

あしがら 農の会

通信 (旧)弥生～卯月 **5** 月号

第168号 2016年 弥生十二(4月18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。

有機な仲間たち 其の48

小田原里山 ～辻村農園・山林について～ 辻村 百樹 さん

小田原市久野～荻窪～水之尾にかけて広がる辻村農園・山林をご紹介します。

小田原市郊外箱根外輪山の裾野に位置するこの地は、元小田原藩の直轄地で、藩主の狩りや藩兵の教練の場でした。現在の通称「威張山」の名はそれに基き、山内の地名として「御小屋(おこや)」「御照覧場(ごしょらんば)」「外堀(そとぼり)」「天主台(てんしだい)」等の名が残っており、辻村山林が「天守の森」と呼ばれる由縁でもあります。

当時は草刈り場か薪炭林だったと思われませんが、1700年代後半に15町歩(ha)前後の杉の植林が行われたとみられる林分が若干残っていて、樹齢200年～300年の大木が100本余り現存しています。その頃がこの地方の木材生産を目的とした植林の始まりと思われれます。樹種は杉が主で、サワラが少々、尾根筋には黒松が植えられていました。造林樹種として檜(ヒノキ)が植えられるのは、大正時代からであり、その後第二次大戦で大量の樹が伐採されたので、現在の森の大部分は戦後に植林されたものです。

辻村家は1700年代に足柄地方から小田原城下に出て商人となった初代から繋がりますが、江戸末期に威張山の内10町歩を殿様から拝領したと伝えられています。100町歩余りの威張山の大部分は、明治6年に新政府より旧藩有地を払い下げられたものです。

一方小田原市街地に所有していた敷地では、6代目

常助(つねすけ)が辻村農園を拓き、主に西洋草花を中心とした大規模温室を備えた花卉園芸を行い、東京での手広い販売や外国からの輸入種子の通信販売を行っていました。やがて現在の小田原駅開設により敷地の大部分が買収されたのを機に、農園を威張山に移し、梅園及び外国から樹木の種子を取り寄せて庭園・公園用樹として試作していました。常助の弟の伊助(いすけ)は、大正時代に渡欧して、スイスや英国にて登山及び高山植物研究を行い、「スイス日記」等の紀行文を著しますが、帰国後箱根湯本に開設した辻村農園の分園兼自宅で関東大震災に遭い、山津波で遭難死を遂げました。その後第二次大戦により、農園事業は縮小され、次第に山林経営に軸足を移しましたが、梅園や風土に適した外国産の樹木が残り、現在の辻村植物公園の景観を形作っています。

辻村農園・山林は将来に向けて、素材生産(木材、梅、筍、蜜柑)・エネルギー創出(太陽光発電、水力、薪炭)・生態系保全(希少生物保護、獣害対応)・余暇提供(フォレストアドベンチャー、森林体験)をミッションとして掲げ、里山としての役割を最適バランスさせ、先人の想いと未来を繋ぐ数百年単位の永続的な美しい森創りを担って参ります。

辻村農園・山林 代表
 (株)T-FORESTRY 代表取締役
 辻村 百樹

E-mail: tsujimura@t-forestry.co.jp

「就農 11 年目を迎えて」 Junkan 農園 田中大樹

毎年4月になると、お借りしている竹林へ筍掘りに向かいます。何年前かに掘らずに残した若い竹の周りから筍が出て来ると、竹林の手入れにやりがいがあります。筍を掘っていると、必ず思い出す事があります。それは、子どもの頃に、弟と二人で家の近所の竹林に、筍探しに出かけた事です。まるで探検のような気分です。農家の生まれではないので、竹林には無断で入っていた事になり、反省していますが、私にとって、貴重な農業の原体験となり、感謝しています。）

今年で、就農 11 年目を迎えます。農地は住宅に隣接してたりするので、近隣の皆様のご理解がなければ継続は難しいと感じています。肥料の臭いや、農業機械のエンジン音などで、出来るだけ迷惑をお掛けしないように、使用する時間帯や風向きなどには細心の注意を払うようにしています。挨拶を交わしてもらえると、ほっとします。また、次世代を担う子供達に対して、私は、農作業体験のような場を積極的に提供する事が大切だと思うようになりました。子どもの頃から、土に触れたり、野良仕事を手伝う機会が身近になれば、農業を理解する事や魅力を感じるチャンスもあります。昨年、真鶴町の小学生 20 名が私達の田んぼに来られて、田植えと稲刈りを体験されました。田んぼのない真鶴町と、海のない開成町の小学生同士の交流でした。田植えも、稲刈りも決して、決して楽な仕事ではなかったと思いますが、裸足で田植えしたり、鎌で稲を刈った体験が、参加された子ども達の人生に少しでも役立つ事を切に願いました。

