

あしがら 農の会

通信 (旧) 卓月～水無月 **7** 月号

第170号 2016年 卓月十六(6月20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カ所ま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。

育機な仲間たち 真の50 ～“食”でつながる「子育て」の居場所づくり～ 原圭佑さん(小田原市役所 企画政策課 主任)

私は7年前、生活保護の現場で、ある中学生と出会いました。受験を前に「お前なんてバカだから無理」という親の言葉に苦笑いしていた女の子。暗い台所でカップ麺を啜る姿見て、「温かいご飯を、温かい人に囲まれて笑顔で食べてほしい」そんな思いが燃っていた気がします。

実は、昨年从小田原市の総合計画策定に関わり、子どもの未来に大切なポイントを探すプロジェクトが始まりました。市民の生の声を聴き、一緒に実験することで様々な学びや共感を広げていく『共創』の計画策定です。まずは、親や中学生、関係者ら50人に話を聴きました。聴こえてきたのは、祖父母にも地域にも頼れず『孤立した育児』で余裕のない親世代の不安。塾に追われ『自由な遊び』を失って寂しく過ごす子どもたち。子どもの笑い声が響かない公園を囲む地域の高齢者の憂いでした。

そこで「子どもの未来を考えよう」と呼びかけると、教育・地域団体・市民団体ら74人もの人が集まりました。大学生らが子ども時代を語り出すと「危なくても、自然の中で遊ばせてくれて嬉しかった」「本当はもっと気持ちを聴いてほしかった」と、涙が滲む学生もいました。こうした実感をもとに、『心の居場所があれば、子ども自身の力で自分らしく育つ』と私達は考え、子どもの視点で考える「子育て」を軸にしようと決めたのです。

行政と市民が何度も議論を重ねて、仮説を立てました。「子どもの居場所は大人もつながる地域の居場所になる」子どもが心から安心できる居場所づくりをすれば、親も地域もつながり、まち全体が元気になるのではないかと。

「じゃあ試しにやってみよう！」と、私達は全国的に増えつつある『子ども食堂』をヒントに、実験を考えました。それが今回マロニエで6月26日から全4回開催する「あったかキッチンマロニエ」です。子どもも大人も自由に遊び、学び、一緒にご飯を作って一緒に食べます。

実際に準備をし始めて、子どもを想う大人が次々に繋がる実感を得ています。CLCA さんから「天然酵母パン店ポタジェラ」を営む小澤ちひろさんを紹介いただきました。「以前から子どもの居場所をつくりたかった」と語る小澤さんのおかげで「あしがら農の会」と出会ってからは、心ある農業者さん達から「うちに玄米あるよ」「畑の玉葱使いなよ」と次々とお声を頂戴しました。

子どもを想う大人は確実にいます。でも独りではできませんし、赤字では続きません。食材提供や当日の調理など、支える力が紡ぎ合わされば実現できそうです。ご関心をいただける方は、ぜひ当日の様子を御覧になってください。子どもの笑顔を肌で感じて、彼らの心の居場所を広げるヒントを一緒に見つけてみませんか。(原圭佑・企画政策課 TEL33-1253)



学生と市民が語り合う様子



その時の筆者



他市の子ども食堂の様子

イベント準備会の Facebook グループ⇒



2016
田植え

●今年の田んぼ

やまちゃん田んぼ (山室)

今年から、苗床を金井島から舟原の自分の田んぼで行った。機械小屋での種まき後の移動が楽なのと、近いので管理も楽と思っていた。それが、油断の始まりだったのかと・・・代掻き、セルトレイ苗床設置、ビニールシートがけと順調に行えたのだが・・・しばらくの間は、水は辛目と思い、やり過ぎて、セルトレイを乾燥させてしまった。その影響があり、苗の成長が悪くなってしまった。今年は、黒米の種もみを購入して、意気込んでいたのだが・・・黒米が特に発芽がまばらになってしまった。苗が足りないと思ったので、山下さんに連絡したところ、快く分けていただけた。ありがたい事だ。うるちは、十分に足りると思っていたが、田植えをしてみるとびったりだった。苗づくりに油断は、禁物だとよくわかった。昨年からの線引きを使わないで、木とロープの定規を使って、紐を要所に張る方式にしている。意外とロープの定規が使いやすかったので、来年は増やす予定だ。今は、コログシ作業の真っ最中である。毎年そうなのだが、今年も女性陣の活躍で、順調に進んでいる。今年は、豊作の予感がするが・・・油断は禁物だ。

