

バイオリックスベジタブルタブレット処方

1. ว่านชักมดลูก

Curcuma Xanthorrhiza Roxb

(ZINGIBERACEAE)

ワーンチャックモッルーク



筋肉に張りを与える、バストアップ、
肌に張り艶を取り戻し瑞々しく保つ、
美白効果、活性酸素除去、肝斑

2. ว่านมหาเมฆ

Curcuma aeruginosa Roxb.

(ZINGIBERACEAE)

マハーメーク



活性酸素除去、肝斑、慢性関節リウマチ、
皮膚病、美肌、美白、しみそばかす防止。軽減、
炎症を抑える、抗炎症。鎮痛作用

3. ไพล

Zingiber cassumunar Roxb.

(ZINGIBERACEAE)

プライ



収斂作用、殺菌、むくみ、赤みを抑える、抗酸化
美肌、美白、抗炎症、消炎鎮痛作用、
局所の麻酔作用、抗酸化作用、肝斑
抗ヒスタミン作用、活性酸素除去
抗菌、抗バクテリア、抗真菌作用、筋肉の緊張を緩和
する、皮膚の柔軟性を保つ、冷感性。
発汗、筋肉の痛み・腫れの緩和、補血、浄血

4. ขมิ้นชัน

Curcuma domestica Valet

(ZINGIBERACEAE)

カミンチャン



肌のキメを整える、収斂作用、肌の新陳代謝を良くす
る、くすみ、肌荒れ、胆汁分泌促進作用、利尿作用、
抗菌作用、抗酸化作用、抗炎症作用、
抗アレルギー作用、脂肪肝、胃壁の保護、修復、
肝癌予防、消化促進、内臓脂肪の軽減、胃痛、
胃もたれ、腹部膨満感、肝機能強化、
母乳量増量、整腸作用、発がん性物質の解毒

5. ตะไคร้

Cymbopogon citratus Stapf.

(GRAMINEAE)

タクライ



肉体疲労. むくみ. 関節の腫れ
リラクゼーション効果

6. มะขามป้อม

Phyllanthus emblica L.

(Euphorbiaceae)

マカームポム



肌の再生効果. 傷、打撲などの再生を促進.
肌細胞の活性. 美白効果 . シミ・そばかす・
肝斑の予防改善. 活性酸素除去

7. เสลดพังพอน 和名.マツカサ・バーレリア

Clinacanthus nutans (Burm.f) Lindau.

(ACANTHACEAE)

サレートパンポーン



デトックス効果. 抗炎症作用. 吹き出物. ヘルペス.
やけどなどの治癒促進. 帯状疱疹.
むくみ. 腫れなどの軽減 打ち身. あざ. 内出血等の
治癒促進

8. บัวบก

Centella asiatica(Linn.)Urban.

(UMBELLIFERAE)

ポアボック



エラスチンの再活性. 創傷治癒効果、消毒、解毒、皮
膚病. むくみ、蜂窩織炎、ケロイド
狼瘡、皮膚疾患、湿疹、乾癬、らい病、
疲労、発熱、神経痛、リウマチ
内出血等の治癒促進.

9. มะรุม

Moringa oleifera lam

(Moringaceae)

マルム



抗酸化作用.
抗アレルギー作用. 抗炎症作用. むくみ.
抗菌. 抗真菌. 抗酸化作用

10. ใบเป้งาใหญ่ 和名.トウダイグサ属ハズ科

Croton roxburghii N. P. Balakr

(EUPHORBIACEAE)

バイプラウヤイ



抗炎症. 湿疹. かゆみ. 筋肉痛
筋肉疲労

11. ส้มป่อย 和名. ネムカズラ/シカカイ (Shikakai)

Acacia concinna (Willd.) DC - *Acacia rugata* Merr.

(Leguminosae)

ソムポイ



かゆみ. 抗炎症. むくみ. 腫れうちみ. 筋肉痛. 疲労.
アロマリラクゼーション. 皮膚病

12. มะกรูด 和名. こぶみかん

Citrus hystrix DC.

(RUTACEAE)

マクルート



保湿. 強心. 美白. 肌荒れ. 収斂作用. アロマリラク
ゼーション

13. ใบมะขาม 和名. タマリンド

Tamarindus indica Linn

(Leguminosae – Caesalpinioideae)

バイマカーム



肌荒れ. あせも. かゆみ. 美白.
肌に張りを与える. 抗炎症

14. ทานาคา 和名. 月橘、長柄密柑

Hesperethusa crenulata(Roxb.) Roem

(Rutaceae)

タナカー



紫外線でダメージを受けた肌の修復効果.
コラーゲンの活性作用. 抗菌. 抗バクテリア
収斂作用. 美肌. 美白. メラニン色素の活性阻害.
シミ. ソバカス. 天然のアルブチンを含有

15. ใบหนาด 和名. タカサゴギク

Blumea balsamifer DC.

(COMPOSITAE)

バイナート



かゆみ. 抗炎症. むくみ. 腫れ
うちみ. 筋肉痛. 疲労. 関節痛
リュウマチ. リラックス効果. 鎮痛. アロマ成分によ
り頭痛を抑える

16. プエラリア

Pueraria Candollei Grah.

Ex Benth yar mirifica. (Shaw & Suyat.) Niyomdham.

(LIGUMINOSAE – PAPILION ODEAE)



萎縮性膣炎、脂肪の代謝促進、豊胸効果、
バストアップ、美白. 美肌. 肌の張り艶を保つ.
よみがえらせる、にきび予防、しみ. ソバカス. くす
みの予防と軽減、抗酸化作用、骨粗鬆症予防、アルツ
ハイマー病の予防、乳癌の予防、前立腺肥大. 前立腺
癌の予防、体力増進、更年期による諸所の症状の改善
(のぼせ. めまい. 耳鳴り. 動悸. ヒステリー. 不安感. う
つ症状など). 更年期によるホルモンバランスの調整、
おりものの軽減

17. **ตีปลี่** 和名. ヒハツ. ジャワナガコシヨウ



Piper retrofractum Vahl
(Piperaceae)

ディープリー

皮膚表面温度回復作用. 血行促進作用
eNOS (一酸化窒素合成酵素) 産生促進作用
血小板凝集抑制作用. TRPV1 活性作用
血管拡張作用. むくみ感改善作用

含有成分

1. ワーンチャックモツルーク	25%
2. マハーメーク	18%
3. プライ	10%
4. カミンチャン	18%
5. タクライ	0.15%
6. マカームポム	2%
7. サレートパンポン	0.05%
8. ボアボック	0.05%
9. マルム	1.5%
10. バイプラウヤイ	1%
11. ソムポイ	0.05%
12. マクルート	0.05%
13. バイマカーム	10%
14. タナカー	0.05%
15. バイナート	0.05%
16. プエラリア	10%
17. ディープリー	0.05%
18. 蜂蜜	4%

鬼才大橋一徳氏の創るハーブの粒

・・・・・・・・略・・・・・・・・

「有機野菜」「オーガニック」という言葉は、多くの人々を惑わせます。大切な子供達のために、遺伝子組み換えや食品添加物、合成着色料等々に対してあれほど、理性的であった聡明な人々も、ひとたびこの「言葉」が被せられた農業産品に対しては、無防備になり、思考停止したかのような一般消費者化します。

