

まほろば 自然農園だより

宮下 洋子
Hiroko Miyashita

花豆のアーチから覗く手稲山の初冠雪

根雪が怖い今日この頃

大霜が2回あり、10月28日には、初雪がありました。下界では初雪の実感が無いかも知れませんが、まほろば農園では、作物が見えないほど真っ白になりました(西野の本店より2℃ほど低い)。手稲山も初冠雪でした。霜や雪で、地表面の温度が0℃以下になると、作物は凍結してしまうので、収穫出来ません。気温が上がり、野菜が解凍されるのを待って、収穫を始めます。青菜類や、大根、カブ、キャベツ、白菜などは凍っても、また、温度が上がると生き返りますが、果菜類は細胞膜が破れて、脱水して死んでし



凍結してしまったピーマン

まいます。ピーマンは、1,2度は凍結しても元に戻りますが、何度も凍結している内に戻らなくなってしまいました。

11月ともなれば、いつ根雪にならないとも限らないので、気温の変化に敏感になっています。まだまだ、片付けも終わってないし、畑には作物がたくさん残っているからです。

やっぱり、ハウスより露地

秋のレタスや、サニーレタス、美味タス(半結球レタス)を植える時、ハウスに植えました。ハウスが丁度空いていたのと、秋は雨が多くて、風も強

く、露地では痛み易いので、毎年、余り上手に作れないからです。

でも、同じハウスに、高い温度が好きなきゅうりが植えてあったこともあり、ハウスを開け放して余り温度を下げられませんでした。レタス系は、涼しいほうが好きで、それの方が味も良くなるし、サニーレタス等は、色が赤く鮮やかになります。風や雨から保護されて、痛みの少ないレタスやサニーレタスが出来ましたが、頼りない味でした。露地に、来年の春用に植えた越冬用のレタスや、サニーレタスを、今、間引きで収穫していますが、それの方がよほどしっかりした濃い味で、来年の春が楽しみです。

