

# 参加80名超え

とらこ先生  
と行く花摘み 自然農体験ツアー

豊受自然農

農業生産法人日本豊受  
自然農(株)(由井寅子代  
表)は5月31日(日)、  
初夏恒例の「とらこ先生  
と行く花摘み自然農体験  
ツアー」を開催した。  
当日は、雨の予報が嘘  
のような晴天に恵まれ、



盛沢山のイベントに大満足の自然農体験ツアー

満員御礼80名を超える参加者の皆さんが自然型農業の魅力を存分に楽しんだ。

当日は、午前JR函南駅集合、マイクロバスで農場に到着した一行は、無農薬栽培のイチゴ狩り、心と体を癒すハーブ、カレンデュラの花摘み、トヨシロはじめ数種類の在来種が栽培されているジャガイモ畑見学。無農薬日本茶の茶摘みも体験した。ルッコラや春菊、キャベツなどは自然農ならではの。畑でのつまみ食いを体験。タネ選別とタネ取りのため花が咲き乱れたニンジン畑では、良いタネの選別法も学び。聖なるハーブとし

て人気のホーリーバジルの種まきも体験した。

お昼は、固定種のジャガイモで作られた豆腐とコロッケの味も格別と大評判の昼食会となった。

由井寅子代表が昼食後にトークを行い、医農連携を視野に入れた豊受ヴィレッジ構想が語られた。日本でも農場のすぐそばに、農作業を手伝いながら、人生の最後に執着なく自然で尊厳ある形で死を迎えられるような介護老人ホームや病院などもあるヴィレッジをつくっていききたいという構想に、参加者からは拍手が起った。

食後は、花摘みしたカレンデュラをお酒に漬け込み、自家製のマザーチンクチャーづくりを体験した。また収穫した茶葉をホットプレートで乾燥させ手もみでの日本茶づくりを体験。さらに圃場

に隣接した加工工場を見学。エキネシアなどのハーブの発酵飲料づくり、

農場で収穫した無農薬野菜やハーブを原材料に使った無添加でのレトルトカレー(保存食)づくり、そして、自社農場の在来種大豆を原材料にした豆腐製造を見学。そして、発酵中の補酵素の試飲、糖度が高いのが特徴である豊受で栽培されている大豆からつくられている甘い豆乳も試飲、できたてはやはやの豆腐を試食するなど、体験も行った。

豊受の物づくりに感心したとの参加者の感想もあった。

加工場脇には生け簀も造られ、ニジマス釣りやガリガニ釣り体験に子ども達は大はしゃぎだった。最後に、日本の祭りに欠かせない餅つき大会。無農薬の玄米もち米にカレンデュラ、ヨモギが練り

込まれ、トントんと杵と臼で餅をつきました。子供達も、かわるがわる餅つきを体験。そして、無農薬の自家製あずき餡くるみ、ついたばかりの餅を頬張ると、口々に「おいしい」「凄く旨い」などの声も。同時に行われた農産物即売も賑わった。

参加者は、手作りのマザーチンクチャー、お茶、無農薬イチゴジャムなどのお土産や農産物を手に、笑顔で帰路のマイクロバスに乗り込んだ。

日本豊受自然農 洞爺農場では8月1日(土)、2日(日)泊りがけでの体験ツアーを予定。この時期に、日本豊受自然農園 洞爺のカレンデュラは一斉に満開の季節を迎え、見渡す限りの橙色に染まります。函南農場では、7月20日、秋にも収穫ツアーを予定している。