

あしがら農の会

通信 (旧)霜月-師走 **1**月号

第164号 **2016**年 霜月十一(12月21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)

2015年12月13日(日)開催 自給祭 報告

(あしがら農の会)で大切に育てた農(畜)産物が一堂に会する、年に一度の「自給祭」!今年も、曾我みのり館にて開催致しました。土を肥やすところから始まり、生長に喜び、風雨の中を見守り、収穫、加工、口に入るまでのその一連の喜びを分かち合える皆様との温かい一時を今年も無事迎えることが出来ましたこと、心より感謝致しますと同時に、「自給祭」を共に過ごすことの出来ました皆様、誠にありがとうございました!

田んぼの会の貴重なお米の食べ比べ、お料理の会から綺麗なクレープ生地と色とりどりのトッピングを楽しむお洒落スイーツ、石臼で挽いたきな粉などを使った出来立て柔らかなお餅のおもてなし、大豆の会から美味しい味噌の食べ比べと、味わい深い鍋物の提供、お茶の会からの香り高い紅茶、さらに小麦の会の小麦と、こぶた畑さんの豚肉、特製出汁を贅沢に使った気合いっぱいの関西チームのお好み焼き、そしてお腹がいっぱいになった後は、笹村さんの沖縄民謡、片浦から素敵な歌声のみちるさん、小田原ディジュミーさんでエキゾチックな民族音楽で踊り盛り上がり、素敵な音楽で子供から大人まで楽しませていただきました。

「自給祭」という日曜日のイベントではあったものの、まるで大きな家族ですっかり寒くなってきたこの時期に、身も心も温まりながら楽しむそんな時間でもありました。また、イベントの名の通り、素材、食材、9割以上が自給したものたちで成り立っており、改めてあしがら農の会の自立した個人が集う逞しさとビジョンをしみじみと感じさせられました。これからどんな災害が起こっても0から立ち上げ直すことができる地盤となるのではないかと、ある意味大変心強い気持ちにさせられた次第でもあります。

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。

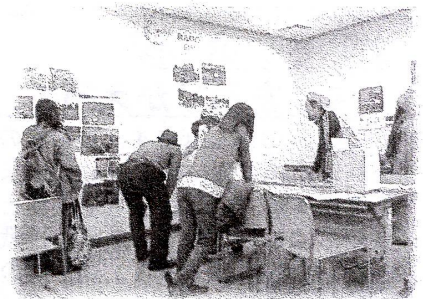
大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴づくりから味噌作りを行っています。

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。

今回は、名ばかりの運営委員として参戦させていただきましたが、長期に渡る企画・運営にご尽力頂きました運営委員の皆様にも深くお礼申し上げます。今回は新しい企画として、農の会の歴史(年表)と各会の活動場所(地図・写真)を展示して、農の会の全体を把握していただけるよう会員以外の方への配慮も行いました。来年以降も継続し、内容を充実させていく計画です。みかんやキウイ、鬼ゆず、お野菜などご提供頂きました皆さまへも重ねてお礼申し上げます。今回残念ながらご参加出来なかった方もいらっしゃるかと思いますが、また、来年もますます充実した「自給祭」が開催されることを心より楽しみにしております。皆さま、この度は誠にありがとうございました!

自給祭運営委員
井上 瞳



2015 今年のお米の味は

(新永塚たんぼ 大瀬)

毎年、この時期は田んぼ作業から解放されて、ちょっと、一息つける時ではありますが、今年は特に、農の会の田んぼの代表も終わって、ホッとしています。

(3/末の苗土振いから12月の機械整備まで多くの方に参加頂きありがとうございました。)

さて、今年のお米作りはというと、実は昨年、収量アップを目指して、品種をキヌヒカリからサトジマンに変えたところ、見事に過去最高の1008kg/2反を達成しました。でも、なんとなくサトジマンも美味しいけど、「キヌヒカリのほうがモチモチ感があつたね」や「冷えてもおいしかったかな?」との意見も出てメンバーとも相談し、今年は再度、キヌヒカリに戻してみました。収量は品種差だけでなく、天候不順の影響もあってか609kgと大幅に落ち込みました。特にコナギの発生がものすごく、取っても取っても終わりが見えない状況で、最後はギブアップ状態で開花の時期を迎えてしまいました。稲は正直で、草取りのしっかりできたところとそうでないところでは、分結に大きな差になっていることが顕著に出ていました。