美味しくないとレタスを作ってしまった、申し訳ない事でした。

それでも、お客様は、まほろば農園のレタスを優先的に買って下さり、本当に感謝です。来年はもっと美味しくて生命力に溢れたレタスが作れるように、皆で頑張ります。



ハウスのレタス（10月撮影）

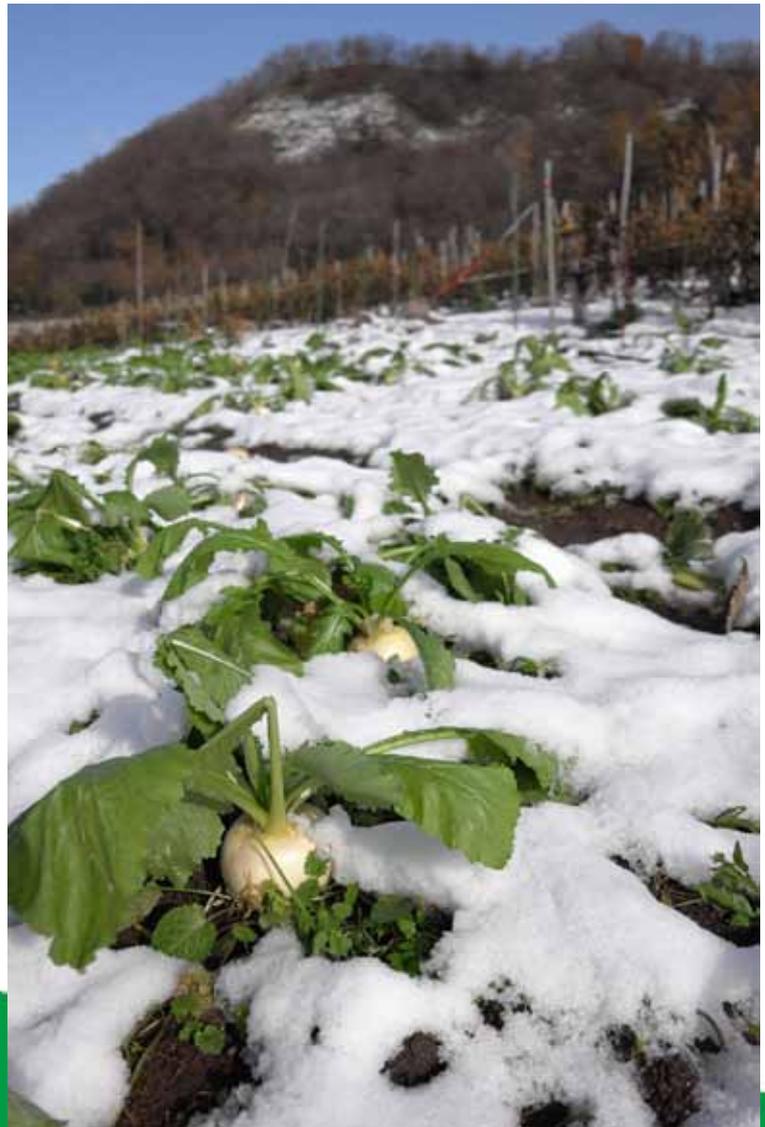
大根、カブ、青菜類は良質

今年の大根、カブ、青菜類は上手にいっぱい出来ました。今が一番美味しい時なので、しっかり食べて下さいね。

まだまだ農園にいっぱい残っているので、根雪が少しでも遅い事を祈っています。小松菜や白菜は、残っても、来年美味しい菜花になるのでそれも楽しみです。

キャベツ、白菜が間に合いそうにありません

キャベツも白菜もたくさん植えたのですが、植えるのが、1週間ほどおそくなり、今年の間合いそ



雪で葉っぱが折れてしまったかぶ



間に合いそうにない白菜



もう少しで収穫できそうなキャベツ

うにありません。作物の成長は、気温の高い時の1週間と、寒くなってからの1週間では速度が何倍も違うので、1週間の狂いがあとになると、1ヶ月も違って来たりするのです。それに今年は、すでに何回も凍結したので、余計に成長が緩慢になりました。なかなか都合よく行かないものです。出来たものから少しずつ出荷していますが、漬物野菜など、とてもお客様の需要にお応えできない状況です。

お勧めは、豆ご飯用花豆・モロッコ・3色インゲン

豆類が熟して、まだ乾燥していない生豆の状態の時、豆ご飯にするととても美味しいのですが、店前に並べていても、なかなか売れません。乾いていないので、水に戻す必要はなく、スグご飯と一緒に炊いて、少し濃い目の塩味にすれば、最高に美味しいのに……

それで、今年は、ポップに「豆ご飯用」と書いてもらいました。すると、よく売れるようになりました。きっと食べ方が分からなかつ

たのですね。熟してくると、外側の色も変わってくるし、なんとなく古い感じがするので、お客様は、鮮度の悪い物を、いつまでも置いているように思われるんですね。

従業員も間違いました

朝、山ほど出荷した「豆ご飯用」の花豆と3色インゲンが、棚にありません。

毎朝、9時頃までに本店と厚別店分の、一回目の出荷をしますが、間に合わなかったものは、私が帰る時、お昼前後に本店に持っていき事になっています。

その時、ついでに我が家のお買い物もして帰るのですが、そのお昼頃にもう無いのです。私は、まだ袋詰め出来ていないのかと思ってバックに聞いてみましたが、いっぱい詰めて、店前に並べたとの事、「そんな不思議な??」「そんなに売れないでしょう??」



豆ご飯用の花豆

よくよく聞いてみると、犯人が分かりました。どっさり、廃棄になっていました。今日、入ったばかりなのに、パートさんが古くなったと勘違いして、廃棄にしまっていたのです。

「さも、ありなん！、なるほど！」、間違えても不思議ではありません。気がつかなかったら、出荷しても、出荷しても廃棄になってしまって、農園では、どんどん売れていると勘違いした所でした。

