

あしがら 農の会

通信 如月 4月号

第155号 2015年 如月十一 (3月30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 真の37

自家製天然酵母パン DESTURE 高山正明さん

なんくる農園さんの松本さんからのご紹介で、この度、あしがら農の会通信に投稿させていただくことになりました自家製天然酵母パン DESTURE の高山です。

10年前の2005年、まだサラリーマンだった私ですが、友人と旅行で訪問したイギリスロンドンのイングリッシュパブでの体験が私の人生を大きく変えるきっかけになりました。イギリスのサラリーマン達が仕事帰りにパブでパイントビールグラスを片手にスタンディングで会話している姿に、「なんてカッコいいのだろう!」その瞬間に「自分もこんなお店を開きたいな~」ほんのわずかに心に抱いたことが始まりでした。2007年職場の転勤に伴い、自分の人生を振り返るきっかけがあり、そこで気づかされたことが、「会話」の大切さでした。家庭、職場、学校、地域など様々な環境の中で「会話」が薄れてきている。人間関係が希薄になっている。と強く感じ、ならば、人生の後半は、自分がその「会話」できる空間を提供して、そこに来るお客さま同士が「出会い」「繋がって」行く橋渡しの役割を担って行こうと決心しました。そして、そう決めてから3か月後にはイギリスに渡っていました。(笑) イギリスではカントリーサイドのパブを中心に毎週末行き、その醸し出す雰囲気、人々との出会い、優しさに触れ、なお一層、「帰国したら、会話のできる空間を造るぞ!」と気持ちが固まっていきました。

2008年7月帰国。しかしながら、何から始めればいいのか、まったく見当がつかず迷っていた時に、茅ヶ崎で、あるご婦人達とお話する機会がありました。

「湘南地区で商売するには何がいいですか?」(私)

「パンよ! それも自家製天然酵母パンよ!」(ご婦人)

「ただし、個性があっておいしいパンじゃなければ、開

店してもお客さん来ないわよ」(ご婦人)

「なるほど・・・」。それから半年後、その間多くの方々のご意見やご協力をいただき、県立茅ヶ崎里山公園にてリヤカーの移動販売として DESTURE がスタートしました。(当時、里山公園での販売はかなり反対されました 笑) その後、寒川町倉見にセカンドステップとして、パブを開業し、パンの販売はもちろんのこと、ダイニングカフェ&パブとして、ライブ等音楽活動も積極的に展開しました。本当に予想以上の反響を実感していました。

しかし、諸般の事情により開業3年で小田原に移転することになりました。(理由は話せば長くなります。笑) その際に強く感じたことは、地域住民とのコミュニティーを、時間をかけて構築することの重要さを学びました。最終目標である「自然環境豊かな場所で人の集まる空間を造る」ことは今でもまったく変わっていません。小田原に移転する時は、いろいろ悩みましたが、「諦めることはいつでもできる」「むしろこの困難を楽しんでしまえ!」と、すぐに気持ちが切り替わりました。現在、最終目標の空間造りの場所は決めています。山北町谷峨。茅ヶ崎里山公園でスタートした時のように、「谷峨? 無理だよ! あそこで商売なんて」と言われます。しかし、これも性格ですね~、そう言われると、不思議とエネルギーが湧いてきます! でも大きな違いは突き進んできた中で様々な経験をしたうえで挑戦しているということです。そのキーワードは、「コミュニティー」です。時間をかけて確実に前進していきたいと思えます。

自家製天然酵母パン DESTURE 高山正明

連絡先: 090-6495-0777

小田原市本町 2-5-9

養蜂家のミツバチ講演会 3.25

“ミツバチからのメッセージ”三年の養蜂で見たものと題して講演会が生涯学習センターけやきで行われた。春の農作業に追われる中、日頃お世話になっている「さいき養蜂園」さんのお話とあって何とか時間を作って参加させていただいた。

