



## 「奇跡のリンゴ」の木村さん講演会

2月19日、「奇跡のリンゴ」で有名な木村さんの講演会へ行ってきました。木村さんは青森のリンゴ農家で、不可能といわれていたリンゴの無肥料・無農薬栽培を10年近い無収入時代を乗り越えて可能にした方です。農業を超えて注目されている話題の人だけに、会場は超満員、立ち見がでるほどでした。自然栽培を広めて日本中を健康にしたい、という思いで、全国を講演して回られているようです。飾らない誠実で謙虚なお人柄。歯の抜けた愛嬌のある笑顔の中に垣間見える確固たる自信と信念。男として「恰好良い！」と思いました。そして、その自然栽培に私も挑戦してみたい、と思いました。その方がより健康的でおいしい野菜を皆さんに提供できるかもしれないからです。

実は、この講演に行けるかどうか？というのは自分にとってはちょっとした賭けでした。というのも奥さんの出産予定日は18日、そして講演は19日の夕方。出産がずれ込んだら、さすがに講演には行けません。案の定、18日には出てきてくれず、19日にずれ込みました。19日午前には陣痛はあるけど軽く、その様子では夕方にさしかかるのは間違いない、と諦めていたのですが、昼過ぎから強烈な陣痛がきて、あれよあれよという間に元気な男の子が出てきてくれました。赤ちゃんが私に自然栽培を勉強しなさい！と導いてくれた気がするのです。名前は大樹(ひろき)としました。

## アヤゴンのひとりごと



無事、男児を出産しました！上の3人の時は、妊娠中のんびり(ダラダラ?)過ごしていたように記憶しています。「大事に大事に…」と周りに労られながら…。今回は、風呂に井戸水をため、薪をくべて、小屋に焚き木をとりに行き…広島市内にいた頃は、風呂に湯をはるのも暖房をつけるのも、ボタン1つでピツピツと済んでいたもので、それと比べると毎日無意識によく体を動かしていたと思います。今振り返れば、そのおかげか、今回のこの超産！本当にスルッ！と生まれてきてくれました。

## 今月のレシピ



### ほうれんそうのエゴマあえ

- ① ほうれんそうを30秒くらいさっと湯がき、水で冷やした後、軽くしぼって3センチほどに切る。
- ② エゴマをすり鉢ですり、砂糖1つまみ、だし醤油大匙1を加える。
- ③ ほうれんそうと和えたら完成。

※②の前に、油を加えずに鍋でエゴマを1分位炒ると香ばしいです。  
※すっていないエゴマをそのまま加えてもプチプチ美味しいですよ！

〒729-4305

三次市三良坂町長田 532-5

tel/fax: 050-5524-7744

携帯 : 090-6409-4990

もぐもぐ農園

浜井陽一

[mogumogu@pl.pionet.ne.jp](mailto:mogumogu@pl.pionet.ne.jp)

[mogumogu-farm@ezweb.ne.jp](mailto:mogumogu-farm@ezweb.ne.jp)