そのような想いから、随時農業体験の受け入れを致しておりますので、田植えや、たけのこ掘り、畑仕事など、関心のある方がおられましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。(お金は一切、かかりません。) 連絡先 82-1353

そらやの百姓日記

3月の初めころ、小田原市下大井の畑で作業をしていると、隣の家庭菜園を利用しているおじさんに声をかけられました。「急に、3月いっぱい、出て行ってこれっていわれたんですよ。せめて半年位前には言ってもらわないと困りますよ。どこか、空いている畑、知りませんか？」確かに玉ねぎも豌豆もこれから収穫なのにどうするのでしょうか。今まで、一度も話したこともない方でしたが、それはひどい話だなと思い、いくつか、知り合いの人に家庭菜園ができる畑がないかあたってみました。それにしても、そんなに急いで畑をつぶして、いったい何ができるのかと思っていたところ、そらやが借りている畑の地主さんに太陽光発電のパネルが設置されるらしいという話を聞かされました。エーほんとはですか？周囲は畑や田んぼがほとんどとは言え、傍に民家もあるのに、あのパネルがずらっと並ぶんでしょうか？おりしも電力自由化が始まり、我が家は生活〇〇〇生協が始める自然エネルギーの電力会社に変えるつもりなのですが、それだって、多くは太陽光発電の電力です。それを利用しておきながら畑の隣にパネルが並ぶのは嫌だというのは自分勝手というものでしょうか？でも春には鶯がホーホケキョ、雉がケーンと鳴いて走って行ったり、傍を流れる用水ではカワセミが狩りをしているような環境です。畑にもなにか影響があるかもしれません。ちょっと心配な今日この頃です。

作美尚子

～♪～ 美味しい自給祭 ④ ～♪～

「自給鍋」

欠の上田んぼ 石原瑞穂

欠の上の石原です。昨年より田んぼに参加させてもらっています。前回の自給祭では何も分からずひたすら大根を下ろしていましたが、今回は鍋の準備を手伝いました。仕切り屋の妻は、あれもあったほうがいい、これも持っていこうと、前日から大騒ぎ。なんにもそんなにしなくても思っても言えず、当日も、あれやこれやと仕切りたがる妻。オイオイ勘弁してよとももちろん言えるはずもない。新参者が出しやばって本当にビクビク。白菜、大根、里芋、ネギその他の野菜、そしてキノコ。なんてぜいたくな食材。テンションが上がってきたところで、案の定「味付けは、石原さん頼むね。」って、ほらもうお願いしますよ。責任重大。こんなにたくさん汁物なんて作ったことないのにウソでしょう。さらに、皆さんいなくなっちゃうし、手作り味噌も使ったことないのにどうすんの。と、あたふたじたばた。大きな鍋3つに溢れんばかりの汁の量。味見をすれど、なんだかもう訳わからない。時間は迫るし、冷や汗かきながら助けてってかんじでした。でも、こんな時こそ迷っちゃいけない。思い切りが肝腎とばかりに、えいやっ、とフィニッシュ。あとはもう振り返らず、自給祭を楽しむことに専念しました。

こんな我々ですが、今年も何卒よろしく願いいたします。(文責 優柔不断な夫 妻の検閲は通っています。)

●小麦の会、二回目の除草作業

&大成功の羽釜オープンピザ！！

4月3日(日)に除草作業を兼ね、昼ピザ会を行いました。朝9時からパン職人指導の下、生地の仕込みを開始、驚きの連続でした。生地を薄く伸ばしてグルテンもできていると見せてもらった時には、この小麦はパンにもなるいい粉なのだと誇らしくなりました。必然、除草作業にも力が入ります。と言っても女性陣はピザ!ピザ!!男性陣に最低限のところを済ませていただきました(笑)さて、途中から小雨が降りだし予定していた石窯は濡れて割れる可能性があるため使えませんでした。結果、機械小屋裏にドラム缶かまど2基を設置、1基は羽釜を乗せ、中にドラム缶のフタを入れて二層にして即席オープンを作成。スキレットや組み立てオープンも試しました。実験の結果、蓄熱のできる羽釜オープンをしつかり暖めて焼いたものが一番おいしいと判明。具は、各家のハーブやたまねぎ、トマト、手前みそ、小麦畑のハコベとそばスプラウト、定番のベーコン、アンチョビ、アボカド、しらす etc...。自家製の粉に職人の腕と羽釜オープンで外はカリっと、中はもちっと、具沢山のピザで幸せなひとときを過ごしました。(江寄亜矢)

