

# あしがら 農の会

通信 (旧)神無月 - 霜月 **12** 月号

第163号 2015年 神無月五(11月16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 (石井)

## 有機な仲間たち 其の45

### ワダス 『私は東北、秋田のヤマオヤジ』

大森 良一 さん

だいぶ前になるが、「樵」を広辞苑で調べてみた事がある。山林の木を伐ること、またそれを職業とする人、樵夫、とあった。私は「きこりの大森さん」と紹介される。「ちょっと違うなあ」と思いながらも、詳しく説明していると、肝腎のイベントの時間がなくなるので、そのふりをしてきた。本業は森林整備、造林を生業としている。木を使わせてくださいと神様をお願いするのではなく、森林の保護、手入れをし、自然環境の保全のための仕事をしている。まず、自分がやる現場を案内してもらい、枝打ちの有る無し、有るときはどの高さまで枝を落とすのか、間伐率は何%か、注意すべき点を細かく打ち合わせて、十年後、二十年後とその将来を思い描き、そして、でき映えは職人の腕次第という事になる。

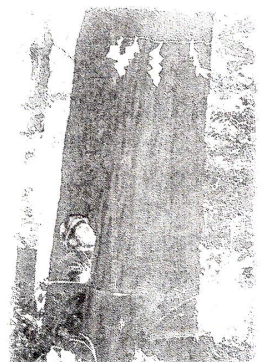
私は若い頃、体格的にも精神的にも脆弱で、この先どうなっていくのか、不安な毎日だった。本が好きで夜が更けるのも忘れて読みふけて、朝、我に返って小説と現実との違いに愕然としたりもした。ちょうどその頃、「農業が曲がり角にきている」と云われはじめていて、高度成長期で建築ブームでもあり、ひとりでも多くの人々がマイホームを持てるように国の政策で植林をしているのだと思っていた。私も生活のために、嫌いだったけど(だって危ないし、疲れるもん)山仕事に入れてもらった。五年経ち、八年経ちしているうちに体もそれなりに山仕事用にできてきた頃、仲間と小田原の江之浦の山火事跡の整備に来た。「期間限定」で来たのだが「すごい人」に出会ってしまった。「石綿忠」という人。山にかける情熱をこの人に学んで吸収したくて、できるだけ時間を作って教えていただいた。向こうも(向こうだって。ゴメンね、親分!)こちらの真剣さをわかってくれたか、とでもかわいがってくれた。私はそこで、育

てもらった恩返しとして、小田原のできる限りよい森を造って残す決心をした。ハイキングに来た人たちがそこでおやつを広げたくなる様な森。蝶が舞い、小鳥がさえずり、キツツキが頭が痛くなるほど木をたたいて腹を満たしてかえる森。すべてのものをやさしく包み込んでくれる森造り。

無謀だった。小田原山盛の会というものを作って楽しくやっているうちに、いろいろな分野の専門家も来てくれる様になって、動物のこと、植物のこと、昆虫、魚、菌類等々、それ等を教えてもらう事によって、物言わぬ彼ら生物との共存共栄のバランスのむずかしさ。この年令になってやっとそこに気が付くなんて...

私は小田原の何ヶ所かに、秘かに自分専用のプロジェクトを組んで、その時々で知識で作業をし、推移を観察してきた場所がある。植栽木以外の残しておけば将来すばらしい景観になるハズの木が刈り払われていてガッカリする事もあるし、想像以上に期待に込めていてくれる森もある。手入れをする者によってこんなにも違うものなのかと考えさせられる。

そして今、私は小田原を引退してわずかばかりの自分の持ち山で若い頃に植えた杉の木を択伐しながら、その木を使ってさて何を作ろうかと楽しい日々を送っている。小田原在住の折は、少しばかり山仕事を経験しているという事で、「おべだぶり」して、得意顔してつついいうぬぼれてきてしまったが、許してタモレ! 小田原山盛の会 前会長 顧問 大森 良一



## 今年の田んぼ

(子ノ神 吉宮直美)

