

田んぼは日本の宝物



お米は日本人の生きる糧

メダカのがっこう

特集

“子どもの
食を有機にすること！”
これが今一番の緊急課題

第

71
号

2019年9月2日
発行

陽子さんのページ

人間も地球も元氣の源は腸能力!!



メダカのがっこう
3つの宣言

私たちちは、田んぼから瑞穂の国日本の
自然再生をします。

草取り援農隊全員集合！(栃木県水口農場で)
カメラ：中村明茶花

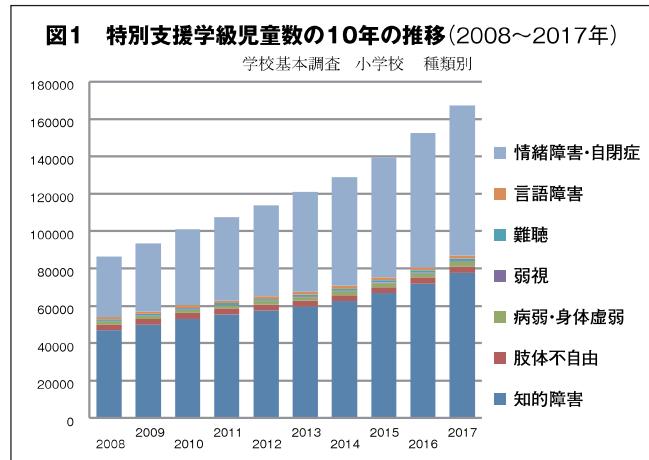
私たちちは、米中心の一汁一菜で
日本人の心身を健康にし、食料自給力をつけます。

私たちちは、命を大切にする農家と手をつなぎ、生きる環境と安全な食料に困らない
日本を次世代に残せるような先祖になります。

“子どもの食を有機にすること!” これが今一番の緊急課題

特集

中村陽子／記



何を大げさなと思う方もいらっしゃるでしょうが、まず図1をご覧ください。これは、日本の小学校の特別支援学級児童数の最近10年間の推移です。2017年が小学生だけで167,259名。この10年間で、全体数2倍、情緒障害・自閉症は2.5倍、知的障害は1.65倍という増加率、この2つで全体の94.5%を占めています。出生数はこの10年で10%減っているのに、その子たちが健康に育っていません。これが何を意味しているかといえば、日本は次世代の子育てに失敗しているということです。

図1の推移のグラフで最後の3年の勾配が急になっていますが、2015年にネオニコチノイドが大幅緩和されたことが関係していると考えられます。また、この図には除草剤グリホサートが最大400倍に緩和された2018年以降のデータがまだ含まれていません。2018年から明らかに小麦粉類の農薬残留濃度が高くなっているので、さらに増加率が上がっていると推測されます。ちなみに60年前は17,314名でほぼ10分の1です。昔は気にしなかったという方とか、調査が今ほど充実していなかったとしても、増えすぎです。特に、ここ2~3年の急増ぶりは食環境が急激に悪化したとしか思えません。

これは、おかあさんたちが悪いのではありません。情緒障害・自閉症や知的障害には原因があります。それは食環境の急速な悪化です。

食環境の悪化を復習してみると、始まりは1972年出版の有吉佐和子さんの『複合汚染』に出てくる農薬や保存料などの添加物です。同年には塩田が廃止され、微量ミネラルが含まれていた塩が塩化ナトリウムに変わったこと。1996年ころからの遺伝子組み換え作物と同時に始まった除草剤グリホサートの散布。2010年までのデータしかありませんが、重度のグルテンアレルギーの息子さんを持つナンシー・スワンソン博士の研究では、除草剤グリホサートの使用量の増加と重度のグルテンアレルギーの患者数が相関関係にあることが分かります（図2）。また、2000年頃から急激に使われるようになったネオニコチノイド系の農薬。これは長期残留するので、減農薬を可能にした農薬と称賛されましたが、脳かく乱物質で、まずミツバチが巣に帰れなくなり死滅する現象とともに、多動性の子どもたちの増加が始まりました。

これで、日本の子どもたちの命が劣化しているのは分かっていただけたかと思います。これは本当に本当に大変なことです。私たちは野生動物として失格です。次世代に良い遺伝子を繋げていないのですから。