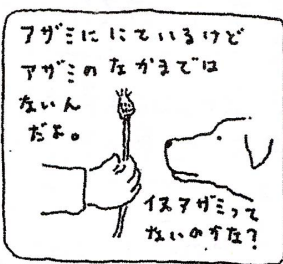
〈裏面にピザ生地のレシピがあります。〉

★農のデータコラム・16 2月号に書いた猪と並んで日本の森林に増えて問題になっているのが鹿。通常は草木を食べているのに鹿の農業被害額は猪を上回りトップの80億円。戦前に激減したあとの戦後の保護法、天敵がない上に猟師の激減、温暖化、耕作放棄地などが原因で25年前の10倍に数が増え、今や全国に約300万頭。鹿は繁殖力が強く、1年で15~20%くらい増え、条件が良いと3~4年で2倍にもの数が増えてしまうようだ。小田原付近では丹沢山麓中心に生息しているが、フェンスを張るなどの対策を取っても、多くの植物が食べ尽くされて、昆虫や鳥類にまでその影響は及び、林床に植物がなくなってしまった所は、土砂崩れが起きている地域もあるようだ。そんな中、昨年5月から伊勢原で神奈川ハンター塾も開催されていて、猟師を増やす取り組みも始まり、丹沢の生息数の推計値3700から4500頭から1500に向けて個体数調整をしていく計画が立てられています。また、鹿1頭で100人分食べれるので、命を無駄なく、ビタミンの多い鹿肉を食べれる様に鹿肉センターを設置できれば、外国からわざわざ抗生剤漬けの牛肉を輸入しなくて良く、「日本人は鹿肉で救われる」とC.W.ニコルさんも本で書いています。(資料:C.W.ニコル「鹿肉のすすめ」、高槻成紀「シカ問題を考える」)

今回、鹿の問題が現在ここまで深刻な事になっているとは知りませんでした。あと、味の良いニホンジカは輸出されていて世界各地にいることにも驚きました。みなさんは、鹿肉は食べたことがありますか？今年も今月4月23、24日のアースデイ東京のニコルズフォレストキッチンで鹿肉が食べれるそうです。あと、鹿の腸の長さは体長の20倍の30Mもあるらしい。確かめてみたい！(ちなみにコウモリはたったの2倍、人は5~6倍、羊はなんと25倍) '16.4.15
Futoshi Kurosawa 黒澤 太

【来月号には、箱根・あしがら地域の鹿について、古林賢恒先生の記事を掲載いたします。】

田んぼとそのまわりの植物など、その (12)
い い い と し か



田んぼの会 ●

YYY 緑肥栽培中間報告

2016.4.12 笹村 出

田んぼの冬の緑肥栽培は案外に難しいという事がわかった。今年は、レンゲ、ヘアリーベッチ、クローバー、からしな、大麦を栽培しています。播種方法は土の湿り気と強く関係している。確実なやり方は耕して覆土することのようだ。来年は秋起こして、播種し、さらに浅くトラクターで耕運してみたいと考えている。麦に関しては播種器で播種することが一番確かなようだ。また、冬の栽培なので、寒さの影響も大きく表れている。久野地区と永塚地区では、播種後の寒さによって生育にかなり違いが出ている。久野の場所によっては寒さで枯れてしまうところもあった。麦も大麦より、小麦の方が寒さに強いようだ。また、からしなや麦は土の肥料分の影響も強いという事が見えてきた。この後、1㎡の乾燥量を測定する。その後、土壌の分析、抑草の状態、収量への影響なども調査してゆく。

