

あしがら 農の会

通信 1 月号

第152号 2015年1月5日発行

発行 NPO 法人 あしがら農の会 <http://nounokai.com/>

代表 山室光由 090-5626-1400 (携帯)

編集 石井智子 090-3502-1353 (携帯)
bombalurina@savanna.dti.ne.jp

地場 旬 自給

あしがら農の会はあしがら地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました。(2003年にNPO法人化)

地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

農産物の宅配: 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の為に野菜の作り手が集まって、無農薬・無化学肥料栽培の野菜宅配を行っています。(その他、米、お茶、果実、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

田んぼの会: 現在約100家族以上が、あしがら平野の13カ所まで自給用の稲を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畑を、市民で手入れできないかと始めました。5月には参加者約100名が、各自1年分のお茶を摘み取ります。

大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴づくりから味噌作りを行っています。

小麦の会: 月1キロの小麦の自給を目指します。

その他、四季折々の行事を行っています。関心のある方はどなたでも参加できます。

有機の仲間たち 其の34

「久保寺農園」 久保寺 智さん

はじめまして。久保寺農園と申します。今回、ご縁をいただきこの場をお借りしております。

私たち(僕と妻)は2013年春より小田原市と二宮町に畑を借り、農業を営んでおります。「極力少ないエネルギーで」「耕さず、畑の命となるべく共存する」ということをテーマにお野菜を育てさせてもらっています。畑を耕さないことで作業に多くの手間や時間がかかり、現代農法と比較してしまうと圧倒的に効率も悪く、あまり経営成功例もないことから、よく「そんなもん無理、無理」と言われます(笑)。でも、僕は本当に無理なのかな?と思いますし、効率云々、今行っている栽培方法の追求がしたくて僕は農業で生きて行く道を選びました。

まだ始めて2年目後半ですので、実際の所どこまでできるのかは分かりませんが、じっくりと根気強く取り組む価値があるのだと僕は感じておりますし、その取り組みで経営を安定させ、それを継続していくことが自分たちの夢や生き甲斐だったりもします。「なぜそんな面倒なことをするの?」とよく聞かれることもありますが、合理性を超えた魅力に取り付かれてしまいましたので、ご納得いただけるような合理的な説明がいつもできません。「面白くてしかたがないから」とか「じっくりくるから」などの感覚的なことしか言えなかつたりします(笑)。ただ、面白いこと、自分が信じていることだからと言って、あまり原理主義的になりすぎず、状況を見て柔軟にバランスはとっていききたいとは思っております。

強いて思いを語るのであれば、「極力少ないエネルギーで」というのは、昨今の環境やエネルギー問題に対する自分の思いの表れでもあります。その思いの中に、人間が自然の上に立つ農業ではなく、田畑の命の調和、そこから生まれる実りに感謝を忘れず、身近にあるものだけで循環できる、人が自然を支えるような農業の未来を…

…という願いもあります。そんな僕たちの目指す、時代に逆行するかのような省エネ農業は植物の段階で例えるならば、いまはまだ芽のでていない種のようなものだと思っております。発芽していないので、多くの人はまだその魅力を知りません。あらゆる種は条件が整えば芽をだし、育ち、子孫を残し、環境にマッチした命はやがてその土地に根付いていきます。種からはじまり長い時間をかけて命が根付いていく流れのように、省エネ農業の種が色々な場所で発芽し、子孫を残し、しっかり根差した1つの文化となる未来がやってくることを心から願い、日々の暮らしや自然の中にある命の循環を楽しみ、自分の信じる農業を続けていきたいと思っております。

農園のFacebook ページで近況を発信しています。ご注文自体も受けられる Online Shop を設置しておりますので、ご興味あればご覧になってみて下さい。

Facebook <https://www.facebook.com/kuboderafarm>

【問】 Mail : info@kuboderafarm.com

Tel. 090-4000-2881 久保寺智(久保寺農園)



ビスカヤ・フレッシュ！の小田原訪問

相馬真紀子

11月3日に、フィリピン人一行が小田原を来訪しました。ヌエバ・ビスカヤ州というルソン島北部の中山間地で有志が去年立ち上げた有機農業 NGO「ビスカヤ・フレッシュ！」の農家さんとスタッフ計6名です。小田原に来る前に4日ほど埼玉県小川町で研修を受けてきた6名、「小田原にはどんな有機農家さんがいて、どんな取り組みをしている人がいるのだろうか?」と興味津々でした。

