

あしがら 農の会

通信 弥生 5 月号

第156号 2015年 弥生九(4月27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38

『ミツバチからのメッセージ』 さいき養蜂園 齋木 勇さん

養蜂専門を目指して4年前に起業いたしました齋木勇と申します。故郷新潟南魚沼の河川敷に自生するニセアカシアが群生する姿を見て、これは良いアカシアの蜂蜜ができそうだと思います即実行しております。ミツバチは家畜飼育にあたり、県にあらかじめ申請をして、その許可の範囲でのみ許されず。養蜂振興法の下で法定伝染病の定期的検査や、新潟県への移動も事前に双方の県に許可申請が必要であり、移動前に家畜保健所の検査を受けて陰性の証明書の発行を受けないと、移動先が受け入れてくれません。

郷里は石打・越後湯沢のスキー場で、今年は4月中旬までスキー場が営業しておりました。花が咲きミツバチが飛べる日はまだ先のこと。南魚沼だけでは雪解け後にミツバチを育てても、アカシアの花に間に合いません。そこで暖かい小田原久野で2月の梅開花とともに活動しています。蜜蜂がその蜜と花粉を食べて女王蜂は産卵を開始し、群れ全体が春を感じてどんどん増えてゆく季節が今です。桜の花蜜もよく集めてきますし、他にも菜の花やカラスノエンドウ、オオイヌノフグリ等々が咲いて蜜や花粉を提供してくれています。花は自らは動くことができないので、蜂にほかの花の花粉を運んでもらい受粉してもらい、その代わりに蜜をあげますというお互いさまの関係が成り立っています。

蜂の巣箱を置かせていただいているのは、久野石綿農園内です。当園の特徴は長年の有機農法圃場で畑一面草ぼうぼう、それがいいんです。雑草という名の植物はないんですよ・・のお言葉を讀ませていただきましたが、ぼうぼうの草は自らの種を残さんと根を張り、太陽の光とエネルギーを葉で受け光合成をしている。赤紫、黄色、白、まさにいろいろな花を咲かせています、いろいろって言葉は語源はこれか？

などと思いながらどんな花にミツバチが来てるか、何色の花粉を巣に運んで帰るかを観察しております。

花の蜜はショ糖、蜂が「蜜胃」に入れて巣まで持ち帰るその間に、胃の分解酵素で果糖とブドウ糖に分解される、さらに巣に戻ったら、口移して内勤蜂に蜜を渡す、受けた子(働き蜂は全員女子です)は巣房に入れる、その段階の蜜はまだ糖度は低く傷みやすいので羽で仰いで風を送り水分を蒸発させて糖度を80度まで上げたら完成です。100年でも常温保存可能な蜂蜜の完成です。蜂蜜を主食に、花粉は蛋白源としてのおかずの役目で両方が必要です。その働き蜂は体からローヤルゼリーを分泌し女王蜂の主食を提供し、女王蜂はそれだけしか食べません。女王蜂は毎日千個もの卵を生み続け4日目には幼虫となり、幼虫の3齢まではローヤルゼリーを与えられ4、5、6齢は蜂蜜と花粉に切り替わります。女王蜂の候補者は4、5、6齢もローヤルゼリーが与え続けられまして、同じ女子に生まれても、女王蜂の体格は働き蜂の3倍、毎日千個の産卵、寿命は3~4年、働き蜂の寿命は1か月の違いは幼虫期のローヤルゼリーの差にあります。

ミツバチの最大の危機は、近代農業が使う殺虫剤です。ミカン開花時の小型コガネムシ対策や米のカメムシ対策など、何にでも使われる最近のネオニコチノイド系の被害は脅威です。洗っても皮をむいても取れません。大人は化学物質に対する防御作用としての血液脳関門があるが、乳児胎児はまだ未発達であり出来ていません。子供に重度な発達障害が出た、あの水俣病の時、日本人は体で経験し、社会的経験知見を得てきたことを忘れてる訳ではないでしょうね。虫の神経系統を犯して虫を殺す、人に対しても同じこと。ネオニコチノイドはニコチンそのもの。(内面へ続く)