でも、それによって、気づかせてもらいました。パートさんでさえ勘違いするのですから、お客様においておやです。

それで、「豆ご飯用」と書くようになり、よく売れるようになったのですから、『怪我の功名』とはよく言ったものです。

ワインよりも^{あか}紅い^{あか}紅^{べに}「紅くるり」

初めて作った「紅くるり」と言う赤大根は、植えるのが若干遅くて、小さめですが、その紅い事！大きく育った紅大根の「あかね」より、中まで濃い赤で、千枚漬けにすると、紅いこと、紅いこと、葉っぱまで赤くて、写真のようになりました（ホームページの農園使いしかカラーにはなりません）お料理にちょっと付け合わせるだけで、キレイな事、でも、お味は、「あかね」の方が美味しいようです。「あかね」は、もう、ほとんど無くなったので、「紅くるり」をお試し下さい。「紅くるりも」大分大きくなって



出窓で乾燥中の白さげとズッキーニの種

きたので、味が良くなってきたかも知れません。

いっぱい作りすぎた辛味大根

いっぱい作り過ぎたというよりも、思ったよりも売れなかったで、まだ、いっぱいあるのです。おろしにして、何にでもかけると、寒さが辛味大根に甘味も添えて、なんとも言えず美味しいのです。感謝デーには、サービス品として、価格を下げてたくさん出荷しますので、是非一度お試し下さい。

まだ出荷出来ない赤ナンバン

漬物用に出荷したいのですが、赤ナンバンの着色

が遅れて、まだ乾燥していません。漬物用に使って欲しいのですが、乾きがイマイチで、店長の許可が下りそうにありません。農園では、寒くて乾かないので、我が家に持ってかえって、日当たりの良い出窓の所と、パネルヒーターの上に買い物カゴに入れて乾かしています。最初は、半分ネットに入れて、カーテンレールに吊るして（ハンガーに振り分け荷物のようにして）いたのですが、どうも乾きが悪いようです。それ

で、お天気の良い日は、外のベランダの欄干に、漬物大根のように振り分けて吊るし、夜は寒いので、家に入れ、出したり入れたり・・・でも、どう見ても、出窓の所と、パネルヒーターの上に買い物カゴに入れたほうが早く乾いているようなので、今は全部ネットから出しました。均等に乾くように、朝晩、天地返しをしてあげて、わが子のように可愛がっているのですが・・・もう、5～6日はかかるでしょうか？11月の感謝デーには出せそうにありません。

漬物時期が終わってしまいそうです！！いっぱいあるのにな！

種取りはほぼ終盤

豆類や青菜類、半結球野菜（白菜や、レタス、キャベツなど）、根菜類などは農園で皆でやってもらっていますが、果菜類（トマト類、ナス類、ピーマン類、ナンバン類、ししとう、ズッキーニ、キュウリ類など）や、一部の豆類は、細かくて複雑なので、私がお家に持って帰ってやっています。

限界まで熟成させて、キュウリやトマト類は、種取りした後、種の廻りについたゼリー状のものと一緒に、エリクサー水も少し入れて、数日



出荷用の赤唐辛子とピーマンの種

発酵させ、またエリクサー水で洗って水切りし、お皿に広げて乾燥させます。



種用かぼちゃ

エリクサー水による発酵で、病気に強い種を作ります。また、水に浮く種は捨てて、下に沈む種だけを残します。

ややこしい作業はすべて終えて、今は、ナス、ピーマン類、ズッキーニ、モロッコ、白花豆、

かぼちゃを残すのみとなりました。

農園組の方は、まだまだのようです。



ハウスで乾燥中の豆類

////////////////////////////////////

< 遺伝子組み換え > を問う映画の上映会

////////////////////////////////////

昨日（11月3日）、< 遺伝子組み換え > を問う映画の上映会が江別でありました。ちょっと遠

いと思いましたが、農園の従業員にも是非勉強して欲しいと思い、皆で行きました。自家採種の大切さを、もっと深く、理解して欲しいと思ったからです。

映画は2本立てで、「暴走する生命」と「パーシーシュマイザー —モンサントと戦う—」でした。生命工学の発達で、生命情報を担う遺伝子を、まるでパッチワークのように切り貼りして、生命体を操作出来る様になりました。つまり、< 遺伝子組み換え > は、< 遺伝子操作 > であり、< 生命操作 > なのです。

