



懐かし 30年

THANKS 30TH

まほろば創業 30 周年の
ごあいさつ

まほろば主人 宮下 周平

「二世（30年）、事を成す」と申しま
すが、30年を経て、ようやく「まほろば」
の姿が現れたという思いでおります。

ここに、晴れて創業30周年を迎える
ことが出来ましたのも、偏に、お客様
の皆さま、生産者の皆さま、スタッフ
のみなさんの大いなる慈しみのお蔭に
よるものです。紙面を借りまして、改
めて、心よりお礼申し上げます。これ
からも、このご縁が何時いつまでも続
きますよう、一同励んで参りたいと存
じますので、よろしくお引き立てのほ
ど、お願い申し上げます。

THANKS 30TH

まほろばは、

「懐かしさ」

30年の長い道程を歩んでみて、今ハッキリ
分かったことは、「まほろば」は「懐かしさ」
であるということでした。

「まほろば」は何を求め、何をしたいのか、という問いに、中々答えることが出来ませんでした。それは「生命力」であつたり、「0・1テスト」であつたり、「小国寡民」^{ゼロワン}であつたり、「里山主義」であつたりしましたが、すべてを煎じ詰めれば、一言「懐かしさ」で括ることに気付いたのです。それは自分の心を最も適切に表現する言葉であり、誰の心にも入ってゆく優しい言葉でした。まほろばのあらゆる行動を突き動かすものは何か、と問われれば、「それは『懐かしさ』である」と、今では胸を張ってハッキリ答えることが出来ます。これが30年かけて出した、私の答えでした。

物の中に心が見えるように

「何をやっているんだろう」「僕は、本当に自然食をやりたいのだろうか」「いや、こんなはずではない」「別な道があるはずだ」と何時も自問自答して自分を苦しめていました。

しかし、曲がりなりにも、店を続けたことにより「これでいいんだ」「これが良かったんだ!」と思えるようになりました。

それは、言ってみれば心と物が融合したからです。理想と観念の中にのみ生きていた私

が、物心が私の中で溶け合うのに30年、いや50年要したからです。物の中に心が見えるようになったからだと思います。

理想と現実の狭間で

私が15歳の頃、数学者の岡潔先生が「人生は、情緒である。とりわけ古を懐かしむ心が、最も大切である」と語られる言葉に感動し、これを人生の指針にして生きようと決めました。それから人と異なる道を歩き始め、多感な青春時代は、身も心も削るような思いで過ごし、人の一生分の仕事を成して自分の人生は終わった、と思うほど突き詰めた絶望の淵に居ました。

そこに、今の家内が現れ、食によってイノチが救われ、世間との交渉がなかった私を、社会に押し出してくれました。そこが、まほろばの出発点でした。それから、死に物狂いで働きました。3年ほどで、支店を出し会社にするほど急成長しました。でも、発展すればするほど、自分の中で「これでいいのだろうか、こんなはずではない」と自己矛盾と葛藤に苛まされたのも事実でした。それは、若き日に培ってきた理想とは程遠い現実と向き合わねばならなかったからです。それでも、



家内の励ましや支えで、どうにか続けることが出来たのです。

創ることは、心の物質化

……ツールは「0・1テスト」……

そして、20年後、「エリクサー」を開発した頃から、物の中に心を織り込めること、あるいは心を物で表すことが、次第に出来るようになって来たのでした。つまり、現実社会

に、己の思いや夢を託す、現す術が分かって来たのです。それを実現させてくれたのが、むろん「0・1テスト」でした。それは、思いと物事を繋ぎ、あの世とこの世を繋いでくれるメソッドだったのです。その手技により、青春時代の東洋的観念や言葉が、中年時代の自然食による現実社会が、決して別物でなく、次第に一体になって行くことを体験し始めたのです。そこに、更に10年を要したように思います。

本質とは、情緒、実在感

今、30年一世を経て、思いが観念や言葉でなく、現実性を以てこの世に表すことが出来るのだ、という確信が持てるようになった気がいたします。「心は形を表す」という概念を漸く理解し始めたのです。ですから、思いは成ることが分かるのです。それは、何かと言えば、それはあの「懐かしさ」という情緒であるということだったのです。物事をジッと見ていると、その本質が観えてきます。本当の物は、その奥に何とも言えない普遍的な時空を超えた情緒が存在するのです。実在感なのです。その価値基準が、「懐かしさ」なのです。それが存在するか否かが、そのもの

が、真実か否かを決定するものなのです。

懐かしさの共鳴・共感

先日、千葉県神崎で「降りてゆく生き方」5周年のイベントで、主演の武田鉄矢さんと有志と一緒に登壇し、トークセッションをしました。その時、企画責任者の森田さんから、寺田本家さんのお酒を醸すエリクサー水の製造者として、水の解説を促された時、何故か、水の話でなく、



青年期の岡先生の話、とりわけ『懐かしさ』が私を駆り立てて来たことをお話ししたくなりました。すると、武田さんは深く感じ入って、「懐かしさ」を語り、皆さんも「懐かしさ」を語り出したのです。そして、3日間の会は『発酵は懐かしさである』という結論に、皆さんの暗黙の同意があったのです。翻訳家（「不都合な真実」へゴア副大

統領著」など）の方も登壇し、「もったいない」や「おもてなし」と同じように「懐かしさ」も翻訳できないと語っていました。

「懐かしさ」は、

まほろばのキーワード

このように、みんなの心を一つにさせてしまふ魔法の言葉「懐かしさ」。胸がキュンとする、何か黙ってしまふ言霊があるのです。

さざめくような郷愁、うねるような抒情、時間空間を超えて、向こうの魂と手を結ぶような感性。誰もが共有し、誰とでも繋がる心の里家のような言葉、「懐かしさ」。これを、これから「まほろば」の『キーワード』にして行きます。