この夏はまったく変な天気でした。7月上旬の日照不足(気象庁 7/1~9の小田原の日照時間は計1時間!)、その後8月中旬までは少雨+猛暑。そして再び日照不足と低温。夜温が高いから掛け流し、水が冷たくていいよね、なんて思うことも全くなし。9月は普通暑いよね?と思いつつ過ぎ去った。

6月上旬田植え、分けつが取れないまま出穂、少し持ち直したかと思ったら、登熟時期にまた日照不足。病気も出てきた。10/2の強烈な風で倒伏。分けつは3割減、空の籾が多いみたいだし、収穫も…。でも、収穫できることの幸せを思いながら、倒れたところを手刈り。株が小さく5株ほども握れたりするし、稲穂も軽い。やっぱり…と思いつつ刈り進める。そして10/11・12で家族総出(といっても3人)で稲刈り。ん?昨年とあまり変わらない量ある?10日後、脱穀コンバイン袋が去年と同じ数になった。あれ?

そして、籾摺り。三分の減収に留まった。屑米が多けれど、自給には問題なし、良かった!ずっともっと悪いと思っていた…まだまだ見る目がない。稲藁はかなり短いようなので、栄養成長が悪かったということか。ちなみに、水口の小さな田んぼの餅米は、一月遅れになって丈も低いがよく取れた。やっぱり水温の違いは大きい。それと、水の滞留しがちな部分がよく倒れた。来年は田んぼをもっと平らにして、もうちょっと干そう。緑肥もまいたし、わくわくする。



## 一億総・勝間和代化?

一億総活躍社会。かつて、一億総ザンゲという言葉があった時、それは、戦争の責任が、誰にどのようにあったのか、深く考えることなく、とにかく謝ったことにしておこうという態度を揶揄した言葉でした。この国で、一億…と言う時は、たぶん、一人ひとりの現実を見たくない時なんだと思います。煽りを食って、農民も「攻めの農業」とやらでどうも活躍しなければいけないらしいのです。特に若者は。

マーケティング? マネジメント? イノベーション? 今、皆が皆、勝間和代のように生きていくことをせかされています。でも…一応皆が白いお米が食べられて、アジの干物がおいしくて、良かったね…。そういう経済じゃダメなんでしょうか? 水と土を守って、その経済を1千年続ける、そういう国のほうが、僕には生きやすいんですが…。

GDP600兆円の日本では、食卓のアジの干物がおいしくなるんでしょうか? 僕は、絶対マズくなると思います。皆さんは、勝間和代みたいなのが考案したアジの干物製造のイノベーション?とか、嬉しいですか?

農場こぶた畑 相原 海

## 収穫の秋

舟原田んぼ⑨ 近藤家

今年の田んぼの作業は天候にも恵まれて無事終わりました。私が7年前に久野坊所から久野川上流の舟原に移った田んぼのグループに加わってから10年が過ぎました。今や坊所・舟原・欠ノ上地区の田んぼは久野に残された数少ない貴重な田んぼになってしまいました。昭和22年生まれの私が子どもだった頃の久野地区は、小田急線の線路から西側は集落以外は田んぼと畑が一面に広がっている純農村でした。当時は農機具も乏しく、殆どが人力と牛馬を使つての作業で、我が家の納屋にも赤牛が飼育されていました。秋の収穫は手刈した稲を稲架に掛けて干し、脱穀は足踏みから発動機を動力に変わったばかりでした。庭先に筵を広げて乾燥させてから一年分の米を納屋に保存、籾摺りと精米は集落の共同作業所に運んで行いました。

今年もよく晴れた秋の一日、入れ替わりもありましたが、いつもの田んぼメンバーやその友だち大勢で作業しながら刈りとった稲の香しい匂いを嗅ぐと、遠い昔家族総出で収穫作業をした情景が思い出されました。