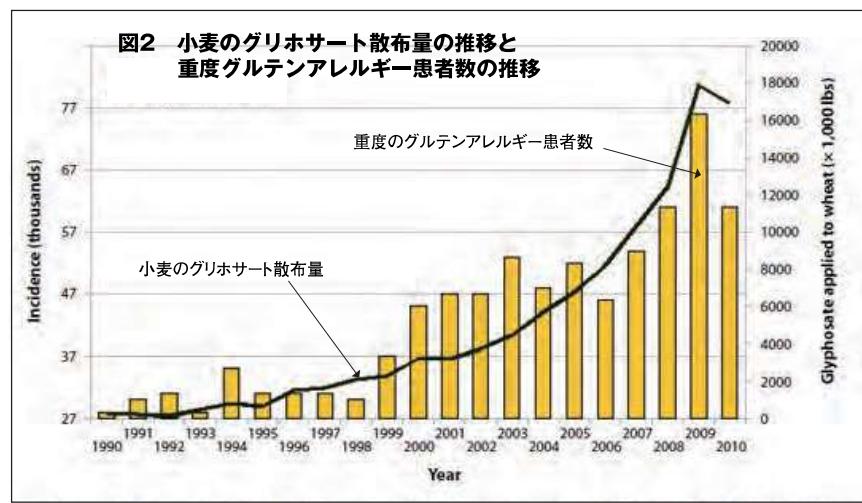


Figure 1. Hospital discharge diagnostic (any) of celiac disease ICD-9 579 and glyphosate applications to wheat (Rao 0750, p<1.862e-06). Sources: USDA-NASS; CDC. (Figure courtesy of Nancy Swanson).

有機食材続ければ
体内の農薬大幅減

い「有機農法」の食材を選ぶ」と、実際に体内の農薬を大幅に減らせることが、福島のNPO法人の調査で明らかになつた。市販された食材（畜食）を食べた集団と比べ、有機食材を5日間とった人は体内の農薬は約半分、1カ月間続けた人は同じ両米穀の濃度だった。安全性をデータ

この結果、本学附属小学校の児童のうち、中等教育が専門性の高いものである。このことは、児童の成長過程における専門性の高いものである。このことは、児童の成長過程における専門性の高いものである。

度という低い放熱だった。この点で、アセトニトリルは、アセトアルデヒドよりも優れていた。アセトアルデヒドは、アセトニトリルと同様に、水によく溶け、濃度によっては、可燃性である。アセトアルデヒドは、アセトニトリルと同様に、水によく溶け、濃度によっては、可燃性である。アセトアルデヒドは、アセトニトリルと同様に、水によく溶け、濃度によっては、可燃性である。

福島のNPOが調査



朝日新聞（2019年7月1日）

学校の教材に役立つ大図解

世界の給食、広がるオーガニック

EUは有機農業を持続的な農業に向けた策のひとつとして重視。共通農業政策で有機振興策を盛り込み、学校給食への有機食品の導入支援なども行っている。



写真提供：山田正彦氏



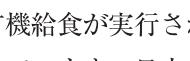
ドキュメンタリー映画「未来の食卓」

2008年製作。南仏バルシャック村の小学校の給食をすべてオーガニックにするまでの描いた ミックリンクよりDVD発売中



櫻野菜の卸先として「学校給食、団体

は安定した販売先があることで安心して生産すること



しかし、ここに解決策があります。朝日新聞2019/7/1によると、たとえ農薬使用の普通の米や野菜を食べて、体内に5 ppb (ppbは10億分の1) ほどのネオニコチノイドが残留している人でも、5日間、有機食材だけを食べると体内の農薬は半減し、1か月続けると10分の1以下の0.3ppbに減るという調査結果が発表されています。これが、生きている人間が持っている浄化能力です。健康になる力、自然治癒力とも言います。子どもに全く農薬や化学肥料を使わない作物、添加物も使わず本物の塩や調味料で料理した最高のものを食べさせたら、どんなに良い子が育つと思います？ 子どもが持つて生まれた身体能力や知力や人間力が思いっきり育ちますよ。まず手始めに有機給食にしましょう！

有機給食というと夢のような話だと思うでしょうが、2019/6/16の東京新聞をご覧ください。世界ではオーガニック給食が広がっています。フランス、イタリア、EUでも有機食材を使う学校は増えています。韓国のチェンジユ市では、すでに小・中・高の学校給食を有機で無償化しています。そして、2021年からはソウル市もすべての小・中・高校でオーガニック無償給食にする予定です。

