

あしがら 農の会

通信 **3** 月号

第154号 2015年3月2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、地域で自給の為の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まりました。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36

「鳥獣被害と有機農法」

石綿敏久さん

自然農法を始めて30年あまり環境保全型農業と言われて、地球規模で環境が悪化しているのは我々人間が感じている事であり、鳥や動物たちから見たらどうなのか。北極の白熊が氷が溶けて住処を迫られて他へ移動していると言うニュースを見ていると、やがて人間もいつかは追われる日が来ると感じます。

赤トンボが激減したり、ミツバチが大量死したり、農薬が原因で発生していることを分かっているのに経済優先で見て見ぬふりをする日本。EU諸国はとっくに使用禁止になったのに、日本は原発の放射能でひどい目にあつたのにもかかわらず、人の健康はもとより自然環境なんて二の次三の次。いったい誰が日本の将来を考えるのか。我々国民一人ひとりが意識を持って行動するしか無いようです。

地球環境の変化で生態系や植物分布が変化する中で地域の動物たちはどうかと言うと、外来種のハクビシン、アライグマ、ヌートリアなどが増え続け、川の中ではブラックバスやブルーギルなど、日本の生態系が乱れ始めています。

我農地ではイノシシや鹿が出没し始めて10年が過ぎ、数年前からは数が激増しています。10年前にわたしの免許を取得して、イノシシと対決して分かったことがたくさんあります。昔のイノシシは山の奥から出てきて里山に出没していたのですが、今は里山の農地が荒れているのでそこに住んでいるために夕方になるとすぐに出てきます。里山に住んでいるため人間に対しての感覚(におい、音、光)に普段から接しているため、いろいろな脅しをしてもすぐに慣れてしまい役

に立ちません。

自然栽培をする我農場はイノシシにとっては天国に近い場所で、農薬を使う農地には入らず、我農地へ集中します。イノシシをワナで捕獲しても、次のイノシシがまたすぐにやってきます。

畑の周りだけで1年間に10頭とは、異常に多いです。どうして山の奥に住んでいるイノシシにこの場所がわかるのか、その理由は農地から出る何かがありそうです。それが「何か」を調べたり、研究してきましたが、最近ようやく分かってきました！ 近々発表！

小田原市鳥獣被害防止対策協議会
役員 石綿 敏久(久野)
(小田原有機農法研究会 代表)



イノシシと息子の石綿信之さん

『牛とかんもと神々の島・青ヶ島』

近藤孫範（舟原たんぼ）

今から40年ほど昔、私は妻と島で生まれた娘の三人で伊豆諸島最南端の青ヶ島村で暮らした時代がありました。週に二便、八丈島から50トンの村営船「青ヶ島丸」が主な交通手段だったころのことです。当時は西高東低の気圧配置になる冬には海が時化て、三週間も船が欠航するような不便な島でした。青ヶ島は230年前の天明年間に島民150人余りが亡くなる大噴火があり、島中が厚い火山灰に覆われ40年間無人島となりましたが、民俗学者柳田國男が「青ヶ島のモーゼ」と名付けた名主佐々木次郎太夫が半世紀を経たのち八丈島で避難生活をしてきた島民の帰島を実現し、悲願の復興を果たし「還住の島」とも言われる、周囲9キロが断崖絶壁の複式火山の島です。

私が村役場職員として二十代最後の四年間をその青ヶ島で過ごした時のことは、今でも鮮明に覚えています。私の仕事は朝6時から夜10時までの二交代で、役場にある一回線の電々公社の回線を島内50軒の有線電話に繋ぐ交換手でしたが、発電所職員など現業職含めて10人足らずの役場では、交換業務の他にも広報、村営船運航、村議会、漁協などの仕事を掛け持ちでやらなくてはなりません。住民210人の小さな村では役場の仕事以外にも月に一度の貨物船八重丸の舁作業、道路工事、牛の世話や畑仕事などの農作業まで、日本で一番人口の少ない村ならではの濃密な体験をした四年間でした。