(1面「ミツバチからのメッセージ」続き)

ニコチンの被害に関する基礎研究は済んでいるのに、これをメディアが記事にしないのは、因果関係がはっきり証明できないからだという。それではたくさんの患者が出てからでないと進まないことになります。

『予防原則』という考えから、「どうも危なそうだ、だから農薬の使用をやめよう」と、EU では昨年ネオニコ使用禁止が決まりました。日本では2010年ころミツバチの大量死被害が多発し、全国各地で訴訟問題となり、全中は養蜂業界に見舞金を出し法廷闘争を避けました。農薬散布の当日翌日に蜂が大量死するので、農薬を即効性から緩効性に切り替えた結果、最近は稲の花粉に残効がありその花粉を食べた蜂は寿命が縮んだり年を越せないなど、以前に比べ農薬との因果関係が分かりにくくなっております。これは蜂だけのことではありませんよ、あなたの食材選び、子供の将来に対して親の責任は大丈夫ですか。日本は自由な国、国が農薬検定で合格したものを販売することも、仕様書に従って使うことも、そして命をつなぎ育てる食材選びも自己責任を問われる時代です。小型のコガネムシがみかんの花の頃でもみかんの味は同じなのに、外観重視の市場は、細い傷があるので評価をさげる。誰のための農薬散布ですか、その残効についてはデータすらなく、消費者側に立っていないということです。今まで農薬や食品添加物で許可されていたものが、途中で使用禁止となったものがどれだけあったことか。これからもその視点は持ちたいと思います。

これらの情報はDVD「ミツバチからのメッセージ」からの引用もあります。著作権者の許可を得ましたので、YouTubeで限定公開する予定です。動画閲覧希望者は saiki133@ae.auone-net.jp までお申し込みください。
さいき養蜂園 斎木 勇

〈春の端境期のあいだに…〉わが家の食卓に並ぶのは、次のようなものです。2月中ごろから、菜の花(お浸し)、大根(割り干しにして冷凍していたものを、煮物・ハリハリ漬)、大豆(茹でて、酢・しょう油・ゴマ油でマリネに)、人参(薄乱切りで蒸かして、しょう油風味で炒めて)、ニラ(湯通しして、玉子とじ)、ウレイ(お浸し)、ぶき(煮物)、アズキ(あんこ)、アスパラ(茹でて、塩を少々)、自家鶏の玉子(ダシ汁を加えて、厚焼きに)…などです。ベースは、自らのお米と味噌(ニンニク漬・トウガラシ漬も)。おまけとして、お米由来:仙人の水(?)が加わることも…。食材は、畑仕事の途中に出会ったものたちです。また、それぞれの◇◇さんのタケノコ、小麦粉、柑橘、ウドンなどが加わります。こうしてみると日々の暮らしは、周りの人達や、この地の生き物たちに支えられていますね。つながりは、自分たちの足元にあるような気がします。

【2015.4 みなみ足柄 千田 正弘】

縁あって、2003年から夫婦で米作りに参加しています。はじめの頃は坊所で笹村さんの田んぼを少し手伝っているだけという感じでした。その分、分け前は、いかり1年分もあって、最初の年など、何だか申し訳ないなあと思いつつとてもうれしかった事が思い出されます。その後舟原に場所を移しメンバーも少しづつ変わって来ました。特に、2012年に形式的に笹村さんが抜けてしまったからは、2代目リーグのまことを中心、残された僕等であたっことと苦勞をいつも、今日まで続けて来ました。この田んぼにかかめるすべての人達に感謝です。近頃、世の中はますます息苦しくなるばかりですが仲間と作る舟原米は、やっぱり日本の米なので、今年も3代目リーグの酒巻さんを中心に秋の収穫の日まで、みんなで楽しんで行きます。

