

## 援農ボランティア のお誘い

# 「いのちの畑で、 一緒に汗を流し ませんか？」

自然食の店まほろば  
常務取締役 **大橋 和則**

photo:Noki Ikeda



頃からまほろばをご愛顧いただきまして  
誠に有難うございます。

今年は雪解けが早い中、社長夫妻が仁  
木町に就農して4年目の春を迎えました。まほろ  
ば自然農園は北広島<sup>なほろば</sup>の輪厚から始め、お店の近所の  
小別沢を経て27年になります。

当初、農業経験のある私からすると家庭菜園の延  
長にしか思えず、農業者の視点とは違う栽培方法や  
考え方には違和感もあり、中々馴染めず少し冷めた  
目線でした。



ところが、経験を買われ、小別沢農場の作業場ハウス設置やトラクター作業などを手伝うようになり、午前中は農作業、昼からお店と、両天秤で何年か農作業に携わっていました。その後、2004年の本店移転と共にお店が忙しくなって農作業からは離れ、野菜を仕入れる立場に変わりました。

毎年春先に、農場長の宮下洋子（まほろば顧問）と私で、その年の作付け計画の話し合いをします。一般的に作付け品目を増やすと作業効率が悪くなるため、品目を減らすように提案しますが、一向に品目は減りません。「まほろばで販売している野菜は、出来るだけ多種類作りたいたいから」と、手が回らないくらいの作付けをします。

**種**も自家採種なので、これも普通ではありません。出来ない事をしています。有機農家でも自家採種している人は少ないのです。種を採るためには、長い間畑に置いて置かなければいけないし、その間、除草や支柱立てをして、刈り取ったら干して乾燥させ、たたいて種落としをして、唐箕とうみにかけたり、ふるいにかけたり、選別したり、とても割が合う話ではありません。

自家採種しますと不都合なことは他にもあります。先祖帰りするものや、交雑するものもあるので、形が不揃いになり、多様性が生まれます。

ある時、小松菜を手にとったお客様から



「小松菜のようですが、葉がギザギザになっていますが？」

と質問されました。

「すみません自家採種しているために小松菜と水菜が自然交配してしまいました。」

と伝えたところ、笑って「面白いですね」と言っていただきました。

誤解を生じるので、その後は「なんだろう菜な」に替えさせて頂きました。

（雑種強勢で丈夫な野菜を作ろうと思い、7種類ぐらいのアブラナ科の種をわざと交配

させていたそうです）

**そ**んな状況ですので、まほろば自然農園は毎年大赤字。少しでも支援するため、仕入れ値は9掛けとしています。つまり100円で売るものを90円で仕入れ、袋詰めの人件費と袋代はお店で出しているのです。お店側も農園から仕入れれば仕入れるほど赤字です。

本来農業とは、農による生業なりわいですから経済性が伴





言うことは、思想的なものもあるかもしれませんが、経済性が一番かと思います。ところがまほろば自然農園は、思想、哲学、生命力が一番です。

（株）まほろば自然農園の代表は、宮下洋子ですが（社長の妻、以前は（株）まほろばの専務）、『油について』や『糖について』の小冊子を書き、独自のまほろば食養思想「インテグレートマクロビオティック」を早くから啓蒙してきました。先見性があり過ぎて、なかなかご理解頂けないところもありましたが、最近ようやくマスコミでも部分的に取り上げられ話題になっているものも数多くあります。例えばオリーブオイルは開店当初の35年前、オメガ3の亜麻仁油やしそ（えごま）油は20年前位、炭水化物（糖）の取り方についても早い段階から指摘していました。一般的にはトータルな見方や本質的な見解にはまだ時間を要する感じがしますが、<sup>ようや</sup>漸く世の中が宮下洋子の考えてきたことを、科学的に医学的に検証出来てきたと思います。

農業においても同様で、人間の食を長年考え実践する中で、人と作物の健康を見事に置き換え、「腸内環境と土壌環境を整えるのは同じ」だと見極め実践しています。一般的に、有機農家でも病害虫の予防には、木酢や微生物資材などを散布する方が多いですが、対症療法は一切致しません。土壌バランス（場）が重要と考えているからです。それは人も同じだからです。

います。まほろば自然農園も経済性を求めている訳ではありませんが、それ以上に「生命力」を求めています。野菜で病気が治るような究極の本物を目指し、頑なにその方針を変えません。

そんな中、命に係わる病気をされている方にO-1テストで野菜を選ぶと、他から仕入れているものよりも、まほろば自然農園の物は数段生命力が高く、力の差は歴然です。有機農業は農薬や化学肥料などを与えてはいけない決まりが沢山ありますが、本来入っていないから栄養素や、生命力に関する指針はないのです。

こ のように、まほろば自然農園は色々な所に「こだわり過ぎ」ているので、大赤字で、ここまで来ると経営では無く「生き方の追求」です。一般的に会社が自社農場を所有すると



仁木町に移住を決める前、私は大反対しました。

「有機野菜なら他からいくらでも入手できます。社長と顧問にしかできない仕事が山のようにあるのでお願いします」と懇願しました。プロの農家が65歳前後になって体力の限界などで離農する中、逆に就農することは、私にとって「まさか」でしかありませんでした。その反対を押し切り、強引に就農してしまいました。

会社も今年で35年目を迎えますが、毎月感謝デーと称して値段の張る調味料などを10%~20%引きにして来ました。業界の同業者からは「そんな事をしたら経営は成り立たない」と言われ続けています。何故そこまでするかと言いますと、質の良い商品を使い続けて欲しいからです。所得の高い方は問題なく購入出来ても、子育て世代や病気をされている人にとっては食費の出費は大変です。少しでも経済的負担を軽くし、食の重要性を知って頂きたいとの思いからです。生きる

ことに正直に、農園も、お店も、これまで歩んできました。

そんな社長夫妻が農にこだわり、土に帰ろうとするのは何故か？

顧問は、事あるごとに「農園はまほろばの生命線」と言ってきました。私は今まで、その言葉の意味を深く理解してこなかったように思います。社長夫妻は、今までも常識では考えられない決断を数多くしてきました。そして、その時は理解出来なくても、後からその判断の正しさを証明してきました。

そんな仁木町に皆で援農をしながらその答えを探しに行きませんか？



エネルギーの高いまほろば農園で、場を共にし、肌で感じてみませんか？

忘れかけた遠い昔、土に触れ、風を感じ、命を共有していたDNAが、何かを気づかせてくれるかもしれせん。

## まほろば自然農園♡援農ボランティア♡のおさそい

### ● 日程 (予定)

4月下旬ころから10月下旬までの隔週水曜日と隔週土曜日(感謝デーは除く)

### ● 時間 (5月はお試し期間です)

朝9時本店出発(厚別店からも出る時あり)  
16~17時頃本店着予定

### ● 募集人数

1回につき5名まで

※社員が1名が付き添います。状況を見ながら定員を増やしていく予定です。



(ご自分の自家用車で行かれる方は、同じ日時であれば参加可能です)

### ● 作業内容

苗の定植、草取り、収穫、管理作業など

### ● 持ち物

昼食(お弁当をご持参ください)、飲み物、手袋、着替え、雨具、帽子、長靴、など

※現地での怪我などの事を考え傷害保険を弊社で掛けさせて頂く関係で、参加される方は事前に住所、氏名、生年月日をお知らせ頂くこととなります。

4月27日からスタート→ 4/27