畑へ行くのを「やまへ行く」と言うほど平地の少ない島の農業は、50年代までは自給のため耕せる所は急峻な外輪山の斜面地までも耕作するほど中心的産業でしたが、私が暮らした頃の青ヶ島はそれまでの伝統的な半農半漁の自給自足的な暮らしから、国や都の補助金による公共事業が島の経済を支える時代への大きな転換期で、働き手は道路や港の整備などの現金収入がある日雇いに従事するようになり、農作業は次第に女性や老人が担うようになって行きました。私は日本が農業と化学肥料を多量に使った農業生産が問題になり始めていた70年代に、一家で数頭の牛を飼育しながら堆肥だけを使う昔ながらの伝統的な有畜循環農業を偶然にも青ヶ島で体験することが出来たのでした。

表題の「牛とかんもと神々の島」青ヶ島とは、かつては巫女が祭祀を司る厳しい自然環境の絶海の孤島で、自動車を使い出す60年代まで、牛が荷物運びの役牛として大切に飼育されたこととサツマイモ（かんも）が主食と焼酎の原料として一番の農産物だったことからです。

私は島での四年間、いろいろな農作業の体験をしましたが、なかでも海岸にせまる崖に自生するハチジョウススキ（こしまぐさ）刈りは忘れられません。冬、畑で栽培するまぐさが不足し始めると、赤牛を引き連れてこしまぐさ刈りに出かけます。冬西と言われる冷たい季節風が吹き上げる不安定な急斜面でススキを刈り、束を背負って牛の待つ崖上まで担ぎ上げ牛の背につけて運ぶ体力と危険を伴う作業でした。また、牛に踏ませた厩肥を牛小屋からミツデ鍬で掻き出し、もっこに載せて畝を切った畑に入れて鋤き込む作業も力のいる作業でした。そのほかにも芋焼酎づくり、椿油絞り、炭焼きなどの農的体験と共に、島民手作りのカヌーで夜の海に出て網を掛ける春のトビウオ漁、初夏のカツオやマグロのトローリング、凧の日の夕方カヌーで海岸近く網を置き、夜明けとともに揚げに行くトメジナなどの磯魚に混じってイセエビが掛かることもある夏の刺し網漁、冬のハバノリ掻き、磯での一年を通じてイスズミ・メジナ釣りの漁業体験など数々の思い出が浮かんで来ます。

私が島を離れて37年が経ちました。現代の青ヶ島は携帯電話が通じ、八丈島からは日に一便のヘリが飛び、立派な港も完成して100トンの民間新鋭船が運航する便利な島になりました。けれども人口が160人に減ってしまった青ヶ島村は今、日本の中山間地と同じような問題を抱えて格闘していると、かつて一緒に過ごした島民から伝え聞いている今日この頃です。

2014梅の里田んぼの復興米

去年の田んぼは例年以上に張りのあるお米作りになりました。と言うのも、津波で甚大な被害を受けた岩手県大槌町で逆境を乗り越え、奇跡的に稲穂をつけ復興のシンボルとして各地で育てられている「復興米」を梅の里田んぼで育てることになったからです。

酒匂小学校の児童から加藤小田原市長を通じ託された種籾は、選別してみるとセルトレー1枚分（864粒）。失敗したらどうしようと苗作りの際はとても心配していたのですが、ビックリするほど元気で他よりも緑の濃い立派な苗に育ちました。その後の成長も順調で、無事に収穫をすることが出来ました。先日は酒匂小学校で「復興米パーティー」が開催され、梅の里田んぼで育った復興米を子ども達は自分で炊き、おにぎりを握っていただいたそうです。

