

あしがら 農の会

通信 2017年 4月号

第179号 平成29年如月二十五(2017.3.22)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)

大豆の会 メンバー募集!

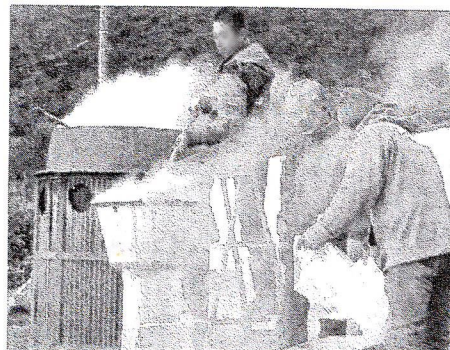
♪雪が溶けて川になって流れて行きます。つくしの子がはずかしげに顔を出します。♪ もうすぐ春ですね～味噌を作ってみませんか～♪

そう、この原稿がみなさんに読まれている頃にはきっと桜前線が日本列島を北上していることでしょう。

さて、私たち大豆の会では随時メンバーの募集を行っています。春の畑づくりから種まき、夏の草取り、秋の収穫・脱粒・選別作業を経て年を越してから米麴を作り1月末に味噌を仕込みます。これが大まかな年間スケジュールとなり有機無農薬の材料と天然塩を使った味噌作りに取り組んでいます。その他、大豆の栽培や有機農法に興味がある方。味噌料理に活用したい方。発酵食品が好きな方。とにかく土と触れ合いたい方。経験がなくてもどなたでも参加出来ます。久野の畑で自分たちが育てた大豆を味噌や醤油、豆腐にしたり、煮大豆もとても美味しいですよ。

○ 活動計画

- ・ 畑作り 6月中～下旬
- ・ 種まき 7月1日(土)
- ・ 追いまき、摘心 7月下旬
- ・ 草取り 8月中旬
- ・ 収穫、脱粒 11月中旬
- ・ 選別 12月上旬
- ・ 米麴作り 1月21日(日)
- ・ 味噌仕込み1月28日(日)



畑の場所は従来の小田原市久野にある機械小屋前と次年度から新たに欠の上田んぼの隣。

米麴作り、味噌仕込みの日程については決定です。スケジュール管理をよろしくお願ひします。

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。

○ 味噌作りにかかる費用

一度でも作業に参加された方は一口¥1,500で10kgの味噌が出来ます。その他の方は¥5,000となります。なお、今年から半口募集にも対応したり、味噌は作りたいけど他の作業等に参加できない方へ米麴の販売もします。また、農の会自給祭での手前味噌の販売も可能とします。

○ 参考に

「味噌」と一口で言っても色々種類があり、メンバーの中には今までに玄米味噌、麦味噌、塩分を減らした甘味のある味噌を作ったり、灰を混ぜていた方もいました。また、種麴菌を変えてみるのも面白いかもしれません。様々な味噌料理などもみなさんと共有したり提案しあったりするのも楽しいですね。どなたでも参加できます。一緒に大豆を育ててみませんか。

○ 申し込み&問い合わせ

大豆の会 太田洋和

メール: zvp03511@nifty.com Tel: 09017972240

*出来るだけメールでお願いします。

件名は「大豆の会メンバー登録」

*登録後の連絡事項は一斉メールにて送信します。

*作業日は天候等により変更する場合があります。



【袋小路の明り…】

味噌の仕込みが2月に済みました。わが家では必需品なので、ホッとします。事前に、コウジを何回かに分けて作ります。

うちの作り方は次のよう。初め（発酵の準備段階）は、水分・熱をジックリ保つように、新聞紙で（米+コウジ菌）を丸くるんで、人肌ほどに保温。一日経ったら、平らにほぐして空気溝をつけてから、ワラツトで上面・下面を覆ってスノコに載せる。ワラツトの上面には、保温のため新聞紙とか毛布を掛ける。下面はスノコに載せたまま。こうだと、空気は必要に応じてスノコから入るし、熱はスノコに向かって程よく放熱・保温するようで、やがてコウジの出来上がり。以前は、熱は下面から・空気は上面からと思い込んでいたんです。水分や温度の安定感が今ひとつ。何かの拍子に、熱面と空気面を逆にしてみたら…と明りを点けてくれたのは、コウジ君自身だったような気がします。

