

# あしがら農の会

通信 (旧)水無月～文月 **8** 月号

第171号 2016年 水無月二十二(7月25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)  
地域の中の林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。

## 有機農園の秋

### 「学びましょう 自然から 育てましょう 豊かな心」

小田原市立久野小学校 農園担当 藤本雅樹さん

「あっ! あった!」

「見て見て! こんなに大きいよ!」

広い農園に、子どもたちのはしゃぐ声があちこちから響き渡ります。6月14日の午前9時。ここは久野小学校に隣接する約1000㎡の農園。「久野っ子畑」と呼ばれる農園に植えられていたのはジャガイモ。この日は3年生の子どもたちが待ちに待った収穫の日です。土寄せや草取りなど、こまめに畑を管理してくださる農家のボランティアの方の御指導のもと、一畝ずつ慎重に掘り進めていきます。

「あっ! ネズミだ!」小さな野ネズミの出現に、子どもたちは大騒ぎ。たちまち大捕物となり、捕まえて間近で観察しては、「かわいいねえ…」と、うっとりしています。ミミズ・アマガエル・オケラ・ニジュウヤホシテントウなどなど、ネズミの他にも、たくさんの生き物に出会いました。こうして子どもたちは、ふだん自分たちが何気なく食べているジャガイモには実に多くの生き物が関わっていることを学ぶのです。

さて、海拔45.3mの山の中腹に位置する久野小学校には、地域の地主さんから借り受けている農地がもう一つあります。そこにある水田では、5年生が中心となってイネを育てています。有機農法に長年取り組んでいる地域の米作農家の方がボランティアとして来校し、育苗から田植え・収穫・

脱穀と、大切な節目の活動で子どもたちの指導に当たってくださっています。

社会科で慣行農法について学習している5年生の子どもたちは、有機農法を行うには移行期の減収や除草作業の手間などのマイナス面があることも学んでいます。それでも「見た目ではなく味を大切にしたい」と信念を持って教えてくださる農家の方の熱い思いにふれることで、「自分が久野で米作りをするとしたら…」と考えを巡らすようになります。一日中カモが安心してくつろぐ田。たくさんのアカトンボが飛び交う田。アメンボやカエルをはじめ田に関わるすべての生き物が絶妙な生態系のバランスのうえに生きていることにも、子どもたちは気づいていきます。

田畑での活動は、子どもたちと自然界をつなぐだけでなく、人と人とのつながりも生み出します。収穫した作物で調理を行う親子ふれあい活動。粉ふきいもや中華おこわなど、農園でとれた作物を食材にして、お世話になったボランティアの方々と収穫の喜びを味わう招待給食。農作物を育てることで共有される、時間・空間・仲間たち…。満面笑顔の子どもたちの心を満たしてくれるものは、土や生き物などの自然・多くの人々とのふれあいを通して得られた満足感や感謝の心ではないでしょうか。(表題は、久野小学校の玄関に立てかけてある大きな看板に書かれた言葉です。) 久野小学校

農園担当  
藤本雅樹



←写真左から  
「カエル見つけた!」  
「みんなで田植え」  
「大きなジャガイモ採れたよ!」



田んぼの会

第2回緑肥勉強会が開催されました。前回同様に井上駿先生にお越しいただき、有意義で楽しい勉強会になりました。第1回は暖かく満開の菜の花が山里に映える3月27日に開催して緑肥の生育状況や田んぼの立地などを比較しました。今回は田植えから5~6週間経過した太陽がガラガラ照りつける真夏日の7月10日に雑草の状況や稲の発育状況を比較しながら各田んぼを巡りました。田んぼごとの工夫や各田んぼを比較することで、今までは分からなかった色々な課題が見えてきたり、「田守り」の重要性を再確認したりと反省が多い1日でした。