日本では国が安上がりの給食を進めているため、全国で50%、関東圏では90%が民間委託になっています。しかし、一部の自治体では信念を持った校長や保護者や栄養士などの個人の頑張りで実現しています。愛媛県今治市、長野県上田市、千葉県いすみ市、東京都武蔵野市などです。その他には、一部の保育園で園長の考えにより

有機給食が実行されています。とても元気な良い子が育っています。日本でもできます。

それでは、日本で有機給食を実現するには、何が必要でしょうか？ それは国や自治体の後押しです。保護者には給食費の無償化を、有機農家や給食を作る方たちへは、買い上げ価格と予算との差額補助です。子どもを健康に育てる食に税金を使うことは、日本にとって最も大事な政策であるに間違いありません。自治体におかあさんたちが声を上げれば必ずできることです。

1 日1回の給食で効果があるの？ と疑問に思う方も
あるでしょうが、効果があるのです。良い材料を本
物の調味料で料理した食事は口にも腸にも脳にもおいし
く、残飯が出なくなります。そして食育で子どもたちに
食を選択する知識と有機農業の大切さを教えれば、おか
あさんたちが変わり家庭の食事もかわっていきます。

もう一つ良いことがあります。それは有機給食になると、有機農業が広がるということです。世界ではこの17年間に有機農業面積が5倍になりました。無償の有機給食を始めた韓国では、日本の18倍の面積になっています。有機農業の面積が増えるということは、子どもたちに生きる環境を残せるということです。こんなにがんばり甲斐があることって、他にあるでしょうか？

これからいろいろ作戦を立てますので、皆さんご協力をお願いします！ 作戦1は『いただきます みそをつくるこどもたち』の上映会です。（詳細は8ページのお知らせ、または同封のチラシ参照を）

自給、自足 くらぶ



気持ちの良い秋空の下で、 稲刈り

稲刈りの季節です。農薬や化学肥料を使わない田んぼでは、田植え後の水管理はとても重要な仕事です。農家さんは早朝と夕方、田んぼの水を見に行き、温度と量を注意深く管理します。冷え込みそうなときは、朝水を足すと昼の間に水が温まり、夜になって気温が下がっても温んだ水が稻を守ってくれます。深水を保つと雑草が抑えられるなど「水のかけひき」はお米の出来に大きく影響します。

田植え後2か月半で稻の花が咲き始めます。花が咲くのは午前中の2時間ほどです。稻の花には花びらはなく、粉が左右にぱかっと開いて6本の雄しべが出てきます。雄しべの先の花粉が根元の雌しべに付けば受



白く見えるのは雄しべ。受粉後は外に出される



はざかけのお米は太陽の恵みで一段とおいしくなる

粉完了。

受粉には昆虫の助けは入らず、花が開いた瞬間に花粉が飛び散るようになっています。これを自家受粉といいます。受粉が終わると、粉は雄しべを外に出したまま閉じてしまい、稻はしっかりと閉じた粉の中でお米を育て始めます。

粉が次第に厚くなり、稻穂が垂れ下がると、いよいよ稲刈りです。穂の色など微妙な変化から登熟具合をみて時期を判断します。粉全体の5~10%くらいにまだ青っぽい色が残っている頃が、刈取りの時期だそうです。

伊豆分校の田んぼでは、鎌で稻を刈り、束ねて運び、はざかけするまでの一連の作業を体験できます。はざかけされた稻が並ぶ風景は秋の実りの象徴です。稲刈り後は、新米のおむすびなど農家のおかあさんが用意してくださったご馳走で、農家さんを

囲み無事に収穫を迎えたことを祝います。農家の表情は充実感と達成感で満ち溢れ、見ている私たちも幸せな気持ちになります。気持ちの良い秋空の下、稲刈りに出かけましょう。

秋の野草料理教室 マコモタケ特集

大田原の水口農場では、今年移植したマコモが夏の陽射しをたっぷり浴びて順調に成長しています。あとは、黒穂菌に感染していれば根の元が白く太ってくるマコモタケになり、その成長を待ちます。

教室では水口農場のマコモタケを使い、保存食にぴったりの「マコモタケのしぐれ味噌」、おもてなし料理に喜ばれそうな「マコモタケの玄米米粉ピザ」「マコモタケの南蛮漬」など約6品のレシピをご紹介します。

