

調理用LOA 『あい』

キッチンがもう一つの農場です。食品工場です。



『あい』は愛という意であり、饗ふ＝食物を調べて(過不足なく)もてなす、ふるまう、という心です。

私たちの命を支えてくれる「大自然の恵み(食)」に感謝の心を持ち、「食」の全ての命(情報)をいただけるようにとの願いを込めています。炊く、煮る、蒸す、揚げる、蒸かす、炒める、沸かす、温めるという調理の殆どの場面と、保温や保冷、保存などにも有効にお使いいただけるようにしました。

日常の私たちの食卓に上る食材の殆どが現代科学(農薬、殺菌剤、食品添加物、抗生物質等)の恩恵?を受けたものです。我が家に来た食材はあたたかく迎え入れ、LOAで一度栽培し直し、加工し直すことで本来の生命を余すことなく、安心して戴けるようになります。

元付け(水、電気、ガス)と併用しますと、水道水に触れた食材は蘇り、冷蔵庫の中では収穫時のままのような鮮度を長く保ってくれます。調理される時は最高の環境(水、電気、ガス、そして『あい』)の中で、食材の内容が引き出され、調和されていきます。正に、「食」のハーモニーです。

他には、浴槽や熱帯魚等の水槽、農業、浄化槽など多岐に亘って、色々工夫してお使いください。水や油の活性や鮮度保持、そして空気などの流れの中に置くことで、環境の浄化にもお役に立てると思います。

除草剤も農薬も化学肥料も使わないで栽培された米や野菜、果物。そして、抗生物質等を使わない飼料で育てた家畜や牛乳、防腐剤や食品添加物も一切使わない加工食品を選んで食べたい!

このような願望が叶うといいですね。これを実現するには、半世紀以上にタイムスリップするしかありません。このような状況の中、食の安全の問題に早くから気付いていた篤農家と呼ばれる人たちは、くすり漬けの農業から脱皮しようと懸命な努力をされてきておられます。少しずつではありますが、農薬や化学肥料を使わない農産物が増え始めているのも事実です。このような篤農家の方々に感謝です。

もしも、私たちが病気になった時、病気だからといって頭から農薬を撒かれたらどうでしょう。元気になりますか? そんなことは決してありません。農業の現場では大量消費、大量生産、利益追求の陰でこのようなことが半世紀も続けられてきました。病気になった野菜に農薬が掛かると、野菜の力(エネルギー)は当然落ち、周りの微生物や小動物、昆虫(益虫)など多様な多くの生き物までせん滅させます。更に、死骸だらけの土は固くなり作物の栽培には適さなくなっています。その結果、本来の生命とはかけ離れた野菜や米、加工食品を戴くことになり、私たち人間の生命力や健康にも少なからず影響を及ぼし続けていると思われれます。

- ・農薬や化学肥料を減らせる方向で栽培できる。
- ・防腐剤など使用せず鮮度が保てる。
- LOAはこんなことにも挑戦しています。