< 遺伝子組み換え > は、自然界で起こらないこと

人類は長年自然現象としての遺伝子組み換えを行ってきました。いわゆる「交配」や、「生殖」です。自然の中で、遺伝子は受け継がれながら変化していきますが、< 遺伝子組み換え > は、自然界では決して起こらない遺伝子操作であり、強制的、人



トラクター用ハウスの補強中



寒い中ご苦労様です。

為的に行うものです。

さらに、遺伝子組み換え企業は、同じ生物間の組み換えに留まらず、異なる生物間でも行われ、生態系の秩序を攪乱しています。

自然交配では、異なる生物間では決して起こらないのですが（自然界には、神様によって定められた秩序があるのです）異なる生物間でも、遺伝子レベルになると、あまり区別がなくなるので、人工的に組み換えが可能になるのです。

（あらゆる生き物において、遺伝子は共通性の高い化学構造をしているので、理論的には、あらゆる生き物の間で遺伝子を組み換えることができるのです）

たとえば、昆虫のクモの遺伝子をヤギにとか、魚の遺伝子をトマトにとか、バクテリアの遺伝子を大豆にとか、人の遺伝子を豚にとか（実験的には行われています）……。

経済効果だけを目的としたく遺伝子組み換えが、企業データだけで審査され、何の客観的な科学的検証も無いまま、暴走しています。

命とは永遠に循環しながら存在する不滅のエネルギー

いくら、遺伝子レベルでは同じでも、自然界では起きないという事は、そこには、決して犯してはいけない自然の秩序があるのだと思います。

例えば、有精卵と無精卵は、分析しても栄養学的には何も変わらないそうです。

でも、有精卵は暖めればひよこになり、生命を継承していきますが、無精卵はいくら暖めても、腐敗するだけです。つまり、命がないのです。命は目に見えませんが、絶対に存在する価値なのです。命とは永遠に循環しながら存在する不滅のエネルギーなのです。0-1テストが感知するのは、この生命力なのです。

遺伝子組み換え食品は、胸腺でマイナス

従って、0-1テストでは、遺伝子組み換え食品や農産物は、胸腺でマイナス反応になります。



乾燥中の種用ピーマン

胸腺は、免疫反応を司るところで、ここで、マイナスになるものは、生命力が弱く、病気になり易く、短命になってしまいます。(科学的にも根拠があり、多くのデータがありますが、遺伝子組み換えの研究を行った多くの研究者は、職場を追われたりしているそうです)

少子化の傾向は、単に経済的理由ばかりでなく、不妊や精子減少症など、環境ホルモンや、遺伝子組み換えなど、生理的理由の方が大きいように思えます。

その証拠に、戦後、食べるものもない貧しい時代に、ベビーブームと言われるほど、人口はどんどん増えたからです。

生態系全体が、存亡の危機

免疫系とホルモン系、自律神経系は、人体の中ではホメオスタシス(生命の恒常性)を保つ為に、生命維持機能として、それぞれに、役割分担しながら一体になって働いているので、何処が狂っても、生命全体に大きなダメージがかりません。

遺伝子組み換え食品が蔓延することは、人類のみならず、生きとし生けるものすべて、生態系全体が、存亡の危機に瀕するという事なのです。

種子特許の取得は、遺伝子組み換えの必然

遺伝子組み換えをすると、種が弱くなり、2代目は、ろくな実が結実しないので、自家採種する事が出来なくなり(内因性の絶滅危惧種です)、農家は毎年種を買わなければならなくなります。その種を作る為に、遺伝子組み換え企業は、世界中の原種や在来種の種を買い漁り、特許権を取得しているのです。



一面雪に覆われた大根畑

第1、不条理な種子特許

遺伝子組み換えの種子には特許が取得されており、隣の方遺伝子組み換え農家に種が飛んで行き、1パーセントでも交配すると、その作物は、特許のある遺伝子組み換え企業（モンサント）の所有物になるというのです。実際に、カナダでは、被害を受けた農家が、最高裁まで争いましたが、敗訴してしまいました。