編集後記: 熊本で大きな地震が起きました。4月14日21時26分には M6.5、16日午前1時25分は更に大きい M7.3、未だ激しい地震活動が続いています。そして17日の朝(日本時間)に地球の裏側エクアドルで起きた M7.8 の地震! 地球規模で地面が動いている!!! とはいえもともそういうものだし、自宅付近は箱根の小噴火以来硫黄臭いし、いつ何時どこで地面が動いてもおかしくないということを中心に刻みながら暴風雨の中、田んぼの種まきと深夜の通信編集をしました。(いとも)

『緑肥(りよくひ)勉強会に参加して』

暖かく満開の葉の花が山里に映える3月27日に、緑肥の生育研究のため、井上駿先生をお招きして田んぼの会有志で各田んぼを見て回りました。緑肥とは、栽培している植物を、収穫しないで田畑に鋤き込んで後から栽培する作物の肥料にすることです。今回は、大麦やヘアリーベッチ、クリムゾンクローバー等を使いました。

訪れた田んぼは、舟原、子の神、欠の上、坊所(以上、久野地区)、やまちゃん、新永塚(以上、永塚地区)です。各田んぼを比べて見て回ると、地形の違い、田んぼの形や周りの田んぼとの高低差の違い等がよく分かりました。それは緑肥の成長の違いにも影響を与えていました。また、種を蒔くときに覆土したほうが、より成長していた緑肥もありました。

先生からは、緑肥の作用について聞きました。雑草の繁茂防止を期待できるかもしれない、とのことでした。緑肥を土の中に鋤き込むことで、緑肥が土の中で分解するときに酸素を使用するので、「還元状態(土の中に酸素を少ない状態。反対語は『酸化』)になります。還元状態だと雑草は(酸素が少ないので)短期間で繁茂しにくい、とのことでした。なお、枯れた緑肥と枯れていない緑肥の比較の観点では、土の中の多くの酸素を使うので枯れていない緑肥のほうが望ましいそうです。今後の結果が興味深く楽しみです。

山ちゃんたんぼ 奥野

冬に留め込んだ毒素よ、さよなら〜

春のデトックス!! よもぎ甘酒スムージー

「春の血には苦味を盛り」という言葉があるように、春の野草には薬効がいっぱい!!

- ・よもぎ ひよこみぎく切り・レモン半コ
- ・甘酒(米と麹でつくられたもの) 100cc
- ・水 200cc を全てミキサーに入れ、なめらかに攪拌。バナナや豆乳を入れても美味しい♡お好みでどうぞ。

日本ハーブの女王「よもぎ」はデトックス効果抜群!! 浄血・増血にも。子宮卵巣の老廃物を排出し婦人科系トラブルにも効果的。美肌、冷え改善。

Lomdii 「自然体」スタジオ 渡邊 ゆうこ

4月より新クラスがスタート!!

「子宮インナービューティセルフケアエクササイズ」

詳しくは www.lomdii.com まで☺

兼藤 忍 陶展 源 vol.2

2016年5月13日(金) - 29日(日) open 12:00 - 18:00

休館日:月・火・水 (火・水はお食事ご予約の方は鑑賞可)

兼藤 忍 HP <http://2of4of1.wix.com/shinobu-kanefuji-art>

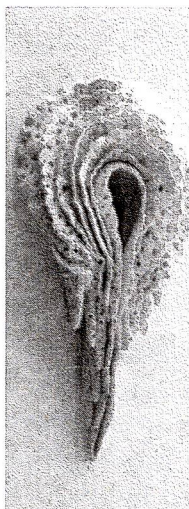
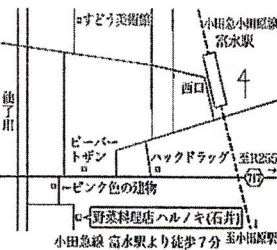
・5/13(金)、14(土) 両日 18:00~ 食事会(兼藤作品含む器にて) 3,500円、定員 15人まで要予約、ハルノキまで

