本です。高さや幅は、保水と排水、通気の具合によって決めます。

「草への対処はどうしているのでしょうか。」高橋：一般の農業は、草を取り除くことから始まります。また草生栽培でも多くは、栽培に都合がよいと思われる特定の草を生やすこととをしています。しかし、自然農は基本的に草を選ばず、生えてきた草と共に野菜を栽培します。ただ、作物が幼くて草に負けてしまいうようなとき、風通しや日当たりをよくしたいときは、草を倒したり刈ったりして草の勢いを一時的に抑えます。また、放棄された畑は、宿根性の多年草が生えている場合も多いので、その場合は深く根から刈り取るなどの工夫をします。少しだけ手を貸して作物と草との関係のバランスをとります。草自体に良い悪いはありません。たくさんものを空中や地中から集め、太陽の恵みで豊かにしてくれます。したがって、いかに作物と共に多くの草を育てることができるかが、畑の肥沃化、地力の維持、回復につながるわけです。自然農にとつて草との付き合い方は、とても大切です。

「育てる作物の選択について話していただけませんか。」高橋：作物は、与えられた

環境に合った育ち方をします。その作物がその環境に合わなければ、十分に育たず、実りに結びつきません。変化し続ける畑の自然を感じ取って、それぞれの季節にその場所で何を育てたらいいのを探し見つけていくことが上手に実りをいただく重要なポイントになります。そのためには、草の種類、大きさ、勢いを目安に、そして畑の大きさ、日当たり、風当たり、乾き具合、湿り具合を観察しながら、作物を選んで育ててみることです。初めてでわからない場合は、栽培適期の作物をいろいろ育ててみれば作物が答えを出してくれます。作物の特性を知り、その畑に合ったものを適期に育てることができれば、最小限の手助けで作物自らの生命力で見事に育ちます。収量が少なく姿が小さい場合もあるでしょうが、それはそれでその作物が周りの生命と共に精いっぱい生き

た結果の量と姿です。それを受け止め繰り返し工夫を重ねていく中で畑の自然や自分自身も整えられ、栽培できる作物の種類も多くなつてきます。

―自然農では肥料についてどのように考えているのでしょうか。

高橋…肥料がいのちを育てるのではなく、草をはじめ過去のいのちの積み重なりが次のいのちの糧になっています。畑で生活している虫、動物、菌類など、それは作物が育つ上で欠かせない存在です。それぞれが自分のいのちを生きること、他のいのちを生かしているからです。つながりの中で一体の営みをしています。作物は、このつながりの中で育ちます。

―ただ、いのちの営みが少なくやせている畑の場合はどうしたらいいのでしょうか。

高橋…イネ科やマメ科の緑肥作物の種を蒔くなどして

生命活動が活発になるように手助けをします。また、畑や作物の様子を見て油粕や米糠を補ってやります。最近、硬盤層（農機具の重量によってできた硬い層）

が問題になっていますが、これがあると根菜類の育ちが悪くなります。これもライ麦や大麦を植えることで、その根によって硬盤層を壊してもらいます。植物の力を借りて畑を肥沃にし、草が生え始めれば自然の営みに任せます。先を急いで自分の思い通りに畑の環境を大きく変えることなく、自然に沿った栽培を心がけます。たくさんいのちが健康に生きる中で、作物も健康に育ちます。ですから、

畑がたくさんいのちで溢れ、活動が盛んになるように少しの手助けを心がけます。

―人間の自然へのかかわり方についてどのように考えていますか。

高橋…例えば、ここの畑は

高橋浩昭先生プロフィール

1960年、茨城県生まれ、東京育ち。筑波大学大学院環境科学研究科終了後、(株)ナチュラルハウスで自然食品、有機産物の流通・販売に従事。1988年、結婚と同時に伊豆の山間地（静岡県沼津市）に移住し、空き家と畑を借りて農的暮らしをスタート。また、川口由一さんが主催する妙なる畑の会合宿会にも参加し、自然農の考え方、取り組み方を学ぶ。現在1haの畑で50種類あまりの野菜と数種類の果樹を手がけ、30軒あまりの家庭への宅配と3店舗への直送を行う。また、静岡自然農の会代表を務め、学習会などを開催する。著書に「自然農の野菜づくり」（創森社）、「自然農への道」（共著、創森社）