「エリクサー」が何故不思議な働きをするか？ それは「懐かしさ」の塊だからです。「まほろば自然農園」の野菜が、何故イノチ張り美味しいのか？ それはみんな懐かし

く働いているからです。

多くのお客様が来られるのも、もちろん自然食品が有るからです、その奥に「懐かしさ」が在るからです。

まほろばとは

「懐かしい家族」

そして、従業員スタッフがこんなに長く働き務めるのは、そこに「懐かしさ」が待っているからだと思います。

本当に、まほろばは多くの方々に恵まれています。もったいないくらい与わっています。A・カーネギーの墓碑銘に、「自分より賢き者を自分の周りに置きし者ここに眠る。……」と刻まれているように、両腕になっっている大橋店長や島田編集長の優れた人格・能力を初めとする、多くのスタッフの素晴らしい働きと、思いやりは、何処にでも誇れる宝です。珠玉の宝石です。



まほろば自然農園、開園当時

こんな仲間にも恵まれてまほろばは幸せです。

そして、そこに届けて下さる生産者のおひとりとお一人、寄って戴けるお客様のおひとりお一人が、それは、『懐かしい』家族なのです。

「まほろば」とは何か？と問われれば、今は、素直に、『懐かしい家族』と答えます。

それが、最後の言葉だと、信じられるからです。

ありがとうございました。

THANKS 30TH

新たなまほろばの生き方とは

常務取締役・本店 店長 大橋 和則

この地に根を張り30年、永きにわたってご愛顧頂いたお客様をはじめ、沢山の生産者や取引先の皆様、そして苦勞を共にしてきた従業員のお陰と心から感謝いたします。

長くもあり、短くもあるこの間でしたが、語り尽くせない位の多くの出来事が有りました。

私が入社したのは、創業4年目の昭和63年12月。今から26年前。お客様も社長、専務も皆若かった。今では私を始め髪に白いもののがちらほら、顔には深い年輪が……。

その当時、自然食と言うとだけで奇異な目で見られる時代でしたが、そこにO・リングテストが加わり、更に怪しいお店のイメージが強く感じられていたと思います。周りからは、「自然食って何？」「まほろばって何？」「O・リングテストって何？（現在はO・1テスト）」

それまでは実家の有った美唄で農業をして

30周年＊お祝いの言葉

いましたが、父親の事業失敗を切っ掛けに一時は死も考え、人生のどん底。このままでは自分が駄目になると思い、第2の人生に選んだのが、まほろばでした。

色々な選択肢の中から、何故かまほろばに惹かれるものがあり、社長、専務との出会いやO・リングテストでの判断は衝撃的でした。

入社当時O・リングテストには興味が有りましたが、実は自然食にはまったく無関心で無知。社会人としても未熟者で、まったくゼロからのスタートでしたので、当時のお客様にはご迷惑をお掛けしたと思います。玄米菜食、食養、陰陽、食品添加物、魚のさばき方、仕入れ、配達、店内業務、見る物や聴くこと、全てに戸惑いながら、手探り状態で色々な経験をさせて頂きました。

入社当時は、会社とは名ばかりの個人商店で、本店は古い民家を改装した売り場面積が10坪程の、今では想像出来ない位の規模でした。今でも、その当時を知るお客様が数多くご利用して頂き、深いご縁を感じます。

O・リングテストを学ぶ内に食の大切さ、質の問題、消化能力によるバランスの変化、物質と精神の調和等など、食を通して社会の矛盾や環境問題、自然との共存、様々な分野へと発展し行き、それまでの価値観、人生観、既成概念が

大きく変化して行きました。「生命力」と言う言葉は新鮮で、それまで人生に悩み自分を見失いかけた時に、新たな芽ぶきを感じました。

次第に食べ物ではなく、其々の命を頂きながら自然の中で生かされていると思えるようになり、当たり前の食生活が普通に自然食なんだ、と体感しながら判って来たような気がします。

今までは兎に角、広めるために猛進して30年、多くの出来事が大きな学びとして今が有ると思います。今の思いや行動が、未来のまほろばをも形成していくと思います。社長や専務が作り上げてきたまほろばを、今後どの様に未来に継承していくか、今後の大きな課題だと思っています。

経済優先の世の中で物質的には豊かになった今日、その陰で色々な問題が蓄積しています。が、今後の新しい生き方として「里山資本主義」が俄かに注目され始めています。利益を上げる商品の流通から、思いを伝え付加価値のある商品を分かち合う。発想の転換によって地域を活性化させる新たな生き方、まほろばの目指す「小国寡民」と共に、「まほろば自社農園」を軸に模索していきたいと思っています。

創業以来変わらない経営哲学と、まほろば独自の一歩先を行く情報や商品をご提供し続け来た結果、自然食業界ではそれなりの位置に就く事が出来ましたが、現場では理想と現実のギャップがあり、特に従業員教育は急務と思っています。

色々の立場の人が共に助け合いながら働ける環境との思いがありますが、私も含め学ぶ事が多く、更なる努力を重ね、皆様に今以上に必要とされる会社を目指して行きたいと思っています。

今後もご指導ご鞭撻、更なるご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。



まほろばの意味 するところを逸 れることなく

常務取締役・編集長 島田 浩

まだまだ先と思っていましたが、とうとう、30年目のこの年を迎えることとなりました。

この間、まほろばは、たくさんの方に支えられ、励まされ、応援して頂きました。お客様皆様の常日頃からのあたたかなご支援とご愛顧に、そして、遠くから心をこめた品々を届けてくださる生産者の皆様、厳しい仕事を淡々とこなしてくれている仲間達に、心より感謝申し上げます。本当にありがとうございます。

はじめてまほろばに出会ったのは、ちょうど20年前の7月中旬、10周年の創業祭が終わった直後の頃だったように思います。

その頃私は、6年勤めた自動車部品会社を辞めて、工業デザインの道を志



し、2年間勉強をし直してしました。しかし、その過程で、自然の中に在る「美」という本質に目覚め、やがて資本主義の矛盾に気づいてしまったのです。

その結果、会社を辞めてまで志したデザインの道を捨て、自然と共に自給的に暮らす社会を理想に描いて、生まれ育った北海道に戻って来る事になりました。

ところが、夢はあっても、貯金は底をつく寸前。家では2歳の息子とカミさんが待っている…。そんな状況の中、たまたま電話帳で見つけたまほろばの広告に心惹かれ、門を叩いたのがはじまりでした。