また、聡明な人々もそうでない人々も、ほぼ同一に、この言葉「有機野菜」「オーガニック」の前には無力になります。

今後さらに「このような消費者」が増えてしまうことが予測されますので、これからしばらくの間は、「現代農法」と「有機農法」を掛け合わせたような商品がますます蔓延するかもしれません。

今、私は「現代農法」という言葉と「有機農法」という言葉を使いました。ここから、「食」を論じ、さらには「健康」を論じようと思いますが、まず、農業がそれらの根幹を成すものであり、現在の私たちの価値観を大きく左右するものなので、まず、この2つの農法について、定義しておきます（諸説あるとは思いますが、以下の私の主義主張を展開するための定義であって、一般的ではなく、また普遍的ではないことを申し添えます）。

「現代農法」

今、現在の農業の主流です。わが国（日本）特有のものではなく、ほぼ世界共通と言えます。この農法の根幹にあるものは、「色の濃さ・大きさ・数の多さ・経済と時間の合理化を至上命令として発展させよう」という商業的哲学であって、進んでゆく方向性はこの哲学に基礎を置きます。

まぎれもなく、主流の農業団体・政治団体・多国籍企業に支配されているシステムで成り立っています。寡占産業なので、善悪の判断は特殊性を帯びるのは致し方のないことです。

種を蒔くまえから、土壌消毒剤という、「ある種の毒ガス」を耕地全面に行き渡らせます。菌を全滅させてから、バイオテクノロジーでいじり倒されたサイボーグのような種（F1種や遺伝子組み換え作物の種）をそこに植え込みます。

このスキームは、

「食」で言うならば・・・

例えば、今日における発酵食品の生産方法も、主流はおなじアプローチをとっています。

つまり、酒蔵で酒をつくる時も、工場内を一旦殺菌して、科学者たちによっていじり倒された、箱入れ娘のように「ひ弱な菌」を企業から購入し、それを素に醸造しています。

また、

「医」で言うならば・・・

体内の善玉菌・悪玉菌すべてを殺す「抗生物質」の服用により、体内での発熱を抑えたり、意味のある腹痛や下痢を解消してしまう。理由があって鼻水がでて、くしゃみが出て、咳が出ていることを無視して、一網打尽にリセットしようとするアプローチに該当するでしょう。

「現代農法」に戻ります。

あらゆる菌を全滅させてから、「不可思議な種」を植え込むと、次には、最短で「色・つや・形」の整った作物を育て上げるために、特効薬である化学肥料(窒素)を大量に投入します。

その肥料は、環境にとって不自然なものですから、それを自然な状態に戻す(分解)のに最適な害虫が、どこかからやってきます。

これを現代農法では「天敵」としていますので、おびただしい量、おびただしい回数の農薬を散布します(ナスで約36~74回、いちごで約60回、減農薬と豪語する農法でも、およそ、その半分の回数がかかっています)。

作物名(栽培方法)	化学合成農薬の使用回数(回)
シャガイモ(春作・路地)	10
大根(青果)	10
ニンジン(夏まき)	14
キャベツ(夏まき)	24
はくさい(春冬どり)	14
ほうれん草(夏まき1作目)	10
トウモロコシ(トンネル早熟栽培)	10
きゅうり(露地栽培)	42
きゅうり(促成栽培)	50
ピーマン(露地栽培)	32
ピーマン(促成栽培)	62
トマト(雨除け栽培)	46
トマト(促成栽培)	62
ナス(露地栽培)	36
ナス(促成栽培)	74

いちご(促成栽培)	60
-----------	----

※ 宮崎県農政水産部営農支援課作成の一覧をもとに作成

[表:農作物栽培の農薬使用回数例]

できあがった作物は、人体に深刻な影響を及ぼすことが予想される「硝酸性窒素」や「残留農薬」などに充ち満ちています。ほとんどの農家が「この農法」でつくり、出荷します。

そして、ほとんどのスーパーや八百屋の店頭では、この方式による商品しか扱っていないので、みんな（消費者）は「大丈夫だから売っているのだろう・・・問題があるものを売るはずもないし・・・」と、他人任せの船団形式をとっています。

店頭に並ぶ「見た目」以外には、百害あって一利なしのこの作物は、その栄養価は、50年前と比べると、約30～90%減少しています。つまり本来の「野菜の味がしない」わけです。

		1950年	2000年	減少率
ほうれん草	ビタミンA	8,000	2,310	71%減
	ビタミンC	150	35	77%減
	鉄分	13	2	85%減
ニンジン	ビタミンA	13,500	4,950	63%減
	ビタミンC	10	4	60%減
トマト	ビタミンA	400	297	26%減
	ビタミンC	20	15	25%減
大根	ビタミンC	20	12	40%減
キャベツ	ビタミンB1	0.08	0.04	50%減
	ビタミンB2	0.3	0.03	90%減

※ 可食部 100g あたり。ビタミンAはビタミンA効力(単位 I.U.)。

それ以外は単位 mg。

出典:「日本食品標準成分表」(初訂、五訂より)

[表:野菜の栄養価の変化]

このような（正しいとはいえない方向性を持った）「現代農法」に対しては、グリーン・コンシューマー運動*と同様に、近い将来には、（消費者の意識向上を伴った）新たな舵取りを余儀なくされる農法といえそうです。

*、グリーン・コンシューマー運動

米国のケネディ大統領が1962年の大統領教書で定式化した消費者の権利に即していえば、グリーン・コンシューマー運動とは、環境問題に関する「知る権利、及び知らされる権利」を、環境情報の生産・伝達システムを整備することで拡大し、環境保全型の商品や企業を選ぶ権利を保障しようとするもの。

「有機農法」

「農薬や化学肥料は危険だからやめよう」という立場から始まった農法です。害虫の駆除は、漢方的発想から自然界のものでおこない、肥料は有機肥料を使います。

有機肥料は、大きく二群に分かれ、ひとつは「(植物性の)堆肥」、もうひとつは動物の糞尿を発酵させた「(動物性の)厩肥(きゅうひ)」です。

「有機農法」では、(植物性の)堆肥より、(動物性の)厩肥のほうが、不自然なものが、不自然な分量入るので、それだけ土を汚すと考えます。

従来の「有機農法」では、糞尿を生でつかうことは避け、肥溜めをつくり、3~5年の歳月をかけて完熟させ、含まれていた窒素分や不純物を空気中に放散させ、害にならないレベルにしていました。

しかし、今では、ほとんどの生産者は効率を求めて化学培養の発酵菌を使い、早ければ1週間、通常でも3~6週間で農地に投入します。

未完熟な有機肥料は土の中に病害虫が好む環境をつくり出してしまいます。また、厩肥の材料(糞)を提供する家畜に与えられている餌には、抗生物質や成長ホルモンなど、大量の薬剤が混入されている場合もあり、名目上は「無化学肥料」ですが、実際はどんなものが入っているか、「有機農法」の生産者も含めて、だれにもわからない状況にあります。

前述しましたが、「有機」・「オーガニック」という言葉で思考停止する消費者が、今後増えてしまうことが予測されますので、今後しばらくは、「現代農法」と「有機農法」を掛け合わせたような商品が蔓延するかもしれません。