ご報告したいことが沢山ありますが、私が一番興味深かったのは『新永塚田んぼ』さんです。なんとコロガシを一度も使用していないのに雑草が生えていない！田んぼが近い『山ちゃん田んぼ団』との違いは、緑肥の種蒔き後に藁を敷いたことと、代掻きをしないで田植えを行ったことでした。今後、『新永塚田んぼ』さんから目が離せません！！『山ちゃん田んぼ団』は縦横に一回コロガシをしたクリムソクローバーの場所では雑草が全く生育していませんでした。縦方向のみ一回コロガシの場所では横方向に雑草が...、地道に草取りを続ける必要があります。美味しいお米のために、これからは草取りと必要な時に必要な手がかけられるように「田守り」を頑張ります。

『山ちゃん田んぼ団』七海三千代

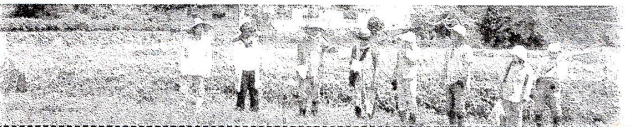
●夏野菜と格闘中

相馬宏亮

就農3年目の夏を迎えました。昨年はトマト、きゅうりなどの夏野菜にことごとく失敗し、直売ではひたすらピーマンとオクラを売る日々。リベンジの今年は、今のところ順調に夏野菜を収穫できています。

例えばミニトマト。昨年はほとんど収穫できませんでした。ある本に従って、ミニや中玉トマトも1本か2本立ちに芽欠きしました。結果は栄養や水分が少ない果実に集中してしまったのか、割れるものばかり。芽欠きや誘引の手間も大変でした。今年は根守さんのアドバイスを参考に、無整枝でわさわさ茂らせる方法を取りました。高くうねたてして黒マルチを張り、条間1メートルで2条定植。そこにキュウリ用のU字支柱を立ててマイカー線を張り巡らし、マイカー線や支柱に絡ませるようにトマトを茂らせています。ただし、地面から50センチほどは風通しが良くなるようにしっかりと芽欠き。いまでは僕の身長より高く成長し、U字支柱に沿って、ミニトマトのトンネルのようになりました。無整枝なので当然大量の実が付き、どんどんと色づいて、今では収穫と販売に追われています。雨が降っても実が割れることはなく、味も良いようです。何より芽欠きしなくていいので、手間がかからなくていい。湘南 T-SITE（土曜日）、軒先マーケット上野毛（日曜日）、箱根麦神（常設）で現在販売していますので、是非ご賞味ください！

7月10日、田んぼの緑肥の効果を見て歩いた。10名の参加。井上駿先生に来ていただいた。多くの田んぼで緑肥栽培の効果が出ていた。雑草の管理が出来ている田んぼ。生育の良い田んぼ。自給の稲作では有機農業で行っても、一般の農家より良くできるという事が証明されていた。抑草は緑肥・ソバカス散布・縦横のコロガシ・流し水管理、の合わせ技。改めて確認したことは手植え田んぼの良さである。緑肥の栽培は、緑肥の性格や田んぼの環境で大きく異なるようだ。緑肥の生育量は見た目とは違ってレンゲ>クローバー>ヘヤリーベッチであった。緑肥栽培はやはり覆土することが一番安定した栽培になることも分かった。



**農のデータコラム★19** 現在、日本経済新聞の《私の履歴書》にタイの財閥CPグループ会長の自伝が掲載されています。彼が養鶏をやり始めニワトリの羽を取り除く機械を使う為に、ニワトリの大きさをそろえないとならなかったという記事を読んで、まるで日本のキュウリみたいだとビックリして食鳥処理機械を調べてみました。人の手で鶏の羽を取り除こうとすると一羽30分はかかる作業を、大きな脱羽毛機だと3~4千羽/時は処理するらしい。それどころか、安静ローラーという機械で興奮状態にある鶏の状態を静かに運び、オートキラーという機械で3600羽/時くらいは処理できるらしい。なんと1秒に一羽を処理！2013年の日本の食鳥処理羽数は7億4864万羽で、小規模であっても数万羽が、大規模なものでは数10万羽が飼われている。（日本の1戸当たりの平均飼育羽数は約3万1600羽）それでも世界に比べると日本の養鶏業者は比較的小規模での経営が多いとか！アメリカの2007年の調査では、百万羽以上の採卵鶏を所有する会社が65社、5百万羽以上を所有する会社がなんと14社もあるとか！そして、日本でもアメリカでも、売り先は大手スーパー、食品会社、ファミレス、コンビニ、ファーストフード店のために、値段が安く叩かれ、さらに安い鶏を生産するために、さらに大規模にならざるを得ないという悪循環が起きています。こんな状況なので、一羽が鳥インフルエンザになれば、当然大変な事に！そうならないためには、強力な抗生物質が...という、さらなる悪循環が！余談ですが、世界鶏卵生産量は、国別では中国、アメリカ、インド、メキシコ、日本、ロシアの順ですが、人間1人が1年間に食べる鶏卵の数は、日本は329個で、メキシコ、マレーシアに次いで3位だそうです。（2000年の調査）意外な結果と思いませんか？