LOVE & PEACE

舟原田んぼ 赤松弘伸

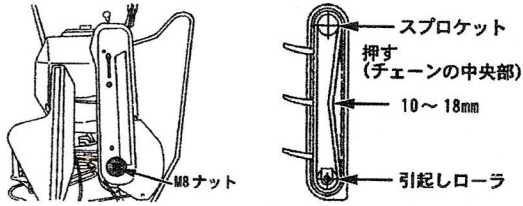
・夢田んぼから未来を見据えて

足柄みなもと農園〜わくわくお野菜ランドの佐藤友明です。今年はいろいろとご縁が続いています。イベントへの野菜の引き合いや、県の未病を治すツアーへの参加、シェフや料理研究のグループの畑見学&野菜の活用等々。認定農家の手続きと同時に不思議なことに自然と忙しくなり始めました。そんな中これまたご縁を戴きまして、今年には夢田んぼで本格的に作業をさせていただき、来年には夢田んぼを引き継げるよう頑張ることにしました。5畝弱の広さとはいえ、お米も出来るとなれば夢も広がります。まさに夢田んぼ。いろいろとやりたい形は思い浮かんでいます、田んぼの基本をといるところですよ。

足柄地域へ来て3年目。畑を借りてもうすぐ丸2年。足柄みなもと農園と名乗りはじめてから1年になろうとしています。個人の価値観を発信するだけではなく、実際にその価値を高めていく年になりそうです。それはオリジナリティー溢れる畑と野菜作りプラス、それを実践するライフスタイルそのものの価値をもっと高めたい。既にある決められた基準に合わせた価値だけではなく、基準までもがオリジナリティー溢れた自由な発想から生み出せればと考えています。人間は一人一人が顔も性格も違うオリジナルです。育てる人も違うならば、育てる環境も皆少しずつ違い、育つ野菜も皆違うオリジナルといえるのではないかと考えています。そして違うということに価値を感じているのです。

今田さんに教わりながらのバインダー整備です。ガソリンを入れて始動させ、オイル量、チェーンのたわみ、タイヤの状態などを一通りチェックしました。この日きちんと整備できたのは3台(3号・4号・5号)です。パンクや部品劣化など、修理すべき課題があるバインダーがほとんどでした。今後、夢田んぼ(来年から佐藤友明さん)がバインダー5号を管理していくことになったので、課題だらけの5号も、秋までには修理して動かせる状態にします。また、整備しながら「あそこが…」「ココが…」と、部位の名称が分からずにいたので、クボタのバインダー「取り扱い説明書」を5号機にセットしようと思います。更に、機械にシールを張ってもいいかも…とか、工夫したい事が沢山見えてきました。以下に、5号機整備の一端を書き記します。

引き起こしチェーンの張り具合



～ゆるんでいたチェーンのたわみを調整～

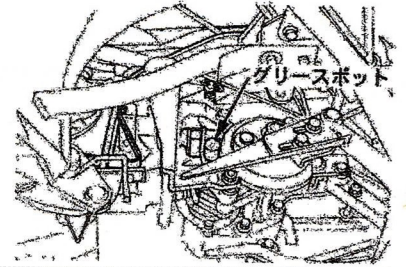
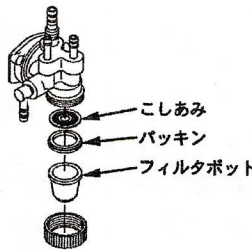
- ① 表のナットをゆるめ、これと反対にある(中側についている)ネジをゆるめる。
- ② 小さなネジをゆるめて、いい具合の張りの所で締める。表現が難しいけど、こんな感じ……。

フューエルコックレバー

<手入れ方法>

フィルタポットを外し、こしあみをガソリンで洗浄。
 <不具合>ゴミ溜まり部側面に燃料が漏れる場合は、パッキンが劣化しているか、しっかり組まれてないか。コック開閉レバーから漏れる場合はレバー・パッキンの劣化が原因になるが、燃料コックごと交換したほうが賢明。
 ※5号機は、パッキン劣化でガソリン漏れ有。燃料をろ過してくれるフィルタもなかった。(=秋までに購入予定)

油 こども怠るな!
の、ポイント⇒



黒いポッチ部分↑に、グリスを注油器(グリースガン)で注入。※この日はグリスなく、できていない。ここへの注油を怠ると、機械を分解するはめになる。こうなると大変なので、毎回必ず油を入れる。グリースガンは4/6 現在、機械小屋に置かれたので、秋までにもう一度、整備予定。

