

◆1. 会長 園原久仁彦のコラム

日本不耕起栽培普及会会長 自然耕塾@高山村塾長 ホタルの居る田んぼを創る会代表 園原久仁彦

イネが分かれば、全てが分かる！！田んぼをやっていると、地球の深遠が分かる！！

地球の共鳴 海も田んぼも同じです！！田んぼが分かれば、地球が分かる。

海の底辺を支えている、オキアミたち…鯨の主食にも、全ての海の魚の主食の基点…循環の大きさ
田んぼの底辺を支えているイトミミズ、ミジンコたち…田んぼの生きもの達の底辺を支える基点…循環の原点
これらはまず、植物プランクトンが発生し、食物連鎖のはじめとなります。植物は光合成でエネルギーを作り酸素を廃棄物として水中に吐き出し、生きる環境の源となっています。そして動物プランクトン、それを食すより大きな動物達が循環の大きな渦の中にいます。大きな哺乳類の中では、オキアミを主食にしている鯨も居ます。

地上の田んぼの持つ大きな意味の全体像を認識しないと大変なことになる。と、2004年に百姓になってからその重要さに年々気づき始めました。

2004年2月 師、岩澤信夫氏との出会い、千葉神崎にての自然耕塾でイネの勉強会…衝撃の出会いでした。その塾での第一声『私が岩澤です。皆さんの中にあれもいい、コレもいいと思ってイネを学ぶ方は、お金をお返しますから、ここから出て行ってください』

オー！！なんと凄い自信だ。その一声で私の全体が震え、目覚めました。そして『イネがわかれば全てが分かります』と、おっしゃいました。これが不思議な調べで“全て”とはその時はまだその凄さには気がつきませんでした。

千葉の塾で、岩澤先生に会うことが待ちどうしくなりません。仕事が済んだ夕方に寝袋を車に積み、長野を出発。夜どうし走り、疲れたら広いところで休みながら千葉に向かいました。朝一、神崎の駅前に集合し、先生と合流。受講者を乗せて、岩澤信夫農法の実践第一人者 藤崎芳秀氏の20年間にわたる無農薬田んぼに行きました。その時のイネの様子、波動のこと、山赤蛙のことなど毎回、先生がタバコを吸いながら口から出る不思議な魅力にワクワクする日々でした。学ぶ楽しさの連続、一言ももらすまいと勉強することがこんなに楽しいことだとは思いませんでした。そして、イネがわかれば何でも分かることの始まりでした。

千葉で学び、1ヶ月遅れの気象の長野県高山村で実践を始めました。勤め前の早朝、帰宅後の夕方から夜8時頃まで雑草取りの日々なども楽しい作業となっていました。少しずつ何かしらの発見がありました。目がそれに向いてくると見えてきたのです。まずミジンコがぐちゃぐちゃ泳いでいました。そしてオタマジャクシが出てきて、愛らしく尻尾をくねくねしながら泳いでいました。村の方は、長野市から移住してきた私にとって、さあどうぞ！といった感じで歓待してはくれませんでした。珍しさもあって、近所の人達は遠くで眺めてはいますが、田んぼの水はなかなか思うようにもらえませんでした。水路をあければ何時の間にか止められ、『深水が重要だ』と言われていたので、気が気ではありませんでした。皆が寝静まった夜中にそっと起きて、歩いて水路を開けに行く日々が続きました。湿度の高い、どんよりとしたある日の夜、遮断板を開けて田んぼに水をいれ、ホッとして眺めていたら、目の前の草むらの上に、ポーと光る物が飛んでいます。おっ！！ホタルだ、ホタルが居る！感動して大きな声が出てしまいました。

これが天からのお年玉第一号でした。天は見ている！！後年、宮城谷昌光氏の著書『子産』を読んで大きな苦悩の日々でもめげずに前進していく物語に、苦しい時に自分に言い聞かせる言葉が“天は見ている”でした。自分を振るい立たせる言葉がこれでした。天からのお年玉は毎年、驚きの楽しさと共にいただいて今があります。

