THE ENVIRONMENT & AGRICULTURE NEWS

環境農業新聞

メール:ecoagri-na@sweet.ocn.ne.jp

2022年(令和4年)
1月15日(土)
第239号

毎月15日発行
平成13年4月17日
第三種郵便物認可

発行所　環境農業新聞社
編集発行人　成瀬一夫
東京都葛飾区東金町1-41-9
〒125-0041　フランス堂ビル3階
電話　03-3826-5212
FAX　03-3826-5217
年間購読料　3,000円(税・送料込)
郵便振替口座　00150-2-290578

主な記事

○…日本豊受自然農、新年スタート…(1面)
○…金子農相の年頭所感……(2面)
○…豊受新春トーク……(4、5面)
○…船津氏の岡目八目論……(7面)

個性を取り戻し、自分らしく生きる方向に向うべき

インチャ癒しの「感情の解放」が必須

日本豊受自然農・由井代表の年頭所感

日本豊受自然農新春特別トークで語る由井代表

自然は全てにおいて完璧

要らないものを出し切る

自然の力は想像をはるかに超えたものと改めて教わった火山の大噴火。昨年の農業シンポジウムで火山の大噴火が食糧危機のリスクが高まるとした日本豊受自然農の由井寅子代表の新年のあいさつを掲載します。

由井代表

皆様、明けましておめでとうございます。コロナ禍にもめげず、お元気で過ごしていらっしゃることと思います。

昨年私が一番驚いたことは、新型コロナワクチンをリスクが高いと知りながら、同調圧力や人と違う事への恐れから日本人の80%が2回も打ってしまった事です(勿論、ワクチンは素晴らしいと思い打った人も多いでしょう)。

この現象からもわかるように人間の思考や行動パターンの画一化が加速してきています。標準的な考え方・行動というものを、メディアに登場する権威ある人によって語られ、皆がそれを信じ、そこから外れる考え方・行動することを極端に恐れるようになってしまっています。これは日本だけではなく、全世界的な現象です。

自分で考えることをやめ、権威とメディアに依存してしまっています。これは、国の文化・個性を無くし、国の違いを無くすグローバル化の延長で、個人の個性を無くし、均一化の方向に向かっている結果と思います。

常識、道徳、この世的価値観、古くは戒律、このようなものによって、人類の思考や行動パターンは規制、コントロールされてきた歴史があります。そして現在、メディアの言うことをそのまま信じることでコントロールされているように思います。その先に待ち受けているのは、超管理社会です。そのための新型コロナのパンデミックではないかと疑いたくもなります。危機的状況において人は簡単に自由を差し出すからです。

個性を取り戻そう

私たちは、個性を取り戻し、自分らしく生きる方向に向かうべきです。そのためには、まず過去に我慢した感情(インナーチャイルド=インチャ)を取り戻さなければなりません。インチャ癒しの「感情の解放」が必須となります。

また「優秀でなければならない」などのこの世的価値観を解放していく必要があります。

この世的価値観で最低の自分を自覚し、最低の自分を受け入れ愛していくことで、はじめてこの世的価値観を超えて行くことができます。この世的価値観を超えてはじめて、自分の価値観で生きていくことができるようになります。

地に足をつけて自分の足で立って歩けるようになるということです。こうしてはじめて、現実がリアルなものとなり、生き生きと生きることができるようになるのです。

個人が各自の個性を生きてはじめて、全体が真の調和が得られるのです。時計が様々な部品があってはじめてときを刻む時計として機能するように、一人一人がそれぞれの役目を果たすことで、全体が機能するのです。これが本当のグローバル化であるはずなのに、世界は真逆の方向に進んでいます。

私たちは、自分に正直に生きていく必要があります。嫌なものは嫌とはっきり言う必要があります。「マスクなんかしたくない」「ワクチンなんか打ちたくない」と。

そのためには、自然なものと不自然なものを識別する力、自己と非自己を識別する力が必要です。これが、免疫力です。

急性症状(発熱、発疹、痰、咳、下痢など)は、異物、非自己の排泄プロセスであり、薬で抑圧するのではなく、排泄を推し進めてくれるホメオパシーのレメディーをとることが大切です。もちろん、あまりに急性症状が辛いとき、体力がない人は、急性症状を一時的に薬で緩和する必要がある場合もあります。しかし、要らないものを出し切る方向が基本です。