※マコモとはかつてはどこの水辺にも生え、川や湖の水質を浄化していた日本古来の植物です。「万葉集」にも登場し、縄文人も常食していたそうです。マコモは不思議なパワーを持つ植物で、お糸迦様はモコ



マコモタケの天ぷら（左）と南蛮漬（右）

もで編んだござを寝床とし、さらに病人をこれに寝かせて治療したと伝えられています。

※マコモタケの効能 マコモタケは血液を浄化してくれます。食物繊維、タンパク質、ビタミン、ミネラル、カリウムが豊富に含まれ、腸を活性化させ、体内を浄化し自然治癒力と免疫力を高め、血圧を下げます。マコモの粉末やエキスは古来より漢方としても用いられていました。現代に多い腎臓・肝臓などの臓器や血管・脳・皮膚・精神の障害の多くは、腸の汚れと腸内細菌の乱れが原因で発生していると言います。マコモは腸内細菌を健康な状態に整え、血管を掃除し、血液をきれいにし、さらにホルモン分泌や白血球のマクロファージが活性化し免疫力を高めます。葉や茎は乾燥させて適当な長さに切りよく煎ってお茶にします。デトックス効果が絶大で、体のすみずみから老廃物を集めて尿として出してくれます。

マコモタケの収穫期間は短いので、旬の秋にしっかり食べておきたいものです。

いざという時の食養と手當法

ちょっと具合が悪い時でも、昔の人は身近なもので手當てをしました。先人の体験から得た知恵をることは、家族や身近な人が体調を崩したときに役立ちます。教室では、いろいろな効用を持ったお茶やスープ、旬の食材を陰陽のバランスを整えた料理、春夏秋冬の季節ごとに養う必要がある臓器の手當法や足湯を体験していただきます。

身体の芯から温まり、心から気持

ちよさを味わつていただくのが目的です。それは人は一度人から手当てもらって体験したことしか、他の人にやってあげられないからです。

※講師紹介 講

師の大友映男氏は、40年前に日本の自然海塩運動や玄米採食を広めながら、北海道から沖縄まで「生存への行進」を企画し、1年1か月かけて仲間と一緒に歩いた方です。

島でのコミュニティー生活で医者がいないなか、必要に迫られてマクロビオティックの食養や手当法を身に付けたそうです。太極拳や手技など、体一つで手だけで治療することを教えています。全国の良いものを作っている仲間のものを紹介したくて、東京では一番初めに自然食品店やさい村を始めました。

※秋のテーマは、秋の食養と呼吸器系の手當法です。

夏の身体を冷やす野菜と秋の身体を温める野菜が混在するこの季節に、夏の疲れと冷えがたまたま身体を立て直す食べ方・料理を紹介します。飲み物は、梅醤番茶、マコモ茶、黒焼き玄米茶など。料理はマコモタケ料理やひじきレンコンなどの秋の食養料理です。手當法は、生姜湿布、里いもパスターの湿布、マコモの足湯です。

※冬のテーマは、冬の食養と腎の手當法です。

身体を温め、熱を逃がさない根菜、味噌、豆味噌、葛を使った料理



芯から温まるると身も心も健康になる

を紹介します。飲み物は、第二大根湯、マコモ茶、生姜葛湯など腎の掃除や体の芯から温めます。手当法は、腎への生姜湿布、里いもパスターの湿布、生姜の足湯です。

9~12月のイベント

稻刈り 椿農場9/1（日）、東北支援棚田9/8（日）、伊豆分校9/15（日）、東北支援棚田9/29（日）

ぬか床教室 9/11（水）

命の味噌汁＆おむすび教室 9/18（水）・11/13（水）・12/4（水）

マコモタケ料理教室（田んぼカフェ） 9/25（水）・10/2（水）・10/12（水）

食養と手當法（秋） 10/6（日）

食養と手當法（冬） 12/1（日）

黒焼き実践教室 10/8（火）・12/10（火）

お客様感謝デー 10/9（水）

砂糖・小麦粉・卵フリーのお菓子作り教室 10/23（水）

オイルプロジェクト 10/20（日）

メダカのがっこう交流会 11/3（日）

タイコウさんの出汁取り教室 11/16（土）

たくあん漬教室（水口農場） 12/8（日）

水口 博さん

栃木県大田原市



実は、乗用の除草機を購入、これで今年の草はバッチリだと期待した。九州の農機具メーカーからの納品が遅れたのだが、なーに機械さえ入れば大丈夫と鷹揚に考えた。それが大間違い。通常は田植え後1週間目あたりから草取りに入るが、遅れることになった。と、8町歩の田んぼにはどうしようもない程草が繁茂し、連日の草取りでスタッフ一同くたくたの始末。改め