でも肝心の味は、やっぱりおいしい!おすそ分けした方にもすこぶる好評でした。今年は収穫後、久々に荒起こしと緑肥を播いたので、来年は味と量が両立できるか楽しみです。

PS:機械故障時に助けてる私の友人(じつは実家が富山の魚沼の近くで農家をやられていておいしいコシヒカリを食べている)にも味見をしてもらいました。おいしいよと言ってきて、お返しに実家で取れたコシヒカリの新米をもらいました。さっそく味比べをしてみました。愕然!!さすがに日本を代表する高級ブランド!こんなに差があるんだ!!もちもち感もうまみも粒の大きさも圧倒的に違いました。。

★小麦の種まき作業の感想

この度、小麦の会に入会させていただきました市川千愛と申します。先日11月28日、小麦の種まきに初めて参加し、小麦の会の皆さまと共に種まきを行ってまいりました。

私が農の会さんを知ったきっかけは実は数年前から様々な場所で『参加してみたらいいよ』とお勧めしていただいております、ついに今年、ご縁とタイミングが合い、参加させてもらうことができました。『生まれ育った地域で、小麦を種から育て、大地と触れ合い、恵みをいただく。』その過程を出逢う子どもたちに伝え、大事なことを繋げていきたいと思ったことが参加を決める動機であり、そのためにまずは自分自身が思う存分栽培を体感し、その瞬間の出来事や自分の中に沸き起こる気持ちを体験しようと思ひ、参加をお願いしました。

そんなことを考えながら緊張して何うと、会の皆さまの朗らかな雰囲気・笑顔に緊張も和らぎ、気が付くと種まきと草刈りに没頭し、身体を動かしている自分が居ました。そして種まきが終わればパン職人の美味しいパンといろいろな種類の手作りジャムを囲んで青空の下、自分たちが種まきした畑の前でお話しながらパンを頬張ることに幸せを感じました。気分よく帰宅するとまだ13時。何とも言えない充実した午前中を過ごすことが出来ました。これから寒い冬を迎えますが、小麦の育つ力に負けぬよう、収穫までの作業も楽しみたいと思います。

(市川千愛)

小麦の会作業ノート 播種が11/29で、発芽が12/7でした。8日目です。種まきから2週間というのが小麦の標準ですので、やはり今年は暖かいのだと思います。この後1月、まず3葉期になったときに、追肥と土寄せをしたいです。そして、2月、4月と追肥と土寄せを行いたいと考えています。(笹村)

あじさい田んぼ

今年をふりかえって...

金井島の田んぼです。農の会の早苗を作ったあと地に作づけしています。そこが4畝。今年から水車小屋となり3畝もはじめたので、7畝に挑戦しました。全5俵:玄米310キロの収穫でした。去年の2割減収。まずは地主の内藤さんと技術指導のそらやさんに重ね々々お礼もうしあげます。ありがとうございました。それからメンバーの吉田裕香さん、一人で野菜の宅配をこなしながら、田んぼもきりもりしてくださいました。なにかとおんぶしてました。本当にありがとうございました。

暮盤の田 春を夢見る酒匂の精

カエルむしけら土にいでいて

田んぼ体験、手伝い、メンバー歓迎の田んぼです。(根本岳彦)

●舟原田んぼ #10 石井家

舟原田んぼにひよんな縁がつながって参加するようになってから、8年くらいになります。田んぼとは別のところで個々に出会った方数名がその田んぼのメンバーだとして入ってから知り、びっくりしたのと同時に不思議な気持ちになったのを思い出しました。