一面シバで覆われています。このままにしておけば、シバの力が強くて他の草が入り込む余地はありません。また、変っていくにしても時間がかかります。しかし、人がここに作物を植えるために表面を鋤で削り、丁寧にシバの根を取って種降しをすれば、作物が育ちます。しかし、それだけではありません。このことによって他の草もいろいろと生えてきます。つまり、人間が自然に働きかけていくことで、

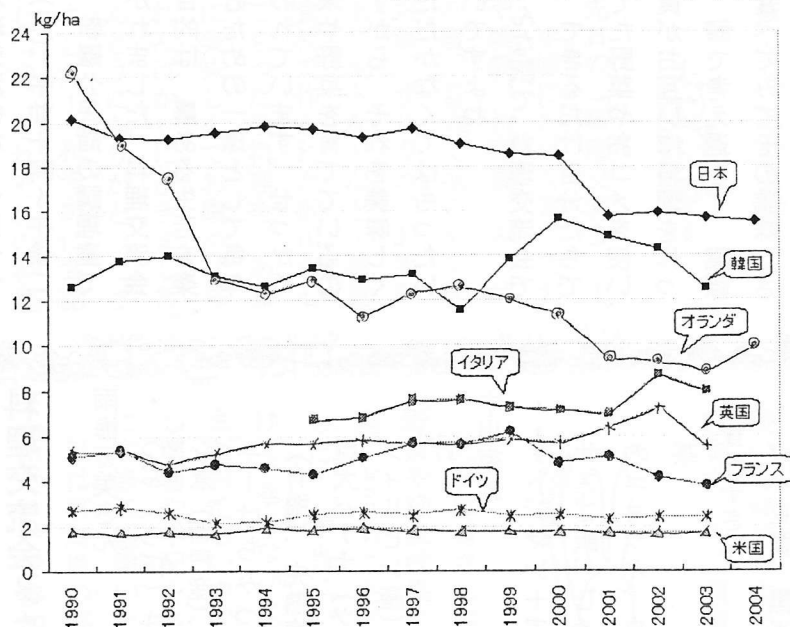
自然そのものが多彩で豊かになってきます。ここに自然への人間本来の関わり方があるのではないのでしょうか。

―いろいろなお話、どうもありがとうございました。

この文章は、平成二十三年三月十二日、秦野での高橋浩昭先生の自然農講習会の内容の一部を対話形式に編集したものです。高橋先生には、内容の確認・了解を取って会報誌に載せました。

主要国の農薬使用量推移

《食の置かれている現状と医療費資料》

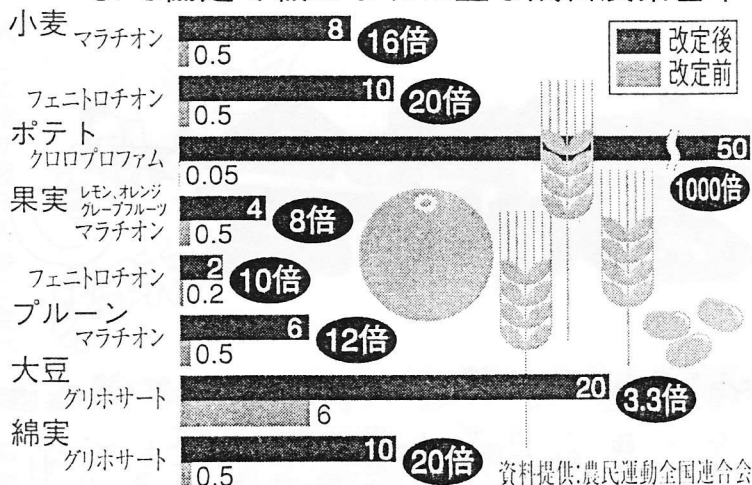


(注) 耕地面積(Arable and permanent crop area)当たりの有効成分換算農薬使用量(Total Pesticide use(active ingredients))。農薬は林野・公園・ゴルフ場など非農業用にも使用(米国では25%)。
(資料) OECD database: Environmental Performance of Agriculture in OECD countries since 1990

