

あしがら 農の会

通信 (旧)神無月～霜月 **11** 月号

第174号 2016年 長月二十四(10月24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。

有機仲間たち 其の54

「農を日常の暮らしに取り戻す～あしがら農の会の“市民農”」

東京農業大学教員 吉野 馨子さん

「地場・旬・自給」の取り組みを知り、笹村さんの元を訪ねてから、15年近くが経ちました。すっかり農の会に魅せられ、お茶の会、田んぼの会、大豆の会・味噌の会と断続的に参加させていただいてきました。最近、残念ながら参加が難しく、学生たちに農の会の取り組みを伝えるばかりになっていますが…。2月に日本有機農業研究会での報告を依頼され、これまで見てきたこと、伺ったことを、「農を日常の暮らしに取り戻す～あしがら農の会の“市民農”」と題して紹介させていただいたので、かいつまんで報告します。

あしがら農の会は、面白い組織です。NPO 法人ではあるものの、メンバーは確定しておらず、私のように、ごくたまに参加するような人たちも包み込んでいます。各田んぼはそれぞれが自立性を持ち、作り方も組織運営もまちまちです。やりたいと思う人たちがいて、土地や場がみつければ、新しい会が生まれていく。そのような、型にはまらない組織の柔軟なあり方が、参加の輪を広げているのかもしれませんが。

しかしこれは、これまでの農の会の活動の積み重ねが地域での信頼を得てきたからこそ、できることです。農業は、やるべきときを外さずに作業をしなければいけません。田んぼや畑の様子を眺め、季節や天気の変化を感じ取りながら、次の作業を段取りしていかねばなりません。そのような役割を担う核となるメンバーがいなくて回っていかないのです。核となるメンバーと、活動にほぼ毎回参加できるメンバーを主に、私のように、参加したいがレギュラーには来られない人間も受け入れつつ、活動は進められています。農の会の、

自給を目指す人々の緩やかなつながり合いが市民農の裾野を広げてきましたが、その関わりの緩やかさは、反面、農の会の運営へのコミットメントの低さにもつながり、自家農業に本格的に取り組みたい人たちの負担が大きくなっていて、という側面もあったと聞きます。

そのような農の会の運営の形が大きく転換したきっかけは、2011年の東日本大震災による原発事故だったそうですね。生命や地域資源の循環を大切に、農に取り組んできたあしがら農の会にとって、放射能による汚染は、本当に、本当に大きな痛手でした。私も、茶畑の表土はぎの作業に参加しましたが、皆さん、おそらく、いろいろな思いを噛みしめていたのでしょう、無言での作業だったことを覚えています。このとき、中核的な市民農のメンバーが、環境や安全に敏感であるがゆえにあしがらの地を離れることになる一方で、「新規就農」したメンバーにとっては、あしがらの地で生きていく「土の人」になったがゆえの大きな困難に直面することとなりました。その後、農の会の運営を市民農の人たちが担うことになったそうですが、より深い主体的な関与をとおり、農の会の活動、あしがらの地が、皆さんにとっての「自分事」になってきているのではないのでしょうか。これからの農の会の行き先に目を奪われます。15年間変わらず「その他」の立場で情けないですが、これからも農の会の活動に刮目し、そして関わらせていただきたいと思います。今後ともよろしく願います。

(吉野馨子 東京農業大学教員 yosh@mbc.ocn.ne.jp)

収穫の山北田んぼ

9月27日、今日は稲刈り。バインダーで稲を刈り始めると、稲がバラバラと落ちて散らばりました。びっくりです！稲刈り日程のタイミングがなかなか上手いかず、9月17、18日の予定より10日も遅くなったからです。バラバラと落ちる稲に、勿体ない！掃除機で吸い取りたい気持ちでした。今度は脱穀、雨の合間をぬって平日に。ハザから降るす時、稲が落ちないようにそう〜とそう〜と。稲刈りから5日目夕方に4畝分、6日目早朝から6畝分を終えた所で雨、7日目は午後から1反、と3回に分けて2反出来ました。また一つ終わった！