さて、私は上記で、「現代農法」と「有機農法」という言葉を使って、食物を作る方法を述べました。

さらに、考え方として、ごく少数派かもしれませんが「自然農法」という言葉があります。

「自然農法」

これは、わが国では1930年代に、新興宗教団体「世界救世教」の教祖である岡田茂吉が唱えた農法です。

作物は、植物の三大栄養素「窒素・リン酸・カリウム」などの物質だけに

よって育つのではなく、

- ・太陽から放射されるエネルギー「火素（かそ）エネルギー」
- ・月から放射されるエネルギー「水素（すいそ）エネルギー」
- ・地球から放射されるエネルギー「土素（どそ）エネルギー」

が重ね合わさることによって育てられているという考え方です。

なにやら、抽象的ではありますが、実は方向性を見失わないようにするためには、大切な概念と言えそうです。

海外を見てみると、おなじころに人智学の創始者ルドルフ・シュタイナーによって提唱された「バイオダイナミック農法」に似ています。

「バイオダイナミック農法」は「すべての生命体は太陽や月をはじめとして、惑星や星座など、さまざまな天体の影響を受けている」という考え方を基本にしています。

欧米では、この農法が、浸透しているようです。

現在、「化学物質が原因と指摘される病気が蔓延している」と主張する人が増えました。このことに気づく人が増えれば増えるほど、そのような社会に対しての不安が深刻になってきます。

そうすると、「食の見直し」を余儀なくされることは不可避で、その解決策として、この「自然農法」がクローズアップされる可能性があります。

昨今、「バイオダイナミック農法・自然農法の実践者同士の交流」もかなり実現しているようですから、今後、これらの概念及び手法はより広がりを見せてくると思います。

では、具体的に、「自然農法」とはどんな農法を言うのでしょうか。ご存じの方はそれほど多くはないと思います。私もある方の論文を読んでその神髄を知りました。

まずその定義ですが、単純明快です。

自然農法(自然栽培)とは、

その生産物は、

化学肥料や厩堆肥——人糞・牛糞・豚糞・鶏糞・馬糞・魚粉・油滓・
米ぬかなど——および、

農薬などを一切使用せず、

自然の摂理に従った栽培法に則り、浄化純粹化された良土より
生産された農産物、および山菜物

となります。いかがでしょう。

現在、賞賛されている「有機農法」(オーガニック)とは明らかに違う
ことがわかります。

種も土も不純物が一切入っていない状態までもっていき、自然の摂理に
則

った栽培をするのが特徴です。

つまり、農薬・化学肥料はおろか、植物を育てるための有機肥料さえも
与えないという点に注目すべきでしょう。

それでは、農業にならない・・・と思われる方が大半だと思います。そ
こで、まず、「自然農法(自然栽培)」のメリットとデメリットを明ら
かにしてみます。

おもな自然農法のメリットは、つぎの3つです。

【自然農法(自然栽培)のメリット】

1:病気・虫の発生源を絶つ

2:雑草は、植物の生育を阻害しない種類に変化してくる

3:土の進化・種の進化に応じて収穫量が増えてくる

つまり「現代農法の主要な問題点」が克服できる農法といえます。

「病気や虫の発生源は、肥料にある」と考えます。肥料は、いかなるものであっても、それが使われる土壌にとっては、「反自然」なものとなります。

突飛な例ですが、

道ばたに犬の糞やアメ玉などが落ちていれば、それを分解するために虫や微生物がやってくるように、そこに不自然なものがあれば、その解決（⇒分解して自然な状態に戻すこと）に最適な菌や虫がやって来ると考えます。

これを

「現代農法」では「症状、即、病気」と捉え、

「自然農法」では「症状、即、療法」と捉えます。

この対比は大切ですので、記憶にとどめてください。

「自然農法(自然栽培)」では、虫の発生源である肥料を使用しないので、大きな被害をもたらす虫はやってくる道理がありません。

これで農薬や駆除剤から開放されます。

調和のとれた土壌の中の一部として、作物が存在するイメージです。あたかも作物が「土の家族の一員」として存在するようなものですから、家族の一員である「雑草との調和」も自ずと計るようになってきます。当然、除草剤という発想は皆無です。

「種と土の相性」が進化してくれば、収穫量や作物の質もさらにアップしていきます。

これらのメリットの他にも、

- ・不純物が入っていない作物なので、食べても体に肥毒（ひどく）が溜まらない
 - ・人体や土壌にマイナスとなる毒物を使用しないので農作業自体は、極めて安全であり、誰もが取り組む価値のある行為となる
 - ・環境改善への具体的な取り組みであり、環境破壊とは対局であり、善である
- など、想像力をふくらませることにより、無尽蔵にメリットを見出すことができそうです。

【自然農法(自然栽培) のデメリット】

- 1:卓越した観察力と農業センスが不可欠である
- 2:土壌の調整、種の固定化に時間がかかる
- 3:他の農法に比べて膨大な手間がかかる

肥料や農薬の助けを借りないということは、その代わりになんらかの「力」を注ぎ込まなければなりません。

栽培では土の状態がダイレクトに跳ね返ってくるため、「自然界の法則をつかみとる洞察力」が必要になります。

これが「卓越した観察力と農業センスが不可欠」ということの1つの例です。

また、「種も土も不純物が一切入っていない状態」までもっていくには、4～8年位かかるようです。

「奇跡のリンゴ」で有名な木村秋則さんの畑が、「現代農法」から「自然農法」にシフトするには、11年の歳月を費やす必要があったとあります。これが「土壌の調整、種の固定化に時間がかかる」ということの1つの例です。

さらに、「虫が来ない」などと言いましたが、ゼロではありません。それは当然の摂理で、虫も生存のためには「力のある食料（植物）」を求

めて寄ってきます。虫は価値ある食物を察知します。逆に虫も寄り付かない食物はとても危険でしょう。

寄ってくる虫があまりに多い場合は、手摘みによる虫取りなど、地道な作業が必要です。その他、手間を要する作業がたくさんあると思います。これが「他の農法に比べて膨大な手間がかかる」ということの1つの例です。

もう少しだけ掘り下げてみます。

前述の自然農法創始者：岡田茂吉氏が唱えた3つの理念があるそうです。

それは、

1:自然尊重

2:自然規範

3:自然順応

です。

氏は、「自然の動態・形態の中にこそ、人間が謙虚に学ぶべき仕組みがあり、農業技術として開発応用されるとともに、人間の生活にも活かすことができる」言います。

【自然尊重】

「万物の霊長」などと、おごった観念は捨てて、私たちは自然によって生

かされているという認識を持つことと述べています。

私たちは、個々単独での生存は不可能です。からだを形作る一つ一つの細胞自体の働きから、体内でのさまざまな吸収・分布・解毒・排泄、さらには生存のために口から食べるという行為に至るまで、すべては菌界・植物界・動物界からの恩恵により成り立っています。

善く生きることはその体系の中でのみ可能であることは自明でしょう。

その事実に目を向けて、この自然に対して「尊敬と畏敬の念」を常にもたねばならない。その上で、生活の本質を組み立てていかなければならない。

菌界・植物界・動物界に存在しない人工的・人為的なものを、その生活における具体的な実践の場——たとえば、「医・衣・食・住・農」から排除していくのがよい。それによって肉体的にも精神的にも真に安心できる生活を構築しようというのが、「自然尊重」の根幹です。