食べることの基本は自給だ、という言葉がじっくり来たのもその頃でした。それまでは自給といえはなんだかストイックなハードルの高い特別な行為のように感じていましたが、もっと自然に自分の食べるものに自分なりに責任を持つということが、生きていく上でとても大切だということに気づかされました。それも、田んぼを続けている理由のひとつです。

来年の私の目標は、今更ですがトラクターを上手に使えるようになること。いつも「やって〜」とお願いしてばかりでしたが、草を出さないためには代掻きが一番のポイントだと幾度となく聞き、自分でうまくできないものかと考えています。この前の秋起こしで1枚やってみたのですが思うようにできませんでした。なんだか性格もあるような気がします。隙間ができてしまうといついつい何度も行ったり来たりしてしまい、ぐちゃぐちゃになってしまいました。曲がる時とかどうやったらいいのか、角がうまく耕せないのは仕方がないのか、むら無くきれいに耕すコツ、教えてもらいたい。それか、馬耕でうまくできないかな、(石井智子)

味噌の匂いは故郷の香り？！

H26 に初めて仕込んだ味噌は約 2 年の歳月をかけて
どんどん美味しくなり（気温の低い仙石原では発酵
のスピードが小田原に比べ随分緩やかなのです）
発酵の楽しさを知ることができました。市販されて
いる味噌では気付かなかったのですが、この手前味
噌、匂いが強く手についたら洗ってもなかなか消え
ません。

味噌の匂いで思い出すのは、生まれ育った故郷の
こと。私の故郷は福岡県の海沿いの小さな町で、家
の近所には醤油や味噌を製造する工場があります。
常に家の周辺には独特の匂いが漂っていて、子供の
私にはあまり良い匂いとは思えませんでした。それ
でも「今日は匂いが強いな」「今日はあまりしない
な」と日常生活の中で意識はしていました。高校生
になるとその意識もしなくなっていたのですが大学
進学で東京へ出て久しぶりに家へ帰ってきた時のこ
と。電車の車窓からは変わらない風景、変わってし
まった風景を何気なく眺めていました。ところが駅
に降り立った瞬間、あの独特の匂いがして、とても
懐かしく一気に故郷に帰ってきたんだと実感が沸き
上がってきました。

人の感覚には色々ありますが、嗅覚がこれほど記
憶や感情に影響するとは思っていませんでした。
味噌や醤油の匂いは日本独特のもの。大げさに言う
と日本の文化？そして、醸造所ごとに違うはず。き
っとその町の個性。日本全国そんなの匂い（香り）
のする町がこれからも残ってほしいなと思
います。……………（齋藤江里）

大豆の会作業ノート 例年より少し遅い「収穫・脱粒」作業を
11 月 22 日に行い、18 名の参加により午後 3 時には機械掃
除も終わりました。脱粒後の収量は約 130kg。また、「選別」
作業を 12 月 5 日、8 日の両日に延べ 14 名の参加により行
いました。乾燥後の収量は約 100kg(推定) 太田洋和

農のデータコラム・12 欠の上田んぼの刈取り後
で、かなり久しぶりに田んぼで取れたイナゴの煮付け
を食べた。我が家ではサラダに半熟卵と干し海老をよく
かけて食べる事があるので、来年はイナゴの揚げた
のを試してみようかと思う。12 月の日経新聞では、フ
ィンランドのヘルシンキで 50 万匹のコオロギが食料
の為に飼育されていて、揚げたものをホットドックの
トッピングにしているという。44 年後の 2050 年には
世界の人口が 100 億人に迫る予想。そこで食料増産の
救世主が**昆虫食**！という記事だったか？牛一頭 100 g
太らせるには 1kg の飼料と水 1500l がひつようだが、
コオロギなら 100 g の餌と 10 l の水で済む。しかも 1kg
のビーフステーキを食べるよりも、1kg のバッタを食
べる方が摂取できる栄養価が高く、必須アミノ酸や鉄
分などのミネラル・ビタミンも豊富に含んでいるとい
うではないか。でも見た目が悪いから、何十年か先の
食事はミドリムシみたいに青汁やカプセルとかになっ
てしまっているのだろうか？肉を食べることが世間で
カッコ悪くなり、虫を食べるのがカッコ良いとなると
ひょっとして現実には?? Futoshi Kurosawa 黒澤 太