自然な食べ物を

また免疫力を高めるための基本は、自然な食べ物を食べることにあります。私はホメオパスをして患者をみる中で、日本では食の劣化が原因で病気になっている人が多くいました。ですから私自身が百姓になり豊受自然農を始めたのです。

日本古来の品種の種をまき、自家採種で育てた野菜、穀類、ハーブを作り始め11年になり、今では300種以上の作物を作っています。

私自身、農業をやってみて、自分で作った作物の力強さにびっくりしました。今の作物は、昔のような力強さがありません。今の野菜の多くは、雄性不稔によるF1種ですが、これこそ作物の画一化、均一化であり、ポツ個性化であり、食べやすい癖のない作物というものも、作物そのものが本来もっている個性を殺す方向で品種改良された結果だと思うのです。

豊受野菜の強いわけ

豊受の野菜、穀類、ハーブが、力強い理由として以下が考えられます。

①なるべく品種改良されていない原種に近い種を使っていること。作物の個性を尊重していること。

②農薬、化学肥料など一切使わず、気温、水、大風など自然の天候にお任せし、厳しい自然にさらして育てていること。

③信仰心を大事に土壌菌や作物に感謝し、愛情をかけて作物の生育を見守っていること。

④土壌菌を蘇らせるために600種以上の土壌菌を培養して作った御古菌を使って堆肥作りをしていること。

ファイトケミカル

虫は免疫力(ファイトケミカル)のある力強い野菜は食べません。弱っちい野菜は虫が食べてく

(2面につづく)

豊受ババジスープ新発売　12種類の野菜と海洋深層水入り

『豊受ババジスープ』は、自家採種のタネからこだわり、農薬・化学肥料を一切使用せず、御古菌の力で土壌菌がふんだんにある 豊かな土壌の畑で育った豊受自然農野菜と、日本産の干しシイタケ、北海道産の昆布、駿河湾の深海塩を使っています。さらに、函南自然農場の天然の地下水を使用して煮だしておりますので、豊受 でしか味わえない唯一無二の栄養満点無添加スープです。

日本豊受自然農 由井寅子より「野菜を煮る」ことの重要性について

野菜に含まれるビタミン、ミネラル、ファイトケミカルなどの栄養は細胞壁の中にあります。この細胞壁を破壊しないと中の栄養は外に出てきません(外に出ないとせっかくの栄養が受けられません)が、歯で噛んでも、包丁で刻んでも、細胞壁は壊れません。そして人間の消化酵素では、この細胞壁を分解できません。しかし、この細胞壁もで簡単に壊すことができるのです。野菜を5~10分程度煮ることによって、栄養のある汁が出てくるのです。さらに、植物は植物免疫(ファイトケミカル)を出して、自分を強くしています。豊受自然農で育った豊受野菜は、ファイトケミカルをふんだんに含んでいます。健康を維持していくために、抗酸化作用植物のファイトケミカルがサポート「ババジスープ」は、豊受野菜の植物のファイトケミカルが活かされています。

毎日お茶碗一杯の健康生活とエイジングケアに!

商品内容詳しくはこちらから

豊受ババジスープ378円(税込)内容量360g

原材料名:自然農野菜(白菜、人参、人参葉、大根、大根葉、じゃがいも、野沢菜、玉ねぎ、ゴボウ、生姜)、干し椎茸、昆布、深海塩(駿河湾海洋深層水)、函南自然農場天然地下水

https://mall.toyouke.com/index.php

★お求めは、豊受オーガニクスショッピングモール、豊受オーガニクスショップ用賀店へ(東急田園都市線用賀駅より徒歩8分)東京都世田谷区玉川台2-2-3矢藤第三ビル1F TEL:03-5797-3252