ところで、ワラという素材の性質に驚きます。通気性・保温性・保湿性といった相反する性質を兼ね備えていて、何にも代えられない、んー舌を巻きます。

農の暮しの中では、身の周りのことから気付かされるのが時々あって、うれしくなります。

【2017.3 南足柄：ちだ正弘】

■醤油作り 2017 大豆の会 吉田茂樹

今年の醤油作りは6人で行った。大豆は一括して前日に洗いに浸し、当日は4時半から火入れと、これまでは全て他の方にやっていただいた。6時間程煮立て、水分をとばし13時頃から煮汁がほぼなくなった大豆を4キロごと取り分ける。コンパネの上に新聞紙を広げ、布を置き、大豆を冷ます。

一方麦は各自で調達することにし、自家栽培の大麦、オーマイの強力粉、押し麦、岩手県産の小麦など様々。当日、麦を麹菌の酵素の働きを受けやすくするため炒り、大豆と合わせ、40℃以下になったら種麴をまぶし混ぜ合わせる。種麴は味噌作りの時の物だが、今回はさらに昨年使った菱六の醤油用麴を追加した。麴が黄褐色となりほのかな甘い香りが漂った期待の麴だ。米袋に入れ抱きかかえて帰宅する。

一番手入れの頃（約14時間後）米袋から出し、育苗トレーで作った麴蓋2つに盛り分け、アラーム付き温度計を入れる。麴蓋の中央と端では温度差があり、温度が上がると温度が高い中央部の麴を端に入れ替えるように揉み解す。その後三日三晩、温度管理をして十分に麴菌が麦・大豆にはばけ込むようになれば出麴となる。今回は例年の倍の麴を使ったため温度上昇の頻度が多かった。漏れ聞くところでは、醤油麴を納豆として食すと美味しかったという話もあるような。

モーツァルトを聴いて育った日本酒のように、三線と八重山民謡の調べを聴きながら煮た大豆で作る、醤油の2年後の味比べが、今から楽しみだ。

農のデータコラム★27 現代の若者の車、酒、たばこ
離れ、他、**果物離れ**が相当進んでいるらしい！日本の生鮮果実の1人1年当たりの購入量は、平成元年には34.4キログラムだったのが、平成23年には27.1キログラムまで減少した。果物をほぼ毎日食べる人は70歳以上で49%なのに対し、なんと20歳以下では9%未満。20～40歳の未婚男性では果物を全く食べない人も結構いるらしい。世界で見ても日本の果物の1日1人あたりの供給量は少なく、イタリアは1日に約426g、イギリスは約343g、アメリカは約303gに対して、日本は176か国中127位の約144gしかない。忙しい共働きの若いお母さんが増えたからか、カットフルーツやジュースの消費はむしろ増えていて、手間のかからないバナナやキューイフルーツの輸入は伸びているのだそうだ。

子供の“個食”が増え、好きなものだけを食べがちになるなど、味の経験を積む機会が減りつつあるのか、甘味志向が強まっていて、酸味のある、みかんの消費量はピーク時(73年)の約4分の1に減少している。(最近見たTVでは、湘南ゴールド生産者の目標はパイナップルのような味だと言っていた。)それより主食でもなく日持ちもしない高いフルーツをわざわざ買う余裕が無いという貧困が一番の問題なのか？でも自分へのご褒美ケーキやアイスなどのスイーツは大人気に見えるのですが？？とにかく酸味のある果物大好き私としては、日本にいて果物を食べないなんて、本当に気の毒でならない！
黒澤 太 Futoshi Kurosawa