今回の作業を通じ、子ども達はもとより私たちも改めて被災地に想いを寄せる貴重な時をいただきました。今年も復興米を育てます。

（今屋 健一）

アニマルウェルフェアについて（第二回）

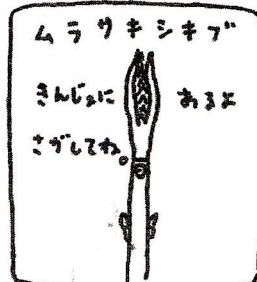
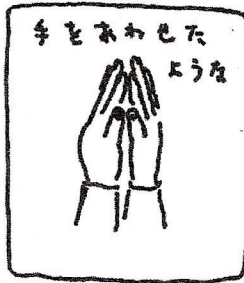
②肉体的苦痛と不快からの自由（適切な飼育環境の供給）⇒痛いことがないこと。暑すぎたり、寒すぎたりしないこと。清潔かつ快適に生活できること。

日本の鶏の約95%は、狭いケージ（鳥かご）の中で飼われています。1つのケージに2～5羽程詰め込むので、歩くことも、走ることも、羽を広げることさえできません。また、ケージを2～5段と積み上げるので、横にも縦にも過密状態です。これでは、快適とは言えませんね。しかも、糞はコンクリートの床に垂れ流し状態。ものすごい悪臭の中、生活しています。清潔とも言えません。

春夏秋冬は、鶏の行動に制限をかけない余裕のある鶏舎&遊び場で放し飼い&平飼い飼育をしています。また、腐葉土や木くずなど森の浄化作用を取り入れ、鶏糞の臭いを抑えています。春夏秋冬の鶏たちには、健康かつ自由に、ストレスなく過ごしてもらいたい。毎日の観察を通じ、鶏たちにとって良いと思われることは可能な限り、やっています。手間がかかる飼料作り&集めも、床材に使う腐葉土&木くずの運搬も鶏たちが喜ぶ姿を見ると全く苦にならない。

日本の鶏の約95%は狭いスペースに閉じ込められている・・・その方が手間がかからないし、生産効率が上がるから・・・人間（会社）の利益の為なら、鶏を不幸にしても良いという考え方。春夏秋冬は、鶏を不幸にしてまで利益を上げたいとは思わない。鶏の喜びと健康は、食を通じ、人間の喜びと健康に繋がるという考え方を遵守します。

自然養鶏場 春夏秋冬 檀上貴史



舟原田んぼの①

皆さん、こんにちは。今年度、舟原田んぼ責任者の酒巻です。

私は、今から15年前、笹村さんのご紹介でこの会に参加をさせて頂く事になりました。会に参加する前は、正直、農業について何も分かりませんでした。今では、自然に囲まれた舟原田んぼで、仲間達と力を合わせて行う農作業は、本当に価値ある素晴らしいものだと思実感しています。子供達も、自分の手で植えたお米を収穫する喜び、感謝して食する喜びを感じる年齢になりました。普段、仕事が忙しく子供との関わりが薄いので、この様な場で家族とのコミュニケーションがとれる大切な場となっています。

今後も田んぼ活動を通じ、地域に情報配信する事で、少しでも多くの方々に農業の大切さを伝える事が出来ればと思います。まだ分からない事が沢山ありますが、団結力のある舟原メンバーと共に、一年間頑張りたいと思います。よろしくお祈りします！（酒巻俊光）

醤油作り・2月15日

1月号の原稿を終え、引き出しの中が空っぽになったはずの私がまたマウンドに上がり少々登板過多で”ガラスの肩”が壊れるんじゃないかと思いつつも、ズーズー流れる鼻水をすすり目頭を掻いている今日この頃ですが皆さん花粉症ではありませんか。日本人として生まれて良かったと実感出来る桜満開を心待ちしている時ではあるが今年は去年の2倍らしいですよ、飛散量が。何か秘策はありませんか。ただひたすら待つのみでしょうか。などと考えながら2月中旬ミクロン粒子が舞い散る下、早朝から前日洗い浸水した大豆を煮ています。