特許という合法的な特権が、何と言う不条理な現実を生み出しているのでしょうか？

カナダでは、菜種も大豆も、有機農法も、慣行農法も、すべて遺伝子組み換え種子に汚染され、区別出来



なくなっているというのです。カナダだけでなく、インドやアメリカでも、種子が汚染され、世界中に広がっています。

第2の不条理、表示義務

ヨーロッパや、日本では遺伝子組み換えの食品や農産物に対して表示義務がありますが、アメリカやカナダではないので、人々は知らないで食べているのです。日本では表示義務がありますが、発酵食品には、100パーセント使っていても、表示義務はありません、また、5パーセント以下なら表示しなくても良い事になっています。

発酵食品は、タンパク質が分解して、アミノ酸になってしまうからと言うものですが、お味噌の原材料のタンパク質が、100パーセント分解するとは限りません。5パーセント以下なら良いのでしょうか？アレルギー関連の病気は、年々増える一方です。

遺伝子と言うのは、生命が体の中で、どんなタンパク質を作るかという情報のことなので、この情報（設計図）に狂いがあると、正常なタンパク質が作れなくなってしまいます。アレルギーでは、奇形の異化タンパク質が問題になっています。



乾燥中の大豆と3色インゲン

また、遺伝子組み換えでは、ショットガンを使って高圧ガスで、人工的に、強制的に細胞に埋め込んだりもするわけですから、遺伝子や細胞が多大なストレスを受けるような気がします。

遺伝子組換え技術

異種の生物から抽出した DNA を、試験管内で、酵素などを用いて切断し、特定のタンパク質に対応する遺伝子を取りだし、改良しようとする生き物の細胞の中に遺伝子を導入し、人為的に新たにつなぎ換えて、細胞がタンパク質を合成し、新しい品種を作り出す技術。

生命の存在基盤が脅かされています

それに、自然に行われる生殖と違って、相性や愛情といった目に見えない価値が無視されています。これは、アレルギーより、もっと怖いことに思われます。

神様は、生命が永続的に繁栄するように、性欲や愛情によって相性よく、遺伝子が交配されるように設計してくれているのです。また、その中でも、一番に到達した強い精子だけが卵子の中に入れるように、設計されているのです。生命力が強く、相性の

良いものだけが選抜に選抜を重ねて、生き残るように、先天的に設計されているのです。それは、生命体の本能であり、存在の基盤です。

遺伝子組み換えは、単にアレルギーや病気が増えて、短命になるという事だけでなく、生命の存在基盤を破壊しようとしているのです。

世界中の人がこれに気づいて、表示義務化の要求や、不買運動をしていく必要があると思います。味噌やしょう油の加工食品は、原価の安い輸入品に頼っているのです。遺伝子組み換えのものが多く、一番心配な分野です。

種子戦争は、すでに大詰めを迎えているようです

怖いのは、世界の名だたる遺伝子組み換え企業が、種子の特許によって、農業生産の独占と支配を図ろうとしていることです。(種子戦争といわれています)

すでに 2011 年の段階で、世界の 6 大遺伝子組み換え企業は、世界の種子市場の 66% を握っていたというのですから、恐ろしい事です。今ではどんなものでしょうか？すでに大詰めを迎えていると言っても過言ではないようです。

利益の事しか考えない多国籍企業が、世界的規模で、独占をはかっているのです。

参考までに、下記に、農林水産省の出している、遺伝子組み換えの表示に関する部分を載せました。(更新日：平成 25 年 1 月 23 日)

いかにザル法であり、私たちは、どんなに気をつけていても、大なり小なり、毎日のように、遺伝子組み換えの食べ物を食べている事が分かります。



乾燥中の種類



遺伝子組換え食品の表示

日本では、遺伝子組換え食品の安全性の評価を、内閣府食品安全委員会が行っています安全性に問題がないと判断された遺伝子組換え食品だけが、流通することを認められています。

