

あしがら 農の会

通信 2017年 1月号

第176号 平成28年霜月二十八(2016.12.26)発行
発行 NPO 法人 あしがら農の会 <http://nounokai.com/>
代表 岩本 正 090-9820-4221(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。

12月3日、あしがら農の会・自給祭を開催しました。

「絶賛！自給祭！」

今回の自給祭は、去年よりもさらに充実して、心から楽しめました。

近隣市より一家で遊びに来てくれた私の友人も、「今までにも、あちこちで、収穫祭的なイベントに参加してきたけど、今日のあしがら農の会の収穫祭ほど楽しめたものはなかったです！私たちが住む地域でも、是非、こんなステキな収穫祭ができればいいな〜と、すごく勉強になりました！」と大絶賛！

友人は、「大鍋」「お好み焼き」「お餅」「ぜんざい」「豆腐」「手前味噌食べ比べ」など様々な美味しいお料理を堪能し、「お餅つき」「糸紡ぎ」「ほうとう作り」「屋外コンサート」などの活動系のものにも積極的に参加し、帰りにはキウイのお土産までいただいて、それはそれは幸せそうに帰っていきました。招待した私も、すごく幸せな気持ちになりました(。)

友人一家がそれほどまでに充実した時間を過ごせたのは、農の会の自給祭が、外部からの初参加の人でも違和感を感じないで溶け込めるような、とても自由で開かれた温かい雰囲気のものだったからだと思います。それは、一夜にして出来上がったものではなく、農の会の皆さんが、何年もかけて試行錯誤する中で作り上げてきて下さったものなのですね。

これまで自給祭の実現のためにご尽力下さったすべての方々に、あらためて、心からお礼を申し上げます。本当にありがとうございました！来年の自給祭も、とても楽しみです。(あじさい田んぼ 和田智代)

新年明けましておめでとうございます。

昨年は湘南小麦の本杉さんと知り合うことになり湘南小麦を使うようになりました。以前から言われていたことなのですが日本の自給率は世界的に見ても大変に低いのですね。麦の自給率は10パーセントで残り90パーセントが輸入。その中で神奈川県産となるともっと少なく地元のとなると食べる人いないんじゃないかな？と思うのに、この「あしがら農の会」の自給祭は地粉があるのです。野菜も米も、味噌も醤油も、豚肉も卵もなんでもあるのがこの「あしがら農の会」それも無農薬、無化学肥料。そして今年の自給祭は天気が良く、みのり館は太陽の光があふれていました。これも恵みなんでしょう。農の会の皆さんは多芸で富士山を背に歌って踊っていました。ひさしぶりに気持ちよく過ごせて、ああこれが「太陽に川に土に感謝の宴」で来年も豊作であってくださいとの願いなんだな、あしがら平野って土地も人も豊かなんだなあって思いました。ただここまで来る

のに皆さん苦労されたことだろうと思います、そしてこれからも次の世代に引き継いでいってほしいと思います。自分は今年は小麦の会に入り土をさわろうと思います。

伊藤勇作
(グリット)



玉ねぎの会

吉宮直美

いつだったかの定例会、ジャガイモの収量の話から玉ねぎをうまく作る人に教えてもらいたいと動き出した玉ねぎの会。難しいという苗づくりから皆で自給をめざす！

9/4 種まき土の準備、9/18 苗箱に種 300 粒を蒔いて各自持ち帰って育てる。

11/23 舟原の畑に鶏糞ともみ殻燻炭をまいて畑を準備。しかし苗の出来がみんな良くないと・・・石井さんが急遽ジョイファームさんからの苗購入を手配してくれて、6人で苗取りにゆく。記録的に早い 11/24 の積雪で傷んだそうだが、そのまま食べておいしそうなきな苗がびっしり！育苗の秘密を考えながら約 4000 本の苗を確保、一安心。