それからあつという間の20年。麻生店での短いひと時も、厚別での3年間も、本店での店内業務でも、多くのお客様と出会い、今も変わらぬお付き合いを頂いている事、感謝に堪えません。

エリクサーが完成した年（1998年）の事、

「そういえば、島田君デザインできたよね」と社長に言われ、本店で



編集の仕事をする様になりました。

デザインと言っても私が学んだのはモノのデザインで、CG（コンピュータグラフィックス）も、グラフィックデザインも、ましてや広告さえも未知の世界。とりあえず文書ソフトのWORDを覚えるところから始まり、JRDのつり革広告や雑誌を参考に、見よう見まねで仕事をこなしてきました。

何とかエリクサーの事や、社長・専務の創ったまほろばの想いを、お客様にお伝えする橋渡しができればと思つてやってきましたが、十分な面も多々あった事と思います。どうぞお許し頂ければと思います。

10年前の20周年は、新店舗への移店の年でした。ところが、前年から思いがけず様々なトラブルに巻き込まれてしまいます。お客様にも御迷惑をおかけする事となつてしまいました。逆に力強い支えを頂き、振り返ると、その慈雨のおかげで多くの実りがもたらされたのだ、と今になってつくづく思うのです。このピンチこそが大きな気づきを与えてくれました。

30周年を迎えた今年、原発や放射能、TPP、戦争へ突き進む国のあり方等々、多くの困難を抱え、今一度私達の、そして自分自身の望む世

界、求める生き方が何か、「振り出しに戻って考える」と、のど元に突きつけられているのかのように感じています。

本当の安全とは何か、自然に生きるためにはどうすればよいのか……。水と空気の放射能汚染が絡む地球的規模の問題は、「自分さえ助ければ」ではどうにもなりません。

今、私達は、二つに分かれる道の分岐点に立っているでしょう。

ひとつは、工業化・効率化・情報化をこれまで通り推し進め、その結果、健康も、水や空気も、緑さえも失って、砂漠のような星の上で、戦争によって人々が殺し合い、ゆっくりと、やがて突然に、文明が崩壊してしまう世界。

もう一つの道、それは自然と共にある暮らし。美しい自然がよみがえり、人も健康で美しい心を取り戻し、誰もが本当はひとつにつながっているという真実に気付いて、ゆるぎない幸せを実現している。平和で、真の豊かさがあり、豊穣の実りと共にある暮らし。一人ひとりの本質への気づきが大きなうねりの周波となって世界を包み、やがて目の前にそれが実現してくれる事を、強く祈り、詳細にイメージしています。何も原始時代に戻る必要はありません。私達が取り戻さなければならないのは、

“自然に寄り添う心”だと思っています。

困難の後ろには必ず恵みが隠されている事を

信じ、忘れずに、そんな世界が生み出される基点となる様、そして、まほろばがこれからも、その言葉の意味するところを逸れることなく在り続けられる様、自分に与えられた使命を全うできる様に、努力してまいりたいと思っています。

これからも、皆様と志を共に歩む事ができれば幸いと存じます。今後とも末永きお付き合いの程、どうぞよろしくお願い申し上げます。

THANKS 30TH

心豊かに、美しく

厚別店・店長 穂積 豊仁

夏の強い日差しを受け、生命活動盛んにする、木々、草花。

野菜や、果物の、溢れんばかりの生命力を、今日も頂ける喜びを感じるこの時期に、まほろばは、30周年の良き日を迎えることができました。

これもひとえに、支えてくださる、お客様、生産者の皆様、従業員、すべての関係者の皆

様方のおかげでございます。ここから、感謝申し上げます。

食すること＝生きること。

安心安全な、食への関心が高まる中、まほろばの、生命力豊かな食品を、頂くことによって、健康で、明るく、元気に日々を過ごし、それぞれが、与えられた生の期間を、全うし、心豊かに、美しく生きていける、そんなお手伝いができれば、うれしく思います。

私たちは、このかけがえのない地球で、自然の恵みを受けなければ生きられない存在です。

足るを知り、謙虚に生きていきたい、そう思わずにはられません。



おめでとう 30年

お客様・関係者様 からのお言葉

THANKS 30TH

まほろばの萌芽

食養家 阿部 一理

宮下周平社長との出会いは、34年も前のことです。

神戸のある会に足しげく通ったところで出会いました。

第一印象は、大変^や痩せていて、寡黙^{かもく}で理知的な風貌^{ふうぼう}の中に、眼光鋭く修行を積んだ高僧^{こうそう}の風情^{ふうせい}でありました。その会での宿泊の折、私の自然食、《食は生命なり》の講義を、車座になって聴く面々の一番外側に坐って、じつと耳を澄ませてくれていたことを、まるで昨日のように想い出します。



精進料理の会でありながら、添加物・化学調味料や白砂糖の害はあまり意識していなかった^なので、ワンランク上の食生活を目指そうと力説したものでした。

そして、今というO^{オー}・リングテストを紹介しながら食物の選び方、陰陽調和の料理法、自然農法的重要性、宇宙の成り立ち等々を、夜の更けるのも忘れて話させていただいたのです。

当時は、未だO・リングという言葉は無く「筋力テスト」と呼んでおりました。

私は埼玉のカイロプラクティックの先生から教わって、大変衝撃を受け、日夜研究を深めていた頃でした。

その不思議な方法を簡単に記してみましよう。

《被験者をうつぶせに寝かせ、左右の足を揃えてマジックで一直線に線を引き、被験者には何を乗せたか判らないようにして、背中に調べたいものを次々と乗せて比較して行きます。》

敏感な人だと、有害なものを乗せた時に、片方の足が伸び、もう片方が縮み、その差が10cmにもなる人がいるのです。微差ではなく、大差なのは、流石に驚いたものでした。》