わが国で安全性が確認され、流通が認められている遺伝子組換え品種。

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

遺伝子組換え農産物の使用についての加工食品の表示

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤを使った加工食品には、遺伝子組換え

農産物の使用の有無についての表示がありません（表1）。

ただし、次のいずれかにあてはまる食品には、遺伝子組換え農産物の使用の有無についての表示がないことがあります。

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤのいずれもが食品の主な原材料（注1）ではない

遺伝子組換え農産物を原材料として使っている、組み込まれた遺伝子やその遺伝子が作るタンパク質が製品中に残っていない（例：油やしょうゆ）

（注1）

主な原材料とは、使った量を重い方から順に並べたときに3位以内であって、すべての原材料の重さに占める割合が5%以上である原材料をいいます（ただし、水は除く）。

（注2）

生産・流通・加工の各段階で、遺伝子組換え農産物とそうでない農産物を混ざらないように管理

していても、思いがけず混ざってしまう可能性があるため、5%以下の混入であれば、このような管理が行われた農産物と認められます。ただし、管理が適切に行われていなかったり、事業者がわざと混ぜてしまったりしている場合は、5%以下の混入であっても管理が行われた農産物とは認められません。

（表1） 遺伝子組換え農産物に関する表示に使われている表現

表示に使われている表現	意味
「遺伝子組換え」 「遺伝子組換えのものを分別」	遺伝子組換え農産物を使っている（遺伝子組換え農産物とそうでない農産物が混ざらないように管理（注2）されている）
「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換えのものを分別）」 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合）」	普通の大豆よりオレイン酸を多く含む「高オレイン酸遺伝子組換え大豆」を使っている、混ぜている
「遺伝子組換え不分別」	遺伝子組換え農産物とそうでない農産物を分別せずに使っている
「遺伝子組換えでない」 「遺伝子組換えでないものを分別」 ※この表示はなくてもよいことになっています。	遺伝子組換え農産物と混ざらないように管理（注2）された農産物を使っている

遺伝子組換え農産物かどうかについての生鮮食品の表示

遺伝子組換え農産物かどうかについての生鮮食品の表示は、遺伝子組換え農産物の使用についての加工食品の表示と同じようなルールに基づいて付いています。

遺伝子組換え農産物の使用について表示されている加工食品	
加工食品	原材料となる農産物
1. 豆腐・油揚げ類	大豆
2. 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
3. 納豆	大豆
4. 豆乳類	大豆
5. みそ	大豆
6. 大豆煮豆	大豆
7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
8. きな粉	大豆
9. 大豆いり豆	大豆
10. 1 から 9 を主な原材料とするもの	大豆
11. 大豆(調理用)を主な原材料とするもの	大豆
12. 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
13. 大豆たん白を主な原材料とするもの	大豆
14. 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
15. 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
16. コーンスナック菓子	とうもろこし
17. コーンスターチ	とうもろこし
18. ポップコーン	とうもろこし
19. 冷凍とうもろこし	とうもろこし
20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
21. コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
22. コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く)	とうもろこし
23. とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの	とうもろこし
24. 16 から 20 を主な原材料とするもの	とうもろこし

映画を見る前だったので・・・？

今朝、(11月5日)の農園のミーティングで、チーフから報告がありました。昨日の大風で、ハ

ウスの中で乾燥させていた、大葉と赤紫蘇の種がどこかに飛んでいって、跡形もなくなってしまうとの事・・・

「ええーッ！！どうして？なんで～？」

軽い種は、飛ばないようにコンテナの中に種だけでなく、レンガを入れる事になっていたのですが、つい、担当した人が、うっかり忘れていたとか・・・

「遺伝子組み換えの映画見て来たばかりで、自家採種の大切さが分かったんじゃないの？」

「はい、大葉の種を干したのは、映画を見る前だったので・・・」

「う～～ん！！」何と憎めないお返事！！

でも心配しないで下さい。種は、大葉や赤紫蘇を植えた場所にもたくさん落ちているので、来年また自生してくれます。紫蘇系は強いのです。種が絶えることは在りません。



成長の遅い白菜たち