はじめまして

今年からあしがら農の会に参加させて貰う高崎と申します。私たちは夫婦で旅をしていました。音楽をしながら、ハンドメイドのアクセサリーを売りながら、農業を手伝いながら。そしてある畑で働いたとき農薬で夫とワークメイトの肌がおかしくなるのを見て無農薬への強い思いが芽生えました。

日本に帰り緑が豊かで海も温泉もある小田原に移住を決め農の会を知りました。そこでディジュミーのヒロさんと知り合い参加した場所が内田邸という昔の醤油醸造場でした。私が興味を示すと大豆の会の醤油作りの見学に誘ってもらいました。

2月25日晴天、小田原の土地勘のない私達は地図を片手に車を走らせ山の奥の現場に到着。そこには農の会の人達と湯気が立つ大きな羽釜。中にはもう既に美味しそうに煮えた大豆がありました。『もっと柔らかくしないとね』と言った笹村さんは朝4時半から三線を弾き火の番人をしていました。青空の下、和やかに談笑しながら豆が煮えるのを待ちました。その間に各々の醤油用麦を煎っていきます。押し麦、栽培した物、強力粉、煎り具合も大胆な人もいれば慎重な人もいて三者三様。また容器、環境、人の性格や哲学×菌で同じ大豆で仕込んでも出来は違うものになりそうです。そして豆が煮え皆さんとても無邪気に糍と麦を合わせ、最後に3年後の試食会をしようといひ終えました。とても楽しく学びました。私も今年醤油を仕込んでみようと思います。(高崎さやか)

ゆんたく広場

なんくる農園 松本 邦裕

先日「これからの地域農業」～市場の視点から～と題して、東京青果株式会社専務取締役笹部正氏の講演が小田原有機の里づくり協議会主催にて開催された。徐々に春の農作業が忙しくなる中作業着姿のまま講演を聞きに…確か去年の秋には東京青果の視察が行われたはず。なんくる農園では日頃育てた野菜は宅配にて直接お届けしている。市場出荷とは無縁ではあるけれど、どんなお話なのだろうか？

日本において農業がこれからの新たな産業だと冒頭に言われていた。これまでの農業はプロダクトアウト:作ったものを売る。これからはマーケットイン:実需者の声を聞き反映させることが重要になると…

日本社会の年齢構成は激変。人口のピークも過ぎ減少し続け、高齢化社会から超高齢社会真っ只中の日本社会。3.11以降、女性の社会進出とあいまって調理の外部化が一気に進んでいる。外食は景気の影響もあり減少傾向にある中、中食は急増中。これはかなり前から農業を営む中実感している事でもある。日本最大の青果市場でもそのトレンドに乗って大きく進んでいるとのこと…潜在している青果の需要を色々な視点から掘り起こす動きなのだろうか…

宅配での野菜作りも常日頃お客さんの声を聞きながら作付けを検討しているつもりではあるけれど…個人、お店、各世代、小家族、大家族、志向はひとそれぞれ。多くの志向に応えたいとは思いつつ、まだまだそのレベルには追いつかない。農を一つのビジネスととらえるなら社会の流れを敏感に感じ、感性を研ぎ澄ませトレンドを掴んで進んでいく経営が大事ななのでしょう。必要とされるものを、必要な時に、必要なだけ作り続けられるよう努めているけれど、反面それだけでよいのだろうかとの思いも…

これから春夏野菜に向けますます忙しくなりますが、日々の農作業が楽しくて！

小田原有機の里づくり協議会の研修会

★「Food Table in Japan 2017」 吉宮 直美

2月17日(金)幕張メッセ全館で3日間行われているショーの最終日に参加してきました。スーパーマーケット・トレードショー、こだわり食品フェア、デリカテッセントレードショー、外食Food Tableの4展示会の共同開催。広大で1日ではとても回れず、スーパーマーケット・トレードショーの地方・地域産品と、こだわり食品フェアを主に回りました。