通信 山北田んぼ

今年も無事田植えが終わりました。手植えの苗と機械植えの苗の種まきをいつも1週間ずらして播いていて、それが上手く行っていました。ところが今年は1週間のずれがそのまま苗に出て、機械植え苗が小さかったのです。小さい理由は、苗床に肥料を入れなかったからなのか、そうなのです、手植え用の苗床には入れたのです。また、1週間の期間が足りないのか？来年の課題が出来ました。

苗は小さかったのですが、ベッドはキチンと出来ていて、ヘラが無くて田植え機への移動が出来ました。田植えを終えた田んぼの様子も毎年腕が良くなって来ているのが感じられ楽しみです。また去年の苗の成長具合を思い出し、苗箱には稚苗用と中苗用があるというのがやっと分かりました。何年たっても、毎年試行錯誤を繰り返しています。(笑)これが私の認知症を遅らせているかしら。山北田んぼの皆さま、付き合ってくれて有難うございます。

田植え、次の日の補植には子供達の声が響いていました。子供の声を聴きながらの作業ははかどりますね。特に東京から来た子供の一人が「この空気はさわやかだ。」と言ったのには正直うれしくなりました。子供は大人が作業をしているのをしり目に創造力を働かし色々な事をやっています。コンクリートの壁に「バクハツだ～」と言いながら用水路の水をバケツで掛けて絵を描き、紐やトレーを使って舟を作り水路で流し、泥団子・ヌカ団子作りと一生懸命です。嬉しいな！何よりも水着姿がスゴイ！親子田んぼの昔の子供達を思い出します。

今年も3週間毎に畦の草刈と草取りが待っています。皆さま宜しくお願いします。

山北田んぼ 山下良子

●人生初の田植え仕事

常田早苗

味噌用麴のお米を頂いている瀬戸さんへのお礼として、アジサイ田んぼをお手伝いすることにしました。

今回は靴下履きでいざ、田んぼのなかへ！！何ともいぬ感触ではありますがイヤではありません。でも一歩一歩歩くのが大変なこと。危うく尻餅をつきそうになったり～。見よう見まねでスローペースで植え続けました。一列終わり振り返れば並んだ苗の綺麗なこと。ヤル気もできました。でも終盤は皆さん口数もめっきり減り黙々と植えるのみ。こんな時は田植え歌なんていいんでしょうね～。きっと！最後は足元もふらつく感じでしたが何とか終了。

どんな農作業も草取りさえも一仕事おえた後の疲労感を超える満足感不思議ですね。みんな笑顔でお疲れさま～～！というものの素敵な幸せ感。(残念ながら早苗饗には参加できませんでした・・・)

風になびく可愛い早苗達が大きく育ち、秋になってお米になるまで見守ってあげたい気持ちになりました。

【田んぼにて 新説・・・】

田んぼでは今、オタマジャクシがピコピコと泳いでいます。五月には、水路にホタルが飛んでいました。

先日、千津島で作っている田んぼを見に行くと、水面下の地面に、幅1cmくらいの連続した曲線がズーッと続いています。何だろうナァ・・・と、目で追っていくと——タ・ニ・シ。思わず「お前、来たのかァ～」、うれしくなりました。去年まで、この田んぼでは見かけませんでした。十数年作り続けてきた田んぼですが、初めての発見。どうやって来たんでしょうネ・・・

ところで、田んぼの仕事は、なかなか自分が思ったようにいかない。これでいい、ということが無いので、色々考える。やってみる。ダメだ。・・・でも、でも、消去法でいくとしたら、それまで重ねてきたことと違う中に、光があるということですよネ・・・。途中であきらめなければ、うまくいかなかった経験は、自分にとってちっぽけな宝物かも。

