

あしがら農の会

通信 (旧)師走 - 睦月 **2** 月号

第165号 2016年 師走十三 (1月22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)

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。

代表の役割

山室光由

現在の農の会の代表は、第三者に対しての窓口、NPO 法人としての必要書類に捺印、小田原有機の里づくり協議会の会議に参加、総会資料の作成等が、最低限度の仕事だと思えます。総会資料作成と言っても、歴代の代表が作られた資料を基に、各会、会計の方から挙がってきた予算、決算をはめ込めばいいので、それほど、苦ではありません。挙がってこないときは、自分で、考えないといけません・・・

第三者に対しての対応は、各会の代表が決まっているので、問い合わせ内容によって、代表に連絡すればいいので、あれこれ考える必要がなくなりました。

小田原有機の里づくり協議会の会議ですが、3か月ぐらいに1度の19時頃からの会議に参加なので、負担にはなりません。代表だからと言って、そんなに重たいものでないと言う事を理解して頂きたいです。

何が言いたいかというと、代表は、誰にでもできると言う事、誰かがやらないといけない事です。今年は、来年の代表を決めないといけない年なので、最初に、私から声掛けをさせていただきます。その時は、どうぞ無下にせずにして下さい。見つからなかった時は、自薦他薦を問わずに、伺いたいと思います。よろしくをお願いします。

新春に想う

春から人の死について書くのも縁起が良くないといわれるかもしれないが、死を考えることは今をどう生きるかにつながると思う。70歳をこえると身近な人の死に直面することも多く、この正月に70代の親族を亡くした。高齢になれば人の死は避けられないが、ガンや循環器系の病気のほかに免疫系の病気が増えているように感じる。病気の原因も生活習慣、環境、ストレスなどさまざま言われているが、食生活が一番の原因と思い、趣味の無農薬野菜づくりを始めて35年余り続けてきました。化学物質をできるかぎり体に取り込まないことが大事なことと思っていますが、どうなのでしょう？それにしても安全な食について無頓着な大人がいかにか多いことか。その親の作る料理を食べる子どもがかわいそうに思います。大人にこそ食育が必要なのではないかと考えています。

農の会に入れてもらい、お蔭様で今までなんとか元気に過ごしてきました。しかし思わぬ落とし穴が。海外ボランティア活動の事務局の仕事を受けたら、ここ数年パソコンの前に座ることが増えて、気がついたら足腰が極端に弱り、病院とスポーツジムに通うことになってしまった。安全な食のほかに、頭を使うこと、体を使うこと、まだまだ課題が多いこの頃です。皆様の健康を願っています。

(阿部武)

欠ノ上田んぼ

笹村 出

欠ノ上田んぼは11枚に分かれている。上から1番2番と呼んでいる。入水口も1番と5番、11番と3つの違う水路から入る。隣の田んぼとの高低差も大きいところでは1メートルを超えている。日照も、河岸の田んぼは不足気味である。複雑な条件の棚田だ。そのために、栽培観察をするには最高の田んぼと言える。雑草の出方と水温の関係。緑肥の生育の違い。稲の分けつの違い。ソバカスの投入方法など、毎年課題を決めて観察をしてきた。中でも緑肥が土づくりへどんな影響を与えるのかは、興味深いものを感じてきた。今年は、様々な緑肥を蒔き、観察を続けている。日照と生育の違い。土壌を耕した場合の発芽の違い。緑肥を刈る時期の違いなどはいづれが適切なのか。緑肥が稲の状態にどのように影響し、収量についてどんな結果になるか。今年の観察課題として見て行く方針である。

親子田んぼ、18回目の稲刈り

今の親子田んぼのメンバー5家族10人の親から生まれた17人の子どもたちの末娘が赤ん坊の頃から18回目の稲刈りを終えました。親子田んぼの歴史が私たちの子育ての歴史そのもの。山下さんの娘さん家族、藪木さんの孫たち、父の仕事仲間などいつの作業もお祭り騒ぎ。最近では、17人の子らはそれぞれに个性的に成人して顔を出さなくなったものの、今は4人の娘が素敵な旦那様を連れ、7人の孫も顔を出し、相変わらず賑やかです。作業は土日に限られているので、夏場の草取り作業の軽減にと以前は不耕起も試みましたが、何年も続けると縦に水が抜け、ただでさえ冷たい湧き水が温まらずに成長が悪くなってしまったり、逆に耕さないことで増える草にも悩まされ、ここ数年は丁寧に耕起し、夏の草取りも頑張りました。周りの田んぼからかけられる声も、「草の種が流れるから困るよ、水が溢れているからきちんと管理して」という声から、「田起こしはこうするといいよ、草取り頑張ったね」という声に変わってきました。子育てと同様にいい加減の私たちですが、ちょっとは成長したのか、今年は苗作りもまあまあうまくいき、分けつもいい感じでした。しかし、収穫前の天候不良で、実の膨らみが惜しかったかな。収穫量は前年の2割減でしたが、周りの田んぼも総じて収穫減だったそうで。いい加減は、良い加減。自然に逆らわず、目は離さず、見守ってが親子田んぼのスタイルですかね。