乾燥機の操作方法とメンテナンス

相馬宏充

大井町の内田さんから譲っていただいた乾燥機は現在、機械小屋の一番奥に隙間なくぴったりとおさめられています。使用する際は周りをぐるっと歩ける場所まで移動させる必要があります。車輪がついているので2名ほどで動かせます。

まず電源を入れ、水分量を設定し、「運転」のスイッチを入れます。そして、下の方にあるレバー(クラッチ)を上にあげると、内部が回転を始めます。籾のサンプルを取り出し口から出し、水分計で水分量を見ながら灯油を「点火」します。点火を行わなくても、天候によっては乾燥機内を循環させるだけでもある程度乾燥できるようです。乾燥が終わったら、上の方にあるレバーを「循環」から「排出」に切り替えて籾を排出します。機械を止めるときは、まずクラッチを切ってから、電源をオフにします。機械正面の右下の方に、緊急時の消火装置があるので、この中の水を入れるボトルに必ず水を満たしてから使用してください。内部を高温にして早く乾燥させるよりも、低温でゆっくり乾燥させた方が美味しいお米になるそうです。

使用後は、必ず掃除を行います。各所にあるカバーや、最下部の排出口など、開ける場所がたくさんありますので、これは使用した人から教えてもらう必要があります。ネズミや虫などが入らないように、コンプレッサーなどで内部の残留物を排出してください。モーターのカバーも開けて、コンプレッサーで掃除した上、回転部には556などの潤滑油を差します。また、空気口などネズミの侵入口はすべてふさいでください。黒米などを乾燥させた場合は、どんなに掃除をきちんと行っても、その後2回くらいは混じってしまうそうです。黒米を乾燥させる際はその後使用する人にも配慮しましょう。その他注意点として、機械の上部に登るための梯子が備え付けてありますが、使用する際は突起をひっかける穴が2か所ありますので、そこに入れてください。

コンバイン操作方法 宮下(小麦の会)

箱根でパン職人をしております宮下です。仕事の縁で農業研修をしている方と知り合い、将来的に小麦と一緒に育ててみたいと、栽培に関する知識を獲るために前回より小麦の会に参加させていただいています。

- (スタート) ・脱穀クラッチ『切』アクセルレバー『低』にしてクラッチを目一杯踏み込む。(ブレーキと連動します)
- ・カギを『グロー』にひねり、そのままランプが消えるまでキープします。
- ・消灯したらカギを『入』まで回し、カギを気持ち前に倒しぎみで『スタート』へひねるとエンジンがかかります。
- (移動) ・ギアは前進6速・後退3速です。ギアを選びクラッチを繋げば動き出します。(マニュアル車のように1速づつあげていく必要はありません)
- ・旋回には、2本のサイドクラッチレバーを使用します。曲がりたい方のレバーを手前に引くと旋回します。
- (作業) ・アクセルレバーを『高』にし回転数を上げ、メーターの『作業(緑色のゾーン)』に合わせる。
- ・カギの横にあるレバーを上を倒し刈り取りの刃を下ろし、脱穀クラッチを『入』に入れる(脱穀の機能だけ動き出します)
- ・続けて刈り取りクラッチを『入』に入れる。(脱穀と刈り取りが連動します)

※ただし刈り取りの刃は、前進ギアが繋がっているときのみ稼働します。刈り取りは4速まで使用可能で、主に2速を使い作業します。

新緑まぶしい季節になりました。ますますご健勝のことお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚くご御礼申し上げます。この物件に居酒屋「月天」を開業したのが平成14年、店名を「菜こんたん」に変えて、リニューアルしたのが平成20年と13年に渡る皆様のご愛顧に心から感謝いたします。

この菜こんたんとは平行して営業しております、「いとう」というお店があります。場所は小田原市本町1-11-14でお堀端通りを国道1号線に向かってい「御幸の浜」の信号の手前にあります。ここではブラジル生まれのモチモチチーズパンのポンデケーキを製造販売しています。自分の母が6年間1人でお店を守ってきましたが、このたび「菜こんたん」をたたんで、ポンデケーキのお店をリニューアル開店しようと考えました。テイクアウト専門でポンデケーキやシフォンや焼き菓子などを販売します。(従来の飲食スペースはございません)