この次は黒米ともち米の刈取りですが、こちらも遅れています。いつも乾燥が弱いかなと思っていたのでこちらは少し位遅れてもまあいいだろうと思っていたら、黒米は水を切ったら早く刈らないと退色すると言われてしまいました。何てことでしよう！来年は気を付けないと。水の問題は個人ではどうしようも無いのです。地域で元を止めてしまうのですから。

取り急ぎ10月12・13日黒米、もち米の刈取りが終了しました。脱穀から10日も過ぎてうるち米の籾摺り。何はともあれ、お米が出来た〜。これが嬉しいよね。昨年よりは少ないけれど。

今年の籾摺りは小学2年生のタスケ君が大活躍してくれました。それもお父さんとプールに行くのを断って、お母さんとこっちに来てくれたのです。なんと嬉しいですね。籾摺りした米の量が定量になると自動でブザーが鳴る。米袋を秤から降ろし(これはさすがに重いので、大人が)、次に新しい米袋を付け換える、のを手伝ってくれたのですが、大人がバタバタしているとその重い袋を降ろす事もやってくれました。大人はそんなタスケ君に「ありがとう！」と感謝の言葉をかけ、タスケ君はそれを嬉しく受け取る。何かいい感じだよね。みんなを代表して「有難う！タスケ君！」。(山下良子)

【親子田んぼ】

田んぼをはじめて20年弱。始めた頃はまだ子供たちが幼稚園児だったのに、今では社会人・お母さん・大学生になりました。その子供たちが、そのまた子供、(私から見ると孫)も連れてきてくれるようになりました。今日の稲刈りには5-6人の孫たちが来たのかな？小さい体なのに稲を持って手伝ってくれます。ありがたいですね。孫がおっぱいが欲しくて泣いているのに、お母さんがそばにいないときなどは、別のお母さんがさっと母乳を飲ませてくれているときもありました。なかなかこういう関係はないですね。そろそろ「親子田んぼ」という名称を卒業して「三世代田んぼ」あたりにした方が実態に合うのかな。

親子田んぼの田植え・稲刈りなどのイベントでの戦力は会社の仲間たちなんです。今年も延べ30人は手伝いに来てくれました。東京や名古屋から、新入社員あり、ベテランさんあり、外国人(フランス人)家族も来てくれました。会社で見る顔より生き生きと動いています。こういう自然の中が一番気持ちいいんでしょうね。お屋は親子田んぼの各家庭が作るカレーを食べます。「こんなに家庭によって味が違うんですね」とみんなびっくりしながらも、すべてのカレーを味わっていきます。常連さんもできました。田植え、稲刈り、みかん狩りが恒例行事なっています。

こんな牧歌的な親子田んぼです。興味があればのぞいてみてください。(松雄茂)

山ちゃん田んぼ2016ー盛り返せてよかった！

白状します。藻の大群になぎ倒されたあの苗たちは、私が植えたものです。恐らく！

あの田んぼを見た時は血の気が引きました。水面に頭を出していたら育つんじゃないの？一本苗でもしっかり分けつするんじゃないの？雑なコロガシでとどめを刺したか？だって、藻は草を抑えるから残してもいいって……。いやいやまずは育ってこそですよ。何事も行きすぎは禁物。下手な知識と思い込みで目の前の現実を見誤っていました。

そんな試練を乗り越えて、稲は立派に育ち、今年も収穫の喜びを味わうことができました！バンザイ！ありがとう、雀を追い払ってくれた“少年”と“ピンクレディー”も！（注：かかし）

今年秋の長雨のために、5畝の黒米田んぼは3日かけての刈取りとなりました。一方、うるち米1反は、雨で出遅れたにもかかわらず半日は掛りまで終了！嬉しい誤算は強力な助っ人さんたちと曇り空のおかげ。夏のコロガシ&草取りの成果で下草が少なかったことも、機械トラブルを防ぎ追い風となりました。