近藤 孫範

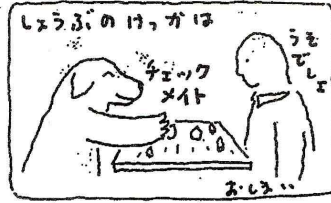
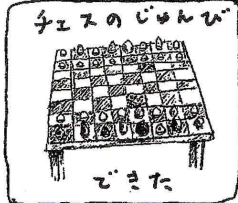
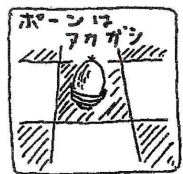
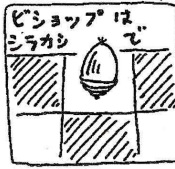
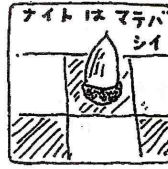
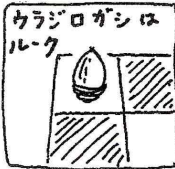
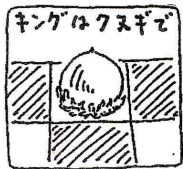
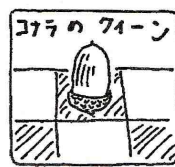
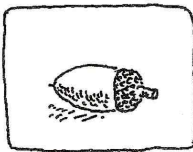
## ●自然と暮らす生活への気付き

Pure 睡蓮の高橋みーしゃん Mishan Tina Lee

初めて農の会のイベントに参加したのは今年1月の味噌づくりでした。このイベントがきっかけで、自然と暮らす生活の大切さに気づき、もっと自然に溢れる世界の扉を開いていきたいと思いました。

フラダンスの親友から「味噌を作らない?」と誘われ、場所が「大井町」と知った瞬間、「はい! 行く行く!」すぐに返事をしました。家の近くのイベントだと思いましたが、神奈川県足柄上郡の大井町でした。東京の大井町ではなかったのです(笑)。でも参加できて本当に良かったです。これをきっかけに、自然と暮らす生活が広がりました。

人間は自然の一部であることに気がつきました。自然のリズムに従い、朝日が昇ると起きて日を浴びます。夜早く寝ます。玄米を中心に自然・天然に近い食べ物を食べて、健康な体を作ります。自然に還るため、休みの日には自然の中でキャンプをします。全ての事物を受け入れて感謝します。そして、手づくりのことがもっと好きになりました。塩糍、醤油糍、味噌、酵素、そしてお菓子まで、愛情を込めて自分で作ります。やっぱり手づくりの味は、まるやかで美味しいです! とっても嬉しいことに、自然が大好き仲間がたくさん増えました。チャルカフェの皆さんをはじめ、そのつながりでたくさんの素敵な出会いがありました。さらに生命力に溢れる美しい翡翠睡蓮花茶の輪を広めることができました。翡翠睡蓮がくれる自然の恵みと幸せを多くの人々と分かち合せて、いま翡翠睡蓮花茶は多くのおみなさんからとても愛されています。もし今年の味噌づくりに参加しなかったら、こんな幸せな生活はなかったと思います。また来年の味噌づくりも楽しみにしています。Pure 睡蓮 puresuiren.com



桃栗三年 柿  
八年、梅は酸い  
酸い十三年と  
か、柚子は九年  
の花盛り、枇杷  
は九年でなりか  
ねる、梨の馬鹿  
野郎十六年、な  
どいろいろある  
様ですが、今年  
は柿の当たり年  
？うちの庭には  
大量の熟した柿  
が落ちて、掃除  
が大変です。  
2年前の豊作時  
には柿酢を作り  
ましたが、今年  
はヨーグルトと  
シリアルと混ぜ  
て毎日食べてい  
ます。その柿の  
日本の生産量1  
位はダントツで  
柿の葉寿司の和  
歌山県。柿の葉  
はお茶にもなる  
し、ヘタは咳止  
め、皮は漬物に  
入れて甘みをだ  
せたりと、食べ  
れないところが  
なく、昔から米  
などが不作な時  
も大切な食糧と  
して人々の生活  
を支えてくれま  
した。江戸時代  
の料理本には  
「焼柿」なる料  
理が出て来るそ  
うで、それを冷  
蔵庫で更に冷や  
すとさらに美味  
しいとか？お正  
月にお餅と一緒に  
焼いて炬燵で  
食べてはいいか  
が？ 黒澤 太