このホタルは何だろう。すぐ図書館に行って調べ、ヘイケホタルだと知りました。調べ、知り、考えてホタルのことが頭から離れませんでした。そして“ほたるの居る田んぼを創る会”の設立を思いつき、これが物語のある田んぼづくりの始まりでした。

隣町にあるEM研究会の会長宅の脇に小川があり、そこに居るメダカを数匹いただいて田んぼに放したら、夏にはメダ

力の学校になっていました。何百、何千かと思われるほど増え続けました。EM のことは2004年に田んぼをやる前から自分で調べて知っていましたから、毎月、田んぼにEM活性液40ℓ撒き続けました。また自分も飲み続けており、病気一つなく、現在1町5反歩のイネと大豆畑を作っています。できたお米はそれはそれは感動するおいしいお米でした。それから14年間EMを使い続け、田んぼにはヘイケホタルが乱舞しています。メダカも毎年元気にメダカの学校を見せてくれています。トンボのヤゴが朝一に羽化していてそれを見ながらの早朝の雑草取りは楽しみのひとつです。毎年珍しいトンボが出てくれています。この千石里山には、36種のトンボが居ることが後でわかり、この岩澤農法の重要さを認識した次第です。“何も使わない”凄さ！！農薬、除草剤、化学肥料を不使用で作る田んぼのイネがいかに重要かが年々、天からのお年玉をいただくことで、分かってきました。

また、ドジョウの産卵を初めて見ました。早朝、サヤミドロ藻、シャジク藻の中を普段見たこともない何尾もの大きな太いドジョウがバシャバシャとメスを追い回して、絡みつき産卵をしていました。オーオー、と驚きの時でした。

こんなセンス オブ ワンダーに出会える楽しさがこの田んぼにはあります。

新潟県山北のさんぼく南小学校 5 年生の授業に呼ばれたときに、子供たちにこの田んぼを一目で分かるのにどうしたらいいかと考え続けて思いついたのが、“田んぼが小宇宙”の図案絵でした。太陽の恩恵で地球があるように、田んぼも植物連鎖の循環が成り立っています。この絵を見て子供たちはすぐ理解してくれました。季節の変わり目にはお便りをもらっています。安全とは何か、何も使わない凄さが年々分かってきました。

また、私の作ったお米と味噌を食べている奥様から16年目に子どもができ、またある方は18年目にお子さんが出来ました。と、嬉しい報告をもらいました。まさに驚きと革新の出来事でした。

3年目の夏に、孫達と一緒に東京から来た当時30歳の息子が『親父が作ったお米を食べていたらアトピーが出なくなった』と、嬉しそうに言っていました。

今考えると、これが一番大きな天からのお年玉でした。それからは体、健康、安全とは何だろう？生きものとは、イネとは、植物とは、微生物とは？次々と知りたいことが増え続け、図書館通いとなり、長野市、須坂市、小布施町、高山村の図書カードが増え、蔵書も増え続けました。その中でも福岡伸一博士の著書、農業専門書、天文書、次々と面白い専門書に出会いました。そこから分かったことは、**全てがつながっている 地球の全てが川から海に 微生物たちも我々の体と、土も植物たちも、それを食べている動物達もみんなつながっている 循環の大きな輪である** ということです。

東京農業大学教授の小泉武夫氏の著書“発酵は錬金術である”(新潮新書)で糶からできる甘酒が、点滴と同じ栄養があり、その記述に全てのビタミン類、全てのアミノ酸類がある…この記述に出会ってから私は日々、甘酒を造って飲んでいきます。そして、健康とは何かということが分かってきました。このお米の凄さが、半端でないことを気がついた重要なことでした。全てが天然であるので吸収に無理がなく体に優しいことも。

岩澤先生の第一声の凄さ、「**イネがわかれば全てが分かる**」。謎めいた言葉の面白さと凄さが、年々はっきり分かってきました。コレで世界が変われると言うことも。**主食革命の始まりです！！**