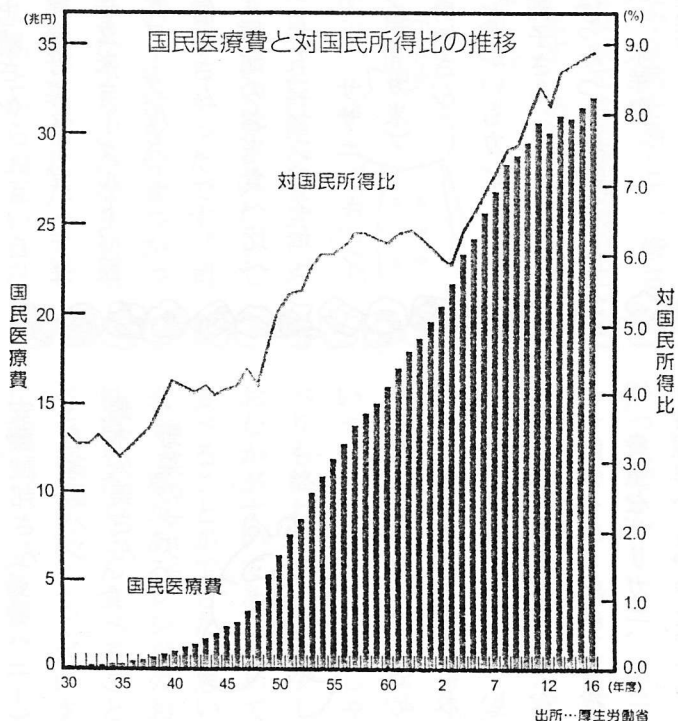
日本は単位面積あたり使用量が世界一です。確かに単位面積あたりの農薬使用量が直ちに環境負荷の程度を示すものにはなりません。気候や生物循環のスピード、農耕形態の違い農薬の強烈さ、残留性などによって環境負荷は大きく影響されるからです。また、劇薬に近い農薬が先進国では使用禁止、農薬の種類の変化(有機リン系農薬に代わってネオニコチノイド系農薬の多用)は別に考慮する必要があります。しかし、日光や体内の酵素で分解されてとは言っても、農薬を使う目的は、菌類や虫、草の駆除です。生態系全体に影響を与え、そのバランスを乱すことが確実です。

残留農薬の基準は、食品衛生法の食品規格に決められています。毒性試験で定められた1日の摂取量から計算する仕組みですが、1995年、その厳格な検査を定めた食品衛生法が改正されました。世界貿易機関(WHO)協定の「衛生植物検疫に関する協定」(SPS協定)で、自由貿易体制化では、厳格な基準は、円滑な貿易の「障壁」になると指摘された結果、大幅緩和されました。同時に、畜産などで使われる「抗生物質、合成抗菌剤が食品に残留場合は輸入禁止」という「ゼロ基準」も消えました。

SPS協定で緩められた主な残留農薬基準



資料提供: 農民運動全国連合会



医療費が、国の年間予算の3分の1に当たる約30兆円が使われています。医療費増加の主な原因は、高齢者の増加、新しい医療機械、器具、技術などの使用、薬剤価格が外国と比べ高価ということがあげられます。また、治療の対象となる病気の変化で、昔は感染症などの急性疾患でしたが、最近問題となっているものは、癌や、アレルギー疾患、生活習慣病といわれる慢性的な病気です。高血圧や心筋梗塞などの循環器病や、脳卒中などの脳疾患、糖尿病、慢性腎不全、メタボリックシンドローム、肥満、慢性肺疾患などが昔と比べると急速に増加し、これらの治療には高価な薬が使われ、また長期に亘ります。これらのことから考えると、もっとも大切なことは、食を含めた生活の在り方を一人ひとりが見つめ直すことでしょうね。

料理交流会が、七月十七日(日)、午前十時～午後二時、新磯公民館の調理室で開かれました。料理交流会の目的は、農ある生活を楽しむための一環として毎年行われています。せっかくお米や野菜を育てているのですから、それを美味しくいただくなくてはもったいないですよ。

そんな訳で、料理交流会では、できるだけ自分たちで育てた野菜やおコメを使い、会員がお互いに料理を作って、頭で考え過ぎず、実際に食べてみてその美味しさを堪能しよう!というものです。今回も交流会を機に初めて自分で作った料理、普段食べ慣れていて好きな料理、最近発見した料理、是非みんなに知ってもらいたいお勧め料理など、多彩な料理が並び、参加者はそれをなかなかいっぱいに食べ満喫しました。



