

あしがら農の会

通信 (旧)葉月～長月 **10** 月号

第173号 2016年 葉月二十三(9月23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月には麹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53

森里川海に関わる団体・個人の取組みをつなぎ・支え合う
「おだわら環境志民ネットワーク」の活動

小田原市環境政策課 石井 敏文さん

小田原は、都市近郊に位置しながら、箱根連山から延びる豊かな山林、足柄平野の田園地帯を潤す酒匂川、滋養ある真水が豊富に注ぎ込む相模湾など森里川海がコンパクトにまとまった自然地形を有しています。森里川海の自然は、水や栄養素の循環でつながり、相互に支え合いながら、きれいな水や空気、おいしい食べ物など、私たちの暮らしに様々な恵みをもたらすとともに、小田原の木工業や漁業・蒲鉾に代表される水産業などの地場産業や文化を生み出し、本市の発展の基礎となりました。そのような本市の良好だった環境も、近年では大規模な開発や生活スタイルの変化等により、森里川海のつながりが徐々に薄れてきています。また、小田原の良好な自然環境は、市民の方々による活動グループや自治会の方々の方々の活動によって支えられておりますが、担い手や活動資金、情報の不足といった悩みを抱えている団体もあります。こうした中、小田原の美しく、豊かな自然を未来の子ども達につなぐため、市内で活動する森里川海に関わる環境活動団体・個人の取組みをつなぎ・支え合う中間支援組織として、今年の3月に「おだわら環境志民ネットワーク」が設立されました。

「おだわら環境志民ネットワーク」では3つの活動の方向性、①共通理解や協働活動への展開のための「集う、語る、支える」、②調査研究とスキルアップのための「調べる・学ぶ」、③担い手の育成のため

の「育てる・伝える」に基づき、現在、フェイスブックによる、会員主催のイベントの周知等の情報発信や会員間の交流を図るための現場見学・意見交換会を実施しています。7月に実施した現場見学・意見交換会では、NPO 法人小田原山盛の会にご協力いただき、同会が行っている「シカの食害調査」について、舟原・久野林道の現場を見学しながらご説明をいただき、意見交換を行いました。また、今年度、環境省の「つなげよう、支えよう森里川海プロジェクト」の全国のモデル事業の実証地域(10地域)に、首都圏の都市で唯一、小田原市が採択されました。小田原市では、「小田原の豊かな森里川海を後世に残すため、森里川海の恵みを活用した経済的に自立できる仕組みづくり」をしっかりと実践していくため、「おだわら環境志民ネットワーク」や関係機関と連携し、名実ともに全国のモデルといえるような事業を展開していくこととしています。

森里川海を豊かに保ち、その恵みを将来にわたって享受していくためには、環境活動団体や企業、有識者、行政等、多様な主体が連携していくことが必要です。「おだわら環境志民ネットワーク」では、小田原の美しく豊かな自然を守り育てようと取り組んでいる熱意ある環境活動団体、個人の協力体制をしっかりと築き、各団体・個人が、「寄気(よせぎ)」のように、文字通り、心を一つにして、誰もが「自然豊かな小田原で暮らせる喜び」を感じられる地域の実現を目指し、皆様と活動してまいりたいと考えておりますので、ご協力賜りますようお願い申し上げます。



第1回意見交換会「シカの食害調査」久野林道にて (H28.7.31)

おだわら環境市民ネットワーク事務局
小田原市環境政策課 0465-33-1423(石井)

玉ねぎの会はじまる

岡本 孝伸

7月の定例会で玉ねぎの会をやろうということになりました。これまでに参加者は12名集まり、9月4日と18日に作業がありました。指導して下さるのは近藤さんです。話のはじまりは7月の定例会でした。もともと、久野小のジャガイモが種イモの11.5倍になったという笹村さんの話から、ちょっと脱線して玉ねぎも上手な人に話を聞きたいという、なかば雑談のような話から、それなら玉ねぎの会をやみましょうよと、そんな話だったと思います。