齋木さんとは人を介して一昨年お声をかけていただいて採蜜の様子を見学・お手伝いさせていただいた(私ではなく妻ですが・・・)そのご縁で去年から小田原で採れたはちみつを宅配や市で販売させていただいている。妻がお手伝いに行ったときに沢山の蜂蜜をお土産にいただいた。それまで特にはちみつに関して興味はなかったけれど、その蜂蜜の美味しさ、濃厚なお味にびっくり！そして花によって蜜の味が違うことを知り、生の蜂蜜が貴重なものとも初めて知った。

蜂は朝から一日かけて花の蜜を集めてくる。集めたみつは夜通しかけて羽で仰いで水分を飛ばし糖度の高い蜜に仕上げる。生の蜂蜜は朝に絞って蜜を採る。熱処理している蜂蜜は一晚を越す前の蜜を集めて高温処理をして水分を飛ばす。柔らかい蜜は瓶詰を含めて扱いが楽になり、大量生産に向く。熱処理された蜜は糖度に変化はないけれどビタミン類が破壊されたものになるらしい。そんなことなども初めて知ること。

そして今回のお話は蜂の興味深い生態のお話から最近社会的に大きな問題になっている、ネオニコチノイド系の農薬(殺虫剤)の問題まで・・・

脊椎動物には被害がなく昆虫だけにきく、神経系を破壊する殺虫剤、ネオニコチノイド系の農薬が夢の殺虫剤として 20 年以上前に登場。ここ数年その使用量も

急激に増えてきている。植物の吸収力も強く残留性も高く虫の殺虫力も高い。脊椎動物には被害はないといわれていたようだが、この農薬の登場とともに、ミツバチが大量死する問題が起こっている。この因果関係が科学的に証明されたものといえるのかどうかかわからないけれど、安全性も証明されたものではない。EC 諸国ではそんな状況下でこの農薬の使用は禁止されたが、日本においてははまだ利用されている。放射能の問題も含めて科学物質の問題は大変難しい。微量だから安心とは決して言えない。ただ科学的に因果関係の証明は難しい。でもその害は今日明日あらわれるものではないだろう。10年20年先に徐々に表れることが多い。その時ではすでに遅きに・・・また、子どもや胎児には血液脳関門と呼ばれる新しい化学物質を排除する機能がない。簡単に取り込まれてしまう。被害が生じる可能性が高いのが小さな子供たち。ここが大きな問題。

この限られた枠の中で興味深いお話の内容を書ききることは出来ないのも当然かと思えます(文章表現力の欠如が一番の問題・・・)

今回のお話を通して自然の営みの不思議、面白さを改めて感じ、またその生態系を破壊しない維持し続けることの大切さを心に刻み込み、明日からまた農作業に精進しよう・・・

なんくる農園 松本 邦裕

舟原田んぼの②

木村雅之

舟原田んぼに立っていると、とても気持ちがいい。明神、明星を中心に箱根の外輪山にいつも見守られている。夏の作業の時には涼しい山の風が吹き降ろす。水が綺麗なのもいいな。側溝には久野川の清流が、ほぼそのまま流れ込んでいる。

インシシだって必ず出るよ。鴨の夫婦も来て卵を産む。一昨年はヘビに全滅させられたが、去年は無事に育って羽ばたいていった。そこに立っているだけで元気になれる場所なのだ。

私が「もう責任者はイヤです！」宣言をしたので、今年から責任者を交代制にした。あの線をひっぱってやる「あみだくじ」で決まってしまったのは、「アミダクジにしよう」と言った本人だった。阿弥陀様と田んぼの神様はちゃんと見ているのだな。

今年から草取りだけは、田んぼを分けて分担制にする。「なるべく自由にさ、ゆるく、ゆるく、やりたいじゃないか、」などと言っていたら草だらけになった。まあそれもアリなのだけだね。