その変化の大きな人たちが、いわゆるOリングテストにおいても、歴然とした違いを示す人たちなのです。

そんな中で一人宮下社長は、異彩を放っておりまして。

私の御紹介した「筋力テスト」から、大村恵昭博士の「バイ・デジタル・O・リングテスト」を経て、さらに、まほろば独自の「O・1テスト」を生み出したのです。

現在の名実ともに、日本一の呼び声高い自然食品店「まほろば」の誕生の萌芽であったのでした。

マクロビオティック創始者の桜澤如一の最晩年の直弟子、奥様の宮下洋子（ヒロコ）さんとの運命的な出会いもその頃のことでした。

やがて自然農法の福岡正信師に薫陶を受け、現在の「まほろば」へとつながるのです。『今』が存在するタメに、過去の一切が必然だ』と言われますが、その人の強烈な想いが、引き寄せるとも考えられます。いわゆる「本気度」の為せる引き寄せの法則なのです。

さらに宮下夫妻の家系が、共に超古代文献として夙に名高い、『宮下文献』・『竹内文献』の縁の両者であったというのですから、ナントモ不思議なドラマチックなことでありますことか……。

実は、私がそんなキューピットの役割を果たしていたのを知るのに、暫く時間を要するのでありました。

今明かされる「まほろば」誕生の秘話の一端であります。

「30周年オメデトウ!!」

「とにかく嬉しい!!」

ここまで育てて頂いたお客様、生産者の方々お一人、お一人。そして、素晴らしい社員の皆様。

私の夢でもありました、食べ物には自然が当たり前、「自然食品店」ではなく、「当然食品店」と称すべきと思っていました。

世界のホンモノの食品店の模範として、これからも、地味ながら一緒に歩ませて頂ける喜びに、胸が一杯であります。

THANKS 30TH

あれから30年

札幌中央市場米内青果(株)会長
米内 功
(株)オルガニコ花野菜代表

米内 功

幼い頃からの知人で、野菜やもやしを販売している最寄りの青果卸売りの方から、央ば慌てぎみに、

「おいおい助けてくれ。俺には分からない



が、何かお前の売っているあの長いものが、凄く良いというんだ。夫婦で来てよな、『是れならいいね』と、夫婦二人で言つては共に手の指をかけ、互いに引きあつて言うんだ。

「やあや、俺には何が良いんだか全くわかんねえけど、あの長芋なんぼある？ 全部俺にくれ。やあや、やあや…」

と言うんです。

「そんなに不思議がらずして、何がいいのか尋ねなさい」

と幾度か伝えると、逆に二人で行なうオーリングテストのテストイングに、本人は関心が高く、尋ねられなかったのだ、と思いました。

私も少しずつ思いを寄せ、逢つて見てみたいな、と思い始めました。

今にして思うに、その品の生産農家は、篠路で昭和初期から親子三代に渡り長芋や牛黄作りをされていて、土壌環境も適地であるゆえ、甘味も抜群のみならず、品種による粘りと甘さがなお抜群なんです。しかし、収量が少なく、芋の形状がよくない為、他の方々は夕張の種に品種を変えている時期でもありません。

その後、まほろば宮下周平さん御夫妻に御会いでき、色々と教えを頂く事に成りました。

あれから30年…。野菜の事、果物の事、地球環境の事、懸命に生涯をかけて地球環境保全と人々が食する植物達の事と、それは、それは、万物の霊長として有るべき姿の話と、多種多様なお話を頂きました。

また、九州で「全国環境保全型有機栽培」の実施をし、尚且つ、全国にその地球保全と、環境保全の大切さを訴える宮崎県綾町の「郷田稔前町長」さんへの訪問もし、ご紹介を受けたり、山形の農民作家で有名な「星寛治先生」宅を訪問し、面談頂いたり、数々の教えを頂くこととなりました。

人は人 人は人の子 人は人

人は人でも 人の世の人

人の世の仲の人

人の上に求められる人だ

それらが、まほろば代表主人であり、社員・店員も皆さん、其の精神に準じている。これから一同、世の為、人々の為、末永い御活躍を心から願って止みません。

30年もの長きに渡り、本当に有難う。

THANKS 30TH

妥協せず、真理を 追究した30年

二七〇町 (株)薬食館 代表取締役

大平 学

この度は、「まほろば」開店30周年おめでとうございます。

思い起こせば、周平さんとの出会いは33年前になります。

当時私は、小さな頃からの虚弱体質を何とかしたいと試行錯誤するなか、「和蔵会」の片山雄介氏との出会いがきっかけとなり、「マクロビオティック」と「野口整体」の門をたく事になりました。まさに、私の人生のターニングポイントとなった時期でもあります。

ちょうどその頃、食養指導で全国各地で講演活動をする阿部一理氏とも知り合い、そのご縁で周平さんを紹介されました。その頃の周平さんの事は、この書面に書いても良いのか？と悩んだ結果、文字数に限りも有りそうなので、止めておきます。

30周年＊お祝いの言葉

しかし、あの時のキリリとした修行僧のような坊主頭に透明で澄んだ目、静寂な魂を感じさせる佇まい。そして直感的に「この人は深く親しい付き合いになる！」と確信した事を、今でもはっきりと覚えています。

その後、私は漢方相談専門の薬店に勤め、同時に整体も始める事になりました。その頃、仕事関係の知人からおもしろい人に会わせたいと言われ、出向いた所に居たのが宮下夫妻。最初の出会いから3年が経っていました。その時は、あの坊主頭ではなく、以前とは違い少しふつくらとしていましたが、周平さん人間違いはないと思いました。ところが、終始伏し目がちで私とは目を合わせようとはしない態度に、音信不通になっていた3年間の重みを感じました。そしてその場は何も言わず別れたものの、私はいてもたつてもいられず、早速家を訪ねました。すると、林マンションとは名ばかりのぼろアパート。なんと、その2階が宮下夫妻の住居兼自然食のお店と言