失敗と喜びを通して、『例年通り』に甘んじて思考停止にならず、考えて工夫する楽しみがやっとわかってきました。経験は活かしてこそ。仲間がいること。自分から関わるともっともっと楽しくなること。田んぼで人生を学び中。今年の新米の味には一段と心揺さぶられそうです。(下山佳子)

初めまして。欠ノ上田んぼを

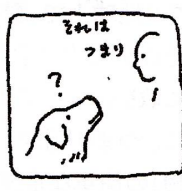
お手伝いしている南です。今年で3年目になりますが、お手伝いといっても、田植えと稲刈りのみ参加している幽霊部員です。欠ノ上田んぼの皆さんには初心者の方の私にいつも優しく教えて頂いて、みんな協力して田んぼ作業をするあの雰囲気がとても好きです。

10月9日(日)稲刈りのお手伝いをしてきました。その日は朝から雨でしたが、お昼から雨が上がることで田んぼへ向かいました。雨で田んぼはどろどろ、稲は倒れていて機械は使えず、すべて手刈りをして紐で結んでいきました。田んぼに足をとられて思うように進まず、

気がいたら服は泥だらけ…とても楽しかったです。私は稲刈りが好きです。鎌で稲を刈る「ザクッ」という感覚は快感です。どの様に行えば効率良く稲を刈れるか…そんなことで頭がいっぱいです。振り返って稲が刈られた田んぼを見ると満足感を覚えるのです。私が田んぼをお手伝いするようになったきっかけは、同じ職場で働いていた、欠ノ上田んぼのメンバーでもある恩田さんです。恩田さんと出逢い、欠ノ上田んぼと出逢い、田んぼを通して食べ物大切に大人になってから改めて感じる事ができました。さらに、「食べる」ことの大切さや何を選んで食べるか…を考え直す大きなきっかけになりました。

今年も欠ノ上田んぼをお手伝いできたこと、収穫ができたことに感謝し…新米を待っている日々です。(笑)以上、欠ノ上田んぼ幽霊部員の南でした。

(南 たえこ)



おれまい

そらやの百姓日記

「えー、また、やられた。」いつもどおり畑に行くと、あと半月くらいで収穫予定のトウモロコシが5～6本倒されていました。犯人はハクビシンです。今年の春は最初に播いたトウモロコシが半分位食べられてしまい、次は違う畑で作ったのですが、そこでもやられて、秋はもうこししか無いという畑で作ったのに、もう、がっかりです。これでは、電気柵をするしかないですね。以前はこんなことはありませんでした。せいぜいカラスに何本かつかれるくらいだったのに、3年前に1度、もう一つ別の畑でハクビシンの仕業かなと思う程度の被害があった位で、今年ほどの被害は初めてです。何年か前までは出ないと言われていた赤田の山にも猪が出るようになり、つい2～3日前には里でも目撃されたそうです。先日は大井町の酒匂川沿いで猿が出没したと聞きました。また、今年は山に餌となる木の実が少なく、熊が里に餌を取りにあらわれているという話もラジオで聞きました。山も里も耕作放棄地が増える一方、田んぼが潰される、必要以上に家が建ち、環境がどんどん変わる中で、いままでも、人がなんとか折り合ってきた野生動物たちとのバランスが、どんどん崩れてきてしまっているような気がします。天候も変なことばかりで、温暖化の一言では片付かないとは思いますが、結局、全ては人間の仕業なのではないでしょうか？

作美尚子

野良仕事できることは幸せなこと★久保寺農園 久保寺 智

9月は上旬～下旬にかけて、とんでもないレベルの日照不足と大雨の連続でした。15日間の日照時間が10時間にも満たなかったようですが、そんなにずっと湿った状態が続いたら、作物も人間たちも元気なくなっちゃいますよね。みなさんの畑は大丈夫でしたか？うちはカビ系の病気が一部の作物で激発したり、播いた種が流されまったりしましたが、ありがたいことにそこまで深刻な感じではありません。夏の北海道の被害に比べれば屁みたいなものでしょう。しかし、今回の日照不足は広範囲にわたっていたので、各地でそれなりの被害が出ているようですね。そんな影響は人々の生活にももちろん伝わっていき、常套句のように、「秋冬野菜が高騰する！！」「野菜が高い！！」などと巷では騒がれていますね。この手の話を聞くと「そんなことをいちいち騒いでいる場合じゃないでしょー」といつも思います。