そんなこんなで今年も田んぼのシーズンですなあ～楽しみましたよ。

農のデータコラム・4 水道水が飲める国は何か国あると思いますか？「平成 16 年「日本の水資源」国土交通省調べ」では何と13ヶ国しかないというのです。しかも、アジアでは、日本の他は UAE の 1 か国だけ！他ヨーロッパ7ヶ国、アフリカ3ヶ国とニュージーランドで、北米、南米は1か国もなし？水道というインフラを作るより、ペットボトルに詰めて売るのが、遥かにコスト安の為とか？小田原の水道水の80%は足柄平野を流れる酒匂川から取水していますが、もともと水害が多いうえに、富士山噴火後はさらに火山灰が積もってしまったため、何度も多くの堤防が築かれては決壊の繰り返しで、三保ダムが建設されるまで水害が絶えなかった所だった様です。小田原の水とインフラに感謝！(黒澤 太)

ようやく農場にも春が来ました。豚のおやつも、冬の間、里芋や大根から、やわらかい野の草に。ちよとは春を感じてくれているのかよー？何をやって、いつでも大喜びの豚さんたちです。そんなうららかな春の日に、「投票証明書」を持ってこびた畑にお茶しに来ませんか♪

相原 佑子

昨年12月のつぜん解散選挙。投票率は過去最低の52%...これで信任はないでしょう！と言いたくなりますが、投票しない人の意見はカウントしようがありません。せがく持って3人一票もったいはいなあ...と思っていたら、こんなの見つきました。「選挙に行こう！～未来は僕らの手の中プロジェクト(通称みらぼく)」投票に行くと、下さとい言ってもらえる「投票証明書」。これを持っていくと、参加店でいろんなサービスが受けられます。というわけで、こびた畑のサービスは、「農場案内 & お茶ししまーす♪」4月12・26に投票したら、ご連絡の上、どうぞ来て下さいね。

★みらぼくの詳細は
[HP] <http://miraboku.jimdo.com/>



小麦の会 (吉宮)

3月6日(金)午前中、小麦の草取りをしました。参加は7名+見学2名(といっても一人一倍作業してくれました)。これからどんどん成長する雑草に負けないよう、草が小さいうちに鍬やホーで根こそぎにしておきます! ちよつと土寄せも。青々とした小麦たちの周りをざくざくしながら、話に楽しく花がさき、屋には完了。でも手には豆、体もぎくぎく、よく働きました。

小麦をここで作り始めて5年目。1年目は放射能が降り、2年目はイノシシにこっぴどくやられ(その後ももちろん電柵で対策)、3年目は収穫前後の雨に泣かされ、4年目の昨年は大豆とコロボのお陰か土がふかふかになり、なかなかの出来でした。今年は更に土がよくなり、草も少ないよう。期待できそうです! 次に皆で作業するのはもう6月の収穫でしょうか。

さて、見学の方は、箱根のパン屋の職人さんでした。小麦の会メンバーには開成町と大磯町のパン屋さんも。パンを極めると小麦畑にいきつようです。小麦の会の粉はちよつと癖があるようで、私にはふつくらパンにするのは難しい。今度、レシピ開発&パン教室、やったださ〜い。

3/4 雨上がりの快晴の日に、小田原有機の里づくり協議会主催の視察研修に

参加。 視察は二箇所。午前掛川市粟ヶ岳周辺の東山という集落で伝統的に行われてきた茶草場農法の茶園。茶園周囲にはススキやササの生える「茶草場」があり、ここを年に一度秋冬に刈取り茶木の根元に敷き詰め良質な有機堆肥としている。また、茶草場は年に一度の刈取りによりササユリなど希少種が外来種に負けず生育でき、生物多様性が保たれているとの事。これらの事が 2013 年に国連食糧農業機関により世界農業遺産に認定。集落には、茶園を見渡せる絶景スポットなど各所に農業遺産についての看板が立ち、綺麗に手入れされたその景色はぞっとするほど美しく印象的でした。