う、今では想像もつかない



程のお粗末なものでしたが、そこが「まほろば」の出発点となった訳です。そしてこれまでの事、今の状況など話は尽きませんでした。驚いたのは、日雇労働で稼いだお金で商品を仕入れ、真冬に自転車でも何十分もかけて商品を配達していることでした。

あれから30年。時代の流れに後押しされた部分はあるにせよ、ここまでの発展を遂げたのはひとえに「0・1テスト」を芯として決して妥協せず真理を追究し、良い物を創り提供する事にこだわり通した結果だと思います。又、洋子さんの「インテグレートマクロバイオティク」の理論も、とかく観念論や経験則に偏りがちな食養界に新たな方向性を与

え、食養の世界を大幅に広げた功績は偉大です。

また長きにわたり「まほろば」を支えてくれている大橋さんや島田さん、多岐にわたる仕事をこなす店舗スタッフ、農園スタッフ、ボランティアの方等の協力があつて今の「まほろば」があるのだと思います。

宮下夫妻に出会えたご縁、更に冒頭に書いた私の人生に大きな影響を与えてくれた和蔵会の片山雄介氏や阿部一理氏と「まほろば」とのご縁など、全てがご縁で繋がりが各々がこれからもさらに意味深い人生を送るのだろうとしみじみ思います。そして、このご縁に感謝すると共に「まほろば」の益々の発展を心よりお祈りいたします。

これからも、次世代のために良いものを残してくれる事を願い、お祝いの言葉とさせていただきます。

おめでとう
30年

—まほろば30周年創業祭に寄せて—

THANKS 30TH

本物への道標

共働学舎・新得農場

代表 宮嶋 望

創業30周年おめでとうございます。

「クリームチーズ」で始まったお付き合いが、30年近く続いている。宮下社長から電話があつてまほろばの最初のお店に、すぐにクリームチーズなどを持って札幌へ走った。そこでO・リングテストと出会い、非常に興味を持った。それは「本物」へ近づく道標に思えた。

「本物」という言葉ほど怪しいものはないと思つているが、どうも日本人は、本物の食べ物があると思つている。米国で「本物の食べ物」と言ったら、首を傾げられてしまう。砂漠の民に至っては「何を贅言言つているのだ」と怒られそう。しかし、20年ほど前、日本では「ほんものの…」という表示が流行り、日本人は「ほんもの…」とあると、手に取ってしまったのだろう。それは豊かな自然の中で食文化を育んできたから、天然の恵み

としての味を本物としてしっかり掴み、人為的な効率主義からくる微妙な味の差を識別する舌を持つからだだろう。その後、「生産地表示」とか「トレイサビリティ」とか、「HACCP」等の安全表示が必要となり、大変に面倒になった。そして「ほんもの」の表示は消えていった。それは「ほんもの」の言葉の裏で嘘がまかり通つていたからだだろう。そんな



中でもまほろばではO・リングテスト(バイデジタル・オーリングテスト)を続け、本物を求めるお客様の信用をしつかりと掴んでいる。これこそ本物に行き着く道のりを示しているのではないだろうか。

30年近く前に遠赤外線を出すセラミックスを

つくりうと、宮下社長夫婦の行うバイデジタルテストに参加して六角錐を作り出した。しばらくして、水の浄水器を作りたいからセラミックスの配合、浄水器構造のテストを手伝うことになった。次々と未知の世界へ誘つていくテスト結果に、必死に科学的な推論をつけることが楽しかった。結果として「エリクサー浄水器」は、素晴らしい水を作り出せるようになっていた。その水のおかげで、十勝清水町の高橋先生もうちの息子も大変な交通事故から生還できた。

その説明文を読んだ藤原肇先生(※)から声がかかり、旭川でDr・キャラハンの話、電磁場のエネルギー場の話、水の分子の話などバイデジタルテストに導かれて推論した領域を、先生はメタサイエンスと呼び、軍事機密や利権により封印されている領域を、どうして知っているのかと問われた。そこが自然そのものの仕組みを科学する本物へ至る領域のはずだが、現在の状況はどうもはつきりしない。その霞のかかったような視界のなかで、本物の方向を示し続けているのがバイデジタルテストのように思う。

いのちを活かし、いのちを護る食べ物の神秘は、まだすべてを現したわけではないが、

THANKS 30TH

まほろばさんに支えられ、お客様に励まされた30年

栗山町日出

寺島正晴・三江子

開店30周年おめでとうございます。
店を開いてから30年、今どんな気持ちですか？

バイデジタルテストが示すものは確実にいのちを護る「本物の食べ物」だと確信している。

長年、まほろばのこの姿勢に接していることが出来ることを本当にありがたく思います。これからも続けていって欲しいと、切に望んでいます。ありがとうございます。

(※) 藤原肇…国際問題のコメンテーターとして世界情勢のその裏側を深く掘り下げている。(著書「生命知の殿堂」「さらば暴政」他)