初回は、あらかじめ笹村さんがそば殻の堆肥をまいて準備してくださっていた土をふるい、種まきの準備をして(青みかんの摘果もして)、舟原田んぼに隣り合う畑を見に行き(黒小豆の収穫もし)ました。今年はこの畑で玉ねぎづくりをします。

2回目は前回準備した土に燐炭をまぜて種まきをしました。これから2か月の間、各自持ち帰った苗箱を定植までの間自宅で見守ります。苗箱にはおおよそ300粒の種がまかれています。機械小屋うらの苗床にも種まきをしています。1日1個食べられる分を作るとするのが目標になります。播種後は雨続きですが、苗箱の発芽を待ちながら、軒下にずらりと玉ねぎの下がる様子を夢想しています。

●8/21・ジョイファーム主催 講習会に参加して

愛媛大学大学院教授の上野秀人さんを招いて梅の里センターで行われました。農薬のこと緑肥の効果などの講演でした。講演時間が2時間半ぐらいだったので、あっという間に終わってしまった感じでした。土が1mm出来るまで、50年から100年ぐらいかかることや、化学肥料の成分はすべて輸入していること、石油から作られていることや、化学肥料によって、土壌が汚染され、それにより地下水が汚染されていることなど、興味深い話ばかりでした。

緑肥に関して上野教授お勧めの本を教えてくださいました。農山漁村文化協会から出版されている、橋爪健著「緑肥作物とことん活用法」「緑肥を使いこなす、上手な選び方、使い方」が、そうです。後、有機栽培技術の手引きが載ったアドレス

<http://www.japan-soil.net/report/reports.html>

も参考にして下さいと教えていただきました。その日のうちに愛媛に帰られるというので、質疑応答の時間も限りがあり、質問できなかったのですが、質問事項を記入し、後日回答をして頂くという形をとってくれたので、聞きたいことが聞けました。自分にとって大変有意義な講演会でした。(山室光由)

◆野菜の品質

ねもり農園 根守良一

正式になんちゃって農家になって8ヶ月。宅配中心で販売していますが、昔の家庭菜園時代との大きな違いは、野菜を数種類ずついつも取り揃えられるよう、何ヶ月も前から計画的に種まきして育てる必要があることです。いつ種を蒔いたら、いつどれくらい収穫出来るかを先読みして種まきし、確実に収穫までたどりつかなければなりません。

●8/23・大田市場見学に参加して…

ジョイファーム小田原 細羽 加奈子

今回は、小田原有機の里づくり協議会の講演者の候補に挙がっている大田市場(東京青果株式会社)見学へ参加させていただきました。早朝に出発し市場のセリの様子、トップセールスというこれから売りたい商品の宣伝を出荷先が行う現場、100以上の仲卸業者、など市場全体を案内いただきました。早送りしているかのように荷物を運ぶフォークリフトが敷地内を縦横無尽に行きかい、セリ人の目つきは獲物を狙う動物のようです。人も物もこれでもかというくらい集まり、活気に溢れていました。

その中で敷地の中ほどに直売所のような小さな小屋が設置されていました。こちらでは有機農産物や少量納品でこだわりのものなどを扱うブースだとの事。これだけ沢山の荷が集まっている市場で扱う有機農産物は全体の1%だけだとの話を聞き大変驚きました。

その後会議室で東京青果株式会社専務の笹部さんに青果物の需要の変化や、今後の方向性などお話しいただきました。大規模な市場なのでその流通システムは右から左に機械のようにものが動く所という印象がありましたが、それだけでは無いようです。例えば出荷できないような農産物が沢山あるという声があればそれを使った加工業者を探し販売する。初めての試みでこちらの意向にそぐわない出荷物が納品されてしまうこともあるそうです。そうすると何度も足を運び話をし、お互いに顔の見える関係性の中でよりよい商品を作っていく。なんか良いですよ。

日本一の青果市場という遠い存在に感じてしまいがちですが、需要の変化にしっかりとアンテナを張りつつこちらからも情報を発信し、積極的に関わって行くことによっておだわら・あしがらの地域農業を活性化し進めていけるのではないかと感じられました。