（黒澤 太）



大豆の  
会・味  
噌の会

**参加してきました！** 成澤文恵

今年から、参加させていただきました。本日は、最初の種まきでした。ちょっと前から、“農業”や“手作り”が気になっていました。友人にこの会を教えてもらい、味噌を一から作る作業と聞いてとても嬉しくなりました。数年前までは、興味はあるんだけどどうやっていいのかわからないので、なかなかチャンスがなかったのです。今回は、一年を通してやってみたいと思いました。

山の上の畑に集合して、種まきをしていきました。朝は風が吹いていて、とても気持ち良く楽しい時間でした。周りの皆さんは、鎌を持って草刈りをしたり、とっても本格的ですごいな～と感心してしまいます。お昼ぐらまで畑で過ごしました。山の中は夏の草のいい香りがして、とてもリフレッシュできました。草の香りは、子供の頃を思い出します。

またこれから、今回蒔いた種が育って行って、芽が出て、やがて実をつけるんですね。次回、畑に行ける日を楽しみにしています。皆様、これからも宜しくお願いします。

---大豆畑・作業メモ---

■7月3日(土)朝7時からトラクターで耕耘後（既に一度小麦収穫後にソバカスを撒いてから耕耘済み）、9時から種まき。参加者子供も含め20名ほど。栽培方法は以下の点を踏まえ、昨年度から何点か変更をして行いました。今後の参考のためメモをしておきます。(吉田)

・昨年度の収穫量は100キログラム以下の不作。  
・裏作で行っている小麦は6月に収穫しましたが、収穫量は同じく3割減という結果に終わったとのこと。

今年も昨年と同じ方法で行えば、収穫量がかなり減ることが想定されますので、検討した結果手探り状態ながら次のように行いました。

1. 種まきは昨年度に引き続き、全面播種器によりおこないました。

2. 種まきの方向は昨年度の上下方向から横方向に変更し、作業負荷は昨年の上下、特に上りの負担に比べるとかなり楽にできました。上下方向(約45m)から横方向(約15m)に変更することにより、種まきのライン及び畝間がより正確に保たれ、除草作業等がしやすくなると思われます。

3. 畝間は昨年の30センチから50センチに変更しました。30センチでは密植により収穫量が減ったと思われますし、70センチにして草取りを機械で行う案もありましたが、自らの手で草取りを行った方が良いのではということで、本年度は50センチに落ち着きました。

4. 株間は播種器の種受皿の一つおきにセロテープを貼り、株間を広げました。

5. リスク分散のため、舟原の畑2畝に同じ種で種まきを行い、さらに笹村さんの畑2畝にも種まきをさせていただきました。

■7月23日(土)梅雨のあける前の涼しい朝8時から補植、摘心作業、電柵周りの草刈を行いました。急な連絡にもかかわらず11名の方が参加し作業がはかどりました。

まず、鳥除けのキラキララインや風車、案山子の撤去を行

**【お茶の会】第3回茶畑整備**

福永祐子

7月17日茶畑の草取りを実施しました。参加人数は10人くらいでした。

幸運にもそれほど暑くない日でしたが、それでも時々雲が切れてお日様が顔を出すと頭がくらくらとして、9時から2時間経つ頃には、休まずにはいられなくなりましたが、ちょうどその頃終了し、ほっとしました。