12/10 植付当日、それぞれの苗箱を持ち寄るが、爪楊枝サイズが 20 本ほどの人(私・・・ヨトムシのせいだ!)から本数は多いが細い苗の人まで、本当に様々。同じ土に同じように種まきしたはずが、この差は・・・愛情の多寡か何なのか？気を取り直して、わいわいと長さを測り(このいい加減さにも大いに性格が出る)、穴あき黒マルチを張り、区画はくじ引きできめ(真ん中だ!)、それぞれの区画に苗を植えていく。お昼頃までの楽しい作業だった。

後日、風対策でマルチ押さえの針金を刺しに・・・見て回るとなんだかすでに区画ごとに違いがあるような気がする！？このあとは草取りだけ(追肥もかな?)、収穫は 6 月頃か。さあ、どれぐらいの玉に育つのか、とっても楽しみ！

■8/21 小田原有機の里づくり協議会、ジョイファーム主催講演会は、有機栽培について理解を深め普及するという目的で、愛媛大学農学部上野教授にお越しいただきました。除草剤・農薬がなぜ良くないのか、農産物・土壌・人体にどのような影響があるのかにスポットを当て、研究者ならではの視点で実証に基づいた掘り下げた内容をお話していただきました。講演後の質問に対する答えから一部抜粋し掲載します。(次号に続く)

Q.) 今回の講義のなかで日本の農薬量の多さに危機感を感じました。今後このような状況を変えるためにどのような活動が必要だとお考えでしょうか？

- 日本政府は有機農業を増進する法律を作り、有機農業の面積を増やす計画を立てており、それなりに努力をしていますが、なかなか進みません。それは日本の消費者が有機農産物を購入しないからです。有機農業の良さを消費者にアピールすることが大切です。
- 有機農業の農家の経営を安定することにより、新規就農者が安心して有機農業を行える体制作りが必要です。これには、日本語では「提携」、英語では CSA(Community Supported Agriculture)と言われる、生産者と消費者の直接的なつながりが非常に重要になってくると思います。消費者が自分の食べ物を生産する農家や農地を知り、安心して購入できる体制作りが有機農業の推進力になると思います。
- 殺虫剤の人間の脳に対する悪影響については、脳神経科学者の黒田洋一郎先生が詳しく研究され、一般向けの本も書かれておられます。また講演もされておられますので、機会を見つけて最新の情報を聞かれると良いと思います。

Q.) 緑肥について農家が経営に取り入れるきっかけや実際の経営事例がありましたら、文献情報など教えていただきたいです。

● **農のデータコラム★24** あけましておめでとうございます。初夢は見ましたか？1富士2鷹3なすび、その後、4扇5煙草6座頭と続きがあるのを知ってました？

その初夢 1 番目の富士＝無事、一年間の安全の象徴が**富士山**なのですが、小田原からは夢でなくても美しい姿が何度も見れますね。そのうえ美味しい伏流水も恵んでくれる有難い神のような存在なのですが、良い面ばかりではなく、火山として考えると怒れる神ともなる事を考えなければなりません。神奈川県西部地域の大きな災害リスクに富士山噴火があることはいうまでもなく、いつか判りませんが活火山なので必ず噴火はあるでしょう。私は勝手に頂上が噴火するイメージを持っていましたが、有史以来十回以上噴火している富士山ですが、山頂からの噴火は 2000 年程前から起きていず、それ以降は全て山腹から噴火しています。わかりやすいのは、1100 年前の裾野から噴いてできた青木ヶ原樹海と 300 年前の宝永噴火でできた凹みでしょうか。つまり箱根を含め、富士山のどの場所が噴火してもおかしくない状況なのです。噴火した場合、石が飛んでくる噴石、熔岩が流れてくる熔岩流、細かい砂が堆積する降灰が、小田原では 30-50cm 降り積もる可能性があり、マスク、ゴーグル、ヘルメットが必要になるので、防災セットに必ず加えておいて下さい。富士山噴火に対する対策は静岡県や山梨県は進んでいますが、神奈川県の出遅れているとの事。「富士山と酒匂川流域 噴火と減災を考える会」も 2016 年の4月結成されているので、BLOG 露木順一と未来を語る、<http://junwind.net/?p=4378> を読んで見てください。