若き頃の寺島さんご夫妻と芋畑

まほろばさんご夫妻とお会いしてから、25年ぐらいたちましたでしょうか。

こんなに長い間、お付き合いさせていただけたなんて本当に有難く、なんとお礼を言っているかわかりません。

娘が中学生だったと思います。

「お母さん、まほろばさんと言う方から家の野菜おいしい、と言って電話をくれたよ」と言つて、畑に言いに来たんです。

「そう」と言つて、ほめて下さる人もいるんだと思っていました。

その頃は、まだビニールハウスもなく、露地の野菜を作っていたのです。

後に、奥さんから電話が有り、「お宅の野菜、とてもおいしいですね。ほかに何を作っているのか？」

「ののですか？」と聞かれたので、夏でしたので、きゅうり、トマトの他にスイカを作っていたので、札幌のお店にスイカを届けた様に覚えていました。

秋に二人で日出まで来られて、天地君を抱いて、まだ一歳にならなかったのではないのでしょうか？

白菜畑を見られて「この白菜ください」と秋漬物の時期に届けたのです。

それからが始まりで、私達も若くて2t車のキャンターに乗って野菜を運びました。

大根、キャベツ、南瓜、いも他、えとせとら・・・

野菜は作っても芋は作っていなかったのですが、家の山畑に作った芋を、ご夫妻が気に入って下さり、市場に出すことなく、全部まほろばさんに買っていたいたのです。

そのお金で、長男を大学に入れてあげる事が出来ました。

同封した本(『全国安全食品購入ガイド』)にも出ています。究極の芋と褒めて下さったんですよ。

そんなこんなと4、5年ぐらい続いたでしょうか。



『主婦の友』'90年2月号付録『全国安全食品購入ガイド』に掲載されたまほろばの記事

そうこうしている内、私が体をこわしてしまい、まほろばさんから私の家の野菜が消えていったのです。

O・リングテストで見つけて下さった野菜、いも、苗物でしたが、あの頃は本当に、まほろばさん、お客様には、大変なご迷惑をおかけしたと思います。

この紙面をお借りしてお詫びさせて下さい。

今は米だけ買っていたんでいます。

“おぼろ”、もちもちしていて、冷めても美味しいお米です。

今年は、春がとても良い天気で、子供達、孫達、家族全員で、もみ蒔きをして一ヶ月あまり、一生懸命主人が育てた苗、5月21日から田植えをして、今は田んぼ一面青々と元気な稲の苗が育っています。

今年もO・リングテストで受かったら、新米を届けたいと思っています。

とりとめもなく書きましたが、私達の農業はまほろばさんに支えられて、お客様に励まされてやってきた様に思えます。

まほろば様に出会えていなければ、子供達を育て世に送り出して上げられなかったかもしれません。

本当にお世話になりました。有難うございました。

昨年、社長と何年ぶりにお逢いしたでしょう？ お変わりなく、奥様も一生懸命、農園で働いていらっしゃるの事、お二人とも体には充分気を付けて、まほろば二世さんが後を継いでくださるまで頑張ってください。

30年の“あゆみの本”出来たらいいね。お店で働く皆様も元気でお店を支えて下さいね。

そしてお客様、今30年前振り返った時に、まほろばさんの食品を食べて病気もせず元気で暮らしてこれたなあと思ったら、本当に幸福ですよ。

これからも又30年、まほろばの良い物を食べ、健康で生きて幸福だった人生を振り返れますよう、願っています。

最後に、私達も日出の農地を離れる事があれば、まほろば農園でお野菜作りをお手伝い出来たらいいなあ、と思っています。

では、社長始め、社員皆様方のご健勝と、まほろば店の益々のご繁栄を御祈念申し上げます。

今日、30週年、おめでとうございます。

THANKS 30TH

お客様の幸福と健康 を願うだけの30年

総合自然食品ふきのとう

店主 佐藤 健一

いつも皆様には一方ならぬお世話を頂きまして、誠にありがとうございます。

さて、宮下社長様、奥様、まほろばの皆様、このたびは、30周年という大きな節目をお迎えになった事、誠におめでとうございます。心よりお喜び申し上げます。
◀┐┌▶

思えば25年前、私どもが地元生産者達から有機栽培野菜の販売所の開設を依頼され、自然食品店としてお手本になる店舗を見学に東京や大阪を廻り、最後に札幌市を3日かけて廻り、自分の理想とする店がなく、帰り道に厚別店を見つけて最後の期待をかけて入りました。

そこには理想以上の食品や雑貨が並んでおり、ワクワクする感動を覚えました。
宮下さんが書いた独特の隷書体POP、落ち着いた店内で野菜、果物、海産物、生鮮食

品がたくさん並んでおり、木箱に入ったリンゴやかんきつ類からはとても良い匂いがしてきます。

毎週出している手書きのB4の会報もたくさん置いてあり、いくつかの商品について詳しく説明したり、産地訪問した感想などが書かれておりました。

豚肉の良い面や薬剤、小豆島のオリーブオイルの産地情報や品質の高さ、天然の魚にもリン酸塩が使われていることなど、消費者の立場での欲しい情報や生産者の立場での熱い想いなど、読んでいるうちにそこへ行つてみたい衝動に駆られる見事な文面でした。

「すごい！理想としていた以上に生鮮品から調味料、洗剤まで素晴らしい商品が揃っている！」

「この経営者は並みの知識で書いているのではない！」と直感しました。

なんとという幸運、なんとというタイミングでしよう、丁度その日は店長が休日で、宮下社長が朝の市場から戻ってきた瞬間でした。

10分も時間差があれば、宮下社長にお目にかかれなかったでしょう。



朝の忙しい中、コーヒーを飲みながら2時間、まほろばさんのコンセプトや品揃えなどのお話を聞かせて頂きました。

*農産物や無添加食品、海産物などの選定は筋力テストですべてしている

*無農薬栽培、産直でも良いものは2割ほどしかない

*無添加食品でもすべて良いとは限らない
正に「目から鱗」の話ばかりで、あつという間の2時間でした。

それから2ヶ月後、「総合自然食品ふきのとう」を開店し、頼まれて契約していた農家の青年たち8人の野菜が店頭に並びました。

当時は少しでも有機肥料を入れれば、「有機栽培」の名称で販売していましたので、「完全有機栽培・完全無農薬」という名称で自信をもって販売を開始しました。

各新聞社から取材が殺到し、NHKも来て全道に放映され、とても良いスタートを切りました。

早朝から農家を廻って収穫した野菜を取りに行き、店頭で販売してきましたが、時間とともにお客様から良い評価を頂けません。

「甘味や香りが無い」

「一般の野菜より日持ちがしない」

「スーパーの野菜の方が美味しい」

など、親しいお客様からは苦情が多く、八方塞がりの状況になってしまいました。

一般の小売店より、この業界はお客様との信頼関係が強くなっては成り立たない業界と言えますから、眠れない日も多くありました。

そこで宮下社長へ電話し、筋力テストをお願いし、15種類ほどの野菜を送りました。

結果をFAXで送られてきて、送った野菜すべてがペケですごいショックを受けました。

内容は「農薬の残留度」「土壌の養分力」「野菜の栄養バランス」などを書いて戴き、

「完全なものはどこにもないですが、昨年まで化学肥料や農薬を使い、それらの残留度を消すためには5年ほどはかかると思いますが、強い農薬を使った畑では除去するには相当の時間が必要になります。無農薬で栽培するのは一つの方法ですがすべてではありません。単なる農薬の残留性だけでなく、身体を活性化させるすべてのバランスが揃っていて、食べた人の健康に寄与するものでないとホンモノの野菜とは言えない」とのご指導を頂きました。