中でも難しいのは、出荷の際の野菜の品質保証かと思えます。外から見てわかる欠陥は簡単ですが、ピーマンの中に虫が居たとか、形の悪いきゅうりの内部に茶色い欠陥があったとか、ナスをちょっと大きくしすぎて種が出来て皮も硬くなったとか。これは商品として大丈夫かなと一個一個気をつけながら収穫していますが、しょっちゅう迷います。多品種なのでよけいに難しいです。お客さんから、問題があった時に連絡を貰うと、とても助かります。

また、葉物を収穫する時はバケツに水を入れて畑に持って行き、切ったらすぐに切り口を漬けてしおれないようにしていますが、テレビでみたニラ専業農家の人は、水に漬けると味が落ちると言って、水洗いせず圧縮空気で汚れを吹き飛ばして出荷していました。小松菜などはどうするのがいいんだろう。。いろんな流儀があるとは思いますが、基本を勉強しないとイケませんね。生産者同士で、技術や経験を交換できる機会があればいいのになと思います。

スズメウリのピクルス

茶畑の草刈りの時に、お茶の木に巻きついているかわいらしい蔓植物を見つけた。調べてみると、和名スズメウリ(Zehneria japonica)という植物でした。薄緑色の丸い実をかじると、まさしく瓜の味がします。持ち帰って、さっそくピクルスにしてみました。種ばかりで美味しいとは言えませんが、サラダなどに散らすと良さそうです。ちなみに、沖繩スズメウリというのもあるのですが、こちらは食べられないようです。

基本のピクルス液

水	200cc
ピネガー	200cc
粗製糖	大さじ3
塩	小さじ2
唐辛子	1本
胡椒	小さじ1/2
ローリエ	1枚

材料を合わせて煮立てます。冷めたら瓜を満たしたガラス瓶に注ぎます。

(国府津在住 加門史裕)

神が発明した料理

「ライスプディングは人間がお米を食べるために神様が作ってくれた調理法である」と言ったのはイギリス人ですが、もちろんこの人は日本の神様のことは考えていなかったでしょう。

イギリスのライスプディングの作り方は簡単です。牛乳、白米、砂糖、バニラエッセンス、ナツメグを混ぜ、耐熱皿に入れ、150度に予熱したオーブンで約2時間焼いて出来上がりです。クリームや干しブドウを入れる場合もあります。出来たてのプディングは表面に茶色い皮ができ中はとろりとしています。最高においしいです！

日本人はこういうお米料理に慣れていないかと思えます。特にお米と牛乳と砂糖の組み合わせに対して抵抗があるかもしれませんね。驚いたことに、私の小田原の友人は時々余ったご飯に牛乳を混ぜて飼育犬にあげるそうですが、日本ではごくありふれたことのように。イギリス人の大好物と同類のものが犬の餌？ああ勿体無い！

イギリスではスーパーで缶詰めのライスプディングも買えます。私が子供のころの楽しみのひとつはライスプディングを缶からそのままスプーンですくって食べることでした。一番人気のある缶詰めのライスプディングのブランドは「Ambrosia」と言います。Ambrosiaの意味は？ギリシャ神話によると神の食物です。たくさん食べると不死になります。やっぱりイギリスは天国ですね。

Paul Courtney (ポール・コートニー) 久野在住

農のデータコラム★21

果物の秋がやってきましたね。その中でも日本書紀の中にも出てくる古くから日本にある果物何でしょう？答えは梨で、江戸時代の特産品調査(1735年)では150もの品種が記録されているとか。現在の日本の梨というと、幸水、豊水、二十世紀、新高の4品種だけで収穫量の約9割を占めますが、いずれも19世紀後半・20世紀前半に発見あるいは交配された品種だとの事。梨は日本各地、北海道南部から鹿児島県まで広く栽培されていますが、収穫量第1位は千葉県で、種類別では「幸水」で1位、第2位は茨城県で「豊水」で1位、3位が鳥取県で「20世紀」で1位と地域で作る種類が分かれています。梨への支出が1位なのは、断トツで鳥取県で、全国平均の4倍も食べています。