【自然規範】

自然をよく観察し、日々迫られる決断の拠り所とします。

例えば、トマトやスイカの前産地は降雨量がほとんどないところだ。一方、キュウリは水を好みます。このように植物にはそれぞれに特徴があるので、生産者はそれを熟知して、植物が住みやすい環境を整えてあげることが大切です。

小さな畑の中でも、トマトやスイカなら、畝を起こした上部に植えると水はけがよいので育ちやすく、一方、キュウリなどは、畝の谷側に植えると喜びます。自分の畑を多様な環境のジオラマに見立てて、適材適所の作付けをします。

【自然順応】

知識に頼らず、自然からのサインを感じとることができる眼を養います。種を蒔くタイミングも、他人の知識や慣例に頼らず、「山の雪が解けてきて、この温度になったら蒔こう」というように現場で判断ができるようになることを目指します。

新月ギリギリまでに伐採した木は割れにくいという現象があります。一方、満月に近い日に木を伐ると水が多くて乾燥しにくく、割れやすい木材になります。

満月の日、植物はもっとも土の水を吸い上げ、新月にはもっとも水を排

除した状態になります。新月から満月までが「成長作用」で、満月から新月までが「生殖作用」です。こういった自然界の動態を把握する眼を養っていき、作付けのタイミングなどにも応用していきます。

このような理念で、農業を進めてゆくとすると、どうなるのか。その具体的な方法を少し見てみましょう。

ポイントとしましては、

- 1:土を清浄純粋化し、太陽、月、地球のエネルギー循環を妨げないようにする
 - 2:種から肥毒を抜き、種を清浄純粋化すること
 - 3:携わる農業者の人格が向上(心の純粋化)すること
- この3点に尽きます。

やや抽象的ではありますが、他の農法にはない概念だと思います。

【理想の土】

理想の土は、理想の人体とおなじ構造をしています。

それは、

- ・温かい
- ・柔らかい
- ・水はけ／水持ちがいい

ということです。

体内の常在菌、地中の微生物など、その環境に適した菌が多様に棲息する状態が理想です。

人間のからだでしたら、常在菌が豊富かつ活発であれば、生化学反応に

より体を温め、酵素も活発になりますから、代謝作用も高水準を維持します。

土の場合も、土壌に従来自然に存在する微生物が豊富であれば、柔らかく

温かい、そして水はけ水持ちのいい、団粒構造の土になります。

畑の用地を選定するときには、この理想の土づくりを念頭に模索します。

【土地を見分ける一方法】

空き地になっている場合、どんな草が生えているかで、土のコンディションがわかります。

セイダカアワダチソウなど、背の高い草が生えていれば、まだ土が粗いことを物語っています。

逆にハコベなど小さな植物が育っている場合は、作物を植えはじめることができる状態を示しています。

【土の質をダイレクトに見る方法】

土のコンディションをダイレクトに量る方法もあります。

土をひとつかみ持ち上げ、斜め 45 度の角度にして手を開けたときの、土の落ち具合で判断します。

- ・サーッと流れ落ちた場合:土が乾燥している→水持ちがわるい
- ・ゆっくり流れ落ちた場合:土に粘り気がある→水はけがわるい
- ・徐々にながれ落ちた場合:適正な水持ちをしている

これを基準に、テストしてみてください。

.....

中略

.....

【自然生え（じねんばえ）】

自家採種はすごく手がかかり、むずかしい技術ともいわれています。選抜したり、交配したり、育種の効率化、面積の問題など、結構たいへんです。そこで、自家採取をすごく簡単に取り組むことができる方法が採用されることも多いようです。

それは「自然生え（じねんばえ）」という方法です。

自然界をみれば当たり前のことですが、種を蒔かずとも、植物は勝手に生えてきます。

それを模して育種する方法です。種採りの手間はかからない、病害虫にも強く、肥料なんていらぬ、こうしたメリットがあります。

具体的には、（わが国での場合）平均気温が10度以下になる時まで、そこで採れた作物の実を丸ごと畑に放置しておきます。草か何かで実を覆っておくだけです。

そして、その土地の平均気温が10度以下になった段階で土に埋めます。トマトならトマトごと、土に埋めてしまいます。トマトの実のなかには30～50くらいの種が入っています。春になると、この中から何個か芽生えてきて成長していきます。キュウリでもナスでも同じで簡単にできます。

この方法は、これで収穫するためのものではありません。これはあくまで種を採るための方法です。この方法で採った種を翌年もおなじ方法で植えていきます。すると、4、5年で固定させることができます。

気温が10度以下になってからやらないと、秋口に芽が出てきてしまいますので、そこは間違わないようにしなければなりません。これで種採りが随分、楽になると思います。

自然生えの最中、急に霜が降りてきたと仮定します。弱々しい苗なら、

当然、枯れてしまいます。

でも、この方法なら、真ん中の種だけが生きてきます。それは外側の種たちが、真ん中の子を守っているのです。それが子孫を残そうとする植物の神秘とも見えます。

植物によって、向き不向きがありますが、トマトやキュウリなどは、とくにこの方法に向いているようです。

さて、以上で今考えられる一般的な農法についての、私の解説は終わりです。いかがだったでしょう。

「現代農法」のメリット・デメリット、
「有機農法」のメリット・デメリット、
いずれも否定できない側面をもっています。

「現代農法」が発展することで、私たちにはありあまるほどの食料が保証されています。しかしながら、健康に弊害のない毎日は保証されない可能性が大いにあります。

そんな現実の中で、「有機農法」が見直されたにほかなりません。しかし、その「有機農法」による作物、すなわち「オーガニック」は、「現代農法」の負の面を補うだけの力があるのでしょうか。

盲目的に「有機農法・オーガニック」という言葉を受け入れてはいないのでしょうか。

その答えは、「自然農法(自然栽培)」を知れば、自ずと得られます。根本的にできあがる作物が違います。なぜなら、土が違い、種が違うからです。

農法の違いが作物の違いになることを、ご理解いただけただけでしょうか。

ご理解いただけただけなら、最後に私が皆様に初めてあかす「超（自然）農

法・超自然栽培」について、お話しします。

これはまだ、いずれの場面でも公開していないものです。

この方法は、「自然農法(自然栽培)」で得られる作物を超える成果をもたらすことがあります。この方法が「作物全般」について、最高であるなどとは申し上げません。が、この「超(自然)農法・超自然栽培」が適した作物があるのです。

この「超(自然)農法・超自然栽培」という言葉は、私が個人的に、勝手につけた呼称であって、学術的に認められたものではありません。

この方法は、農業の鬼才、大橋一徳氏が創始者であり、いまだかつて、その方法を踏襲した者は皆無だと思えます。

大橋氏が独自の農法を展開しているのは、タイ国です。それについては後述しますが、ここでは、この鬼才が展開する薬用植物の栽培の概略をおはなしします。また大橋氏が展開する薬用植物の農法を「超(自然)農法・超自然栽培」と呼んでいます。これは学術的に認められたものではなく、従って特殊な呼称です。では、そのエッセンスを少しだけお話ししましょう。