現在の田んぼは大多数が除草剤、農薬、化学肥料で作るお米工場となっています。生きものの循環はありません。イネ工場となっているだけだと思います。こういった田んぼでは、除草剤が植物プランクトンの発生を阻害するため、光合成が行われず、酸素がつくられません。全ての生き物の基点がないのです。人間だけが都合よく食べられる、生きられると思っているのです。でもこんなに、アトピー、アレルギー、病気が増え続けているのはおかしいと思いませんか？

薬使用量世界一とも言われる日本。畑も果樹も花卉も全て今日の大多数は化学物質漬けです。安全な農薬などと言うものはありません。体に悪いのです。ほんの少しでも、農薬、除草剤、化学肥料等の化学物質が毎日いただく食べ物、主食のお米などに入っていると、知らず知らず日々、体に蓄積されていきます。

水俣病で分かったようでも、本当に分かっていないのです。**食べた物で体は出来ている**ということを…本当に分かってくると、いかに主食の重要さ、食べ物の大事さが理解できてくるのです。

息子のアトピー改善がきっかけで健康の基準食が主食のお米だ！！ということ、環境も再生できる田んぼ、そこから

できるイネは人間の主食として最も重要なお米となることが少しずつわかってきました。

毎日田んぼを見ていてこの田んぼの凄さ、生きものだらけになりうること。環境再生力！！安全な主食のお米、お米からできている糶、お味噌、甘酒、お酒。このお米だと全く違う力をいただけるのです。体に優しいのです。生きものは、植物でも動物でも、体は食べた物でできています。あまりにも当たり前なので、その重要さが本当に分かっていません。植物は何でも取り込みます。よい物だけではありません。放射線も、農薬も。それを虫や動物も、我々人間も全てを食べて取り込んでしまいます。だから何も取っ付いていないことが、最も重要なのです。それが食べ物の根源なのです。だから、岩澤農法は、究極の田んぼと言われるのです。

2004年、何も知らず、初めてイネづくりをしてきた私でも、教わった通り再現出来ました。田んぼが生きものいっぱいになり、そのお米が今の病気もしない体にくれています。息子も助けてくれ、お子さんがいないお客様からの嬉しいお便りもいただきました。それが全てではありませんが、主食のお米と具沢山のお味噌汁を毎日食することが重要なのです。

簡単なことです。主食のお米、お味噌が何も取っ付いていなければ、それが不思議に体に現れてくる。

誰でも、自分の食べるお米は作る事が出来ます。そのお米から糶ができ、全てのビタミン、全てのアミノ酸が、たっぷりのブドウ糖もある点滴と同じと言われる甘酒も具沢山のお味噌も、このお米があれば出来るのです。

岩澤農法から、イネが分かれば全てが分かる。今もなお不思議な体験の年月です。

誰でもできる、ご家族の安全な基準主食のイネづくりを実践してください。私が実践したように、自然耕塾で学んで、実践してください。 **農業革命で主食革命のイネづくりを**

初めての方、学びたい方は、

自然耕塾@高山村	塾長:園原久仁彦	TEL:090-9665-0907
自然耕塾@佐倉	塾長:鳥井 報恩	TEL:050-3767-7517
自然耕塾@杉戸町	塾長:上原 一夫	TEL:090-8119-5006
自然耕塾@相模原	塾長:小川 誠	TEL:090-9341-8229
自然耕塾@秋田	塾長:菊地 晃生	TEL:090-3553-3756
自然耕塾@新潟	代表:小池良一	講師:園原久仁彦 TEL:080-3332-1033



自然耕塾@高山村の塾生たちと手植えの様子。生き物いっぱいの田んぼとなって、子供たちが楽しく遊べる田んぼです。

高山村では6年目となり、延べ 170 名の塾生が全国で実践しています。

このお米づくりから、6次産業化へと発展しています。糶、お味噌、甘酒、発芽玄米餅、そして無農薬のお酒を長野県上田市や新潟市の自然耕塾卒業生が発売しています。