料理交流会メニュー

雨海万美さん

つぶ(つぶ)汁、タニ

シ煮(新戸産)、新戸ハニーはちみつレモン

(有機)、完熟梅ジャム、巨大バナナ(ツンドク、

フリーピン産)の素揚げ

中川家族

・サトジマン+アマラン

サスご飯、じゃがいものニョッキ、自家製麦

茶

細萱理子さん

・ゴマ豆腐、黒米入りぜんざい、きゅうりの玄

米塩麴漬

海輪光正さん

・六種類のお米ご飯

宮脇正さん

・長竹の「出島」茹でジヤガイモ(メイクイーン)と火を使わぬ天日

塩



米田好博さん

・豚しゃぶ&夏野菜ポン酢合え

米田由利子さん

・4種類のお米食べ比べ(サトジマン、イセヒカリ、サニシキ、インディカ米)、

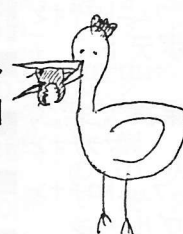
ダイコン葉のふりかけ

林俊朗さん

・ニガウリ味噌、ふつくらかん(蒸しパン)

佐藤たみ子さん

・自家製味噌の冷汁



交流会

仲野忠晴さん

・薬膳野菜スープ、生発芽玄米ヨーグルト、豆

乳ヨーグルト

仲野信子さん

・4種類のお米食べ比べ(サトジマン、イセヒカリ、ササニシキ、インディカ米)

花岡勇樹さん

・じゃがいもカレー

後藤純子さん

・はちみつ6種類食べ比べ、水羊羹

木村夫妻

・じゃがいもケーキ
キウウリの炒め物

五十嵐淳一さん

・鮎のから揚げ(しょうゆ味&フライドチキン味)

田島清春さん

・長竹の「出島」、タニシとザリガニソテー、シナチク

田中健さん

・旬の野菜の炒め物

篠崎亨さん

・地粉うどん

今井俊男さん

・ビワの種の杏仁豆腐

安藤誠邦さん

・自家製パン

鈴木久美さん

・野菜のマリネ



どうもありがとうございました。皆さんの料理どれもおいしく頂きました。いろんなお米の食べ比べ、なかなか食べることでできない、貴重なザリガニ、タニシ料理おいしかったです。調理きつと大変だったと思います。

生玄米ヨーグルトもネットで見つけてはいたのですが、実際に食べたのは初めてでした。その乳酸菌を豆乳入れるとあのように固まるのは不思議ですね。

帰りに豊国屋に寄って寺田本家の「むすひ」、買ってきました。何も分からずに開けたらすごい泡!!生玄米ヨーグルト同様、発酵の力はほんとすごいです。

(木村さち)

今日は地球の幸を味わいながらの団欒を満喫させて頂きました。みなさんの心のこもった一品一品は、その思いを彷彿とさせるものばかりでした。

執着、所有、我欲を捨てて他人（ヒト）の為に築かれる社会はこのように素晴らしい天国になるんだろーと思います。初めて参加させて頂いてそのように感じました。（五十嵐淳一）



先日の「料理交流会」では、手塩にかけて育てたお米や雑穀、お野菜、みつばちの蜜、自力で捕らえてきたお魚、ザリガニ、お手製玄米グルトなどなど…貴重な食材で作られた沢山の心のこもった手料理を、あまりに美味しくてお腹がはちきれんばかりに頂きました。ほんとうにありがとうございました！和やかに会話をしつつ、それぞれの料理を楽しむことが出来ました。

雑穀の脱穀の仕方、西洋みつばちと日本みつばちの蜜の集め方の違いなど興味深いお話も沢山飛び出してきた、一冊の本にまとめられそうな感じでした。個性豊かなメンバーの、個性豊かな暮らしが垣間見られて、とても刺激になりました。

開催までに、いろいろ段取りを下さったことにも感謝しつつ。今後この会が続いてゆくとよいな思っています。（雨海 万美）



先日は皆さんの自慢のお野菜や狩猟成果による手料理、どうもごちそうさまでした！本当にいろいろ頂けて、幸せなひと時でした。またお忙しい中、会を企画し準備や手配をされた方々に本当に感謝いたします。私は宮崎県の郷土料理、『冷や汁』で参加いたしましたが、実は前日に初めて