て初期除草の大切さを思い知られたのだ。幸い草取り援農隊も来てくれて、何とか田んぼは持ち直し、昨年程度の収量は確保できそうで、ホッとしている。

椿 任功さん

千葉県香取市



今年は3割減収の可能性が出てきた。7月後半の大出穂の時期に、低温と長雨が続き、その影響だ。実の入っていない穂がけっこうあり、穂によっては3割程度しか入

ってないのも見られる。くず米が多くなることも考えられるが、残ったコメはその分美味しくなっていると思われるのが、せめてもの救いかな。

中村 直巳さん

福島県郡山市



6月から7月の長雨で、稲は伸びが鈍いが草が伸びるという現象で、今年は例年以上に草が凄い。昨年購入した乗用の草刈り機はまだ十分使いこなせていない。来年は冬も含めて草対策に徹底的に取り組もうと思う。ただ8月に入つて天候が回復、稲の生育は

かなり持ち直しており、収量はまあまあかなと長雨の心配は消えつつある。

佐々木 治巳さん

新潟県佐渡市



今のところ順調ですよ。天気続きで水不足が心配でしたが、台風10号のおかげで雨が降り、田んぼに水がたっぷり入りました。昨年は天候不順や台風で4割減収でしたが、今年は例年並みかそれ以上も期待できますね。ただ10月に入つてからの刈り入れなので、9月の天候次第ではありますね。

田んぼの生きもの通信

調査・研究部門 市村直基

梅雨明けから、猛暑がずっと続いている。生きもの達はどうにしてこの暑い夏を乗り切っているのでしょうか？

アキアカネは初夏に田んぼで羽化しますが、しばらくすると田んぼではほとんど見られなくなります。暑い夏の間、アキアカネは高い山に避暑に出掛けてしまうからです。真夏に高原の牧場などに遊びに行くと、田んぼ生まれのアキアカネが無数に飛んでいるのを見ることができます。

その他の田んぼで生まれた多くのトンボの仲間も山や林に

避暑にいってしまうため、真夏の田んぼで見られるトンボの種類は意外と多くありません。

カエルは朝夕や雨あがりなど涼し時間に活動し、真昼間には草陰などに隠れじっとしています。中でもヒキガエルは「夏眠」といって、数週間、物陰や泥に隠れ、エサも食べずにほとんど動かずに過ごしています。テントウムシやカタツムリ、チョウの仲間の一部も夏眠をして真夏の暑さを乗り越える生きもの達です。

植物でもヒガンバナは秋に花を咲かせた後に葉を出し、翌年の夏の初めまでは葉を茂らせますが、真夏には葉を落として夏眠することで消耗を抑え、涼しくなるころにまた大きな花を咲かせます。

ハチやチョウが暑い夏の日に、田んぼで水を飲んでいる光景を見ることもあります。じっと見ていると、チョウは水を飲みながらお尻から水を出しているのが分かります。体内に水を通すことで温度調整をしているのです。ハチは自分の体温調節以外にも、この水を巣にかけて打ち水効果で巣の温度を下げようします。巣の温度調整のためには、何匹かで集まって翅を羽ばたかせ、扇風機のように巣に風を送ることもあります。



ノシメトンボ。このトンボも夏は林で過ごす

暑すぎる夏を乗り切るために生きもの達は様々な工夫をしています。この工夫は自然を生かした工夫です。除草剤を使って草が無くなってしまった畠、太陽光発電用に切り開かてしまった山や林、アスファルトで固められてしまった地面では虫達は暑さをしのぐことが出来ず、生きていけません。

どうかこれからもヒト以外の生きもの達にも暑さを凌げる環境を残つていってほしいと願っています。



ミツバチは数匹が集まって翅を震わせて風を起こし、巣の温度を下げる



NPO法人メダカのがっこう理事長
中村陽子

「人間は腸が元気ならどんな病気からも立ち直れる。特に小腸絨毛は最後まで病気にならない。」これは千島学説の小腸絨毛造血説で、いまだに医学会では認められていませんが、本当に血液に良い材料を食せば、健康な血液が小腸絨毛で造られ、それが全身に届けられ、数日から数か月の周期で細胞に入れ替わり、病気から立ち直るという食事療法の根拠です。

