

北海道十勝の新得町に入植、30年間。有機農業を目指し野菜作りをはじめ、牛飼いや、チーズづくりをしてきた共働学舎新得農場だが、さまざまな有機農法・自然農法の事例を学びながら独自の有畜自然農法を造ってきた。



# おいしい・健康・安全は “生きている場”が生みだす



04年第3回 山のチーズオリンピック  
ク・スイス金メダル／07年 モンド  
セレクトシオン最高金賞／07年 第5回  
山のチーズオリンピック・ドイツ金  
メダルなどを受賞したナチュラ  
ルチーズ「さくら」←

生きているものは腐らない、死んでいるものは腐りだす

この事実を認めると、微生物をコントロールし、作物を健康に育て、家畜にストレスを与えずに、おいしい発酵食品を造る秘訣が隠されていることに気づく。生きているとは、物理的にみればエネルギーが流れている状態（電位のある状態）だろう。日本流に言えば気が流れている状態をいう。

## 微生物の反応・「共生的」の意味

一般的に「共生的」な関係を持つ菌を、いわゆる善玉と呼び、対極には病原性の、腐敗菌を含む共生関係を持たない菌種が挙げられている。我々が必要としている菌は、突き詰めればエネルギーが流れている場を必要としていることになる。

古来、自然界でエネルギーが流れ電位の高いところを「イヤシロチ」と呼び、エネルギーの滞っている場を「ケガレチ」と呼んでいた。その場のエネルギーの流れを読み、改善するために炭を埋めることを25年以上やってきた。現在、「十字炭埋」を行って場のエネルギーの流れを整えている。

生物に必要なエネルギーは、ほとんど植物の葉緑素で作られている。それを支える太陽のエネルギーは朝夕の周期的な波としてやってきている。自然のエネルギーの周期と作物の活動を知れば効率



自然のエネルギーを活かす札幌軟石を組んで造った地下のチーズ熟成室

のよい、自然の理にかなった作業ができる。

太陽、地球、月の関係によりもたらされる自然のエネルギーの变化は、バイオダイナミック農法の曆にもつ



共働学舎新得農場では、身体が不自由だったり、精神的に安心できず一般の学校や会社に行かなかった人、行きたくない人、牛が飼いたくてやってきた人など、さまざまな人が、一緒に働いています。

ながる。

## 自然の流れに合わせた作業体系・生命のエネルギーを削がない生産体系

農作業にしろ、家畜管理にしろ、自然のエネルギーの変化に合わせて行えば生理的なロスは最小限にできる。また、作業に必要なエネルギーも最小限にできるし、生命のエネルギーを削がずに酸化させずに品質を高く保ちつつ、ものづくりができるだろう。

### ●宮嶋望 プロフィール

1974年自由学園最高学部卒業、卒後論文は植物生態学で「森の植生遷移」。米国ウイスコンシン州で酪農実習。ウイスコンシン大学（マディソン）の Dairy Science B.S. 取得、卒業。78年北海道上川郡新得町に入植、共働学舎新得農場を開設。92年畜産基地建設事業でチーズ工房・牛舎・搾乳室を建設。98年第1回オールジャパン・ナチュラルチーズコンテストにおいて最高賞の畜産局長賞をラクレットで受賞。04年NPO法人日本有機農業研究会認定有機農業アドバイザーに就任。06年NPO法人チーズプロフェッショナル協会理事に就任。09年北海道ブラウンスイス協議会が設立、会長就任。10年2月「北海道産業貢献賞」を受賞。