料理

楽しくて
美味しい

試しに作り翌日人様に食べていただくという、無謀な試みをしてしまったため、皆さんが作っているところをあまり見学する余裕がなく。どの方がどのお料理をどのように作られているのかを、ほとんど見学できずになってしまったのが残念でした。

いつか自分で育てた野菜やお米（もしくは捕獲したもの）で参加することが夢です。（佐藤たみ子）



先日の料理交流会とても楽しませていただきました。ありがとうございます！皆さんが作った手料理、各家庭の味が出ていてとてもおいしかったです。

自分は畑で取れたじゃがいもを使ってカレーを作りました。気がついたら全部無くなっていたので、こんなに嬉しい事はありません。料理や自然を通して、皆さんと交流できる事を幸せに思います。ありがとうございます。（花岡勇樹）



先日の料理交流会初めてお会いする方もいらしてとても楽しかったです。司会という大役を仰せつかっておきながら、かなり初め段階でぐだぐだになってしまい、あとからお互い自己

紹介がてらお話ししてもらった時間ぐらい設ければ良かったかな？と思いました。自分自身楽しすぎて、そんな余裕ありませんでした。（細萱理子）

料理交流会楽しかったですね。家で作ってきた素晴らしいお料理と収穫されたいろいろなお米とその場で一斉にお料理がどんどん作れることが感動しました。みな様フットワークが軽くてキャンプのようにできていくのなんともいえなかったです。

十四時と早く帰ることができたのはそのあと休んだり他の仕事ができるのでよかったですがもう三十分くらい長いと、食べておなかいっぱいになって、おしゃべりも終わって、また少しおなかがいっぱいであらためて食えることができたと思います。夢があるレシピのお料理をたくさん食べることができありがとうございます。（後藤ハニー）

会員フォーラム

会員の皆さんの思いや考え、体験したことを紹介するコーナーです。

THE 炭やき！

五十嵐淳一

わあーなんだこの真っ黒いの！汚い！ほら手が真っ黒になっちゃた！炭って火をつけるのも大変だし食材を焼くのに時間がかかるしガスがあるんだから必要ないじゃん！

炭の良さが解ってきたのはいつのことだろう？

自分で釣った鮎やヤマメを自分で焼いた炭で時間をかけてゆつくりと焼き仲間と至福の時を味わう！こんな贅沢はないと思う。

最近こんなことに幸せを感じている自分を発見する。炭の材料に使うナラやヒノキだって1年や2年じゃ育たない。それを切り出し、えつちらおつちら山から運びだす。その木材を九十cmに切り、出来るだけ垂直に隙間なく詰めていく。準備完了！良い炭になつてくれと祈りを込めて窯口に着火する。その後、本焚き・窯止め（密封）。窯止め後も

窯が静かに眠りに付くまで気が抜けない。あとは祈るのみ！火入れから約一週間後に炭ができる。

窯開きは緊張の一瞬だ！

実は、炭焼き体験とか参加するだけでは、この緊張感は味わえない。窯で炭やきするのだから、炭が出来て当たり前だと思つてしまふ。それは肝心なところを任せてしまつているからだ。その肝心なところというのは「窯止め」だ。火を止めるタイミングで炭の良し悪しが決ってしまうのである。基本的には煙の色、臭い、煙にマッチをつけて発火する秒数で判断するが、マッチ棒だつてマッチマチで、湿気てるのもあれば直ぐ燃えるのもあつてよく解らない。煙の色だつて、暗くてよく解らない、臭いなんて麻痺している。五感をフル回転させてもうにもならず、寒くて、疲れて、お腹がすいて・・・

エーイヤーで火を止める。

これでダメなら田畑にまけばいいやと開きなおる。

楽しみというのは、簡単に早くできれば満足できるものではない。労力を惜しまず時間をかければかける程、楽しみが増してくるものだと思感した。

三月二十六日（土）鳥

屋山中の炭やき窯にNPOの仲間が総勢二十人集結！晴天に恵まれ順調に作業が進み、窯に火を入れて本日作業終了！

だんだん寒くなつてきて、一人二人と帰宅していく。寂しくなっていくなーと思いきや、まだまだ沢山の人が残っている。

家に帰らない人達！参加者の半分はテントで宿泊！キャンプファイヤーを囲み各自自慢の食材を持ち寄り大宴会を楽しみに、この一週間を過ごしてきた人達だ！極寒・満天の星空のもとキャンプファイヤーの炎に仲間の顔がとて輝いて見えた。海輪さんの世界中