・5/28(土) 14:00~ 兼藤 忍の音作品を含む音楽朗読会 参加費無料 sound creation: 岡山知憲、明星、他

第10回 丹沢アートフェスティバル参加
野菜料理店「ハルノキ」

〒250-0854 神奈川県小田原市飯田岡 208
phone 090-2146-5516
<http://harunoki9ho.jimdo.com/>

展覧会期間中、予約なしの特別メニュー ¥1,000、カフェもご利用頂けます。



皆さま、お久しぶり! または初めまして! 兼藤は農の会に2004~2010年、田んぼの会の1つ「永塚田んぼ」に参加させて頂き、田んぼを丸ごと楽しむこと、味噌作り、収穫祭、菜の花茶会、泥窯焼きなど日々自給自足を体験しました。引越で農の会から離れましたが、考え方は豊かに変わりました。田植えで足を水に浸した時は初体験なのに懐かしい感覚は頭で考えても解ることはありません。現在は自宅の庭畑果樹園にて出来ること!..をしております(笑) 最近の世の中の不穏な流れに不安を感じつつ、対極にある日々の生活を大切にすること..それが無ければアート~非日常は生まれません。今度、現代陶作家として丹沢アートフェスにて「ハルノキ」展示参加します。機会あれば、立ち寄り下さいませ。(兼藤 忍)

【通信が置いてあるお店】ポタジエラ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシフトウベ IMAYA/えれんな ごそ/からんどう/かふえ・スリむ/和カエ 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-ジュ/ペーカリアスラン/fumoto/ Rythme hair dressing

※新しく「Rythme hair dressing」(リトムヘアドレッシング)さん(千代)が加わりました。

『小麦の会ニシノカオリを使用したピザ生地レシピ』

4/3、昼ピザ小麦の会で作ったピザ生地のレシピとコツを紹介します。

- 材料 小麦粉 1000g (小麦の会のニシノカオリ)
- 塩 18g (水多めなので、お好みで20gくらいまで)
- イースト 6g (無糖用インスタントドライイースト)
- 水 900g (850gくらいから試してください)

以上のシンプルな配合です。比較的難易度は高いので、失敗も楽しみながら作ってみてください。

●生地の仕込み

まずは水以外の材料を大きめのボールで軽く混ぜ、水を入れ混ぜ合わせます(ハンバーグ捏ねる感じです)。当日は比較的寒く(20℃無かったと思います)、仕込み水は常温に少しお湯を足しました。しばらく混ぜていると、抵抗が強くなってきます(つまんですくい上げるとすぐちぎれるくらい)。これではまだまだなので、さらに捏ねていきます。手捏ねに慣れていないと、腕がしんどいと思うのでゆっくりで大丈夫です。しばらく捏ね続けると、ボールや手につく生地が減ってきます(グルテンが出来て生地がまとまってくる)。

出来上がった生地をひとまとめにし、油を塗ったビニールで包んで発酵をとります。ボールにラップをかけても大丈夫です。具材を練り込みたい場合はこのタイミングに入れてください。

1時間くらいしたら、パンチという作業をします。(生地をたたむように三つ折し、90°向きをかえてもう一度三つ折する。)もう一度ビニールで包んで発酵をとって、生地がだれるようであれば30分~1時間おきに1、2回パンチをします。(生地に高さが出てくるのがわかると思います。)

パンチから30分~1時間を目安に分割をします。今回は1枚400gで分けました。

●仕上げ~焼き上げ

30分くらい発酵をとって生地を伸ばし、お好みの具材を乗せます。(当日は寒かったので30℃くらいの温かい場所に移して発酵をとりました。)

今回一番きれいに焼けたやり方は、火を目一杯焚いているかまどで、釜の中に鉄板を入れその上に生地を乗せ、フタをして焼くのがよかったです。(家庭のオーブンレンジであれば、250℃くらいまで上げていいと思います。)慣れてくれば、高価な機械を使わなくても、自然エネルギーだけでおいしいパンやピザを作れるので是非挑戦してみてください。

(小麦の会 宮下純一)

お 知 ら せ

- 弥生満月 4/22 ●卯月新月 5/7 ○卯月満月 5/22
- 4/20[穀雨] . 5/5[立夏] . 5/20[小満]
- ★ 5/1(八十八夜) ■ 4/16-5/4 土用明け

5月度定例会

*担当:大豆の会(おた)

5月14日(土) 18:30~ @尊徳記念館(栢山)301号室

◎お茶の会:4月24日(日) 茶摘準備作業(予備30日)

- お茶摘み 第1回(5月1日(日)-予備日5/3) 9時~
- 第2回(5月4日(水)-予備日5/5) 9時~

※お茶分配&お茶会: 5/8(日) 13時~ @尊徳記念館
5月29日(日):茶畑作業・草取り(予備日6/5) 9:00~

◇小田原まちなか朝市

@平井書店駐車場

4月24日・5月8日・22日(日) 7時半~9時半