私がお茶の会に参加したのは本当に久しぶりです。根元に首を突っ込むようにして草の茎を引っこ抜いていると、お茶の木の古い幹が見えました。いたわりたくなるような古さに見えました。私も年を取ったからかも知れません。

ところで、緑茶は夏はもっぱら水出しで飲んでいきます。前夜から冷蔵庫に入れておき、朝よく振ってからぐいーっと飲むのが好きです。湯だし茶とは異なり、エピガロカテキンとか言う、渋みが無く、より旨味を感じさせる成分が出るそうです。

**新永塚田んぼに加えて頂きました秦野市の小澤ゆかりと申します。**

出身は平塚ですが長年離れており、昨年こちらに戻って参りました。

以前は外資系金融にあり、働き過ぎで心身を壊して退職。手術も数回、ずっと薬漬けでした。自分が変わり強い意志で断薬した後も、健康に関心を持ち続け、食への関心を通じて自然栽培と出会いました。効果効能を求めるのは肥料や農薬と同じ、自然との調和が健康につながることを知り、今では医者やクスリに頼らない生き方を実践しています。自給生活を目指し、昨年より自然栽培の畑の援農、今年度は念願の田んぼに関わってとても嬉しく思っております。

6月末に小田原市農政課の友人のついで、自然栽培の石綿敏久さんのキウイ圃場見学と講義に伺いました。自然栽培の果樹の圃場は初めてで、棒が深く刺さるほどの土の柔らかさに驚きました。原種に近いキウイは自然栽培しやすいが、遠いりんごなどは難しく、土地に古くからある作物は土に合っているため自然栽培しやすいそうです。土づくりが進んだ自然栽培の田んぼは温かく、そこだけ雪が積もっていない写真にビックリしました。自然栽培では病気が発生しても広がらず、害虫が大量発生すると生態系のバランスで対抗する益虫が発生するそうです。

自然界は人智を越えて常にバランスに向かう。自然の計らいに改めて感謝するとともに、土や作物やそこに生きるものたちとの対話を大切にしようと思いました。

(小澤ゆかり)

いその後、順調に伸びてきた大豆の芽をつまむ“摘心班”と苗間に出来た隙間を埋める“補植班”にわかれ進めて行きました。足りない部分には追加で種をまきました。部分的にうさぎの仕業かと思える“茎だけ状態”が見られたので、電柵を下げ気味に調整しました。(おおた)



今、世界でも注目されている「酵素・発酵食品」

日本でもおなじみの伝統発酵食品はたくさんあります。味噌、しょう油、梅干し、納豆、甘酒、ぬか漬など... 日本食は「酵素の宝庫」★「匠者いらずの酵素」といわれるように、健康に良い酵素を取り入れ続けることで、体内の毒素や老廃物を排出し、美と健康をサポートしてくれる要素がたくさんありますね♡

ドイツの伝統お漬物「ザウアークラウト」の作り方はおどろくほど簡単です◎植物性乳酸菌の宝庫★

- ・熱湯消毒したビンを用意します。
- ・大きなボウルにキャブツの4切り500g、塩10gをまぶして重しをして10分おく。
- ・両手でもんでしんなりしたら汁ごとビンへ入れ、ザウクラウトに詰め込む。
- ※お好みでローリエ、ブロッコリー、キャラウェイ、唐辛子を入れても更に美味しくなります◎

あとは室温で夏場は3日ほど発酵します。酸味がでたら出来上がり★冷蔵庫で2~3週間保存可。

Lomdiiでも「ヨガ&デトックススムージー」の775スタッシュ!! 新鮮な野菜と果物のスムージーと自家製の酵素シロップ♪ 食後の消化なども取り入れ、一食をスムージーに代えるだけで1本と驚異的な変化を味わえると思えます♡ スケジュールは1冊を ごらんください!! 疲れたら www.lomdii.com 疲れたら