を旅した話、アフリカの歌、楽しかったなー本当にアフリカ人のニカウさんのようでした。

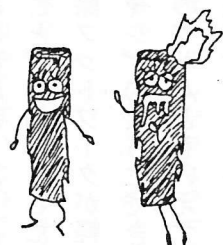
または非みんなでキャンプファイヤーやりましょー！次はウナギ倶楽部かな？（冬は寒すぎ！夏がいいですね。）

本で紹介

「ボクは炭焼き職人にな

（怒涛の独立編）

原 伸介 新風舎



みつばちと一緒に

参加して

後藤純子

先日料理交流会では蜂蜜の人気アンケートにご協力いただきありがとうございました。一位は群馬の日本みつばち、二位は神戸の日本みつばち、三位は新戸、

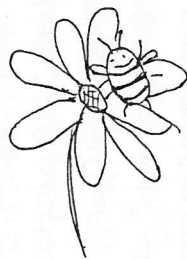
四位は長竹、五位は大田区、六位は鷺沼でした。嗜好それぞれが大切で結果はただの参考目安ですが、酵素が多いのでうまみをより感じられると言われている日本みつばちに軍配が上がりました。また敏感な味覚嗅覚をお持ちの皆様には6月採蜜した新戸や長竹は、より花の香りを感じてはいないでしょうか。

新戸と長竹の蜂蜜を貯めたのは西洋ミツバチです。祖先の故郷がサバンナで雨季乾季に対応した集蜜活動を行う性質があり、単花蜂蜜がとれやすいです。日本人は繊細な味覚を好み単花蜂蜜に人気があります。諸国では巣箱千箱とたくさん飼っていて半年に一回機械フロアで採蜜したり、蜂蜜に対する感受性はまちまちです。アメリカで西洋ミツバチを有機飼育している友人は2年目にはじめて採蜜したといい、日本みつばちの在来飼育法のように飼っ

ています。彼女の蜂蜜をみつろうでふたをして熟成させることを薦めてみます。糖度が高く花の香りが強い蜂蜜はこうして貯蔵すると10年たつても花の香りが抜けないおいしい蜂蜜になるでしょう。

2005年頃から新しい浸透性の農薬が急速に普及してきて、みつばちがいなくなったり病気になるやすくなる現象が世界中で報告されています。日本の場合お米に茶色い点をつけるカメムシ被害、お米が値段落ちするのでこの農薬で徹底的に防ぐそうです(光センサで斑点米を出荷前にはじいているのに)。被害を受けた群ははじめでかわいそうな状態になってしまします。田んぼ地帯の新戸のみつばちも長竹に避難予定です。

私が「畑と田んぼ環境」再生会に勉強に來ることができましたのは、養蜂をしていて無農薬の田んぼや畑の必要を感じた時に養蜂に興味があつた会員の方からこの存在を教えていただいたご縁です。また、耕作放棄地を再生させることに大きな意義を感じ、経験を積めることに感謝しています。研修の場を作つて維持してください、いろいろ教えてください。ありがとうございます。これからますますように。これからもよろしく願います。



震災ボランティアに

参加して

鈴木久美

4月〜6月にかけて3回、合計して3週間ほど、宮城県震災ボランティアに参加させていただきました。「火もない、水もない、家もない、人もいない、何もない状況で、あの時何をすれば良かったのか」と、被災された方が言っていました。

実際に津波の被害を受けた土地を見た時は、言葉が見つかりませんでした。土台しかない家、潰れた車、折れた電柱、壊れた橋：全てが原形を留めていない光景が、地平線の向こうまで、パノラマの様に広がっていました。地震による瓦礫は、この先23年分の量に相当するとの事で、1つの町を丸々埋めて、集積場にしてしまうそうです。

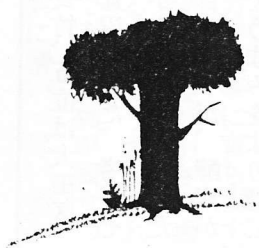
東北地方には、井戸水で暮らしている方が多いです。でもその井戸も津波で泥をかぶり飲めなくなってしまうので、遠い川まで何往復もして汲みに行っているそうです。水道料金を払っていない土地には、給水車も来てくれません。