計画としましては「いとう」を5月のはじめから改装をはじめ、「菜こんたん」を6月いっぱい閉店し、7月終わりか8月始めにはリニューアルしたポンデケーキ専門店を開業する予定でございます。自分の人生から手触りを忘れてはならない、だからクラフト(手作り)にこだわりたい。小規模生産者、小規模農家さんとの連携を強め、緑豊かな小田原で日々生活する。理想の環境を考えながら食べ物を選び、会話を楽しみながらお客様が買い物できるお店にしていきたいと思っております。

店名は「ポンデケーキ・ファクトリー 「グリット」」。グリット(grit)とは「不屈の精神」とか「気骨」「意志力」みたいな定義ですが、「長期的な目標へ向かう情熱」とか「何度失敗しても成功するまでやり続ける力」のこのようです。未来に向けチャレンジ続けること。失敗しても諦めず進んでいきたい、成功するまで諦めない。そんな思いを店名にしました。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。まずは、略儀ながらご挨拶と代えさせていただきます。

敬具

2015年4月

菜こんたん 店主 伊藤勇作

農のデータコラム・5 人間の体の約60%は水でできています。赤ちゃんは約75%、子供は約70%、成人で約60%、老人では50%くらいです。では、野菜や果物の水分量はというと、上位5位はレタス、キュウリ、白菜、サラダ菜、セロリの順で、皆95%台。果物の上位は、すだち、ゆず、イチゴ、スイカなどで、92~90%。ほとんど90%以上が水分なので大差はないのですが、葉物の方が大根やスイカより水分量が多いのは意外でした。たしかに、熱を加えるとボウルいっぱい葉物はあっという間に小さくなってしまいますね。2%の水分が奪われただけでも人は喉の渇きを感じ、6%奪われると頭痛や眠気、脱力感に襲われるとか、瑠璃色の地球の生命は水なしに存在しえないのです。(黒澤太)

春キャバツの美味しい季節になりました!
この時期とわる春キャバツは秋に種まきされ、冬の間じっくり成長し春になってやっと食べ頃。長い間待たかいてあって、春キャバツはやわらかく甘味も強いんですね。生でバリバリ食べてもおいしいよ! あと7品欲しい時にすぐ作れる

◎キャバツとワカメのナムル風サラダ

1. ワカメは水につけてもどす。
 2. キャバツは太めのせん切りにし、茎は薄切りにしてゆでる。(実は茎も甘〜い!!)
 3. ワカメとキャバツの水けをよく絞ってボールに合わせた調味料(しょうゆ、ごま油、塩、白すりごま)と混ぜ合わせたらできあがり!
- おかずはもちろん、酒の肴にもぴったりの一品です。



お母さんの笑顔がほしい
産後トラウマ、小児、マ

〜・〜・〜 お知らせ ・〜・〜・〜

○弥生満月5/4 ●卯月新月5/18 ○満月6/3
5/2(八十八夜) 5/6[立夏] 5/21[小満]
6/6[芒種] 《土用》4/17~5/5(18日間)

5月度定例会 *担当:大豆の会(太田洋和)
5月9日(土)18:30~21:00
@生涯学習センターけやき 第4会議室

◎お茶の会: 新茶摘み 5月3日(日) & 6日(水)
★5月10日(日)午後1時から、お茶の分配&tea time!
@尊徳記念館 201・2号室 (小田原市栢山)
【問】nouncaiocha@gmail.com (石井)

◎小麦の会: 小麦の穂が出揃ってきました。6月に、今年初めてコンバインで刈り取る予定です。(近藤哲雄)

◇小田原『まちなか朝市』 @平井書店駐車場
5月10日(日)7:30~9:30

◇小田原まちなか 軽トラ市 @銀座通り南街区
5月24日(日)10:00~13:30

【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 ごっせ ショップ/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/ビーンズ/ビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつ/キチ/チャルカフェ/mame 元 café/フロマー/ジュ/バーカー-ASRUN