この方法によって、得られる植物は、言うなれば「原種」です。「その植物」の、延々と続く歴史の中で、人知の及ばぬ、また人の手の介在がない世界で進化を繰り返し、現在に至った植物そのものを、収穫するにほかなりません。

それは、熱帯の森林に自生する植物の中から、先人達が見出した効能効果を持った種を探し当て、その近傍に最適なタイミングで株分けをし、成長するのを待って、収穫するという、採算性とは無縁な方法です。

言うまでもなく、加肥料無し、農薬散布無し、水やりも草取りもしない、ただ、待つだけ。

広大な熱帯という気候区分に属する地域の森林の中で(もちろん遊歩道

などない・・・＜笑＞）、目的の種を探索し、（探し当て、それが株分けできる種ならば）ごく少数の別株を作ることになります。

ただただ、ひたすらその繰り返し。

その作業をやり抜ける人物はそう多くはいないのは自明です。

熱帯の森林を縦横に歩き回れる力、

植物を見分ける力、

植物を扱うことに関しての力、

そんな力を持ったヒトはそう多くはいません。現地の「男」であっても、希な存在です。

まずは「村人と一体となって仕事をする」という人間関係の構築、その上で、そのような（力と智をもった）「男」たちに白羽の矢を立て、彼らとチームを組むことになります。

その土地で育ったものでないと、その「男」となるのは難しい。

採算性を求めているでは実現不可能です。

あくまでも天然に生育する原種を手に入れるという壮絶な意志だけが可能にする作業にほかなりません。

この「超（自然）農法・超自然栽培」に適した植物は、さまざまですが、私が最も注目するのは、薬用植物です。

先人たちが多大の犠牲を払いながら、後世に伝えてくれた薬用植物の効能効果（おもにタイの伝承医学と言ってよいと思うのですが）、まずはこの人類の偉業に感謝の意を表します。

その上で、謙虚にそれをありのままに享受したいと私は考えます。

けっして、科学的な手法に溺れることなく、ただ素直に、動物たちが身体の不調を癒やすために、ふだん食べそうにもない草を食べるがごとく、謙虚に、地球という「家」の一員となり、そこに共存する家族の一員としての植物を、今必要な量だけいただくという感覚です。

現在の薬用植物の大半は、人知と人の手により、特定の「場」において栽培されることが多いように認識しています。中国における漢方生薬として用いられる植物なども、きれいに整備された薬用植物農園で、採算性と品質を最優先に、効率的に栽培されているものが多いのは事実です。

それはもったもななことだとも言えます。そのような栽培をすれば、当然望ましくない害虫、植物の病気、その他マイナス面がでてきます。

しかし、ヒトによって管理が行き届いてさえいれば、望ましい外観の美しい植物を収穫することが可能です。これは、採算性という面で安定度を増します。

そうしないことには、現代社会の仕組みの中で生きている現代人にとって、「品質が良い」ことにならず、「事業」になり得ません。

また製薬・創薬する側にとっても、材料が均一で扱いやすければ、製造過程の効率化に大きく寄与することは明白ですから、それを望みます。

さらに、薬学の進歩でその加工した生薬を使って、さらに有効成分について抽出・精製というプロセスを加えて、医学的に再現性のある効能をもった医薬品が産み出されることもしばしばです。

しかし、考えてみてください。このようにして「特定の成分のみに特化」して得られた高度な医薬品は、先人達が多大な犠牲を払って洗練させてくれた薬用植物と同類のものでしょうか。

否、大きくかけ離れたものです。なぜならば、その薬用植物の効能を示す含有成分、それも「主」となるものだけに注目するのは、現代の先端科学の考え方です。

先人が残してくれた知恵は、「抽出や精製」、とくに特定の成分についてその様な作為を施すこととは無縁です。無縁と言うより、その発想はなく、同時にそんなことができる知識すらないわけです。

全ては経験的な事実の蓄積です。その継承の過程では計り知れない犠牲が払われたに違いありません。その犠牲を踏み石として、有益な情報、すなわち「薬用植物の食べ方」が連綿と伝えられてきているわけです。

その情報には必ずや「攻め」と「守り」の概念が共存していると認識しています。

「攻め」とは効能・効果です。「守り」とは安全性です。つまり、伝えられる経験に基づいた食べ方をすれば、その薬用植物は効き目があつて副作用が極小になるわけです。

私たちのおごりはここで発生してしまう可能性が大きいのです。現代の科学技術の力で、効能効果だけを強調できてしまうので、効き目のみを強調特化できる全く別の「薬品（合成化学薬品であり視点を換えれば毒物）」を産み出してしまうのです。

全く以て、自然の摂理に反した「物質」の誕生です。

わたしは、それらを否定するつもりはありません。そのような医薬品がどれだけたくさんを命を救ったか、どれだけの苦痛から私たちを解放してくれたか、考えれば、その価値は十分に賞賛に値します。

しかし、そのような医薬品とは別に、植物の力と先人の知恵によって、私たちは恒常性を保つことが可能です。

それは、「本物の植物を善く食すること」で可能になるのではないかと私は考えます。

伝承されたその植物には、数百もの有効成分が含有されていることが想

像されます。もちろん現代科学の定性分析など行われてはいないでしょう。

しかしながら、そこにはには必ずや「攻め」と「守り」の概念を秩序立てる構成成分が共存しているに違いないと私は考えます。

「数百もの成分が、ある秩序に従って有機的に封じ込められている」に違いないと私は考えています。

これが、熱帯地域の（ヒトの手がかかりようもない）山岳地帯の森林という自然の厳しさの中で、連綿と生きてきた植物のもつ「力」だと思うのです。

品種改良もされず。まさに原種の実態です。

私にとっては、それこそが「神」の相似形のように思えてならないのです。

それに手を加えることは、秩序を乱すことになりかねない。

たとえば、その植物を農地に移して栽培するとか、

一部のオーガニックのように堆肥を与えたり、

現代農法のように同じ種を整然と並べて栽培したり、

全ては、「我々ヒトの都合」であって、

「植物の都合」にうまくマッチしているとは言えない作為だと思っています。

堆肥を与えることは肥毒を益すことであり、

同じ種を並べて植えることは土を変えてしまいます。

いずれの場合にも、「本来の自然の状態に戻そう」とする見えざる神の手が働きます。

その現れが、例えば、虫がどんどん寄ってくるとか、土壌の菌叢が変化するとか、植物の病気が出てくるとか・・・農業科学の粋を結集して対処せねばならない事態となります。

そうです、不自然の上塗りです。

虫がどんどん寄ってくる時、植物はそれに無言で対抗するケースがあります。植物には自身を守る術がたくさんあります。その守るシステムの一部を、私たちヒトは「利用させてもらう」という自然の流れを重要視することが、超自然農法の基本姿勢です。ここで、植物が自身を守る術を少しだけ見てみましょう。

例えば、移動手段をもたない植物は、厳しい気候にどのように耐えるのか、具体的にお話ししましょう。

今話題にしている「超自然農法」を実践している農園が鬼才大橋一徳氏の農園です。

この農園が属する地域は、ケッペンの気候区分によれば、熱帯（A）に属するタイ国にあります。

もう少し細かく分けるとサバナ気候（Aw）でしょうか。

南北に長いタイ国の北東部（ラオスとの国境に近い地域です）の山麓に隣接する地域に、その農園はあります。

夏は摂氏40度を超え、冬には氷点下になることもあるという年較差の大きな極めて厳しい気候区です。内陸の山岳地帯ともいえる地形ですので、言うまでもなく気温の日較差も非常に大きい環境です。