【稲刈りあとの田んぼで…】

毎年、大豆は田んぼのアゼぎわグルリに植えて
います。稲刈りが済んで、大豆の茎が枯れてくる
と刈り取りです。中腰のかがみ姿勢だと腰が苦し
くなるので、両ヒザを地面に着いてイザるように
しながら、少しずつ移動していきます。

今年を振り返ってみて、スズメが少なくなったナ
ァ、七月の初めにトンボの大群を見たけど、秋ト
ンボはあまり見なかったナァ…、とか思いながら手
を動かします。アゼ周りも半ばを過ぎてくると、
ヒザが辛くなってきます。

お昼近くになったころ、田んぼ沿いに続してい
る酔(スイ)フヨウ道のほうから声がしました。ふと
見ると、男の子とお母さんが、踊るように弾みな
がら駆けてきました。手をつないで、何やらうれ
しそうに声を上げながら…。ウ～ん、何があった
んでしょうか…？ とつてもうれしいことがあった
んですね。よかったですね。あまりにもうれし
そうなので、つい自分までつられてニコッ…。
さて、また刈り取りを始めようとした途端、足が
ツリそうになって～、あれれ、地面にゴロリン。
バツが悪くて、一人でテレ笑い。

———小春日和のひととき。

【2015.12 南足柄 ちだ正弘】

「種の話」

私の畑では自家採種をするために、在来種・固定種
の野菜を多く育てています。なぜ自家採種をするか
と云えば、うちのような自然農というワイルドな栽培法
でも有難く立派に育った作物は、私の畑でも生き抜く強
い生命力を持っています。そして、その種も同じくその
遺伝子を受け継ぎ、次の代へまた強い生命を繋いでく
れます。こぼれ種から発芽した野菜が虫や病気の害も
なく立派に育つのはこういう事なんです。

あ、草もこれと同じ。だから強いんだ(笑)

そして種については、将来においてある危機感を感じ
ています。

…遺伝子組換え種子です。

まだ安全性に疑いがある全くもって不自然な作物が
栽培・出荷され、非遺伝子組換えの種を蒔くことすら許
されなくなる時代になるかもしれません。いつの間にか
交雑してしまう可能性も有ります。

…怖いですね～。

でも、種の力は偉大です。何百年も保存が可能です。
人の未来を繋いでいくように、健全な農作物の未来を
繋いで行きたいものです。

来るべき時に備えて今からせつせと種を繋いでいか
ねば。
農園 Nuova! 久保寺泰之

農の会～しめ縄飾り作成に参加して

(白石 高宏)

姉の「しめ縄飾り作ってみたい？」の誘いで、軽い気持ちで参加することになりました。開催日前までの下準備が藁をすくこと、湿らせて木槌で叩いて柔らかくすることが意外と大変でしたが姉に殆んど準備してもらい感謝、感謝です。

先生から順序良く、作業工程の説明があり、下準備によって最終的な出来栄に差がつくことから始まり、藁の揃え方、掌を湿らせながら編む(揉む)こと、仕事用のしめ縄は右締めで祝いのしめ縄は左締めなどの説明を聞きながら、裸足になって足の指で藁を押さえ編んで(揉んで)いきました。自分でも不思議なんです、掌で藁が縄になっていくんです。それが楽しくて、汗を掻き掻き何も喋らずに黙々と藁を編んでいました。ふと、参加者の皆さんを見ると私と同じ気分なのではないでしょうか、黙々と編んでいました。また、父が年の瀬に寒い土間でお飾りを黙々と作っていたのを思い出しくなりました。

しめ縄をお飾りにする頃になると個性豊かなしめ縄飾りが出来上がり、参加者の全員のお飾りを全て並べて見ると何とも言えない達成感いっぱい、しめ縄飾りを作っている間はとても幸せな時間でした。とてもいい気分で作ったお飾りは福を呼んでくれることでしょう。最後に先生、スタッフの方々には優しく指導いただきありがとうございました。