それから有機農法に関する本をいろいろ読みましたが、実に難しいことが理解できました。

「これ以上、消費

者に形だけの野菜を売ることは裏切りになる」と思い、7ヶ月ほどで8人の生産者とは契約を解除し、それからは、この25年間まほろばさんから週に2回野菜や果物を送って戴いておりませんが、ふきのとうがこうして25年間も営業させて頂いているのも「まほろば0・1テスト」のお蔭です。

スーパーの野菜とは、雲泥の味の違いがあります。

それほどもほろばさんの筋力テストは細部まで瞬時に判断できる、まさに「瞬間超能力検査法」なのです。

野菜や果物が入荷すると箱を開けた途端、それぞれの野菜の匂いが店内に広がります！



特に果物は見事に柑橘系の香りや、イチゴやリンゴの香りが店内に漂ってきます。常連のお客様たちは、

「今日はどんな野菜が入ったの？」

と寄ってきます。

「このリンゴ凄い香りが強いね」

「この柑橘系の果物はなんて云うの？ 珍しいね」

など話題がどんどん出てきます。

本当にありがたいです！

こんなことは、今まで一度もありませんでした。

この25年間の中で送っていただいている農産物や海産物の中で味が悪いとか、品質に問題があるとかの苦情はまずありませんでした！

それだけまほろばさんの筋力テストの精度には驚くものがあります。まず、常識的には考えられません。

「本物」とは表面的な理屈で人工的に作った形のものではなく、長い時間をかけた土作りの中で手間暇をかけ、栄養価のバランスが取れ、最終的には食べた後に身体に寄与する

「生命力」のあるものでないと意味がありません。

自然界や身体に不自然、不適合なものは、それを消化、分解、代謝するには食べるほどに、身体に無理な異常をもたらす危険性があると考えられます。

まほろばさんのお蔭で、こういうことを送られてくる農産物で勉強させて頂いています。

真理を求め30歳までに一般の人が一生をかけて学ぶ知識や経験を成し遂げた、と風のうわさで聞いたこともあります。

なるほど、初めてお会いした時に、宮下社長の目を見て「なんと澄み切った目をしているのだろう」の意味が分かりました。

しかし、宮下さんが中国仏教の次期代表という立場の中で、自然農法の教祖的存在だった愛媛の「故福岡正信」の『わら一本の革命』を読んで信仰の道を捨て、自然食品普及のために立ち上がった、と云います。

それは外に神を求めるのではなく「自分の中に神はいた！」と悟ったのでしょう。



理想とする「小国寡民」を求めてきた30年の中で、全国の自然食品店も驚くオリジナル性と癒しの店作りは全国に「まほろば」の名が轟き、経営者や文化人が多数学びに来る「聖地」にもなっています。

店内にはまほろば農園で収穫した野菜を中心に無添加食品で作る小さなレストラン、筋力テストで開発した商品や世界中から採した3000種類も並ぶ商品群に圧倒されます。

専務の奥様は20年も前から「まほろば自然農園」を開設し、毎年100種類以上の野菜を無化学、無農薬で栽培しお客様に提供しています。

男でも困難な有機農業を、女性でここまでやれる人もいないでしょう。

50年以上も前からマクロの勉強と徹底した実践生活の中で筋力テストと出会い、理論理屈の世界から、個人別の栄養指導方法を見出し、多くの方々を筋力テストとそこに合った食品、栄養指導で救ってきていると聞いております。

私も何度か奥様が筋力テストで体調不良の

方に栄養指導をしている場面も見ておりますが、今までの栄養学を超越した凄いものがあります。

「今のあなた玄米は合いませんよ」

もつと豚肉や魚を食べてください」

「このサプリメントより、この油を摂って下さい」

「感謝ができる人は病気の治りも早いのです」

などその人の体内情報を瞬時に見抜いて的確にアドバイスします。これで救われていた方は数知れないでしょう。

独身時代から本州で自然食品店をしながら栄養指導をしてきて、今のまほろばさんをここまで進化発展させた具体的な力と能力は奥様の存在なしでは語ることができません！

女性として、人に言えない幾多の困難や辛い悩み、苦しい日々もあった事でしようが、男にも真似のできない信念と行動力、勉学の日々の裏には自分自身の慢性的な病があったと聞いております。

その苦しみを乗り越えたからこそ「悩み苦しんでいる人を救ってあげたい」の深い想いにほかなりません！

家庭と経営と健康相談、そして早朝からの農園作業、ゆっくり安らぐ時間や旅行すらなかった数十年の歳月には、私たちには理解で

きない多くの葛藤もあった事と思います。

今度は少し安らぎの時間も持って、新たなご指導をして頂きたいとも思っております。

おそらく「まほろばさんの30年」は会社としての業績や利益の追求ではなく、お客様の幸福と健康を願うだけの時間だったのではないかと察しています。

その暖かさと気使いはスタッフの方たちまで浸透し、「人間の理想郷『まほろば』」は店内の空間に広がって癒しの和が漂っております。

大橋店長さんはじめ、皆様にはお忙しい中いつも細かい対応をしていただき感謝しております。

時代は変化していく中で、今世界の国々から小さな自治体に至るまで経済成長主体の価値観が崩れ、宮下社長が以前より提唱されている「小国寡民」に入る時代がくるでしょう。この、30周年を基点に、いずれ世界に羽ばたく「癒しのパワー」を宮下社長が開発するかもしれませんね。