アニマルウェルフェアについて (第五章)

⑤恐怖および苦悩からの自由 (適切な取扱い)

⇒適切な羽数・群れの構成、飼育者からの適切な取り扱いを実施する事で鶏が恐怖や不安を抱かないようにする。鶏の習性に合った餌、環境、行動が確保されていれば、鶏たちは恐怖や苦悩を感じることは非常に少ないように思えます。鶏たちが、恐怖や苦悩、ストレスを感じているか見分ける簡単な方法があります。それは・・・『鳴き声』。

※『コケッコー!!』と鳴くのは雄鶏だけ。雌鶏は「コ、コ、コ」と小さく鳴く位で、とても静かです。そもそも、自然(野生)の状況下で、普段から騒がしかったら、他の動物に狙われてしまいます。雌鶏が「ガア、ガア、ガア」と強く鳴くのは異常を感じている証拠。「ガア、ガア、ガア」という鳴き声は、「悲鳴」であると考えても良いでしょう。本来、鶏は静かな生き物です。「悲鳴」をあげるのには原因があるから・・・原因を解消せずに、防音の為に窓の無い鶏舎で飼育するなど愚の骨頂。

自然養鶏場春夏秋冬 檀上貴史

緑肥作物の実証実験

笹村 出

今年は田んぼの緑肥作物を実験しています。

(1) クリムソクローバー、(2) 赤クローバー、(3) レンゲ、(4) 大麦、(5) ヘヤリーベッチと、7か所、11反の田んぼで播種しています。まず、緑肥を十分に栽培するにはどうしたらいいか。乾燥重量を計測することで比較してみます。耕運した場合と、そのままに蒔いた場合、播いてから葉をかぶせた場合。比較してみる予定です。

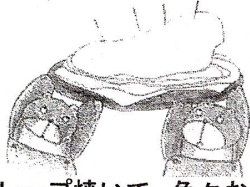
経験的には土壌が良くなり収量が増える経験していますが、測定をしてみてもどんな変化が起こるものか、特に腐植の量の変化を測定するつもりです。また、どのタイミングで刈り倒すとよいのかなど、観察してみたいと考えております。

すでにどの田んぼでも発芽が始まり、冬の間田圃に行く楽しみが増えました。

## 料理の会が再開しました!

伊藤シェフのお店「菜こんたん」の閉店、新しいお店「グリット」の開店に伴って、しばらくお休みしていた料理の会が、10月に再開しました。今回の目的は自給祭に向けての相談です。昨年、一昨年と小麦の会の小麦粉でパン、すいとん、うどんを味わってきたけれど、次は何ができるかな? クレープだったらできるかな? シンプルにクレープ生地を焼いて、トッピングするもので甘味系、お総菜系と色々アレンジできそうだね!

話しが弾み、粉と水の割合を変えて試作もいくつか焼いてみました。11月にもう一度計画を練って、自給祭に臨みたいと思っています。12月13日の自給祭では、ぜひ皆でクレープ焼いて、色々おいしいもの巻いて楽しみましょう~ (諏訪間 直子)



総会・自給祭のお知らせ 12月13日(日)11:00~

曾我みのり館 (小田原市上曾我 2984 番地) にて  
★会費: 大人 300 円 ★持ち物: 食器、飲み物、シートなど。持ち寄り料理大歓迎!  
みんなで作り、味わい、語らう自給祭にいたしましょう。ご参加お待ちしております。

ゆんたく広場 なんくる農園 松本 邦裕

## 小田原まちなか軽トラ市

11月29日(日)

朝 10 時から昼 13 時半まで

小田原駅東口徒歩7分、銀座通り南街区にて

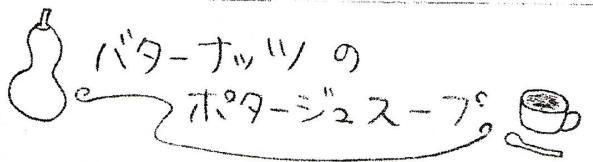
今年から年3回開催されるようになった軽トラ市。5月の春バージョン、8月の夏バージョン...そして今回は11月の冬バージョン。回を重ねるごとにその中身も充実してきてお店も道路上の軽トラだけではなく、歩道にもいくつもの店舗が...盛りだくさんのアートやアトラクションも楽しめます。