小田原で田んぼを始めて五年目になる今年

は、欠の上田んぼで一緒に苗を作らせていただいたので、苗の育ち具合に関してはこれまで一番良かったかもしれません。田植えも早めに済ませることができたので、豊作を期待していたのですが、まったくの無肥料だったのが悪かったのか、植えてからはなかなか丈が伸びず、株が太くならないまま、日照時間の少ない曇りがちの夏に入ってしまった。秋になってもひょろひょろとしていて、台風で倒されたところも少なくはありません。とはいえ、刈ってみれば覚悟していたほどの不作ではなく、おかげさまで今年も無事に米の自給ができました。

田んぼの作業を手伝ってくれる仲間の中にダンサーさんや俳優さんがいるのですが、彼ら・彼女らの特技を生かし、今年は農作業にからめて田んぼで遊ぶという試みもいくつかしてみました。午前中に田んぼでストレッチやダンスのワークショップをしてもらって、午後は皆で畔をつくるという具合です。身体について普段から考えを深め、鍛えている人たちは、農作業にも独特の観点から取り組み、いろいろな発見をしてくれます。収穫祭のようなものを催して、田んぼへの感謝のダンス(?)を作って踊ってみるといったこともしました。今年は残念ながら日程が合いませんでしたが、来年は自給祭にもそういった活動で参加してみたいと思います。

(子の神田んぼ 井関大介)

◆山北田んぼに参加して

今年から山北田んぼに参加させていただいております。桑原です。山北高校の近くに1反、丸山のふもとに1反と1反、計3か所で作業をしています。うるち米は光新世紀、その他もち米、黒米、神丹穂を作りました。

作業ノルマなどはなく、できる人はとてもたくさん、非力な私などはそれなりに、でもいいのです。参加できる時に無理なく参加しています。作業は知らないことだらけですが、山下さんに教えていただき、少しずつわかってきました。また皆さんが不思議と仕事を分担し、自分のできることを行い、スムーズに作業が進みます。作業が一段落すると待ちに待った休憩の時間です。こちらも外せない山北田んぼのイベントです。コーヒーやお菓子を食べながら楽しく休憩します。

今年の自分で作ったお米はたいへんおいしく、大満足です。日本人でよかったと思いました。ハザカケの日、息子がハザカケの杭打ちを手伝い、ぐったりして帰途についていた時、平塚の田んぼの脇を通りながら、「竹なんか使っていないよ！鉄筋だよ！これなら真っ直ぐ並ぶじゃん！」。とまたその先に行った時、「え～！ここ、機械で脱穀までしてるじゃん。これいいじゃん！」。機械ね。たしかに早い。でも竹でハザカケ。そして日に干す。これがいいじゃん！

(桑原聖子)

.....お知らせ.....

○霜月満月 12/25 ●師走新月 1/10 ○師走満月 1/24
12/22[冬至]・1/6[小寒]・1/21[大寒] ■1/18~土用 18 日間

1 月度定例会

* 担当：親子田んぼ (上澤)

1月9日(土) 18:30~ @生涯学習センターけやき・茶室
(2月担当: 欠ノ上、3月担当: 新永塚、4月担当: 舟原)

◎大豆の会： 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日前日準備作業あり) (太田・藤崎)

◎小麦の会： 1月中(三葉期になった頃)に、追肥・土寄せ作業があります。(日程は後日連絡)

◎田んぼの会： 12/6(日)に多くの方に参加頂き無事機械整備が完了しました。また苗土も、60袋とり、機械小屋裏手で米糠と混ぜて肥料作りまで完了しました。これにて新永塚田んぼの担当が終了し、これからの1年間は、親子田んぼ(上澤さん)が田んぼ代表になりますのでよろしくお願ひします。

(新永塚田んぼ 大瀬)

◇小田原まちなか朝市

@平井書店駐車場

1月10日(日)・24日(日)

第2・第4日曜日 朝7時半から9時半まで

【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-/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/フロマーヅ/ペーカリーアスラン/fumoto