避難所の子供達と遊んでいる時、「家に行こうよ!」と言われ歩いた先は、高台を降りた瓦礫の土地です。土台しかなかった場所を指して、「ここ私の家の玄関だったの!」と元気に教えてくれる子供の姿と、現実の背景のギャップに、本当に切なくなりました。瓦礫撤去のお手伝いをしていた時、近所の人達が「本当に有難うね!」と言って、強く抱きしめてくれました。体育館に救援物資を取りに来てくれた被災者の方が「家で作った食べ物をあなたのお家に送りますよ。他にあげられる物がないから」と言ってくれました。宮城にはまだ堂が生息している土地があり、石油系のシャンプーや洗剤等を使わない事を推奨しています。こんなに、自然や人を大切にしている人達が、どうしてこんなにつらい目にあっていいのか。利益追求と自己弁護に回る行政にも、疑問を持ってしまう。トレーラーハウスに住んでいる一人暮らしのお年寄

り。同じ言葉を繰り返す、障害を持つお子さん。「あの時自分ももっと正しい行動をしていたら、お父さんは死なずに済んだのに」と自分を責める人。まだまだ、沢山の人の現実的・金銭的・心理的な助けが必要です。

そして東北の被害は、野菜等の食べ物、経済効果等で、対岸の炎ではなく、私達の生活に影響が出てくると思います。月日が経つと記憶は薄れますが、人は必ず何処かで繋がっています。放射能問題も同じで、切り離す事は出来ません。

今後の未来を自分で選ぶ為にも、私達は、常識の変化に負けない柔軟な自立心と、人を愛し包み込む強さを持ち続ける事が必要だと思います。



本の紹介

「自然農の野菜づくり」

(高橋浩昭著、創森社)

定価二千円)

素晴らしい本です。自己本位に自然を変えて食料を得ようという傲慢な考えはありません。自然という大いなる存在に対して謙虚にその摂理を観察し、その営みに沿って恵をいただくという自然農の考え、実践、生き方が、この本の至る所に流れているからです。

最初の章では、畑の準備、作物の選択、種の降ろし方、育苗、草への対処、収穫、虫・鳥・獣による食害の対処、自家採種、野菜の出荷販売など、自然農の視点から、自然の営みに則し、いのちの活動を豊かにして行くポイントが、語りかけるような口調でわかり易く書かれています。この本が単なるマニュアルに終わっていないのは、いかにしたら

変化する自然の営みを邪魔しないで手助けが出来るのか、という問いかけが常に著者の根底にあり、その生き方をしてきたからでしょう。

また、次の野菜別の作り方の章では、一般論としての作り方ではなく、著者自身の体験から出た言葉で書かれています。特にトマトの裂果を防いだやり方などは、著者の苦労もわかり、とても参考になります。しかも、野菜の特性や栽培のポイントだけでなく、具体的な野菜の種が紹介されています。これは自然農をやるうとする人、やっている人には、とても有益な情報です。というのも、通常市販されている野菜の種はそのほとんどが農薬・化学肥料を前提としたものが多く、自然農の畑に合う種を探すのは、とても難しく苦労するからです。この本に載っている種のすべてが、それぞれの人のやっている畑に

合うとは限りませんが、大いに参考になるのは間違いないでしょう。今まで失敗続きでも、この種の選定を参考にすれば今までにない恵をいただくことが出来るかもしれません。

そして農作物の加工・保存の章では、収穫できたのちを無駄にしないで、より生かすという観点からいろいろと紹介されています。人間は自然の一部であることは紛れもない事実です。その自然の一部でしかない人間が自然そのものを超え、それをコントロールしようとすることは不可能であり、実際、その考えが現在の深刻な環境問題を招いています。大切なことは、多くのいのちのつながりの中で生かし生かされていることを体感し、自然の営みに合わせた生き方をしていくことではないでしょうか。この本は、そのことを静かな声で語りかけています。もしかしたらそれは、小さな声

かもしれません。しかし、その声を聞く人には、心を呼び覚ます確かな声となつて響くはずです。(ハル)

お知らせ

- ・田んぼ見学ツアー
8月21日(日)
- ・畑研修会(高橋浩昭氏)
9月11日(日)
- ・収穫祭 11月20日(日)