♪美味しい自給祭⑦♪ クレープのトッピング・その2

【ゆずジャム】

- ・ゆず-5個
- ・砂糖-180g
- ・水-5 1/2カップ

ゆずを横半分に切り、果汁をしぼる。種は取り除いておく。ゆずの皮を白いわたが付いたまま、粗めのみじん切りにする。果汁と合わせ、水を加え、そのままひと晩おく。取り除いておいた種を小鍋に入れ、ひたひたの水で30分煮る。種のぬめりを、ひと晩おいたゆずに入れ、種はすてる。30分煮て、砂糖を入れ10分煮て出来上がり (里和知子)

月日が経つのは早いもので、小田原を去ってから

半年近くが過ぎました。お久しぶりです！吉田裕香です。私は今、地域おこし協力隊として高知県の大豊町という所の第三セクターの農業会社で活動しています。大豊町は四国山地の中央部に位置しています。集落、耕地は標高200メートルから850メートルの急傾地に形成され、水稻を中心に野菜、ゆず、ゼンマイなどを栽培しています。今は農業をされる移住者も多く皆さんミニトマト、中玉とまとを中心に作っています。基石茶というお茶も有名で山深い大豊町に古くから伝わる世界でも珍しい二段発酵茶。乳酸菌発酵の酸味が特徴です。ご興味のある方はぜひお試しください。

私は梅雨入り少し前にこちらにきましたが、梅雨時期はほぼ毎日ゲリラ豪雨のような雨が降り、晴れたという日が何日もなく、農業をするにはハウスが必要のようです。そして、平野部は夏場は暑く野菜を作っていない為、山間部の冷涼な気候を利用し夏場を中心に野菜を作っています。大豊町は限界集落という言葉を生んだ町でもあります。私の住む地区もお年寄りが多く子供達世代は仕事のある地域に住んでいるようです。その分80歳以上の方々がお元気でパワーに圧倒されます。

皆さんに大豊町のことを知ってもらおうととりとめもなく大豊町のことを書いてしまいました。私が移り住んで2ヶ月近く、都会とは違い不便さや言葉がわかりづらいなど戸惑いもありますが、人のやさしさ、自然の豊かさに触れ楽しく過ごしています。お近くにお越しの時にはぜひ遊びに来て下さい。(吉田裕香)

新玉ねぎの会

指導は欠ノ上田んぼの太田さんです。

太田さんは例年玉ねぎ苗を上手く作っています。ジャガイモに関しては、今年何と15倍収穫した名人です。

一口300本ほどの苗を作る予定です。セルトレー1枚。苗はセルトレーと苗床を並行して行います。畑の場所は久野になります。大豆収穫後植え付けになります。

参加日数は、種まき、植え付け、草取り3回、収穫の6回程度になります。1回目の作業の種まきは9月4日(日)9時からの予定です。午前中になります。機械小屋集合。費用は実費を人数割します。

担当は立ち上げまで笹村が行います。その後、参加者で相談します。

Mail: sasamura.ailand@nifty.com (ささむら)

【通信が置いてあるお店】ボタジェラ/カフェフラッサム/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/mame 元 café/フロマージュ/ペーカリアースン/fumoto/ Rhythm hair dressing/グリット/悠久庵/縁/ナヤカフェ

\*新しく、縁(えにし)、NAYAYA CAFE ナヤカフェ さんが加わりました。

お 知 ら せ

●文月新月 8/3 ○文月満月 8/18  
8/6土用明け・8/7[立秋]・8/23[処暑]・8/31二百十日

8月度定例会

\*担当：お茶の会 (岸)

8月13日(土)18:30~ @尊徳記念館 302(栢山)

◎お茶の会：第4回茶畑整備 (草取り、蕎麦糴まき)

8月28日(日)(予備日9/4)9時~(岸) →次回10/23

■機械小屋裏トイレは使用できます (舟原田んぼの山崎さんと赤松さんが修理してくれました。ありがとうございます。)

◇小田原まちなか 軽トラ夕市 @銀座通り南街区

8月7日(日) 17:00~20:30

◇小田原まちなか朝市

@平井書店駐車場

8月14日・28日(日) 7時半~9時半