「しょうゆってつくれるんだよ」って聞いてから3回目の仕込みです。年に4回しかかき混ぜない私の醤油は約2年かかります。一滴一滴ゆっくりと自然落下する光景は待ち遠しい反面キラキラと美しくうっとりさせてくれます。そして味はリッチな旨味が凝縮されています。今年は大麦を炒りました。今まで小麦でしたが、味の違いがわかる男になれるか楽しみです。大麦が多量だったので急遽ドラム缶の蓋の中央を叩き簡易鉄鍋に早変わり。プチサバイバルを体験しつつその後の麦茶はとても香ばしく格別だった。炒った大麦をミンチ機で粉碎し麹菌を混ぜ40℃以下になった大豆を合わせ良く揉み込みます。それを布に包み米袋に入れて保温。ここからが発酵。言わば本番、勝負所である。米麹に比べて温度が上がりやすい。

初めての時夜通し炬燵の中で添い寝をしていた事を思い出す。2回目からはアラーム付き温度計に助けられ添い寝はなくなったがやっぱり夜中に甲高いピーピー音で度々起こされるがそれもこの時期の我が家の風物詩でもある。4日間経つと醤油麹が出来上がる。最後はそれと塩水を合わせる。今年はお気に入りの西オーストラリア・シャーク湾で取れた塩を丹沢山系の名水で溶かした。2年後キラリと輝く「光の雫」が待ち遠しい。

材料：小糸在来種の大豆2kg、笹村さん生産の大麦2kg、オーストラリア産の塩1.3kg、葛葉の泉の水を6Lで二升ちょつとの醤油が出来るんだから〜♪（太田洋和）

そらやAの雑季より

君は大寒の朔に旅立った。15ヶ月間の闘病の末だった。2002年5月4日、君は農学校の寄宿先の庭に現れた。丁度育ったそらまめが採れ出した時だった。そらまめの「そら」。耳の垂れた君は2日後、動物病院にて生後2ヶ月の♀と診断され、桃の節句生まれとなった。この時がユニット「そらや」（2人と猫のとのすけとそら）の誕生でもあった。

茨城の田んぼで君はコオロギを追い、畦を走り回った。11月に農学校の卒業と同時にあしがら農の会へ押しかけ、大井町へ転居、百姓生活が始まった。翌年、君は新生活に慣れなかったのか、ストレスからアレルギー性の脳炎を発症、歩行困難となり、突然の痙攣を起こしてしまった。町内の動物病院に駆け込み、どうにか一命を取り留めた。それからは家で留守番では無く、畑に、田んぼに共に出掛けることとなった。

君は手伝いのつもりか畑のモグラを追い、穴を掘り、鼠を捕まえ、雉を追いかけ、雀や鳩を獲った。配達の手席にいた事もあった。軽トラが大好きだったね。

君は今どこへ行った。妻は君を思い出しては涙を流しているよ。生まれた茨城へ一度も連れて行ってくれないから、親兄弟に会いに。直ぐに帰ってくるよ…。そうか。


12年と8ヶ月間、ありがとう「そら」！救けてあげられなくてごめん。君が居なくてもそらやはそらやだ。さあ、そろそろ涙を拭いて、そらのいる畑へ行って、種を播こう。

（お世話になった皆さんに「ありがとうございました。」と宜しく伝えてと、それで私事ですが書きました。） そらや 加藤明



① 揚げない春巻き

揚げ物を食べる時胃がもたれる。小さい子がいるからなかなか揚げ物しない。後かたづけが大変だから...という人に、オブンがあれほどまでしまりパリッとおいしい春巻きです。

1. 春雨を湯でやわらかくして、水切りをしっかりとしておく。(ここで水分が足りないとパリッとしない)
2. 具材はお好みで、冷蔵庫にある野菜を干す。エビや豚肉を入れてもいいが、うちでは野菜だけ春巻きが人気です
3. 春巻きの皮に春雨と生の野菜、お肉をのせてくるくと、包んでオブンになる。
4. ハケなどでうす〜全体に油をぬり、肉側を下にして(下に油が溜まるとはがれない)オブンでパリッと焼き色がつくまで焼く。春雨が野菜の旨みと水分を吸って、とってもおいしくできます。お母さんの笑顔もよけたい産後だらう小川 