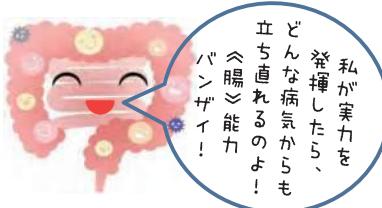
特集で紹介した7月1日の朝日新聞の「有機食材統ければ体内の農薬大幅減」という調査結果も、腸能力があってこそその話です。そして生きとし生けるものにはみんな備わっている自浄能力なのです。

その偉大なる腸の働きをストップしてしまうのが、もう30年以上環境にやさしいといううたい文句で使われてきたラウンドアップ（除草剤グリホサート）だったのでした。この除草剤は、草を枯らす同じ原理で人間の腸の働きを阻害する恐ろしい農薬です。この除草剤は、遺伝子組み換え作物とセットで売られる農薬であり、日本は世界で一番遺伝子組み換え食品を輸入している国であるので、前回会議員の体内から検出されたように、日本人みんなの身体に入っています。遺伝子組み換え以外にも、小麦、大麦、ライ麦、そばなど、収穫直前ブレハーベストでラウンドアップを撒く作物から作られる小麦粉、パン、パスタ、うどん、ビールなどにも残留しています。

しかし30年騙されていたのは長かった。遅きに失した感はありますが、それでも気が付いてよかったです。今、悪影響を与えていた農薬のトップ2は、除草剤グリホサートと殺虫剤オニコチノイド系農薬です。せめて、この2つだけでも止めましょう！そして、有機食材に変えて腸能力を取り戻しましょう！ そうすれば、みんなあつという間に健康を取り戻せます。

これは自然界にも言えます。実は、田んぼは地球の腸の役

人間も地球も元氣の源は腸能力!!



目を果たしています。2001年メダカのがっこうは、農薬・化学肥料を使わず、冬の田んぼに水を張ったところ、2月末にニホンアカガエルの卵塊を発見しました。千葉では絶滅危惧種であり、どこに今までいたのか、どうして水を張ったことを知つてここまで来て卵を産んだのか、不思議で仕方ありませんでしたが、6月には畔はニホンアカガエルの子どもでいっぱいになりました。イトミミズも数十万匹出てきました。うれしくなって、田んぼの生きものの調査を始めたのもこの時です。田んぼのイトミミズはまさに腸そのものです。稻は草や虫の死骸などの分解物は吸収できませんが、イトミミズの身体を通して出てきたものは即栄養にできるのです。

「人間が都合の悪いものを殺すことを止めれば、あつという間に自然環境は回復する」と自信を持って言えます。まして日本には熱帯のジャングルに次いで草や虫の多様性があります。もう手遅れだと諦める必要はありません。

「だって、農薬や化学肥料を使わなければ、食糧が足らなくなるでしょう？」という意見があります。しかし全く違います。それは自然界のあらゆるものを活かして使う技術を知らないからです。メダカのがっこうでは、14年前から「田の草フォーラム」で除草剤、殺虫剤を使わない農法を研究発表する会をやっていますが、今やその技術は確立しています。

有機栽培や自然栽培の農家たちは凄いですよ。彼らは、水と土と太陽光を総動員します。森からくるフルボ酸、田んぼに棲む嫌気性菌、好気性菌、土壤菌、光合成菌、降り注ぐ紫

外線、イトミミズや生きものたちの働きや死骸などをすべて活かして、毎年十分な収穫量を確保しています。大体人口問題といいますが、人口が増えれば、人手だって増えているのです。少しだけ食料生産に係れば、すぐ解決します。

それより有機農家の一番の悩みは売り先の確保です。ほとんどの農協が、化学肥料や農薬をセットで買わない農家の収穫物を売ってくれないからです。これを一挙に解決し、みんなを幸せにする方法があります。それが特集で取り上げた有機給食です。給食費を無償化し、有機農家の収入が十分安定するだけの差額補助を国か自治体が出せば、すべて解決です。日本の有機農業と子どもたちを大切に育てることに、私たちの税金をぜひ使っていただきたいものです。これで日本の土が生き返ります。