3日は石井さんと吉田さんがボランティアで車を出してくださり、一寸木さんの峯自然園で原木椎茸栽培についてお話を伺い、機械小屋もみ殻燻炭作りのデモンストレーションに参加、檀上さんの春夏秋冬でトコトコこだわった養鶏と素敵なパッケージデザインを拝見し、松本さんのなんくる農園で緑肥や宅配のお話を伺った(写真)後はそらやさんご夫妻の畑でジャガイモの育て方のコツを教えてください、本当に勉強になったと皆感激していました。帰国後は早速研修レポートを作成。年明けには、今回残念ながら日本に来られなかった100名近い農家メンバーに日本での学びを伝授するため、目下準備中です。

夕方からはポットラックの懇親会。笹村さんの煮カブ、岩本さんお手製のアジフライ、吉田さん奥様の冬瓜料理2品、そして近藤さんのスペシャル青酎とフィリピンの国民的大衆酒 GINEBRA を

いただきながら農業談義。お料理はどれも絶品で身体にやさしくて、本当に幸せでした。テンションが上がり切ったところで笹村さん奥様のジャンベに合わせてフィリピン人が民族ダンスを披露、日本勢も参加して輪になって踊って大いに盛り上がり(写真下)、最後はアモスのギターに合わせて皆で歌ってお開きとなりました。

最後に、ビスカヤ・フレッシュ！の6名から農の会の皆様に感謝のメッセージが届いていますのでご紹介します。

「Hello Nonokai. We would like to express our sincere thanks to all of you. Our short time of visit there was amazing and has become wonderful moment in our life. We have learned a lot from you about practical, economical and good values in doing healthy farming. We will always keep you in our hearts forever! Merry X'mas and happy new year!」



お世話になった皆さま、本当にどうもありがとうございました！！2015年も皆様にとって素晴らしい1年になりますように！

★12月7日9時から12時、機械清掃、整備、ガソリタンク洗浄など、皆さんの協力で捗りました。各田んぼ及び大豆の会・小麦の会から総勢23名の参加でした。次回は小麦刈り取り前の5月に機械整備を行う予定です。(瀬戸)

●機械整備について

今田信行

最低限必要と思われる作業内容を下記に挙げました。

- 1、洗車、エアブロー
- 2、エンジンオイル交換
- 3、燃料タンクはガソリンは抜き取りディーゼルは満タンに
- 4、燃料ストレーナ清掃(ディーゼルは燃料フィルタ清掃か交換)
- 5、キャブレターの燃料抜き取り(ディーゼルは無い)
- 6、エアエレメント清掃(スポンジが劣化している物は交換)
- 7、可動部への給油脂
- 8、ベルトの張りの点検調整及び交換

トラブル事例：エンジン停止時にキャブレター内部から燃料が漏れ出てきてしまう。

- ・キャブレター内部の弁が引っかかったり小さいゴミが挟まったりして燃料が漏れ出たと考えられます。対処方法は、機械その物を大きく揺さぶり振動を与える。何度かやってダメならあらかじめキャブレターを分解清掃してください。

今年の自給祭

吉田茂樹

天気は晴れ、富士山がくっきりと姿をみせている青空のもと、今年の自給祭は曾我みのり館で行われました。

昔の自給の暮らしを思いながら、今年収穫した大豆を子供達と一緒に石臼で挽き、きな粉を作りました。きな粉は石臼挽きと機械挽きの2種類、自家製納豆が3種類、手前醤油が2種類、さらには太い大根を数人でおろしました。そしてメインのお餅は山北田んぼの皆さんが4つの田んぼ(山北・新永塚・舟原・欠ノ上)の餅米を搗いてくれました。これらを絡めた種類の違うお餅が十数皿テーブルに所狭しと並びました。菜こんたんの伊藤シェフの深みのある体に優しい味のすいとんと、笹村さんがヌードルメーカーで作ったうどんには、行列が出来ました。手前醤油のぶっかけうどんは絶品。大豆の会の手前味噌、十二庵さんの豆腐、各田んぼのご飯、持ち寄りの漬物類など、とても食べきれませんでした。