午後は静岡市の丸子の紅茶へ。丸子は日本ではじめて紅茶がつけられたところで、村松さんは有機で且つ食味の良い紅茶づくりを探求し続けている。紅茶製造の作業場には村松さんが試行錯誤繰り返し独自に開発をした萎凋や発酵の為の器械が並ぶ。こちらでは残念ながら栽培の現場は見る事ができませんでしたが、村松さんの経験と知識による茶の有機栽培へのこだわりをお話で聞くことができました。時に詳しすぎるそのお話しは、お茶の会で紅茶づくりをしている私たちへの貴重な学びの場となったとともに、お話しから滲み出る村松さんの飽くなき探究心そのものが、手探りながらどこか型にはめて考えてしまいがちな私たちに対する大きなエールに感じました。(高橋愛香)

静岡県のお茶所に行ってきました♪

東山は「世界農業遺産」認定地。って何それ?

そういう世界遺産があるなんて知らなかった。気になります。しかも、もう1箇所は以前から行きたかった国産紅茶発祥の地、丸子。考えてみると農の会では坊所の茶畑ひとすじ、10年近くお茶の会に参加しているけど、他所の茶畑を見に行ったことが無かったな。これはもう研修会に参加するしかありませんでした。

初めに見学したのは世界農業遺産の茶草場農法。急斜面の茶畑畝間にススキ等の草を敷き詰めるのですが、この草の量が半端じゃないのです。周囲の山がハゲ山なのは「茶草場」だったのです。このハゲ山が実は動植物の多様性を維持しているのだそうです。敷草は全て人力で草刈りして約2m長の束にして屋根の下で乾燥させます。これを裁断して袋に入れて茶畑に持って行き、急斜面の畝間に敷き詰めるのですが、実際に茶草場のスケールと束ねられた草を目の当たりにすると、これを100年以上続けてきた東山の人達の苦勞が偲ばれました。そんな大変な思いをして作っている土はと言うと、5~6cmもほじくると下から小石混じりの痩せた(ように見える)土が現れました。もっと腐葉土が積み重なっているのかと思ったのにこれは意外でした。

丸子紅茶では村松さんのお話を聞いたあと、工場見学をしました。村松さんは紅茶用の品種「紅富貴」を日本で初めて生産した方で、島本微生物農法を軸に有機栽培した茶葉と様々な自作の機械を使い紅茶作りをされています。農法のお話は、盛り沢山で理解するにはもっと時間が欲しかったですが、お茶栽培にける情熱は伝わってきました。紅茶発酵の研究にも熱心で、その為の機器を手作りされていて、熱い解説は尽きることがありませんでした。本当に農業や紅茶作りを楽しんでおられる感じでした。

今回の研修では、伝統農法を守りつつ世界農業遺産へ登録という形で地域農業の新しい時代を迎えた東山と、紅茶作りをことうん楽しんでいる丸子紅茶、どちらも農家として前向きになれる刺激を受けて頂くことができました。(海老澤昌啓)

🍷 卵かけ風 豆乳し系内豆 🍷

今回は最近うちで流行っている納豆^{ごはん}を
紹介します。卵アレルギーやベジタリアンの方にも
オススメです。作り方はカタン。いつもの納豆を
作るように長ネギやジャコ、のり、ゴマ etc... 好きな
具材を入れて 豆乳も少し入れるだけ！
ぐるぐる混ぜていると、ふわふわしてまるで卵
が入っているようです。

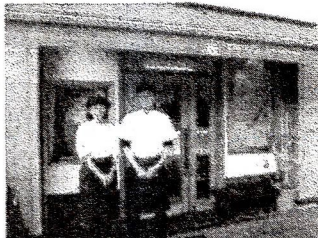
味を知るのをおぼえておくと、「豆乳入れて〜！」とリクエスト
をしてくるうちに子たちです。

そしてもう一つのレシピは 納豆ちくわ

- 1 ちくわの中に納豆を入れたらおろすように
真ん中に切り込みを入れます。
- 2 ひきわり納豆、又は普通の納豆を包丁
でたたいたものを中につめます。
- 3 小麦粉をまぶしフライパンで焼き
できあがり！ しょう油を付けて お母さんの笑顔をお返し
おかわりもおつまみにもなります。(産後1か月 小川 夕)