また毎月第2,4日曜日には朝7時30分から9時30分までこのまちなか市の実行委員長でもある平井書店裏の駐車場で何年にもわたり朝市が継続して開催されている。私も当初はあしがら農の会として今はなんくる農園として初回からずっと参加させていただいている。ここでも日頃の小さな積み重ねの大切さを実感させていただいている。まさに継続は力なり!

この時期はあちこちでイベントが行われています。是非この小田原まちなか軽トラ市にも足をおはこびください!

小田原まちなか市場で検索

“小田原まちなか市場公式ブログ”



数年前はあまり見かけない野菜でしたが最近ではスーパーでもよく見かけるようになったバターナッツ。春先くらいまで貯蔵できるのでオブジシとして置いておくもよし、料理するなら煮物利用もスープがオススメです!

1. バターナッツは半分(左右)に切り、皮をむき、種を取り出す
2. 鍋に一口大に切ったバターナッツ、こんぶ、塩、水を入れてコトコトやわらかくなるまで煮る
3. ミキサー又はフードプロセッサーなどに2を入れガーとペーストを作る(こんぶの黒い斑が気になる様ならあらかじめ取り出す) 汁は離乳食にもgoodです
4. 3に牛乳又は豆乳をたし、好みの濃さにする 汁だけでも十分おいしいけど、もっとコクを出したい時はバターを1杯入れるとおいしいです 塩で味をととのえてできあがり! (お母さんの笑顔を増やそう) ペーストを冷凍も可能なので便利です (産後ローラ・小川)

~~~~~ お知らせ ~~~~~

○神無月満月 11/26 ●霜月新月 12/11 ○霜月満月 12/25

11/23[小雪] · 12/7[大雪] · 12/22[冬至]

◎大豆の会: 11月22日(日)収穫 脱粒作業、その後とおみ、選別作業を経て1月17日(日)、18日(月)麴仕込み、1月24日(日)ブルーベリーガーデン旭にて味噌仕込み (23日前日作業あり) (太田・藤崎)

◎小麦の会: 種まき 11月28日(土)9時~ (雨天延期)

※入会募集(数名) ⇒近藤 tetsuo\_k240@m.jcnnet.jp

◎機械整備・田んぼ苗土運び: ①12月6日(日)9時~ 各田んぼ、小麦、1-2名参加。(田んぼの会: 大瀬)

★小田原市農業まつり 小田原城址公園内二の丸広場 11月21日(土)・22日(日) 10:00~15:00

小田原有機の里づくり協議会テントで出店します。

■講演会 コウノトリの郷での取り組みから見てきたこと 11月29日(日)13時~16時半 @梅の里センター 講師 西村いつき氏 (問)090-9681-1848 山田純

◇小田原まちなか朝市 @平井書店駐車場

お茶畑便り... お茶畑は、秋晴れの10月25日、大勢の参加を得て、今年最後の草取りと散髪が済みました。老木に、今年も一年ご苦労様と、お茶でも淹れたい気持ちです。そろそろサイドも刈上げをしてあげないと。(通路と通風のため) 軽減税率の話がタケナワですが、お茶は生鮮? いや加工食品か? あるいは...もはや贅沢品? もしかして、お茶の会も、余剰お茶の販売はインボイス?...勘弁してよ。民主と共に消えてしまった給付付き税額控除案、あれ、良かったのになあ... (10月作業担当 相原 海)

【通信が置いてあるお店】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/えれんな ごっそ/Capace/がらんどう/ かぶえ・えりむ/和カフェ ChaCha/ 井上種苗/ハルノキ/越文/café sympa-38-/ビーンズビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/チャルカフェ/mame 元 café/プロマージュ/ペーカリーアスラン/fumoto