このような環境に生育する自然の植物は、非常に希少な「力」をもちます。従って、その植物の力をいただくことによって、私たちのからだに与えていただく「効果は絶大」です。

もちろん、前述の「攻め」と「守り」の概念、およびその秩序を尊重した上で享受して、初めて効果は有効です。

つまり、タイの植物ですから、タイに伝統的に連綿と伝わる薬用植物の知恵をもとに下アプローチで「植物をいただく」ことになります。

この地域はまず熱帯であり、高度も比較的高いとなれば、植物に降り注

ぐ紫外線たるやかなりの強さです。

ここでちょっと太陽光、特に紫外線について触れておきましょう。

太陽光を利用して光合成をする植物の祖先が海の中に生まれたのは、およそ30億年前と言われます。

そして4億年位前に、太陽光が直接あたる陸へ移るものがあったことになっています。

海の中よりも太陽が降り注ぐ地上なら、光合成が十分に可能になり、それはいいことだと思いきや、地上のその紫外線は、あまりにも強烈でした。

海の中（水の中）ではその海水（水）が、降り注ぐ紫外線のエネルギーのほとんどを吸収していたはずですから、ダメージはなかったでしょうが、陸に上がったとたん、ダイレクトにそのエネルギーを受けることになったわけですからたいへんです。

さんさんと降り注ぐ太陽光で、思う存分光合成ができて、種の繁栄が約束されると思ったら大間違いで、その紫外線に「打ち勝つ強さ」がない限り、種の保存はあり得ないという現実がそこにはあったのです。

紫外線が植物にぶつかると、そこには「活性酸素」が発生します。その「活性酸素」の猛威に対抗するために、植物は自分の中に「抗酸化物質」を備えなければなりません。それが無い限り、その植物は壊れて枯れてしまいます。

つまり、紫外線が強く当たる環境であればあるほど、植物が備えるべき「抗酸化物質」も強力な力を持たねば成りません。

その代表的な物質は、例えばビタミンCでありビタミンEなどです。

つまりそのような環境で生育する植物にはビタミンCやビタミンEなどがたくさんあるということです。

もう少し掘り下げてみますと、まぶしい太陽の光は10万ルクス以上とされています。ところが、多くの植物が、二酸化炭素などを材料として光合成をする場合、使いこなせる太陽の光は2.5万～3万ルクスくらいとされています。

実験的に二酸化炭素濃度を、普通の大気（300ppm程度）よりも多めにすると、多くの植物では光合成量が増えることが知られています。

現在、増えすぎて問題になっている空気中の二酸化炭素濃度も、実は植物にとってはまだ足りないと言うことです。

空気の組成で約80%が窒素、約20%が酸素ですが、二酸化炭素は0.035%と極めて少ないのです。

従って「処理しきれない残りの太陽光のエネルギー」は、植物の葉の中で行き場を失い・・・その結果、活性酸素を発生せざるを得ない状況になるわけです。でないと、自分自身が活性酸素で壊れてしまいかねない。

太陽光が強ければ、それだけその過酷さは熾烈になります。どんどん発生する活性酸素を消去しなければ、その植物は生きていけない状況なのです。

それは、生きてゆくために大量のビタミンCなりビタミンE、その他の抗酸化剤を作り出さねばならないことを意味します。

「過酷な熱帯の山間の地で生き抜いてゆく植物」には、「マイルドな環境で栽培される植物」とは比較にならないほどの厳しい現実がのしかかっています。

それゆえ、薬用植物として「抗酸化作用」などの効能効果をその植物に

求めるときには、厳しい環境に生育している植物こそが、理想であり、その植物がもつ「力価」が大いに期待できると言えるでしょう。

多くの熱帯の花の花びらは美しい色をしています。なぜ、あれほどまでに美しい色を呈するのでしょう。

一つには、目立つ色で、蜂などの昆虫他、花粉を運んでくれそうな生物を引き寄せるためでもあります。でも、それだけではありません。

実は紫外線対策でもあるのです。

次の世代に「形質を渡すための種（たね）」が、紫外線でやられて、壊れてしまわないようにするためなのです。

そうです、「活性酸素対策」として抗酸化物質をたくさん備えなければならないと言う事情が大いに関係あるのです。

「形質を渡すための種（たね）」を守るだけでなく、自分自身が生存してゆくためには、前述のビタミンCやビタミンE、その他抗酸化作用のある物質がなくてはならないのです。

植物はそれらの抗酸化剤をつくり出さない限り、紫外線が降り注ぐことで発生する活性酸素によって破壊されてしまうのです。植物は発芽してからずっと同じ場所で生きています。日差しが強いからといって、動物のように日陰に移動することはできないのが植物です。

従って、強い日光を浴びて光合成をする一方で、自分の中で発生してしまう活性酸素を、抗酸化剤でもって打ち消す作業をひたすら続けているのです。

ビタミンCやビタミンE以外の抗酸化作用のある物質といえば、たとえば、アントシアニンやカロテンです（カロチンとも言いますがそれはドイツ語の発音でカロテンは英語の発音です）。

これは花びらの美しい色を決定する二大色素です。これらの色素のおかげで、花の中で「形質を渡すための種（たね）」は守られながら成長す

るのです。つまり二大防御物質です。

アントシアニンというのは、ポリフェノールという化合物の仲間に入ります。赤い色や青い色の花に含まれています。

アントシアニンを含む赤い花の代表選手にハイビスカスがあります。まさに熱帯の花として有名ですね。ハワイの州花であり、マレーシアの国花ですね。

このアントシアニンの性質をご存じでしょうか。小学校の時、花びらから色の付いた水をつくった記憶はありませんか。小学校ではおなじみのアサガオがよく使われました。アサガオの花を水に入れるとその花びらの色が出てきて水に色がつきます。

水の温度が高いとさらによく色が出てきます。また、酸性にすると、青い花びらの青い色の水でも、赤い花びらからの赤い色の水であっても、一様に、濃い赤紫色になります。

この赤紫色の水を今度は反対のアルカリ性にしてゆくとだんだん青色がかってきて、緑色から黄色に変化します。

この性質を知っていれば、ざっくりとですが、ある花の花びらの中にアントシアニンの有無を確認できます。

また、カロテンは黄色あるいは橙色（だいだいいろ）または赤色で鮮やかな色調です。マリーゴールドやタンポポ、菊などの花びらの色素です。

このカロテンはカロテノイド（またはカロチノイド）とい化合物の仲間に入ります。

こちらは、アントシアニンとは異なり、水やお湯では溶け出してきません。マリーゴールドが、だいだい色に輝くのはアントシアニンをも含むせいだそうです。

このように、植物の花が鮮やかで美しければそれだけ、紫外線によって発生する活性酸素の対策を講じていることになります。これらの色素によって、花の中では大切なタネが育ちます。