さて、「タニシ」という名前について、語源は、「タヌシ」なのでは、という気がします(我流の新説)。十数年経ってから、田んぼによみがえるなんて、う～ん、やっぱり『田の主:タヌシ』だァ。

【2016.6 南足柄 ちだ 正弘】

『あったかキッチンマロニエ』

【開催予定】 場所: ふらっとマロニエ

6月26日(日) 15:00～20:00

7月5日(火) 16:00～20:00

7月14日(木) 16:00～20:00

7月22日(金) 10:00～15:00

主催: “食”でつながる「子育ての居場所づくり」プロジェクトグループ
*詳しくは表紙面の記事をご覧ください。

●小麦の収穫

神戸さえ

6月11日、梅雨の合間の晴天の下、いよいよ小麦の収穫が始まりました。今年は特に、からす麦など、実をつけている背の高い草や、ハコベなどの下草が勢いよく蔓延ってしまいました。麦穂が見えなくなるくらいです。繰り返し除草しても、どんどん生えてイタチごっこという、例年にない事態には、除草剤を売りつけたい勢力の陰謀説まで勘ぐりたくなるほど。しかし、茫然とする間もなく、生い茂るからす麦などを抜き、コンバインの入らない部分の小麦を刈り取ったり、落穂拾いをしたり。

コンバインでの刈り取りは、やはり仕事が早いけれど、雑草が行く手を阻むため、一時モーターがオーバーヒートして、煙が出て来てしまい、何度か中断しました。格闘の末、なんとか小麦の刈り取りが終了、小麦は計量し、乾燥させて、製粉所に持って行きます。

畑では、風流な鶯の鳴き声、鶏と山羊の長閑な鳴き声が響き渡り、梅雨の晴れ間の休日の朝から汗をかいて、気分爽快でした。種を蒔き、麦穂を刈り取り、粉に挽き、パンやうどんになるまでの、手間ひまかけたこの時間の流れを、噛みしめたいと思います。次は、ここが大豆畑に変身します。自給自足、地産地消、循環型農業の価値は、それを当たり前に行っている方々へのリスペクトと共に、やはり私にとってはささやかながら大きな収穫でした。(収量約127kg(種用6kg含))

農のデータコラム★18 今、小田原城の改装と大河ドラマ「真田丸」で注目の小田原ですね！その中でかまぼこと並んで良く取り上げられるのが、**梅干し**。日本最初の戦国大名といわれる北条早雲は、戦場での食中毒予防、保存食としてだけでなく、疲労回復や腹痛の薬としても有効な梅干しの薬効に着目。相模の温暖な気候、国府津の塩田を活かし、家臣らの家の庭に梅の木を植えさせた。これが現在の小田原の梅林の起源だという。京に住んでいたところに禅寺で修行した早雲は、毎食のように粥と梅干を食べていたという。その食生活と家訓の早寝早起きが功を奏し、頭脳明晰で88歳まで生きた彼は、裸一貫の素浪人から徒手空拳でのし上がり、小田原城を奪取し、前代未聞の節税や福祉政策などで国を豊かにし、北条家の基礎を築きました。その後、「勝つて兜の緒を締めよ」が遺言の跡継ぎ氏綱が、北条家を関東一円を制覇する戦国大名にしました。「小田原評定」の氏政が豊臣秀吉に敗れましたが、その後の小田原は東海道の箱根越えの要所として栄え続けました。一方の梅干しは、小田原提灯と共に、東海道線の駅弁と共に、日清・日露戦争による軍用食として、脈々と現代まで引き継がれてきたのです。(黒澤 太)

★5/8 お茶分配&お茶会もちよりスイーツより

餅ケーキ・抹茶

◇材料 (17×8×6のバウンド型)

たまご1個 ・砂糖20g ・塩ひとつまみ
あんこ100g ・牛乳100ml ・サラダ油40ml
◎もち粉100g ◎抹茶 小さじ2
◎ベーキングパウダー 小さじ1/3