うちは毎年100羽の廃鶏が出ます。

自分の鶏たちの肉は、一羽分も無駄なく食べてやりたい気持ちですが、実際に食べるとなると大変難しいです。最初は、フライドチキン、ローストチキン、焼き鳥など、次々と試してみましたが、あまりに硬くてあごが筋肉痛になりました。それでも「よく噛むととってもおいしい！」と頑張っていたら、ある時は歯がグラグラになってしまいました。鶏への愛情だけでは越えられない硬さでした。その後、長時間煮たり蒸したりすれば柔らかくおいしく食べられることが分かり、それからは調子よく食べるようになりました。しかしその後、数年間もフライドチキンなどを食べていないことに気づき、無性に食べたくなり、うちの鶏たちには悪いが、ついに市販の鶏肉を買ってしまいました。「うっめえええええ!!」廃鶏も料理法によってはおいしいが、やはりそれはそれでこれはこれだ。それからは無理をせず、両方の鶏肉を食べています。現在、廃鶏は、ラーメン、カレー、鍋などで食べています。去年は、犬たちとともに100羽近く食べました。解体は毛抜きが一番大変なので、中古のドラムピッカーを探しています。

くだけけ生活舎 和田一良

「山北町の標高450mの山中で、自然養鶏(お山の卵)と有機野菜を作っています。」

農のデータコラム・3 今月は特別に2月7日の『タネが危ない』の著者である野口勲さんの講演から。

何年か前から話題のミツバチの大量死(蜂群崩壊症候群)の事をご存知でしょうか? ネオニコチノイド系農薬が原因だとする説が強かったのですが、その農薬を導入する何十年も前から大量死は生じており、野口さんはこれら現象の原因がF1種からできる雄性不稔野菜なのではないかという仮説を立てています。F1種は主に雄性不稔というおしべに花粉のできない異常な個体(人間でいえば男性側に原因のある不妊症)、生物にとって必要不可欠なミトコンドリアに異常をきたした植物から1代限りで生まれてきます。そのミトコンドリア異常の花粉、蜜で育った女王バチは、世代を重ねるごとに異常ミトコンドリアの蓄積が多くなり、あるとき無精子症の雄バチを生む。巣の雄バチ全てが無精子症になっていることに気付いたメスの働きバチたちは、巣の未来に絶望し集団で巣を見捨てて飛び去る。

現在農家が市場原理に沿って使っている大半の野菜の種はF1種で、現在もその研究は進められ、近い将来ほぼ全ての種が雄性不稔植物を利用したF1種になっていくと考えられます。もしミツバチへの影響が事実であるとすれば、雄性不稔野菜を摂取している我々人間にも、昨今叫ばれている男性の精子数減少の影響がすでに出ている可能性があるのでは? だとすれば、野口さんは1代限りでなく何代も命をつないでいく生命力のある固定種を見直す時ではと訴えかけてくれました。

黒澤 太より

【お知らせ】 ○満月3/6 ●新月3/20 ○満月4/4
3/6[啓蟄]・3/21[春分]・4/5[清明]

3月度定例会 *担当:舟原田んぼ(酒巻)
3月14日(土)18:30~21:00

@尊徳記念館(小田原市栢山)302号室

◎田んぼの会: 苗土ふるい 3月29日(日) 9時~
* 掲示板、回覧メールを確認してください。↑↓

■機械整備 予告: 4月4日 or 5日 @機械小屋
* 各田んぼ、小麦の会2名以上参加。【問】大瀬

◎小麦の会: 草取り 3月6日(金) 9時~(予備日7日)

◇プチ軽トラ市@小田原フラワーガーデン梅まつり
3月7日(土) 10:00~15:00

◇3月の小田原『まちなか朝市』はお休みです。
次回は4月12日(日)7:30~@平井書店駐車場

◇おひさまマルシェ @小田原城址 二の丸広場
3月15日(日) 10:00~16:30

【通信が置いてあるお店】菜こんたん/ポタジェララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/アイラナ/えれんな ごっそ ヨリア/Capace/がらんどう/ 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 ランド/ビーズプロジェクト/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/チャルカフェ/mame 元 café/フロマージュ