

もののけ姫が問いかける命のリレー（その1）

～無菌主義の弊害～

無菌主義は私たちの責任回避から始まる

土はばい菌だらけ、野菜の生長点（株元）や皮は食べない。

ハウレンソウやコマツナの株元は生活性物質が極めて豊富なのに

生野菜はどんな菌がいるかわからないから熱湯で殺菌して酵素を壊し、ミネラルも

きれいさっぱり流してから食べる

・・・こんな滑稽な無菌主義、どうしてそこまで徹底して命の凝縮部分を捨て去る。

無菌状態はいつでも病原菌が繁殖できる環境。

だから、現代人はごく少量の菌で簡単に食中毒になる。

ますます、食材の完全な無菌化、腐らない添加物を要求され、調理場はまるで

手術室レベル。時々、加工食品に消毒薬の匂いが残る始末。

農業の世界でも同じ現象が・・・

土の中の微生物が少なかったりするとミネラルのバランスが崩れる。

作物の細胞が衰弱、そこを土壌病原菌が食べにきて病気が発生

それを菌が悪いからと土全体の全生命を薬品で殺す、土壌消毒をやる

すると、とりあえず病原菌がないので病気にはならないが、作物自身の生命力は確実に弱

まる。・・・そして数年後

いくら土壌消毒をしても、わずかな病原菌が侵入しただけで病気が激発、

作物は壊滅的な打撃を受ける。悪循環スパイラルだ。

病原性大腸菌 O157 は超清潔な生活スタイルの場合に重症化となりやすく

日頃からどろんこ遊びの子供には無症状

この現実を見て人は勉強する。

無菌化に血眼になるのをはやめ、良質の堆肥をたくさんに土に入れ、土の中をいい菌だらけにする方が効率的と考えた。

有機野菜は、畑の中の膨大な微生物の出す生理活性物質を吸収して育つ

土を元気にすれば強い野菜ができる。元気な野菜は農薬を使わなくても、虫はあばれ食いをしないし、病気にもならない。

弱い野菜を無理に危険な農薬で守ることより、まず畑を元気にして強い野菜を育てる

そんな強い野菜を食べる方が私たちの体にいいのは言うまでもない。しかもうまい！

実は人のおなかも土と同じだ。おなか畑（小腸）はお腹に根をはっている。

だから、おなかの中を無菌状態にするのは間違い。

自分を弱いままにして、いつまで相手（菌）を殺し続けますか？その相手（菌）に勝てると思いますか？しかもその相手（菌）はあなた自身だとしたら・・・

この深い問いは「もののけ姫」に・・・・・・・・・・Be continued

～吉田俊道氏・西日本新聞掲載「食育革命」より転載・追補修正