総務省調べによると、2013～2015年の2年間の野菜購入金額(2人以上の家庭)の全国平均は 約70,000円(年)です。ざっくり計算して、各家庭の月の野菜購入金額は 約6,000円くらいということになります。2人以上の家庭の調査なので、1人辺りにすると、2,000～3,000円くらいという感じでしょうか。もちろん平均値なので、個人差はあるものではありますが、個人的には、こんな金額レベルであれば、ちょっとくらい上がったからって大したことはないんじゃない??? って思っています。「こんなレベルなんだから、消費する側も伝える側も、ちょっとくらい高くなることをキャーキャー言ってる場合じゃないっつーの」とよく思います。そんなことよりも、被害を受けた農家さんサイドに寄りそった話や、状況を理解してくださっている消費者の意見をメディアは重点的に伝えるべきなのでは??? とよく思います。

まあそんな私的なボヤキはさておき、年々激しくなる自然災害の影響で、離農せざるをえない人も増えてきているようですが、毎回、自分のことのように苦しくなります。ここ最近の気候は、いつどこで何が起こってもおかしくないような感じですから、この辺りでも…って覚悟は常にしておいた方が良いでしょうね。「露地で農業できることは当たり前でなく、とても幸せなことなんだ」ということ胸に、野良仕事ができることに感謝し、日々を過ごしていきたいと思えます。

農のデータコラム★22

今回は高野秀行さんの「謎のアジア納豆」を読んでいるので、お題は納豆！現在の日本では、納豆といえば納豆菌を発酵させた糸引納豆を、そのまま醤油と混ぜて御飯にかけてというのが一般的ですが、アジアでは、調味料、だしとして、炒めものや汁に入れて使うほうが主流です。日本でも、室町時代までの納豆は、麹菌発酵させて乾燥した塩辛納豆として調味料の一種でありました。江戸時代になって納豆菌の糸引き納豆が主流になるが、まだ納豆ご飯よりも納豆汁として頻りに食卓に上っていた。(千利休もよく納豆汁を食べたらしい。)

納豆菌は枯草菌の一種で、そこらじゅうに存在していて、100℃の熱でも死滅することない丈夫な菌なので、日本では、少し昔まで納豆はワラに包んで作られ、アジアでは、イチジクやシダの葉っぱなどを利用して各地で作られてきました。現在の納豆の生産量日本一は水戸のある茨城県ですが、商品化されたのは意外に遅く明治時代。しかも宮城県に納豆作りを習いにいったらしい。日本の納豆文化は昔から東北が中心で、現在も納豆消費量日本一は福島県。水戸市では3カ月に一回給食に納豆が出るところ、福島市では最低でも二週間に一回でてくるとの事。秋田の南部では今でも、納豆汁が冠婚葬祭、正月には欠かせない存在なのである。(黒澤 太)

5分どき超簡単
お手軽 Raw Sweets ☆

印字機が
印刷不可

柿のチョコアイシング♡

- ・柿(完熟)皮むいて種出す 1コ
- ・バナナ1本・デーツ 2〜3コ
- ・チョコ棒 1コ (なければD-バラチオツヤ X-アールデレ可用)
- ・アーモンドミルク(無調整豆乳やライスミルクなどでも)

全てをハイパワーブレンダーかミキサーで
なめらかになすまで攪拌。できあがり
トッピングにD-カカオ、7割の寒天、4Pミント
チップなどお好みで!! スーパーストで栄養価
UP!!