洋ナシの方はというと、明治時代初めに導入されたが、日本の気候があまり適していないために和梨の生産量の12%くらいの量を、山形県だけで6割以上を生産しています。種類も6割がフランス原産のラ・フランス。この品種は現在ヨーロッパでは、もうほとんど栽培されていないそうです。ちなみに世界一の洋ナシ生産国は断トツでイタリアで、年平均で125万トン、2位フランス40万トンの3倍も生産している。

ナシは、ビタミンが少ないながらも、さまざまな薬効がありますが、なかでも特筆なのが解熱作用です。また、アスパラギン酸が含まれているので、疲労回復に良い果物です。ナシとレンコン同量をジュースにかけた「蓮梨汁」は薬膳で、これを飲めば、二日酔いがすっきり治るそう。今度早速試してみようかな？ (黒澤 太)

株式会社たんじゅん野菜いかすという法人

を基軸に、炭素循環農法を中心として多くの農業者が根付くように、たんじゅん野菜いかすグループという名称で取り組みを始めています。

シェア出来るものではできる限りシェアをしながら、それぞれの意志を大切にするために個人は独立した農家という形で一緒にやっています。具体的にはそれぞれの持っている機械を持ち寄り、足りない機械は法人を中心に購入して、グループ内の全員が使いたい機械を使えるようにしています。

作付け計画を共有し、それぞれが畑の何割までをグループの方針に沿っていくか宣言した上で野菜の作付けをして、無駄の少ない出荷が出来るように取り組んでいます。販売についてもシェアをして、それぞれの個人の考えに基づいて、共通の販売チャネルで出したい野菜は極力出せる仕組みにしています。共働の畑を設けて、それぞれ個人の意志に応じて関係を持ち、その畑を運営します。等々です。全てを全体での合議の上で進めています。

かなりの場面で、あしがら農の会を参考にさせて頂いています。あしがら農の会は、人が変わろうともその時その時に合った形で、公としての意志を貫いていると感じています。このグループもそう有りたいと思います。

たんじゅん野菜いかす
ぼんぼこファーム 中村隆一

自給祭にむけて 募集いろいろ

時の流れは早いもので、稲刈り、自給祭の準備の頃となりました。運営委員会ではみんなで集える自給祭にむけて、只今検討中です。そこで今年もいろいろ募集します。大勢の方に参加していただき、みんなで作った実りを一緒に楽しむ会にいたしましょう。

日時：平成 28 年 12 月 3 日 (土) 9:00~16:00 ごろ

(総会および自給祭の準備の時間を含みます)

場所：曾我みのり館

募集いろいろ

- ★今年は甘味処を設けたいと思っていますので、お得意のスイーツを製作してください。
- ★最後はみんなで輪になって！音楽パフォーマンス。
- ★昨年大人気の関西風お好み焼きが今年もお目見えする予定です。関西限定なしの全国区で焼き手研修生を大募集！
- ★「農の会の歩み」展示として昔の写真を探しています。もう 20 年以上の歴史があるのですね。
- ★今年も活動地図をもとに各会の紹介をします。それぞれの会の紹介文や写真など、お送りください。田んぼの会は稲刈り時の集合写真を撮っておいてくださいね！

ご協力いただける方は諏訪間までお願いします。

n.suwama@gmail.com

実りの秋ですね!! 田んぼの稲穂も垂れて
稲刈りも間近です
おいしいものがたくさん季節ですが...
先日【ヨガと老化】という記事を読みました。
時間の流れによる自然な老化とは異なり。
普通の食生活や習慣など、日々どのように
暮しているかが老化に大きく関係している。
という内容でした。現代社会ではなかなか
避けれない酸化ストレスが原因ですが、
「食事の内容と「食べる量」で老化のスピードを
コントロールできよう!! 抗酸化物質を
多く含む食べ物と腹八分目が若さの秘訣
です◎意識して食欲の秋を楽しみましょう
あとは適度な運動とストレスをため込まないこと!
ヨガのポーズと呼吸で体のストレスを下げること
もとっても有効ですよ♡