もちろん、自身の身体を守るために葉にも防御する色素は存在します。ムラサキタマネギやムラサキキャベツなどはアントシアニン、パセリやほうれん草、春菊などはカロテンを含みます。緑黄色野菜と称されるものはカロテンを多く含みますね。

また、これらの防御物質は果実の中にも含まれますね。タネを守るためです。ブルーベリーの青紫、ブドウの赤紫、イチゴの赤などはアントシアニンですね。カボチャやスイカ、トマト、オレンジ、柿、ビワなどには豊富なカロテンが含まれていますね。

特にカロテンはそれ自身、抗酸化物質ではありますが、もう一つ重要な性質があります。それは、私たちヒトの体内でビタミンAに変換されるという性質です。体内でビタミンAが不足すると肝臓に待機するカロテンが変換されてビタミンAを補充する働きをしてくれます。

また、前述しましたが、植物の生育環境において、気温の問題も実に大きな問題です。まして、この超自然農法を実践しているタイの東北部の気候は、暖かいときと寒いときの気温の差がとても大きく、これも植物にとっては過酷な環境です。

日中の日差しの強いときには摂氏40度を超え、夜の寒い日には氷点下になることもあるという大きな日較差のなかでたくましく生きているわけです。

暑さに関しては、植物のからだは水が豊富ですので、その水を上手に使って、暑さを凌ぐことは可能です。

例えば、私たちが汗をかいて、その水分の蒸発熱によって体温を下げる

のと同じ原理です。

因みに1gの水を蒸発させるとおよそ538kcalの熱が奪われます。植物は、この熱力学の事実をうまく使っているわけです。

昼間の暑いときに、気孔という穴から、蒸散といって水を出してその気化熱によってからだを冷却しています。

「太陽光が1分間、当たり続けると、葉の形状や厚さにもよりますが、表面の温度は摂氏100度」まで上がってしまってもおかしくはないということらしいので、植物は巧みに昼間の熱を処理していることになります。

たいていの植物にとって、水はなくてはならぬものと言えます。

私たちの生活の中で頻繁に接している野菜の水分を見てみましょう。

水を含んだ普通の状態の重量と乾燥重量とを見ればいかに植物が水と共存しているかがわかります。

例えば1000gのレタス（こんな大きなレタスは珍しいですかね、比較のために1000g。）の乾燥重量は約50g。タネをまいて約4ヶ月で500gくらいのレタスが手に入ります。

やはり4ヶ月くらいで大きくなるキャベツは1000g（ちょっと小ぶり）の乾燥重量は約50g。

また、ダイコン1000gの乾燥重量はこれまた偶然ですが、約50gです。

これは野菜の例ですが、いずれも全重量の9割以上が実は水なのです。

したがって、植物にとって難しいのは、寒さです。植物には身体を温める様な仕組みは皆無に等しいと思われれます。

植物のからだは水が豊富なので、これが寒さにとっては、実は、致命的なのです。

なぜならば、これまた自然界の大原則で、水はおよそ摂氏0度で凍ってしまうからです。

身近な例を見てみましょう。日本では常緑樹と言われるツバキやキンモクセイは、他の植物が葉を落とし丸裸になる冬でも、緑色の葉をつけています。なぜ、含まれる水分が凍ってしまわないのでしょうか。

ここでも、植物は熱力学の原理を使って、寒さを凌いでいるのです。冬の間、あるいは低温の間も枯れたような状態にならない植物は、体の中に凍らないための物質を蓄えているのです。その物質の代表的なものが、「糖」です。この「糖」が植物の中の水に溶け込んでいるのです。

こうすることによって、「凝固点降下」が起こり、水が凍ってしまう温度が通常よりも低くなるのです。氷になる凝固点が下がるのです。植物によっては、さまざまなビタミンやミネラル類を体の中に貯め込みます。こうすることによって、低温になっても凍結しない葉を維持しているのです。

他に身近な例を見てみましょう。冬の寒さを乗り越えた、ハクサイやダイコン、キャベツなどは「ほのかに甘い」と言われます。小松菜やほうれん草も同様です。また、温州ミカンなども冬の寒さを受けることで甘さが増すと言われます。これらはみな耐寒のための糖分を保持するためだと言われています。

この甘さについて考えたことがあります。例えば、私たち日本人にはなじみの深い柿。これは実におもしろい果物です。私たちがいただく柿は甘いのですが、この「柿の実」は「渋」で有名なんですね。

この「渋」は、果肉や果汁の中に溶け込んでいます。そのおかげで虫や鳥にむやみに食べられることはないんですね。

この「渋味」の実体はなんなのでしょうか。

これは、タンニンという物質なのです。このタンニンという物質はさまざまな仲間があり、ざっくりいうとポリフェノール化合物の一部とされることが多いですね。動物などが食べると強い渋味を感じる物質です。

実はこれは、「タンニン」が「舌や口のなかの粘膜のタンパク質」と結合して、「タンパク質を変性させる」ことによって起こる刺激のことだといわれています。

このようなタンニンによる粘膜の（タンパク質）変性作用のことを「収れん作用」と呼ぶことが多いのですが、これは漢方薬などで「下痢止め」の効能をもつ物質としてよく使われます。タンニンを含む薬用植物を止瀉、整腸作用をもつ植物として位置づけることが多いようです。

また、茶に含まれていて有名になったカテキン類もこのタンニンに分類されますし、ワインの渋味もこのタンニンに分類されます。

赤ワインは醸造中もブドウの果皮や種子に含まれたタンニンが渋味を出しているようです。このタンニンはその性質上、「酸化防止の役目」を負っているとも言えそうです。

話を柿に戻しましょう。この柿の「渋味」なのですが、実は、柿の果実は最初は渋くて、ずっと渋いわけではなくて、あるとき甘くなるという実態があるのです。

「渋味」が続くのは、果実の中の「種（たね）」ができあがるまでなのです。種の保存のための「種（たね）」ができあがる頃には、果実は甘くなるのです。

それはなぜでしょうか。

ここには実に興味深い事情が潜んでいます・・・。

まだ、大切な「種（たね）」ができあがる前に、虫や鳥、その他の動物に食べられてしまっは困るのです。

完全にできあがってから、彼らに食べてもらって、大切な「種（たね）」をどこか違う場所まで運んでもらい、そこで糞の中に混じって体外に排出してもらい、土に落ち、新たな「個」として生育してくれるのが狙いなのです。

ですから、「種（たね）」ができあがって、準備万端になると、甘くなって、動物たちに食べてもらいたいわけです。だから甘くなる。

もしも、動物たちに運んでもらわずに、熟して、木から落ちて、親木の近くに芽を出したらどうなのか……。

それはあまり好ましくないのです。まず、大きな木の下ですから、日当たりもよくはないでしょう。さらには土壌の養分の取り合いも起こるでしょう。

植物は一度根付いたら、移動できません。縄張り内に同種の別の「個」が入り込むのは望ましくないのです。

それを回避するためには、どこか離れた場所であって、適した環境のところで、一つでもいいから、ベストコンディションで生育して欲しいわけです。

一つの木に仮に100個の柿がなつたとしましょう。一つの果実の中には4～6くらいタネが入っているとしましょう。

もしも、動物たちに食べてもらって、大事な「種（たね）」が遠くまで運んでもらえなかったとしたら、500個前後のタネが親木の下に落ちることになります。

同じ種の芽が500個も密集するとしたら、これは互いにマイナスです。

それを回避するために、果実を甘くして、動物に食べさせる・・・。
実に巧みです。

これは皮肉のようですが、現代農法と対比できます。
現代農法では、同じ種をきれいにたくさん同一の場で、栽培します。当然、場の土の力だけでは、おそらくまかないきれないので、肥料などを与えます。そうすると、必ず虫や菌が集まってきます。それは野放しにしておくわけにはいかないので、農薬を使います。