新たな時代の幕開けに期待すると共に、皆様のご健勝とまほろばさんの益々のご発展を、心よりお祈り申し上げます。

THANKS 30TH

30年の思い出

株式会社ヤマヒサ

会長 植松 勝太郎

自然食の店まほろば様、創業30周年おめでとうございます。

宮下社長様ご夫婦、スタッフの皆様方の御努力の賜と存じます。心よりお慶び申し上げます。



私共、株式会社ヤマヒサがお取引させて頂いて30年、創業以来のお付き合いを頂いています。

思い返しますと、昔ながらの醸造方法で国産の原料を用いた醬油づくりを手掛けて10年余り、より多くの消費者の皆様方に安心して食せる品物をお届けしたいと願っていました時に、北海道、札幌と云う遠い地のまほろば様よりお取引の引合いを頂き、当社まで工場見学にご夫妻でお越しになられ、とても真面目で信頼のおける人柄に接し、今日迄永いお取引をさせて頂いております。

「ご夫妻の畑で採れた『とうもろこし』、幻の鮭「時不知」等折々に北の大地の恵み、北海の味をお届け頂き、初めて知る味に家族一同舌鼓をうち、親しい信頼される関係を築いてくれました事、大変ありがたく感謝申し上げます。

私自身何年かに一度しかお店に訪問する事が出来ませんでしたが、その度にお客様のニーズに合わせた商品群が増え、そうした中にも安全・安心な信頼のおける商品で客層を拡げてこれ現在のお店になられたのだと思います。

宮下社長の素晴らしい書、知識の豊富さ、実践の精神。これからも奥様と共に健康に留意されまして益々発展をねがっています。

THANKS 30TH

まほろば川柳

札幌市西野在住 土橋 順

○まほろばや 神のご加護か仏の道か
つかず離れず30年

○まほろばや 道都西野に早や二十世
やまとの国はこそぞと詩つ

きらめく心水 手中にのせて

○風雲をくぐりて強し愛（禪）の道
無垢に商い30年

からずも遊ぶ つくばいの水

○七色のチャクラを研く宝気水
言葉無しとも 人導いており

○桜咲き 鯛の目ウィンク感謝ディ



（編集部注：開店当初の雪の中の配達で、凍った自転車のチェーンを溶かすため、社長にお湯を下さった方のお一人です）

○この指止まれ まほろば店

食つ夢ごやる ここかしこ

○姑を怒らせており嫁の素

優しく喉を撫で通る

昔は我も嫁ごりよう

○無垢の目で味噌をほめおり 商の鬼

以上、開店以来30年お付き合いしている、

しつこい客

THANKS 30TH

未来へつなぐ メソッド

タカコナカムラ・ホールフードスクール代表

料理家 タカコナカムラ

まほろば30周年おめでとうございます。

私は、宮下洋子さんとの出会いから11年になります。「まほろば」といえば、「エリクサー」という印象が強く、初めてご夫妻にお会いしたときは、あのエリクサーの開発者なんだ…。と胸が高鳴ったことを今でもよく覚えています。

その後、札幌の本店や農園を訪ねるたびに、私は、自称「宮下チルドレン」と呼ぶほど、宮下洋子さんの食や農業への取り組みに魅かれていきました。

その頃、タカコ・ナカムラホールフードスクール福岡校の立ち上げに尽力を下さった安武千恵さんとの出会いがありました。彼女は、乳ガンで、何度か再発を克服し、食事療法でガンと闘病中でした。2008年、私は宮下洋子さんに超・無理無理、食事療法の相談を

し、亡くなるまでの間、ずっと宮下さんがサポートをしてくださいました。医師から余命2週間の宣告を受けていました。

宮下さんは、「夜中でも明け方でもいつでも不安になったら電話してきなさい」と言われたそうです。実際、店と農園をやりながら、福岡と札幌の時空を超え尽力をされました。

宮下さんの誠実で心ある励ましの言葉は、どれほど千恵さんやご家族を勇気づけられたか。千恵さんの闘病、子育てのエッセイは、2012年『はなちゃんのみそ汁』（文藝春秋社）として出版され、愛娘はなちゃんは、テレビや雑誌でたびたび紹介されています。この夏も「24時間テレビ愛は地球を救う」でドラマ化が予定されています。その本の中にも、宮下さんのことが書かれています。

千恵さんは最後まで「タカコさん、元気になったら、宮下さんの農園を手伝いたい」と話していました。

残念ながら、安武千恵さん33歳で他界。今、若い人たちの乳がん、子宮ガンが急速に増えています。



私は千恵さんの死をきっかけに、理由なく動物性をとらない、バターや乳製品もダメという間違った健康法がダイエットのひとつのように広がっている社会現象に、病気の原因のひとつがあると思うようになってきました。

私は宮下ご夫妻のメソッドが警告を鳴らすきっかけになると感じ、宮下洋子さんを東京にお招きし講座を開講することをお願いしました。

その講座名を「インテグレートマクロビオティック」としました。それは、宮下さんのマクロビオティックの創始者である桜沢如一への深い尊敬と新しいステージへの扉を開いてほしいという想いから提案させて頂きました。

宮下さんは、「えー、インテグレート？ちよつとねえー」と躊躇されておりましたが、最後は快く引き受けてくださり、東京での開講が実現しました。

宮下さんの経験と知識にどれほど、私や関係者も助けられたかは文字にまとめられないほどです。

最後に、私が宮下さんにいわれて一番うれしかった言葉は、

「この年になり、親友ができてうれしいわ」ほんとに、女性の場合、家庭や仕事をもち、この年になると親友など簡単にできるものではありません。

宮下さんの声を聴くと、教会の鐘の音やヒーリングミュージックを聴くような癒しの音色を感じます。

これからも、まほろばが北緯43度の北の聖地として発展されることを心から願っています。ずっと、「宮下洋子おっかけ隊」でいたいです。

いつもありがとうございます。がとうござい

おめでとう
30年



本店、旧店舗の前で。