(河合 昭)

8年目の米作りとのかかわり方

子ノ神田んぼ 岡本孝伸

子ノ神は3グループの複合田んぼです。当家はズボラづくりで週末のみの作業ですが、仕事や何やらで時間のやりくりが最近の課題ですので、そのあたりについて工夫めいたことをいくつか。

・苗は庭の苗箱で作ります。田んぼの苗代と比べると見劣りする出来ですが、毎日様子が見られ、安心です。しかし、油断は禁物。留守中は雀の餌台になりますので、防鳥対策をしないと、私のように2年連続作り直すことになります。

・自分の都合で動けるよう、中古で軽トラや機械を揃え、ハザ掛けは竹から「ほすべー」というパイプに切り替えました。軽トラは一人になりたくてどっか行きたくなってしまった時にも役立ってくれています。

・米は粳保存。米袋保存での、虫の発生に辟易。3年ほど前からコクモツバンクという密閉貯蔵容器を使っています。脱酸素剤を入れておくと、虫たちとおさらばできます。ちなみにコクゾウ君はホウ酸団子大好きです。ぞくぞくしたい方はどうぞ。

・手伝いは最小限。気を遣わなくてよい人だけ呼ぶようにしました。疲労を翌日に残さない作業を心がけていますが、慰労を口実に酒宴となり、違うものが翌日に残ります。

今できる範囲での私なりの農とかかわり方、工夫というか、こんな感じだと楽しくやれていますというご報告でした。

大豆の会 味噌作り

【麴作りの報告】

少し曇り空の日曜日、楽しみにしていた麴作りが始まった。前日から米や毛布を揃えてドキドキ。火を入れて1時間、蒸しあがった山田錦に麴を仕込む。初心者の中には大先輩がつき、あれよあれよという間に種菌をまぶし、床もみ、毛布で包み“早く帰りなさい”の声に一路自宅へ。リビングに麴の寝床を作り、10時間ごと手入れする時間を書いて…ポイントは温度を上げすぎないこと。真夜中に一番手入れ、36℃。朝一番に35℃。大して上がらないじゃないかーと思ったのが大間違い。主婦の朝は忙しい。二番手入れ9時半の予定が大幅に遅れ10時半、毛布を開けると、むわっと温かく42℃!! どうしよう!! シーツいっぱい広げてもなかなか冷めない。やっと下がったと思ったら、下がりすぎて27℃。麴菌が全部死滅したんじゃないかと不安になり、説明書を見ると、下がった場合にはまた保温すると書いてある。気を取り直して電気座布団を入れ、毛布に包み温度が上がるのを待つ。悶々としながらの10時間、やっと上がってきた。19時半、自力で発熱34℃、よかった、生きてる。麴の結果は、味噌が出来上がったら分かるだろうか。麴のお世話は続く。

(江寄亜矢)

いかし合う

昨年4月に、農作物の生産を中心とした株式会社たんじゅん野菜いかすと販売を中心とした株式会社いかす、二つの会社を仲間と立ち上げました。これらの会社は野菜の生産や販売を通して、「いかし合い」を体現したいと始めた会社です。そういった事を踏まえて、今年の年頭に思った事をまとめてみました。

今年は、色々な事が動き出しそうな予感がします。すでに新しい価値観の時代が始まっているからです。それはより多くの方が自立して、自分の考えで動き始めるという事なのかもしれません。今までの時代は、誰かに従って同じ価値観を持たされて生きる時代でした。そのために、数字という指標目標を大事にしてきたのです。その数字が全てを代表している様に思えました。数字は全ての事を単純化させて、目に見えづらいものを具体的に見せてくれている様に思えるからです。数字は使い方次第ではとても良い道具です。しかし、大抵の場合は比較という概念の道具として働いてしまいます。それは他人より、より多く、より豊かに、より素晴らしい地位や財産を得られる様に競う、争うといった概念にしか達せられません。それは争い合い、奪い合いに最後は繋がってしまいます。どんなに、話し合いを重ねようとも、最後は数字に踊らされて、争いの種が生まれてしまいます。