Lomdii 「自然体」スタジオ 10月のイベント
10/8(土) 月経血コントロールヨガ&布ナギン生活のススメ!!
10/26(木) ママと子どものためのアロマと自然のお香講座
詳しくは www.lomdii.com まで★ (ゆこ)

【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
シユウベ IMAYA/えれんな ごそ/がらんどう/かふえ・えりむ/和カフェ
ChaCha/井上種苗/ハルノキ/越文/café sympha-38-/ピースビレッジ/サ
サキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/mame 元 café/フロマージュ/
ベーカリーアスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/グリット/悠久庵/緑/
ナラヤカフェ

NARAYA CAFE

通信が置いてあるお店

私は箱根登山鉄道、宮ノ下の
駅前で足湯カフェと雑貨店を営んでいます。もともと私の実
家は 300 年以上続いた老舗旅館「奈良屋」でした。広大な日
本庭園のある旅館で、幼い頃は今は亡き祖母につれられて
庭を歩きながら、金柑の実をもいで食べたり、料理に添える
山椒の葉のある場所を教わったりした記憶があります。四季
折々の食卓を彩る草花や客室の床の間に生ける花なども、
祖母や母が庭から調達していました。いわば地産地消や旬
のものを食すということが当たり前に行われていた時代の残
像を見て育ちました。

現在、カフェでは足湯や景色を楽しみながら気軽に食事が
できるよう、飲物やスイーツ・ピザなどの軽食を提供してい
ます。毎年こぶた畑さんから収穫した梅で漬けた梅シロップを、
夏限定で梅スカッシュにして販売しています。観光地ゆえ
にあまり手の込んだメニューはありませんが、今後少しずつ
でも地場の農との繋がりを作っていきたくと思っています。

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下404-13

TEL: 0460-82-1259

NARAYA CAFE (ナラヤカフェ) 安藤 義和

第10回小田原映画祭上映決定

■「日本と原発 4 年後」

昨年小田原映画祭で上映された「日本と原発」は、全国各地
で約 1000 回の自主上映がされ 7 万 5 千人の観客を動員したの
だそうです。この問題に関心を持つ人、原発について本当のこ
とを知りたいという人たちが多くいることを実感しました。「日本と
原発」は 130 分と内容がたっぷり過ぎて正直 1 回見ただけでは
追いつかない部分もありましたが、改訂版ともいえる「日本と
原発 4 年後」では、日々変化している状況を記録し続け、テロ対策
や内部被爆の問題、高浜原発差し止めや東電元役員の強制起
訴といった内容が盛り込まれ、日本の原発問題に鋭く切り込ん
でいます。「日本と原発 4 年後」は裁判の証拠として作られた映
画というのがよくわかる客観的な視点に、私はとても感心し自分
にできることを考えました。前作を見逃された方や原発の事をよ
く知らない方、特に中高生の皆様にこそ見ていただきたい映画
です。今回、河合弘之監督海渡友雄一さんのお二人は訴訟中
で来れないため、制作協力者の木村結さんが来てくださいま
す。現在制作中の次回作小田原市も登場している映画の取材
の貴重なお話など聞けると思います。

日時 9月30日(金) 18時30分~(上映時間 130分)

場所 小田原コロナシネマワールド

ゲスト 木村結 制作協力者 映画終了後トークショーがあります

料金 大人 1000円 中高生 500円

—小田原映画祭実行委員 木下和子—

..... お知らせ

●長月新月 10/1 ○長月満月 10/16 ●神無月新月 10/31
10/8[寒露] · 10/20 土用入り · 10/23[霜降]

10月度定例会

*担当：山ちゃん田んぼ (山室)

10月8日(土) 18:30~ @永塚公民館(小田原市永塚 253)

◎お茶の会：10月23日(日) 9時~ 草取り、整枝、

◇小田原まちなか朝市

@平井書店駐車場

10月9日・10月23日(日) 7時半~9時半