この対比が現実です。

柿の話に戻します。

では、どのようにして、「種（たね）」ができあがった頃に、甘くなるのでしょうか。

これは、化学反応です。甘さを出す物質をつくり出すわけではありません。たとえつくり出しても、タンニンの変性作用による「強烈な渋味」は消えません・・・。

これは、水溶性のタンニンを「不溶性」にする化学反応を起こさせるのです。水に不溶性になれば、タンニンは強烈な渋味の元になる変性作用を起こしません。

これには、「アセトアルデヒド」という物質が柿の実の中につくられ、それが「タンニンを不溶性の物質に変える」という化学反応を起こします。

この「不溶性になったタンニン」は動物の口に入っても「渋くない」のです。もともと甘い柿の実は、渋味が消えて「甘い実」になります。

柿の実をよく見ると、果肉の中に黒いゴマのようなものが点在します。あれが、不溶性になったタンニンです。つまり、あの黒い点在は、柿の

甘さを保証するといってもよいのでしょうか。

この化学反応をうまく使えば、「渋柿」の渋味を消すことができます。

これは、呼吸に関係します。柿も呼吸をしています。私たちと同じように酸素を吸収して二酸化炭素を排出しています。その過程を進まなくさせるとアセトアルデヒドがでてきます。

具体的には、皮をむいてつるしておきます。そうすると、皮をむかれた果実は表面が堅く厚くなります。そうすると呼吸がスムーズにできなくなって、アセトアルデヒドが生成してきます。

その他、お湯につけたり、アルコールを吹きかけたりして、密閉して、酸柿の実に「酸素を与えない」ようにすると呼吸できませんので、アセトアルデヒドができてきて、水溶性のタンニンは不溶性になり、「渋」が抜けます。

移動もしないし、鳴きもしない植物にも、実に興味深い「生」の営みがあることに感動します。

同じような営みの植物が、薬用植物の中でも重要な位置を占める「ゴーヤ」にもあります。

漢字で「苦瓜」と書いたりします。ウリ科の植物です。

この苦みの成分は「ククルビタシン」「モモルディシン」「チャランチン」と言われています。

ゴーヤーは完熟すると、タネの周りがゼリー状になり甘みが出てきます。そのようになるまではタネができあがっていないので、動物に食べられないように苦みを出して「大切な種（たね）」を守っています。われわれは種が熟する前のいくらか苦い時期に、ゴーヤチャンプルーなどでいただいていることになります。

学名：Momordica charantia var. pavel

タイの伝統的な伝承からさまざまな薬効がわかっています。例えば、抗炎症作用、抗ウイルス作用、制がん作用、コレステロール低下作用、糖尿病などが挙げられます。

この植物に関しても、過酷な条件で生育したものは、前述の理由で多大な効果が期待できます。

いかがでしょうか、タイの山間部に接する極めて厳しい気候で生育したハーブが、いかに価値のある薬用植物として生育するかお分かりいただけますでしょうか。

この地域は隣国ラオスとの国境に近い地域です。ラオスは国土の多くが山岳で占められています。メコン川は、ラオスを貫いて流れており、ミャンマーとタイとの国境をなしています。そのうちタイとの国境線の3分の2がメコン川とのことです。乾季と雨季があり、雨期にはメコン川の氾濫が起こることもあり、そのたびに豊富な栄養塩類を土壌は受け取ることになります。

このような過酷な環境で生育する植物は、子孫繁栄のための「種（たね）」を守るために、前述したように、美しい花をつけるものもあります。さまざまな色素（アントシアニンやカロテン、その他さまざまな抗酸化物質など）で、大切な「種（たね）」がしっかり育つまで強烈な紫外線から守り抜きます。

また、気温の日較差、年較差に耐えるために、ここで育つ植物はそれに備えるためのさまざまな物質（ビタミン、ミネラル）をどんどん蓄えます。それも、化学肥料やその類いの加肥ではなく、いじめ抜かれながら、大地からいただくものです。

それらの事態を知った上で、独自の哲学で製品を創り上げるのが【大橋式の薬用植物】です。

そこから産み出される1粒には、数え切れない成分が含有され、必ずや「攻め」と「守り」の概念が共存している小世界が秩序を創り上げていると私は思っています。

なぜならば、「を口に放り込める至上の喜びを感じていただけたらと思います。

「恩恵が凝縮された粒」については、この後でご説明しましょう。

いかがでしょう。農業形態から整理してみると、できあがる作物が、同じ種であっても、全く以て、「似て非なるもの」であることがお分かりいただけると思います。

「有機」・「オーガニック」と称される作物が、高価で稀少だとされる現実に、何らかの違和感は感じないでしょうか。

もちろん、工業製品のような現代農法による作物と何がどのように違うのか私にはハッキリわかりません。

化学肥料を有機肥料に置き換えただけの仕組みにそれほどの違いはあるのでしょうか。

「奇跡のリンゴ」で有名な木村秋則さんの畑が、「現代農法」から

「自然農法」にシフトするのには、11年の歳月を費やす必要があったとあります。「有機農法・オーガニック」を飛び越えて「自然農法(自然栽培)」にシフトしたことになりますが、

著書の中で、・・・食酢が農薬の使用を避けるために選んだ資材として紹介されています。ほかに、ヒノキチオールや「ワサビの抗菌成分を利用した樹木用の塗布剤」も使う・・・、とありますが、これは「現代農法」や「有

機農法」と大差はないように思えてしまいます。木村さんがそれら2法を否定しながらも、殺菌効果のあるヒノキチオールやワサビの抗菌成分を使うのは、自己矛盾を自らつくり出しているような感じがしてならないのです。食酢は工業製品の場合がほとんどです・・・。

私は、決していずれの農法も否定するつもりはありません。

私が大切にしたいのは、人の健康を担保するための薬用植物は、「先人の知恵と原種植物」の組み合わせがベストであるということなのです。

これが私たちのいうハーブであって、今までのハーブの概念とは一線を画してしまうことでしょう。優雅さはない代わりに荘厳な秩序があります。

鬼才大橋一徳氏が造る

「先人の知恵と自然の恵みだけの融合の結果」
から生まれる薬用植物の錠剤。

その「恩恵が凝縮された粒」は、
作為的に人の手でいじらずに生育した植物であり、
その植物を静かにゆるやかに低温乾燥させ、
化学物質などは一切使わずに粉碎します。
その目的の一つは、粒子の表面積の総和を大きくするためだけです。
乾燥した植物を微粉末化し、
微量な蜂蜜を加え、科学的な添加剤は一切用いず、
それをただ圧力で固めただけのものがその1粒です。

もちろん満月を意識して刈り取った植物が原料となるわけです。

・・・・中略・・・・