また、富士山の成り立ちの動画もなかなか面白いです。『富士山噴火史 - fujigoko.tv』 www.fujigoko.tv (黒澤太)

- 拙書『有機栽培技術の手引 [果樹・茶 編]』が下記のサイトでダウンロードできますので、ご覧下さい。

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

- 『緑肥作物 とことん活用読本』橋爪 健 著 出版社: 農山漁村文化協会 (2014/8/8)
- 『緑肥を使いこなすー上手な選び方・使い方』橋爪 健 著 出版社: 農山漁村文化協会; 新版 (2007/10)

Q.) 草生栽培について、土質や周辺の環境により効果が違うとの事で、どの緑肥がどの環境に適しているのか表などがあれば見たいです。

- 緑肥は必要とする機能でまず選んで頂き、色々なものを試して下さい。雪印種苗の下記のサイトはわかりやすいと思います。 <https://www.snowseed.co.jp/use/use-10000190/>

Q.) 土や樹はもちろん果実内にも微生物が存在していると思いますが農薬を使用することによって果実内の微生物も死滅してしまうとお聞きしました。そういった微生物の有用性が記述されている文献はありますか。

- 『エンドファイトの働きと使い方ー作物を守る共生微生物』成澤 才彦 (著) 出版社: 農山漁村文化協会 (2012/01)

Q.) 日本の農薬基準が海外と大きく違う理由や背景は？

- 農薬残留基準が最も厳しいのは EU であり、疑わしいものは制限したり、使用しないという原則に基づくからです。
- 日本の場合は、農薬メーカーが提出する毒性試験結果を基に審査委員会が独自に判断しています。農薬にかかわらず医薬品でも同じです。科学的にできる範囲でデータを集め、データに基づいて判断するという建前になっています。メーカーが提出するデータで判断しており、国の試験研究機関は予算がないため、毒性試験を行うことは希です。

美味しかった自給祭のレシピ第一弾。「お好み焼きソース」の作り方と、持ち寄りスイーツからは「全粒スティック」を紹介します♪

自給祭に持って行ったお菓子

全粒スティック

材料(約20本分)

A (薄力粉 50g
全粒粉 50g
てんさい糖 25g
塩 ひとつまみ)

B (なたね油 30g
豆乳 20~25g)

1. Aをボールに入れ、泡立て器でよくかき混ぜる
 2. なたね油を加え、泡立て器でかき混ぜ、ホロホロにし、豆乳も入れ、ゴム棒で生地をひとまひめにする。
 3. クッキングシートに生地をおき、軽く整え、ラップをして、めん棒で厚さ4mmくらいにのぼし、好みの太さに切り、み線を入れる
 4. 160℃で10分焼き、切り、み線をなぞって取り出し、150℃に下げたオーブンで20分焼く
- 手軽に焼けておいしいです。お母さんのじと増やしたい
「かんたんお菓子」お (産後ドカーラ・小川 ♪)

●農業機械整備の初参加

私は、知人会員からの紹介で田んぼの会(欠ノ上)に入会し、初めての活動が12月4日(日)午前9時から久野機械小屋で行われた機械整備でした。田んぼの会が足柄平野の13カ所で活動していることも知らず、欠ノ上のみと思っていたので、機械小屋に入って目を丸くして驚いてしまいました。それは、稲刈り機、移動式脱穀機など農機具の多さに大変驚き、それ以外にも昔懐かしい農具を目にしたからです。それと、これだけの農機具を購入する資金力と会の活動の大きさに驚き、改めて田んぼの会の活動に感心しました。

私は、目にした農業機械を操作した経験がない為に整備に不安を感じていました。しかし、機械の基本的構造は昔も今も代わりはなく、出来る範囲のことをやらせてもらいました。

当日は天候にも恵まれ、責任者の挨拶の後、機械整備に通じている会員の説明を受けながら、他の会員とともに各地区の担当する農機具を担当し、オイル交換や内部整備など基本的な整備を行い、半日の作業はあっという間に終わってしまいました。