◇作り方

(1) オーブンを180度に予熱開始。

たまごを溶きほぐし、砂糖と塩を加えてすり混ぜ、あんこを加えて混ぜる。

(2) 牛乳とサラダ油を加えて混ぜる。

(3) ◎印の粉類を合わせてふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

(4) オーブンシートを敷き込んだバウンド型に流し入れ、予熱したオーブンで25～30分焼成。

(5) 串を刺してべちよつとしたものがつかなければ完成。

※私は大きい型でこの倍量で作りました。もち粉(さらさら粉末のもの)が売ってなくて代用で白玉粉にしましたが、白玉粉だとダマになるので、やはりちゃんとしたもち粉をオススメします。(堀ひさこ)

あの人も絶賛！

びわの種 杏仁豆腐

★材料

びわの種 5粒
牛乳 500cc
ゼラチン 6g
水 20cc

びわの種の薄皮をむく。

牛乳と一緒にミキサーにかける。

10分火にかけ、杏仁の香りに移す。

茶こしでこす。

水でといたゼラチンを入れる。

粗熱を取り、とろみが出てから型に入れる。

冷蔵庫に入れ固める。

出来上がり。

(近藤良子)

♪おいしい自給祭⑥♪

料理の会からクレープのトッピング編です。クレープ生地は、小麦の会の小麦粉を使って焼きました。伊藤シェフからの声かけで箱根麦神の料理長宮下さんにも焼き手のご協力をいただきました。

トッピングは料理の会のメンバーのアイデアいっぱいの数々がならびました。今回は井上瞳さん作お豆腐クリームのレシピです。(諏訪間)

【お豆腐クリーム】

○絹豆腐 300g
○はちみつ 大きじ2
○レモン汁、もしくは純ココアパウダー 大きじ1

① 絹豆腐とはちみつをミキサーにかける。

② お好みで、レモン汁かココア味なら純ココアパウダーを追加して、さらにミキサーで混ぜる。

冷蔵庫で冷やし、クレープやフルーツにかけて楽しめるマクロビヘルシークリームが完成！

こぶた畑の ふかふか堆肥



じゃじゃーん。堆肥販売始
めました〜！170一袋 400円
(配達をご相談下さい)いや、
今までも売ってはいたのです
が、剪定チップの大きな欠け
らも混じる物を土嚢袋に詰め
ての販売だったので、いいん

だけど、いまひとつ、商品っぽくない。そこで、昨年から豚舎
のわきの斜面を削ってスペースを作り、篩い機と堆肥袋とシ
ーラーをセッティング、袋への投入用にボロ攪拌機を再生、さら
に各工程を1㎡フレコンで管理するための、自作クレーンを
フォークリフトに…こういうの考えるのけっこう好きです。出来
た堆肥は…、おおつ、いいじゃん。あ、でも密閉すると少し臭
うな…。最後に高温発酵させるために入れたボカシが、若過
ぎたみたい…。次は半月早めに入れよう・反省。

こぶた畑の糞尿は、豚の床、剪定くずを1m積んだ発酵床
で堆肥化されます。でも、これが曲者です。初めは、いつも新
鮮なチップが沢山あれば良いだろうと思いきや、チップの初
期発酵は高温で、その上に糞が落ちると、イエバエが大発生
するのです。奴らは部屋とか車とかに入ってくるので迷惑。ハ
エが出るからとせせとチップを入れると逆効果、5年ほどイ
エバエに悩まされました。チップの投入を控えると、臭い出
るし…ミニユンボ君で深く攪拌するようになって、古い床の落
ち着いた発酵が、ハエにも臭いにも有効という事が分りました。
一番良い状態はというと、焼き芋じゃないですけど、しっとり
ホクホク。湿度があるけど濡れてない感じ。そう、「森の土」つ
ぼいのです。最近、夏場には発酵温度の低いオガクズを
多めに使うこと、そのかわり、豚を出した後にボカシを入れて
高温にさらすことなど、小技も効かすようになりました。すべ
ては金のため…ではなく循環型社会と豚の健康のためです(笑)
今まで畑でしか使わなかったのが、ために、植木鉢で使っ
てみました。やるならやっぱり、バラ！D2で、¥698の半額シ
ールのバラ苗を購入、使うのは赤玉土と堆肥を2:1、これだ
け。3月末に植え替えて今、ずんずん伸びて病気無し、蕾が
3つ膨らんでいます。やってみるとかわいいものですね。花を
一鉢、始めてみたい方、ご連絡下さい。(相原海)

kobutabatake@gmail.com (こぶた畑)

