

・意識に基づく農業・ヴェーダの音の活用・純粋性

# 日本初！意識に基づく農業 ヴェーダ農法 「ヴェーダのひかり米」誕生！

すくすく育ったヴェーダのひかり米

実りの秋を迎えた頃、日本初となる「ヴェーダ農法」によって栽培されたお米「ヴェーダのひかり米」が収穫されたとの知らせが編集部に飛び込んだ。しかし従来もヴェーダ農法で栽培されたお米があったはず。何が日本初なのか、早速日本におけるヴェーダ農法プロジェクトのリーダーである小林拓TM教師と生産者の方にお話を伺ってきました。

★

―日本初のヴェーダ農法とのことです。従来とどのように違うのですか。

**小林拓** ヴェーダ農法で重要なことはいくつかありますが、まず意識に基づく農業ということなので、瞑想者が作物を作っているということが一つ大切なことです。従来日本で作られていたものは、生産者の方が瞑想をされている方ではなかったという事です。もつと精妙なレベル、どういう人が、どういう意識で作っているのかということが非常に重要だということになります。

次に純粋性が重要ですが、従来のものは減農薬・特別栽培米

の基準での栽培でしたが、今回は化学肥料を使用せず、農業は育苗期に一回のみ、後は草刈りを行うことで、限りなく有機品質に近い品質で生産することができました。生産地も環境的にも自然豊かな、水や空気の良い場所です。

―そしてヴェーダの音の活用つまり、ガンダルヴァヴェーダや各種のヴェーダの吟唱を作物に聴かせるということ。従来は24時間聞かせていましたが、最新の知識では、朝夕の4時間ずつ聞かせることになっています。静寂の時間をとって、瞑想と活動という感じで、音楽と静寂繰り返しの方がより効果が高いとされています。規則的にヴェーダの『音』を流すということ、自然知性を最高度に活性化しています。

**意識、ヴェーダの音の活用、純粋性とこの三つが揃った完全な「ヴェーダ農法」を日本で初めて実現することができました。**

―どういった経緯でこのプロジェクトを始められたのでしょうか。

**小林拓** まずは、自分が納得できる本当に良いもの、最高のものを食べたい、食べてもらいたいという思いがありました。

以前の取り組みが縮小して無くなりそうになったとき、単に引き継ぎたいというより、それを完成させたかったのです。意識に基づく、ヴェーダの音の活用、そして純粋性、この三つに基づく完全な農業であるヴェーダ農法を完成させ、最高の作物を生産したいと思い、取り組みました。そして愛知知多センターの竹内真朱美TM教師を通じて、実際の生産に携わっていただいた古宇田陽子さんとご縁ができました。

―では実際に生産に携わった古宇田陽子さん（以下古宇田さん）にお話を伺います。TMとの出会いやヴェーダのひかり米の生産に携わることになった経緯を教えてください。

**古宇田さん** 久しぶりに会った友人がTMを受講して、彼女がすごくいい感じで変化しているのを見て、私にも良いのではないかと思って昨年11月にTMを習いました。ヴェーダ農法の米作りは、真朱美さんから声をかけていただきました。もともと趣味の範疇ですが20年くらい有機での米作りを手伝っており、それをきっかけに取り組ん

でみました。

私は機械の取り扱いが苦手だったのもあって、音楽を流すための装置の取り付けには手間取りましたが、農作業は不思議なくらい手がかからなかったです。今年のゴールデンウィーク頃に植え付けをして8月末に収穫したのですが、手はかからずに収穫量は通常通りでした。音楽を聴きながらの作業は気持ちが良いです。2反で660〜680kg収穫できました。出来も良かったと思います。

ヴェーダのひかり米というネーミングはどのように決まったのですか。

**小林拓** このお米の名前を何にしましょうかと言った時に、古宇田さんが光とつけたいと言われてヴェーダの光となったと思うのですが、なぜ光をつけたかったのですか。

**古宇田さん** ちょうど、映画を観ていてその中に「食べ物に光だ」という言葉があった。米を洗う仕事から、研ぐ仕事から炊き上げもすぐ美しくて。それはもう光だという感じでした。まだ映画を観たばかりの時だったので、その影響です。

食べ物に光、素晴らしい表現ですね。どのような思いでヴェーダのひかり米を作られたのでしょうか。

**古宇田さん** そうですね。思っているか、田んぼに入るときは声かけします。例えば作業をする時には稲に対して「これからお願いします」とか。意識と語りかけるといいます。それは意識するし、目に見えない力とい

うのは大切にしたいと思っているのと、食べる人のイメージ。自分がいい状態で作業をするということを感じました。努力しなくてもうまく回っていくということを感じました。

私が今回は意識を持ってやらせてもらったのですが、天候とか太陽とか風とか、自然界のことは自分ではどうしようもできないことでも、いろいろなサポートをいただけたことをすごく感じました。

物を作る生産者の思いも大事だし、料理を作る人がどうい

気持ちで料理を作るのかということも大事だし、食べる人の心理状態というのも、すべてが大それたことだと思います。すごくいい環境でできたお米をイメージして食べて欲しい。そうするとより美味しく食べてもらえるのではないかなと思います。

日本は、素晴らしいお話をありがとうございます。ヴェーダ農法の日本での発展を応援させていただきます。



ヴェーダ農法に基づいた米作りを行った古宇田陽子さん



日本でのヴェーダ農法プロジェクトリーダー 小林拓 TM 教師

最高品質  
ヴェーダのひかり米  
日本初  
ヴェーダ農法を実現したお米  
ヴェーダ農法の3つの要素

- 自然に基づく農業  
経緯緯度の異なる地域が育ちます。純粋農産物の実証的な影響により、農産物の知性や純粋性を高めています。
- ヴェーダの音の活用  
ヴェーダの音を聞くことで、総合的知識の自然派を活性化し、作物の知性を高めています。
- 純粋性  
水と空気のみによる自然農法を確立することで、自然環境により育ちます。純粋性を保っています。

◆ヴェーダのひかり米 プロフェール◆  
【生産地】愛知県守田  
【品種】コシヒカリ  
◆いつも新鮮◆  
お客様のご注文がある程度確保をし、お届けいたします。いつでも新鮮な美味しさが味わえます。

[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/vedanohikarimai](https://peraichi.com/landing_pages/view/vedanohikarimai)

「ヴェーダのひかり米」で検索

