

2009.12
VOL.21

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

早いもので12月になってしまいました。今年最後の月ですので、いかにして美味しく、健康に良い、笑顔のでる豆腐づくりを目指してきて、いろいろな農法を学んで、豆腐もつくって来ました。こだわりの農作物(大豆)をつくるには、熱心な篤農家が、それぞれの農法を持ちいなければ出来ません。農業のありかたをすこし紹介します。

一般には品種改良され量のとれる作物に、土は改良せず、農薬、化学肥料で育てた作物が、政府の補助金もおりのるので、全体をしめていと言っても言い過ぎでないほどです。窒素過多の弊害が言われるようになってきています。

化学的農薬も手作り農薬も一切使用しない、化学肥料も有機肥料も一切使用しない自然のままの農法

化学的農薬、肥料は使わないけど、自然の有機堆肥を使い、天候により害虫が多いときには酢や木酢液などの手作り農薬を使う一般的自然農法。

EM菌や酵素を在来農法や自然農法に併せて使う農法。

テラ農法(ザ・フナイ参考)

永田農法(手づくりやさんでも青大豆を使用)

生命農法(講演で勉強しました)

生体エネルギー農法(手づくりやさんでも使用)

電子栽培農法(手づくりやさんでも使用)

その他



大きく分けると から までに分けられると思いますが が40年ぐらい使い続け、見た目は綺麗でも栄養のない、体をつくるエネルギーの低い農作物になってしまい、危機感を感じた篤農家たち、本物を売りたいという専門店たちが力をいれています。美味しさと健康は両立しないと言われていましたが、両立できることが解ってきました。「手づくりやさん」ではさらに追求し続けます。

最後に日本人の平均寿命は、男性79.29歳、女性86.05歳。

しかし、その寿命のうち平均6.4年間は病人として過ごすそうです。

平均寿命が世界一でも病気で長生きするのでは意味がないと思います。

人の60兆の細胞は3カ月で入れ替わるそうです。また、日に3千個のがん細胞ができるそうです。人はこれほど大変な入れ換わりをしています。

平均6.4年の病人として過ごさないで、元気で長生きするためにも食は体によい物を食べたいですね。

「手づくりやさん」の仲間たちの中に本物づくりに挑戦している、農家の人、ぱん屋さん、料理やさん、建築屋さん、練り屋さん、大きく有りませんが大勢います。

今年はまだありますが大変お世話様になりました。

2010年も宇宙の力、地の力のある大豆を使い、美味しく、活力のある豆腐造りに全力を尽くします。