日本豊受（とようけ）自然農の農場ツアーから考える、農業の在り方

野菜たちが〝本来の形〟に戻れるように…セラピー的農業で、畑も人も元気になる。

健康や幸せと直結する「食」の重要性に気づき、農業や食を学ぶセラピストが増えるなか、10年以上前から、自然療法の考えを取り入れて、生命力豊かな野菜づくりを行っているのが、日本豊受自然農です。今回は、同団体の自然農体験ツアーを取材。畑に生命力が生まれる理由をお伝えします。

取材・文◎本誌編集部

人の健康は、滋養に満ちた食があってこそ。サロンで施術をしても、日常の食生活が乱れていては、健やかにはなりにくいものです。

そこにいち早く着目したのが、「日本豊受自然農」の代表を務める由井寅子さん。遡（さかのぼ）ること十数年前、由井さんは、ホメオパシーを使っても改善が見られない人は食が疎（おろそ）かで、ミネラルやビタミンなどが不足していることに気づきました。セラピーだけでは足りない――と、由井さんは農業法人を設立。自然な種を自家採種し、農薬や化学肥料は一切使わない農業を始めました。

その実際はどうであるか、5月28日（日）、静岡県田方郡函南町にある、同団体の自然農体験ツアーに参加をしました。いのちの力あふれる農場の様子をレポートします。

野菜を収穫し自然とつながろう

日本豊受自然農は、米、小麦、野菜、ハーブなどの多品種を栽培。また、それらを使った調味料やお菓子など、加工食品や、ハーブや野菜を加えた自然化粧品も自社で製造しています。

ツアー参加の数週間前、私は、同団体の手むきみかんジュースをいただきました。ひとくち口に含んだだけで違う！〟。温州みかんそのままの、のどにまとわりつかない、濃厚で且つ爽やかな味わい。そんな記憶に残る味をはぐくむ畑に興味津々です。

当日は早くも夏の日差し。9時45分に集合場所のJR函南駅に降りると、家族や友達同士でやってきた方々が集まっていました。年齢層は20～60代と幅広く、皆さんナチュラルな雰囲気です。今回は約90名が参加し、半数はリピーター。バスに乗って別荘地を抜けると、15分ほどで現地に到着しました。

はじめに、大麦、小麦の畑を見学します（写真①）。パンやめん類を日ごろ食べているにも関わらず、実際の麦を見るのは生まれてはじめてです。麦に触れ、両指でつたっていくと、しなやかでありながら穂先まで芯があり、生きる強さが伝わってきました。

①小麦

②自然肥料

③牛の花子

④祝詞

「肥料には、野菜などを乳酸菌や酵母で発酵させた『アクティブプラント』、ミネラル活性液、飼っている牛の糞などを堆肥にしているんですよ」とコーディネーターさん（写真②）。10反（3000坪）の畑では、小麦の「農林61号」「南の香り」と大麦の「裸麦」を育てており、小麦はどちらも、小麦アレルギーと関係のあるω5グリアジンを含まないか、少ない品種で、パンやパスタ、天ぷら等に使われます。大麦は味噌の原料に使われるそうです。

休憩所に立寄り、〝ペット〟の牛の「花子」や鶏にご挨拶（写真③）。艶のある毛並みでおっとりとした動物の姿に、野菜に限らず、彼らも大切に育てられていることが感じとれました。

そしていちご畑、カリフラワー、わけぎ、カレンデュラ、スナップえんどう、そら豆、絹さやなどが育つ大きな畑へ。この日のツアーでは、数種類の野菜などを収穫していきます。

さあ、いよいよ体験ツアーの開始です。代表の由井寅子さんたちが「楽しく過ごしましょう！」と明るく迎えてくださいました。

まず野菜を収穫する前に、由井さんと一緒に土地や畑の神様へ農場に入る御挨拶と、体験させていただく感謝を込めて祝詞を上げます（写真④）。

〝かけまくも　かしこき　すめおおかみの　のりたまわく　ひとはすなわち　あめがしたの　みたまものなり…〟

90人の祝詞が大地に響き、こだまが空に、地に響きわたります。大いなる自然への畏敬の念。良い野菜づくりへと、必ずそれはつながるのでしょう。

⑤いちご収穫

⑥わけぎ収穫

祝詞を終え、いちごを収穫します（写真⑤）。「土の近くにあるのは水で汚れを落とすけど、上にあるのはそのまま食べていいよ」と、由井さんが子どもたちにレクチャー。皆がいちごを摘んでは口の中に放り込みます。「これ、あげる」とお父さんにプレゼントしている子も。「くれるの？　ありがとうね」とお父さんは優しい目です。

次にわけぎ、カレンデュラ、スナップえんどう、そらまめ、きぬさやなどの畑へ向かいます。

「わけぎとねぎの違いは知っていますか？　球根があるのがわけぎですよ」と由井さん（写真⑥）。土がフカフカで、力を入れずともスッと抜くことができます。作業をしていると、「何でこん

農業生産法人・日本豊受自然農とは

農薬・化学肥料不使用で、自然な種にこだわった自家採種、露地栽培を基本とした農業を行う。発酵植物活性液、ハーブのマザーチンクシャーなど独自の栄養をもとに、オーガニックの米、小麦、野菜、果物、ハーブなどを栽培。北海道と静岡に自然農場をかまえ、東京・用賀の「豊受オーガニクスレストラン」で、野菜やハーブを主体とした食事を提供するほか、野菜や一部加工品の宅配（豊受モール）を行う。日本のホメオパシー界を牽引する由井寅子さんが代表を務める。