今回初めて田んぼグループをはじめ各会から、今年一年を振り返っての報告・紹介がありました。普段会ってお話しをする機会の少ない方々からのお話しを聞く貴重な時間でした。生産者からのお話しに聞き入りながら、来年は生産物も会場にあると良いなという声もありました。

食べ物をつくる人と、料理をする人と、それを頂く人が一堂に会して、ゆったりとした心地良い時間を共有できた自給祭でした。

短日や 残りし日の 影長し

～親子田んぼの始まり～⑧

金井島に古家が見つかり東京から移住を決めて間もなく、近くで“女性の田んぼ”をやるよと声が掛り参加しました。富士山を望む見晴の良い高台にある田んぼのお隣さんは“親子田んぼ”の人達で、水口に作られたピオープの中で大勢の小さな子供達が泥水遊びに興じていました。それから5年後、女性の田んぼの解散が決り、農の会から離れたくなかった私は丁度同居することになった双子の孫娘と共に親子さんの仲間に入れて頂きました。親子さんの子供達は既に中高生へと成長され久しぶりの小さい子供に育メンのパパ達は『上手だね、ホント役に立つ』等のほめ言葉で指導して下さい、当時泥団子作りに熱中していた孫を瞬く間に“田んぼの仕事”大好き人間に変えさせたのです。以後、孫達にとっての三大イベント、種まき・田植え・稲刈りを始め、お昼のカレー・竹と藁での小屋作り・軽トラ便乗・肩車、パーベキューでは少し年上のお姉さんお兄さんとの交流等々数えきれない楽しい体験をしております。私は寄る年波に勝てず退きましたが、来年は中学生となる孫娘達は今もお手伝い参加を楽しんでおります。最近、メンバーの方々のお子さん達が次々に結婚されお孫さんの誕生も続いています。近い将来、三世代田んぼとして発展していかれる姿を夢見ております。

藪木 照子 (おわり)

.....通信が置いてあるお店.....

【mame 元 café】がスタートしました。

浅沼 宇雄 (湯河原十二庵)

この度、「マルげん商店」が新しく生まれ変わりました。マルげん商店は新しく人が集える場所を作りたいと思い、今までのマルシェスタイルからイトインを中心に地産地消マルシェを提案するカフェになりました。もちろん、今までのように地元の色んな商品を紹介して買えるお店でもあります。地場産の野菜やお米などを使用し、湯河原十二庵の豆腐や豆乳を中心としたカフェメニューを提供しています。

「人と人、人と街を繋ぐ」「小田原を発信する」というお店を目指し頑張ります。

場所は栄町一丁目のスクランブル交差点脇、(りそな銀行駐車場の向かい)です。



TEL :
0465-20-0777

写真 :
食べる豆乳スープ
(台湾風)
ランチセット ¥800

「私農食」

太田洋和

夜 9 時過ぎ、コンビニの前で見かける光景がある。中学生であろうか、数人の彼等がむさぼりつくようにカップラーメンやコンビニ弁当、パン等に頭を落とし慌てて食べている。塾の帰りだろうか。はたまた次の塾への東の間の時間か。家庭環境や生活環境の違いは千差万別で他人がとやかく言うことではないが、何か寂しい気持ちになってしまう。私の両親も共働きであった。塾へも通わせてもらっていたが必ず家で食べていた。まあ、駄菓子屋はあってもコンビニなんて存在しない時代だったから無理もないが。