私達は、今、いかし合いに基づいた概念に達し始めました。自分を大事にし、自身の価値観を大事にし、同じ様に他人、環境、全てを大事にし、いかし合おうという事です。あらゆる価値観、全ての自由を認め、尊重できる。そういった中に一本筋を通す事ができるのが、人間なのだと思う。無秩序に向かうのでは無く、多様性を受け入れて、それを秩序だてていけるところに、人間の価値観が現れてくるのだと思います。その秩序だてる事こそが、大きな意味での「愛」ではないでしょうか。またそういった時に数字は比較するためと言うよりは、後からついてくるものになるのでしょう。

あらゆる分野で、この「いかし合い」が求められ、始まって来ています。それはまだまだ見えていない、始まっていないと感じている方が多いと思います。しかし、着実に昨年ぐらいから動き出しています。それは今年、より顕在化してきます。すでに新しい時代の入口に入ってしまったから。一見、真っ暗闇につつまれている様に見えるのは、古い価値観の延長でものごとを感じようとしているからです。しかしすでに夜明けを迎えています。暗いと感じるのは、反対側に目を向けているからに過ぎません。夜明けの側に視点を向けられるかどうか、それぞれに問われているのかもしれない。

一人一人が他人との比較よりは、自身の価値観を大事にして充実させる事に力点を置けるようになることで、新しい価値観はより加速して行きます。一人一人がどれだけ自分を大事に、自身の本当の価値観に基づいて生きているか、自身を点検するところから、ものごとはスタートし始めるのかもしれない。

今年もよろしく願いいたします。

中村隆一

●「危機感を持って、耕しつづけましょう！！」

最近受けた2つの衝撃をご紹介します。どちらもFDA（アメリカ食品医薬品局）が絡む法律又は認可で、TPPが通れば日本上陸が危ぶまれ、私たち農家の営みや人々の暮らしに大きな影響を与えかねないで危機感を抱いています。1つは「食品安全化法」＝“食中毒を防ぐ”という名目で、食品のウイルス感染をなくすため、放射線照射や化学物質による消毒を奨励し、低温殺菌牛乳・生野菜・有機野菜・自然食品などから在来種の自家採種に至るまで軒並み違法化されているとのこと。遺伝子組み換え作物など環境を破壊し健康を損なう死んだ食品＝食べれば病気になるもの、だけが残っていき、病気が増えれば大手医薬品会社が儲かるという構図。食品と薬の規制官庁が巨大アグリビジネス企業と手を組んで、富める1%の為の仕組みをせっせとつくり出している。。。これは4年前（2011年）に出来た法律ですが、昨年末（2015年11月）には、FDAが遺伝子組み換えサケを動物体として初めて食用に認可というニュースが舞い込んで、なんてこった！です。次から次へと私たちの自由に幸せに健康に生きる権利を奪うのはやめて欲しい・・・遺伝子組み換え食品しか食べられなくなる、種をとったら野菜をつくったら逮捕なんていう世の中はご免です、よね？

有機農園つ・む・ぎ いのうえまさよ

★農のデータコラム・13 昨年末に7年ぶりに八重山諸島へ行ってきました。西表島の古見の一軒家に宿泊し、**猪**の刺身を食べる機会に恵まれました。かなり食べたが臭みもなく、翌日全くもたれる事もなかった。

猪の肉はキロ3000円で売れたりするそうで、西表島には1シーズンに300頭取るようなプロの猟師もいるそうだ。そんな猪も日本全国に目を向けると農業被害額は約60億円、捕獲量は15万頭近くで、鹿と並んで農家の被害はかなり深刻な状況。その大きな原因は、天敵がいない上に狩猟者の高齢化による減少。そして農業耕作放棄地（特に谷沿いの田んぼ）が、猪の好みの茂みや、水浴び場を提供し、周りには田畑というレストランがあるという、猪にとってのリゾート地になってしまっていることだ。

もったいない事に捕獲した猪は、家畜の様に管理されていないという原因で、ほとんどが廃棄処分されている。わざわざ海外から輸入している牛や豚より、高タウリン、低脂質、高タンパクの天の恵みを感謝して、いかしてあげないとバチ当たりなのでは？

Futoshi Kurosawa 黒澤 太

（雨が多かったです、マングローブの中をカヌーで走り、野性感を少し取り戻した旅をしてきました。今年私が泊まった宿では12月だけで12頭も罠で捕獲でき、すごい豊猟みたいでした。この記事にあたって、『猪変』という本を読みましたが、ポーランドとかでは、猪の猟師権が35万円もするそうで、しかも野生動物の農業被害は猟師が補償するそうです。）



里芋のナッツ入りハンバーグ

先日、お弁当を作っていた時、一品何か作りたいなあ〜と考えていました。前日に蒸しておいた里芋が冷蔵庫にあることを思い出して創作してみたのがこのレシピ。お弁当を食べているとカレーが茹かれました。あ〜れにもしつこく欲しいと言うのであげてみた。なんとパロ〜と食べてしまった。お母も野菜、食べるのですね〜!