今回の作業で、昔家族と共に農作業をやっていた頃を思い出しました。有意義な半日でした。今後とも時間の許す範囲内で参加したいと感じました。

欠ノ上田んぼ 松田 武美

●お好み焼き【手作りソース】250ml

A (全てみじん切りにする)

- ・トマト缶 半分
- ・玉ねぎ 半玉
- ・セロリ 1/2本
- ・人参 小1本
- ・にんにく 10g
- ・生姜 10g
- ・ドライブルー 3個(タネを取る)
- ・干し椎茸の出汁(他の出汁でもOK) 大さじ2

B

- ・ナツメグ 小さじ1
- ・シナモン 小さじ1
- ・月桂樹 2枚
- ・鷹の爪 1本
- ・黒胡椒(カンボジアのクラタペッパー) 7粒(砕く)

C

- ・醤油 75cc
- ・塩 30g
- ・きび砂糖 50g
- ・隠し味: 小田原梅酒少々
- ・お酢(三重県の中野酢) 65cc (*)

- ①深めのフライパンに油をひき、玉ねぎを炒める。
- ②水 750ml を加え A をいれてアクを取りながら 1 時間ほど煮込み、2/3 程度まで煮詰めたら、B のスパイスを入れてさらに 1 時間煮込む。
- ③一度火からおろし(月桂樹・鷹の爪は取り出す)、ブレンダーで攪拌する。
- ④また鍋に戻し、C のお酢(*)以外を入れ、弱火で 10 分ほど煮詰め、最後にお酢を入れて 5 分ほど煮詰めて完成!

【豆乳マヨネーズ】

- ・太白ごま油 100ml(菜種油、オリーブオイルなどでも OK)
- ・豆乳 75ml
- ・片浦レモン(お酢でも OK) 大さじ 2
- ・塩 少々

★豆乳と好みのオイルをミキサーにかけ、レモンを少しずつ加える。とろりとしてきたら、塩を加えて味見をして完成!

(井上 瞳)

「生垣」

イギリス南部を旅すると農地が長い生垣で縦横に繋がっている様子をよく見かけます。生垣は大体セイヨウサンザシ(hawthorn)、スピノサスモモ(blackthorn)、セイヨウハシバミ(hazel)、セイヨウトネリコ(ash)、ヨーロッパナラ(oak)、そして絡まり合いながら上に伸びて行くセンニンソウ属の old man's beard やスイカズラ属の honeysuckle などの数種類の植物たちで出来ています。生垣は主に家畜たちが外に出られないようにする柵ですが、同時に農地を分割する境界にもなっています。また驚くほど多様な鳥、哺乳動物や虫たちの住処になっています。生垣は耕作地の浸食を防ぎ、化学肥料や殺虫剤による汚染を食い止め、気候変動をもたらす二酸化炭素を吸収します。さらに生垣は野生動物たちが自由に移動できるようにし、輸送網になっています。

残念ながら第二次世界大戦以来イギリス古来の生垣は劇的に減少してしまいました。大型農機具の普及に伴い小規模な農地の生垣は撤去され大きな土地にまとめられたことや住宅及び道路の増設が理由となっています。またただ放置されてダメになったものも多いです。地方によっては生垣の50%が失われたとのこと。池や湿地の消滅及び化学肥料と殺虫剤の使い過ぎと同様に、これは生態系に対して悲劇的なことですね。そうは言っても春にイギリスを訪ねると今でも花でいっぱいの美しい生垣の様子を見ることができます。そして秋にはスピノサスモモの実とジンで作る sloe gin (スロージン)はすごく美味しい飲み物として私たちを楽しませてくれます。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

ゆんたく広場

なんくる農園 松本 邦裕

今年も残すところあと数日それとも新年あけまして...
どちらから切り出そうか悩みつつキーボード叩き始め...