「自分で作った野菜が食べたいな」「安心出来るものを口に入れたい」そんな思いが強くなり空いている畑を探し始めたのが約10年前のことだった。運良くすぐに諏訪の原にあるフラワーガーデン前の市民農園を借りることが出来、人生初の農園主のスタートとなった。四十の手習いである。愛読書は「やさしい畑」、先生は周りにいる同農園主。おじさんたちは詳しく丁寧に教えてくれた。人によって若干の違いはあったが(皆さん独自の考えをお持ちで)、聞き上手の私は総体的、平均的においしいところは教授を請い難い事は聞き流していた。でもそこで得た知識、技能は今でも役に立っている。おじさまたちに感謝である。そう言えばそこで教えてもらった緑色の袋の長崎牧場 牛堆肥。市民農園ではかなりポピュラーで大半の方達が使用していた。もちろん私も大変ご厄介になっていた。しかし、4年ほど前に諏訪の原を巣立ち従兄弟の土地を開墾し始めた畑では秋に落ち葉を拾い集め米ぬかや発酵させた落ち葉堆肥を中心にクンタン、鶏糞、油粕、また野菜の残渣物やワラをも発酵させ肥料として使用している。我ながら進歩したものである。そうやっていったのはやはり農の会との出会いが強い。確か友人の喫茶店で N 氏の話聞いたところから「あしがら農の会」の存在を知り、のめり込むきっかけとなった事と記憶している。

入り口は大豆の会。「自分の味噌を作りたい」との思いからだった。味噌の材料も作り方も知らないのに。そんな私がもうじき4回目の味噌を仕込む。過去には米味噌の他に麦味噌、玄米味噌を仕込んだ。今回はどうしようかと今悩んでいるところである。種まきから丹念に育てた大豆は今年良質である。栽培方法を試行錯誤しより良い大豆の収穫を目指しているから。でも同じものは出来ない。自然が相手だから。保存方法、場所でだって味、色が違う。だから味噌作りは面白いのかも知れない。

2年前、運良く欠員の出た欠の上田んぼに入る事が出来た。綺麗な久野の棚田であるが水漏れが多い。水はきれいだが獣対策が欠かせない。収穫は楽しみで嬉しいが夏のコロガシはきつい。そんな田んぼで人生初の田植えを経験し今に至っている。覚える事はまだまだいっぱいあるのだ。

発酵食品が楽しい。醤油だって作れちゃう。味噌のついでにド〇〇クだって自給自足だ。腕前は3歩進んで 2.9 歩下がっちゃうけどね。と、ダラダラ支離滅裂に書いてきたがとにかく彼等に美味しい「食」をしてもらいたいと願う。あ～、いっぱい出しちゃったから“引き出し”空だよ。だから暫く原稿依頼しないよね、石〇さ～ん！

最後になりましたがこの場を借りて「あげましたよ、おめでとさん」

今年から「農のデータコラム」?を書かせていただきます黒澤です。今月 1 月は、正月なので、私の好きなお餅の「もち米」についてのデータから。皆さん、都道府県別もち米の収穫量の上位2県はどこだと思いますか?私のイメージでは、普通の米(うるち米)と一緒に新潟、宮城あたりかと思いきや、佐賀県、北海道の順なものでした。そして、うるち米の収穫量の上位は、新潟、北海道の順番。北海道の農業と言うと、牛乳、じゃがいも、とうもろこしのイメージでしたが、実は、いつの間にか日本の米どころになっていたのです。余談ですが、北海道の農業、酪農漫画「百姓貴族」by荒川弘、面白いです!では、1年間?よろしくお願ひします。Futoshi Kurosawa 黒澤 太

今年からの代表

新代表 山室光由

歴代の農の会の代表の方々の様な事は出来ませんが、繋ぎ役として、引き受けました。自分がやる事で、“山室がやったのだから、自分にも出来る”と、自信を持って貰いたいです。

代表は、持ち周っていくものではないのかと思います。順番が回って来たら、よっぽどの事でもない限りは、断らずに、次に繋げる。内部に入る事で、今まで見えていなかった農の会が見えてくるし、色々な方々の苦勞も分かる良い機会だと思います。充分に分かっている方も多々いますが・・・

代表を引き受ける時に、“自分は、子どもがまだ小さいので、風邪などひいたら、定例会などを休みますよ”と言いました。それでも良いと言って頂いたので、引き受けました。代表としての自覚の様な物を持たないといけないのですが、一切持っていません。農の会は、1人が決めるのではなく、皆で決めていくものだと思っているので、持つ必要が無いと思っています。代表は、纏まった意見を第三者に正確に伝えたりする事が役割だと思います。

今後、農の会がどの様に行くかは、予測が付きませんが、作業に関わった時から会員と言う緩い形は変わらずに、作業する人達全員が主になって、目標を達成出来ればと思います。