本当に、生きとし生けるものはみんな健康になる力を持っています。人も自然も、そして政治も、健康になる力は本物です。出来ない理由や諦めさせる理屈の方が偽物です。ですからメダカのがっこうが始まって以来、私はこの希望が原動力になって動いています。19年間1日もやる気の出なかつた日はありません。みんなも元気を出してください！

メダカのがっこう交流会

今年の交流会は、勝手ながら、今メダカのがっこうが力を入れている有機給食を進めるための作戦会議にさせていただきました。今なぜ有機給食がそんなに必要なのかは機関誌の特集ページをご覧ください。

子どもの給食が有機になってほしいと思うおかあさんたちを増やしたいので、メダカのがっこう注目のオオタ・ヴィン監督『いただきます みそをつくるこどもたち』と、現在制作中の『いただきます2 発酵の楽園』の予告篇を上映いたします。地元の保育園や学校やおかあさまの方の集まりに推薦していただければありがとうございます。また、予防医療で子どもたちの食にも詳しい野崎千恵先生にお話しいただきます。

いいただキます



映画『いただきます』のワンシーン

日時：11月3日(日)、14:00 開場 14:30 開始 19:30 終了
場所：武蔵野スイングホール 11階 レイソボーサロン

スケジュール（予定）
14:00 開場 例年と違いますので、お間

活動をご支援ください。

■年会費 正会員 個人：一口10,000円 法人：一口100,000円
一般会員 一口 5,000円

■寄付 随意

※2019年6月10日をもって、認定期間が終了したことに伴い、
寄付に対する税制優遇措置が無くなりました。

■振込先 ゆうちょ銀行 10120-74357401
みずほ銀行 西荻窪支店 普通2158356

■口座名 特定非営利活動法人 メダカのがっこう



身体にやさしい料理で交流タイム（写真は昨年）

違いのない様にお願いします。

14:30～『いただきます みそをつくるこどもたち』本編と、『いただきます2 発酵の楽園』予告編上映

16:15 講演『子どもたちは何をどう食べたらいいのか』野崎千恵さん

17:15 皆様からのご意見を伺いながらの作戦タイム

18:15 田んぼカフェの身体にやさしいお料理で交流タイム

19:30 閉会

講師紹介：野崎千恵さんは、正看護師・予防医療診断士をされています。彼女は予防医療と出会い、10年以上の看護師の経験と3000人以上の問診、カウンセリングの経験から、日本人特有の身体の特徴に気づき、指導してきたところ、多くの患者さんの薬が激減しました。現在、根本改善と予防医療の普及を目指して(株)Selfineを設立。メダカのがっこうの有機給食研究会に参加してくださり、発達障害の子に「噛む」指導をすると高い確率で状態が向上して落ち着きが出てくることを教えてくださいました。



※お申込みはホームページから。またはメダカのがっこう事務局へお電話ください。

編集後記

つくづくお米づくりと天候のあやを思い知られました。昨年は、日本海側の佐渡が刈入れ前の台風襲来で4割減収と大変な被害に合いました。その佐渡で今年は、日照り続きだったところに台風10号が恵みの雨をもたらしてくれました。逆に太平洋側では、とくに千葉県で、6～7月の低温・長雨の影響が出て、3割減収は間違いなしとの観測です。場所によってはさらにそれ以上の減収かもとささやかれています。昨年の椿さん（千葉県）は、これまでにない出来と収量だとほくそ笑んでいましたが、今年は一転厳しい現実です。福島県の中村さんは、「うちは田植えが遅く、出穂の時期はカンカン照りでしたから、長雨の影響はまずないです。」もっとも9月に入ってからの台風には目が離せないとか。ただ、どの農家さんも、安全でおいしいお米を届けたいという熱意と志は固く、大きな支えとなっているのが心強いですね。（ねもと）

機関誌内の
全ての
お問い合わせ・お申込みは
下の連絡先まで
ご連絡ください。



2019年9月2日発行
機関誌「メダカのがっこう」第71号

発行人 中村陽子
編集責任 根本伸一
DTP 相良孝道
事務局 市村直基
印刷 (株)プリントパック
〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町5-11-2
TEL: 0422-70-6647
FAX: 0422-70-6648
E-mail: npomedaka@yahoo.co.jp
HP: http://www.npomedaka.net/