11月のイベントのお知らせ
11/2(土) 透明-Bijin Cafe 「冷感型生活のススメ」
18(金) 糸かけ曼茶羅(マカラ)作りWS
詳しくは www.lomdii.com
Facebook 【Lomdii「自然体スタジオ」】
お気軽にお問い合わせください ☺ 渡邊ゆうこ

通信が置いてあるお店

初めまして!

漢方専門薬局悠久庵です。

—あしがら農の会生産者のみなさまへ、感謝を込めて—
私たちが食べられるものは「一旦生命にまで高められた物質」です。つまり、植物と動物などの「有機物」です。普通は鉱物を食べることはありません。動物もそうです。この地球上で、鉱物から生命を生み出せる唯一の存在、それが植物です。植物だけが、鉱物をイオンの形で体内に取り込み、「光合成」によって炭水化物を作り自分の体に、つまり「生きている物質」にしているのです。「有機物」の簡単な定義は「炭素を含むもの」です。炭が燃えると高熱を発生します。炭素からできているもう一つの物質はダイヤモンドです。植物の炭素は太陽の熱と光を担っているのです。私たちは植物を経由して太陽の熱と光をいただいているのです。さらに惑星や星座の力も。つまり、私たちは植物のおかげで、宇宙のエネルギーを体内に取り込んでいるのです。これが植物をカロリーと成分だけで考えてはいけない理由であり、私が農の会の生産物—宇宙のエネルギーをたっぷり取り込んだ植物たち—をいただいている理由です。どうぞこれからもよろしくお願いたします。ね、松本さん!

悠久庵 小澤裕子 0465-24-4149

キノコは怪しい?

秋はキノコの季節。ヨーロッパでも人々は野山にキノコ狩りに出かけ、秋の味覚を楽しみます。ポルチーニ茸のクリームソップのおいしさは世界的に有名になりました。ただイギリスは例外です。イギリス人のほとんどは、シャンピニオン以外、野生のキノコはすべて怪しいと思っています。シャンピニオンは牛を放牧する草地に生えます。私が子どもだったころには、早起きして、朝食に食べるシャンピニオンを探しに出かけたものです。しかしそれ以外はすべてトードストゥール(=ヒキガエルの腰掛け)と呼ばれ、一般に毒キノコ扱いです。というわけで、イギリスの秋の森は、誰も採りに来ないおいしいキノコでいっぱいです。数年前にカラカサタケが大発生したときには、新聞各紙が「巨大トードストゥールの侵略」などと報道して、どうやって退治するかアドバイスしていました。まったく、もったいない。カラカサタケは溶き卵にくぐらせ、パン粉をつけて揚げると、ベジタリアンのカツレツともいえる絶品です。それでも、最近では少しずつ事情が変わってきました。このところ東ヨーロッパからおびただしい数の移民が(たとえばポーランドからの移民だけでほぼ80万人)イギリスに流入しています。東ヨーロッパの人々は野生のキノコに大変な情熱を燃やすので、秋の森で無料のご馳走を探す人たちにたくさん出会うようになりました。

Paul Courtney(ポール・コートニー)久野在住

お 知 ら せ

- 神無月新月 10/31 ○神無月満月 11/14 ●霜月新月 11/29
- 11/6 土用明け · 11/7[立冬] · 11/22[小雪]

11月度定例会 *担当:小麦の会(近隣)
11月12日(土)18:30~@尊徳記念館203号室(栢山)

●総会・自給祭●
12月3日(土)9:00~16:00(準備時間含む)
大人300円、食器持参、@曾我みのり館 =

★小田原市農業まつり
@小田原城址公園内 二の丸広場 =
11月19日(土)・20日(日) 10時~15時

◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場
11月13日(日)7時半~9時半

◇小田原まちなか 第14回 軽トラ市
@銀座通り南街区(小田原駅東口徒歩7分)
11月27日(日) 10時~13時半

(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 ごそからんどう/かふえ・えりむ/和カフェChaCha/井上種苗/ハルキ/café sympa-38-/ピーズピレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafeひみつち/mame元 café/フロマージュ/ペーガーアスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/グッド/悠久庵/緑にへし/ナラカフェ