こんな私ですが、よろしくお願ひします。次の代表者候補は皆さんなので、心の準備しといて下さい。

代表を終えて

7人目の代表 諏訪間 直子

代表になってからの2年があったという間に過ぎていきました。大きく変わった点は農業者ではない私が代表になったことと、各会が実行委員会形式となって、運営を始めたことでした。2年も経つと活動も軌道に乗ってきて、各会の動きもますます活発になっていくようです。

あしがらの土地で自給していきたいという想いで繋がっていることは、今までもこれからも変わりませんが、市民農と生産者との関係が少しずつ変化してきた2年でした。それぞれが出来ることを自主的に行動して下さる皆さまに感謝の思いで一杯です。本当にありがとうございました。

新代表の山室さんにバトンタッチし、これからも農の会は変わっていくことでしょう。でも変わらないもの、変わってはいけないものもあります。今まで積み重ねてくださった皆さまの歩みを忘れず、農に根ざした新しい暮らしの文化をみんなで築きあげていく、そんな農の会であり続けてほしいと願っています。

平成26(2014)年度新役員

- 【理事】 山室光由 (理事長)、相原祐子 (宅配)、岸義明 (お茶の会)、太田洋和 (大豆の会)、大瀬隆義 (田んぼの会)、近藤哲雄 (小麦の会)
- 【監事】 相馬宏充

定例会担当

- | | |
|-------------|----------------|
| 1月・・・親子田んぼ | 7月・・・お茶の会 |
| 2月・・・欠の上田んぼ | 8月・・・小麦の会 |
| 3月・・・舟原田んぼ | 9月・・・あじさい田んぼ |
| 4月・・・新永塚田んぼ | 10月・・・やまちゃん田んぼ |
| 5月・・・大豆の会 | 11月・・・子の神田んぼ |
| 6月・・・梅の里田んぼ | 12月・・・総会 |

いつも捨てしもう

野菜のヘタや根、皮などを使たおやつ

えっ!!こんなものと使う野菜の端切れで、びっくりする程おいしいおやつが作れます。

先日参加した「久野ゆかり料理教室」の下谷さんに教えて頂いたのがおいしくて何度も作ってしまう一品です。

①野菜のヘタ、根、皮 (里芋の皮、人参の皮、ネギの根、キャベツの芯、白菜の軸 etc)

なんでもを細かく刻み、油でサッと炒める。とっも細かく切れば火が通ってもOK!

②①に小麦粉・塩・水・ごま・青のりを入れ、耳たびくらいの固さにする。

ポイントは水を少なめにしてさっくり和える。ごまを少し入れるとモチモチしておいしい!

③フライパンにごま油をしき、②をスプーン1杯ずつ流し入れフタをして3分程焼く。

④裏返し、カリッと焼くためフタをはずして焼く。この時フライ返しで押しつけないのがポイント!

⑤金網はだから、しょうゆをまわし入れ、味を調えどきあがり。庄「お母さんの笑顔を見たい」

産後ドゥーラ 小川 9

【お知らせ】 ○満月1/5 ●新月1/20 ○満月2/4
1/6 [小寒] ・ 1/20 [大寒] ・ 2/4 [立春]

1月度定例会 *担当: 親子田んぼ (上澤)

1月10日(土) 18:30~21:00 @小田原市生涯学習センター けやき 第4会議室

◎大豆の会: 味噌作り

★1月17日(土) 9時~麴仕込み準備作業、18(日)、19(月) 麴仕込み いずれも機械小屋

★1月24日(土) 9時~準備作業、25(日) 味噌仕込ブルーベリーガーデン旭 <http://dogu.girlfriend.jp/>

◎小麦の会: 12月13日(土)第1回麦踏をしました。

◇小田原まちなか『プチ朝市』 @平井書店駐車場
1月11日(日)、25日(日) 7:30~9:30

【通信が置いてあるお店】 菜こんたん/ポタジェラ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/アイラ/えれんな ごっす ヨッパ/Capace/がらんどろ/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/越文/café sympa-38-/a ラジド/ピーンズピレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/チャルカフェ/mame 元 café