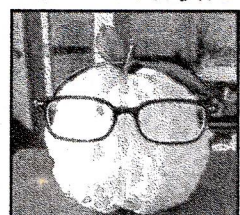
1. 里芋は上下を少し切って、皮付きのまま蒸す。
ccr. ① 熱いうちに皮をむいておくと簡単。
2. ①を潰して、粗く刻んだアーモンド(好きなナッツ)を入れ塩少々も加えて味をひとふる。
② ジョウロウを砕いておろす
3. 手につけて、ハンバーグの形にする
4. フライパンに油を入れ両面をこんがり焼いてできあがり。
冷めるとおいしい! お母さんの笑顔を増したい
産後ドラ・小川 夕

――自給祭 2015 のレシピ紹介――

自給祭の時の美味しかった記憶をいつまでも〜
ということで、レシピ公開のコーナーが始まります♪
第一回は近藤さんの鬼柚子のジャムです。鬼柚子は獅子柚子ともいい、中国が原産で奈良時代に日本に入ってきたとされているそうです。会場には近藤さん提供の鬼柚子がコンテナにいっぱい!目をひいていましたね。近藤さんに作り方を教わりました。

材料：鬼柚子 砂糖
砂糖との割合は1：1を標準とします。
甘さ抑え気味の場合は、1：0.8〜0.6くらいで。

- 作り方：
1. 大きな鬼柚子を1/4くらいに切って茹でる。
 2. ざく切りにするか、ジューサーでペースト状にする。
 3. 10〜20分程煮る。



さっぱりさわやかなジャムでした〜 (諏訪間直子)

2016年 定例会担当

1月..親子田んぼ	5月..大豆の会	9月..あじさい田んぼ
2月..欠の上田んぼ	6月..梅の里田んぼ	10月..山ちゃん田んぼ
3月..新永塚田んぼ	7月..子の神たんぼ	11月..小麦の会
4月..舟原田んぼ	8月..お茶の会	12月..総会

SOMA Farm の出店予定

相馬宏充

今年是有機農家として就農して3年目を迎えます。まだまだ勉強が必要ですが、徐々に生産も安定してきました。SOMA Farmでは現在、次のように販売を行っています。

○ 毎週土曜日 10AM〜3PM 藤沢市「湘南T-SITE」/
T-SITEはCCCが約1年前に、藤沢サステイナブル・スマートタウンにオープンさせた複合文化施設です。ここでは毎週土曜日に「メルカート(朝市)」を開催しており、SOMA Farmは自然養鶏場「春夏秋冬」、小田原市千代の「おいしいはたけ」、オーストラリアの厳しいオーガニック基準をクリアしたオリーブオイルを扱う「Grampians」とともに、初回からはほぼ毎週出店しています。

○ 毎週日曜日 10AM〜3PM 世田谷区上野毛「軒先マーケット」/
神奈川県内の有機農家約10軒が、自らファーマーズ・マーケットを運営し、直接消費者と繋がることを目的に、昨年12月から開催しています。上野毛駅から徒歩1分の商店街の軒先を借り、地元の方にも徐々に浸透してきています。

○ 毎週水曜日 10AM〜1PM 箱根湯本「箱根麦神」/
湘南小麦を使ったお馴染みのパン屋さん「箱根麦神」の店前では毎週水曜日に「オーガニック朝市」を開催しており、「春夏秋冬」「おいしいはたけ」「Grampians」とともに出店しています。箱根麦神の店内でも常時、野菜やお米を販売しています。

何れも、ただ野菜やお米を買うだけでなく、消費者と生産者が直接交流して、農家の顔を見ながら食材を購入することができる場となっています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください!

お 知 ら せ

○師走満月 1/24 ●睦月新月 2/8 ○睦月満月 2/23
2/3<節分>・2/4[立春]・2/19[雨水] ■~2/4土用(18日間)

- 2月度定例会** *担当：欠ノ上田んぼ(笹村)
2月13日(土)18:30~ @尊徳記念館 小研修室(栢山)
◎**大豆の会**：1月23日(準備作業)ブルーベリーガーデン旭
24日(日)9時~ 味噌仕込み (太田・藤崎)
◎**小麦の会**：1月30日(土)9:00- 追肥・土寄せ作業

予告 小田原有機の里づくり協議会 上映会・講演会
3月6日(日) 保健センター大研修室 講師：岡本よりたかさん

◇小田原まちなか朝市 @平井書店駐車場
1月24日(日)・2月14日(日)・28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/カフェラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/えれんな ごっそ/がらんど/かふえ/えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/越文/café sympa-38-/ピーンズビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/チャルカフェ/mame元 café/フロマージュ/ペーカリーアスラン/fumoto