はじめまして、小田原市中里で営業中の
「小田原洋菓子店 フロマージュ」の鎌田です。



通信
あるが
お置
店い

お店は今年で開業20周年を迎えます。

- すべてはお客様の「おいしいね」のハッピーの為に
- Happyなお店
- Happyな洋菓子
- Happyな接客を大切にしています。

当店は、生産者の皆様が丹精こめて作った素材を使ってお菓
子を作り、召し上がったお客様にハッピーになって頂きたい
と思っているので、素材にトコトンこだわり、極力無添加で、
それでいてきちんとおいしい洋菓子を、ていねいな手作業で
作っています。

去年から「まちなか朝市」を通じて知り会えた「なんくる農
園の松本さん」から小田原の上質なフルーツや野菜を購入
し、それを使ってジャムを作り、そのジャムでお菓子を作る
事が出来ているのでお菓子の味もグーンとグレードアップ
することが出来ました。

出会いに感謝、そしてこれからもよろしくお願ひ致します。

連絡先 ☎ 0465-47-1911 HP <http://cake-fromage.com/>

『お茶畑作業とお茶摘み』 山下良子

昨年、土壌診断をしてもらいましたところ、マグネ
シウムとカルシウムが足りないとの結果、3月8
日に、作業としてはマグネシウムとカルシウムと
ヌカを混ぜたものを下の段の畑にのみに播きました。
今年も美味しいお茶にな〜れ！

(下の段：硫酸マグネシウム(中国産の石の粉)は30キ
ロ、増量剤兼カルシウム補給として貝化石(富山の泥岩の
粉)15キロ、ヌカ15キロ、6個のバケツに等分してよ
く混ぜて手で撒きました。)

さて、今年のお茶摘み日程が決まりました！！

★5月3日(日) → 予備日 5月5日(火)

★5月6日(水) → 予備日 5月8日(金)

いずれも9時からです。

参加費は昨年同様 1グループ登録料 500円、お茶
摘み代 1口 3,000円 です。

・5月10日(日) 午後1時からお茶の分配 尊徳記
念館(小田原市栢山)にて。おやつの持ち寄りでお茶
を味わいましょう！

《草取りの日程》

5月31日(日)、6月24日(水)、7月25日(土)、
8月30日(日)、10月25日(日)

9時から午前中の予定です。上記の日程で都合の付く
日に2回参加下さい。雨の場合は1週間後になります。

みなさん！一緒にお茶摘みをしましょう！

【申込・問合せ】 nounokaiocha@gmail.com

090-3502-1353(担当:石井)

【お知らせ】

○如月満月4/4 ●弥生新月4/19 ○満月5/4
4/5[清明] 4/20[穀雨] 5/2(八十八夜)
5/6[立夏] 《土用》4/17~5/5(18日間)

4月度定例会

*担当：新永塚田んぼ(大瀬)

4月11日(土) 18:30~21:00

@生涯学習センター けやき 第1会議室

■機械整備：4月4日(土) 9時~ @機械小屋

*小麦の会と、各田んぼ1~2名参加。【問】大瀬

◎田んぼの会：たねまき 4月11日(日) スタート！

◇小田原『まちなか朝市』 @平井書店駐車場

4月12日・26日(日) 7:30~9:30

《お詫びと訂正》3月号見開き面記事「牛とかんもと神々
の島・青ヶ島」と「醤油作り」の筆者名の漢字が間違っ
ていました。正しくは、「牛と…」近藤孫範(舟原田んぼ)さ
ん、「醤油作り」太田洋和さんです。大変失礼しました。(編)

【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 ラッド/ビーンズ/プレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつ
きち/チャルカフェ/mame 元 café/フロマージュ/ベーカリー-ASRUN
※ベーカリー-ASRUN(アスラン)さんが新しく加わりました。