

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食はすぐそこにありました。

「土地編」 今年も体によい豆腐、豆腐関連商品造りに頑張ります。

私たちの体に良い美味しく、健康に良い、食べ物を造ってくれる土地についてもすこし詳しく考えてみたいと思います。地力のある土地で作物を造ることは、知っているかと思いますが、今月は「自然栽培、有機農法」と「農薬、化学肥料使った農法」を考えます。

土の中にはバクテリア、微生物がいて、土地の有機物を分解して、アミノ酸に変えて植物が吸収しやすくしてくれる、バクテリア、微生物がいて初めて元気な作物が育つのです。

(量子力学でいう、励起の役目に似ていませんか) なにごとも良い思いで助けてくれることがあって良い製品が出来ることがこの世の原点のような感じがします。

原点にもどって植物が喜ぶ土を作ってみよう!

自然栽培有機農法で育った大豆

バクテリアさん
ありがとうの
おかげで元気
いっほい育って
いるよ〜の
収穫が楽(み〜)

土の中が...
ばいばい〜の
根っこが張りやみ
アミノ酸が
いっほい吸収されて
ハロ〜が(いっほい)だよ!



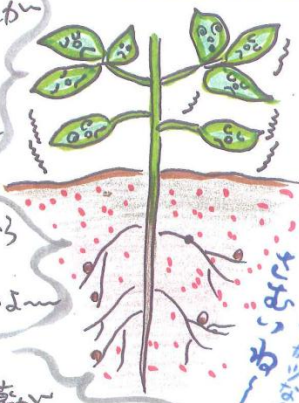
自然のしくみに逆らわない土の中に
ある栄養分だけで育てる。
バクテリアの働きで土を
育てることで根の負担が少ない。

農薬化学肥料農法で育った大豆

あ〜バクテリアさん
少ないよ〜
栄養が上かた
こない〜

土の中が...
やせていて(固)いから
かえらなくても
根っこが張りやみよ〜

バクテリアさんは
化学肥料や農薬が
さらいびんたいわ



化学肥料農薬に頼ると
土の中にあるバクテリアの数が
減少し伸びようとすると本来の
力が発揮できない。

長年の農薬、化学肥料の栽培で地力が低下しているの、まず地力を上げる必要があるの、それにはバクテリアが住みやすい場(土地)を造ることが先決です。バクテリア、微生物が有機物をアミノ酸に変えて植物に吸収しやすくなるまで5年かかるとのこと一番大事なことです。人間手間ひまかけることが、あまり好きでないのですが、体に良い、質の高い食べ物、細胞をつくる原点となる、いどころの高い食べ物を造るには、必要不可欠なことです。

「医農一如」「医食一如」の言葉のとおり真理は一つであろうと思います。

大きく3つの農法に分けると、

「1 自然栽培」

「2 有機農法」

「3 化学農法」とありますが、

真理は1の自然栽培から始まると思います。

今年も宜しくお願い致します。