お 知 ら せ

●水無月新月 7/4 ○水無月満月 7/20
7/1半夏生・7/7[小暑]・7/19土用入り・7/22[大暑]

7月度定例会

*担当：子の神田んぼ(吉宮)

7月9日(土)18:30~@生涯学習センター「けやき」第3会議室

◎小麦の会:6月11日(土)コンバインで麦刈りを行いました。

◎大豆の会:種まき7月3日(日)(予備日9日)9時(太田)

◎お茶の会:第2回茶畑整備 6月22日(水)(予備6/29)
第3回 7月17日(日)(予備日7/24)9時~(岸)

■機械小屋裏の倉庫の片付けとトイレの修理

6月29日(水) 9:00~12:00

◇小田原まちなか朝市

@平井書店駐車場

6月26日・7月10日・24日(日)7時半~9時半

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェプラザ/IN NATURAL/バックスト
ウーベ IMAYA/えれんな ごそがらんどろ/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種
苗/ハルノキ/越文/café sympha-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 カフェ/フロマージュ/ペーカ
アスラン/fumoto/Rythme hair dressing/グッド/悠久庵

梅雨の季節になるとなんだかそわそわしてきます。
なぜ、あの大事な梅仕事が残っているから…。
梅仕事と味噌づくりのかげない我が家は今年も
梅酵素と梅干しも漬けます。(子供たちも大好き)
こうしてまた一年が巡ってきたなあ、梅に寄り添う
日本人としてのDNAがさびます(笑)

昔からやってきたわたらの仕事に思いを馳せたり
私自身も大きなものに守られてる感覚や命のつながり
をもっと感じたい♡♡♡♡♡

梅酵素の梅から作った梅ジュムマフィン
ボウリに きび砂糖15g、豆乳大4 たね油大2
シモンパウダー大4 入れよく混ぜる。そこにふるた
小麦粉100g、ベーキングパウダーを入れよく混ぜ、
梅ジュム65gを加え軽く混ぜる。型に入れ
180℃に温めたオーブンで25分程焼く

Lomdii「自然体」スタジオのWSのお知らせ

7/3(日)自然体生き生き瞑想&リラックス・1day
11-12時

7/5(火)大切ないのちを守りために!!

〜家族の防災減災もその時に役立つアロマ

7/23(土)Lomdii 2周年パーティ Tomozoライブ
7/23(土)Lomdii 2周年パーティ Tomozoライブ

詳しくは www.lomdii.com ♪ FBもご覧ください♡

通信が置いてあるお店・グリット

私は小田原城址公園の近くでポンデケーキと
シフォンケーキを焼いて販売しています。ポンデケ
ーキとはブラジル発祥の食べ物でタピオカの原
料(でんぷん)に卵や油脂やチーズを加えて団子状
にして焼いたものなのですが、自分なりにアレンジ
して色々な地元の野菜や具材を練り込み作って
います。シフォンケーキは私なりの持論がありま
して、しっとりしていながらもシコッとした歯触り
があるシフォンを目指しております。柑橘系も小田原
の農家さんから木で熟した物を仕入れています。

このお店は小学校の脇で旧市街にあり、海にも近
く色々な人が行き交います。城下町なので物造りの
職人さんも多く住んでいて学ぶことが多く、最近移
り住んできた人たちが特有のエネルギーがあって、
どんな物にも強い息吹をあたえてくれる、街もその
エネルギーを包み込んでくれるのが小田原、新しい
人たちの小田原を再発見する力も多く、この街が育
む全てが自分のインスピレーションになっていく
素晴らしい街です。その場所で物造り、手作りの良
さを生かしたお店で生活出来ることに喜びを感じ
ています。店名の「グリット」の意味は「成功する
まで諦めない力」とか「継続してやり遂げる力」の
ことを言います。

グリット店主 伊藤勇作