平成28年を振り返ってみると、あちこちで活躍する友人知人の情報を何かと見聞きすることが多くなってきたように感じています。多くの人と手を組み広がる様子、しっかりと地元地域に根差し人の輪が広がる様子...素晴らしいですね!一方派手なパフォーマンスは一切ないけれど確実に地道に信頼を築いている様子...どれも素晴らしいの一言。

ではわったーは...

こんな様子だけを見ていると日本の農業も有機農業も元気いっぱい、これからも益々発展してくのだろうと...でも現実中々厳しいのかもしれない。それでも自分の周りでも宅配の反響も増えているし飲食店での引き合いも増えています。何とかこんな声にこたえられるようにもっと要領よく野菜作りができるように工夫と努力を続けなければと...ここ1,2年畑の集約化を目指してきたけれどまだ思うようには進んでいません。遠くの畑を手放すことを優先させてみましたが、次の畑が中々見つからず、作付けのやりくりに四苦八苦状態です。好みの緑肥の活用もままならない状態に...新年こそ良縁に恵まれることを願います。仲人してくれる方はいないものだろうか(笑)

このあしがら地域で就農を考えるなら今が大きなチャンスでは...わったーのように贅沢を言わなければぼちぼち畑もあるし有機野菜の需要もぼちぼちとあるようだし...今後はなんくる農園でも農業に興味がある方を少しずつ暖かく受け入れていこうかな~お手伝い、研修等々。

●大豆の会~味噌作りのお知らせ

今年も大豆の会では味噌作りを下記の日程で行います。大豆栽培の作業には参加できなかった方でも、若干名受け付けますので、希望する方はご連絡下さい。

【日程】

・麴の仕込み-1月22日(日)と23日(月)のいずれかに時間を割り振ります。

・味噌の仕込み-1月28日(土)前日準備作業、29日(日)仕込み作業

【場所】すべて機械小屋

【参加費】

味噌作りのみの人(畑作業未参加の方)

5000円(約10キロの味噌を仕込みます。)

参加希望の方は、メールで下記アドレスの藤崎あてに連絡ください。メールの件名トップに【味噌づくり】と入れて頂けると、見落としがなくてありがたいです。

tomokofujisaki@silk.ocn.ne.jp

その際、次の内容をお知らせください。

1. お名前
2. 麴の仕込み作業日について、どうしてもどちらかの日でなければならぬ方は、その旨
3. 塩の共同購入希望の有無(天日塩、約500円/キロ)

ご不明な点はメールまたは電話(09038193917)でお問合せください。
藤崎智子

~新役員紹介~

代表 岩本正(理事長)

理事 相馬宏充(生産者) 桑原聖子(お茶の会)
太田洋和(大豆の会) 近藤哲雄(小麦の会)
石井智子(田んぼの会)

監事 根守良一

-★- 2017年定例会担当表 -★-

〈毎月第2土曜日18:30~〉

1月...舟原田んぼ	7月...親子田んぼ
2月...欠の上田んぼ	8月...お茶の会
3月...新永塚田んぼ	9月...あじさい田んぼ
4月...子の神田んぼ	10月...山ちゃん田んぼ
5月...大豆の会	11月...小麦の会
6月...梅の里田んぼ	12月...総会

~...~ お知らせ ~...~

●師走新月12/29 ○師走満月1/12 ●睦月新月1/28
1/5 [小雪]・1/17土用入り・1/20 [大寒]

1月度定例会 *担当:舟原田んぼ(石井)

1月14日(土)18:30~ @尊徳記念館 #301

◎小麦の会: 1月6-9日 のどこかで、麦踏。(近藤)

■ドラム缶かまど作りWS

1月8日(日)13:00~ @機械小屋【問】笹村

◎大豆の会: 麴仕込み・味噌作り (上記記事参照)

■新『★あしがら農の会・機械管理用掲示板2016』の利用をお願いします。

◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場

1月8日(日)・22日(日)7時半~9時半

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェブラッサム/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/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/ペーカリーアスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/グリット/悠久庵/縁-えにし/ナラヤカフェ