全国ほぼすべての都道府県から、県主体だったり市や商工会議所主体であったりメーカー独自であったりブースが開設されていますが、広さ・設営・配布物・説明員など力の入れ具合にかなり差がありました。地域産品を商談につなげるべく熱心に説明していただきます(試食もあつたり♪)。

産品そのままではなく6次産業化して高収益に向けての工夫、産地での収穫・収穫の山をならしたり、ロスをなくしたり、といった加工品の工夫、とても興味深かったです。

仕入れたお役立ち知識は…試食のおいしい肉厚の干し椎茸…前日から戻して、それを30分ほど日に当てると更においしくなるんだとか！早速実践しましょ！あとは温州ミカンのドライ加工もチャレンジしてみたい。(商談には全然関係なく申し訳ない…)

来年もこのショーには参加したいな～。

“小麦の会 初参戦”

3月5日(日)知人の紹介で農の会の麦畑に初めて参加しました。大通りから小道に入り、その後舗装されていない道を真っすぐ…「どこに連れて行かれるのかな…」と少し不安でしたが、森林を抜けると広大な敷地にきれいに耕された麦畑を発見。私の第一声は「自然に囲まれていて素敵！」と大興奮してしまいました。

その日は初めての参加でしたが皆さんが声をかけてくれたり耕し方をやさしく教えてくれたりと親切にしてくれたので緊張もせず楽しく作業ができました。

作業をした後は、本格焼き窯、パン職人の作ったピザ生地、新鮮な野菜、自家製味噌、トマトソースなどみんなで持ち寄ったものを使い、ピザパーティー。本格ピザをみんなで作って食べて世間話をして、時間を忘れてしまいそうなぐらいゆつくりできました。

私が今回初めて参加して感じたことは、麦の会のメンバーたちの笑顔が印象的でした。作業するときもつらい、疲れたという様子ではなくみんなが笑顔で楽しんでいる姿に私も自然と笑顔になっていました。

自然とふれあい、メンバーたちと出会い素敵な一日を過ごせました。また、機会があったら参加したいと思いました。

(渡邊 浩史)

～…～ お知らせ ～…～

●弥生新月 3/28 ○弥生満月 4/11 ●卯月新月 4/26
4/4 [清明]・4/17 土用入り・4/20 [穀雨]

4月度定例会 4月8日(土) 18:30～

@生涯学習センターけやき 第3会議室 *担当:子の神

◎田んぼの会: 3月24日(金)「田んぼ勉強会」

9時30分から 午前中 欠ノ上田んぼ集合

講師: 神奈川県農業技術センター

普及指導部 作物加工課 岡野 英明 氏

* 先日行った土壌分析に基づく検討 【問:笹村】

(小田原有機の里づくり協議会・田んぼにおける緑肥の効果)

◎小麦の会: 3月5日そばかす撒き土寄せをしたためか、小麦の生育が速まったようです。動物の食害が心配です。(近藤)

◎お茶の会: 2017年お茶摘み予定

第1回 4月30日(日) 予備日 5月7日(日)

第2回 5月3日(水) 予備日 5月5日(金)

分配会 5月7日(日) 13:00～

(延期の場合は14日(日)) @尊徳記念館

[問:申込] 市原 nounokaiocha@gmail.com

◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場

4月9日(日)・23日(日) 7時半～9時半

3月22日、東京のソメイヨシノ開花、平年より5日早い便り。

【通信が書いてあるお店】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 ごっせ/からんどう/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/ロコモケア

イギリスから来日した桜

春は桜の季節ですね。関東地方では染井吉野だけではなく寒桜や河津桜から始まり順番に色々な種類が咲きます。三月前半に小田原の根府川へ行くと早咲きのオカメ桜まつりを楽しめます。オカメ桜は園芸品種でカンヒザクラとマメザクラの交配種です。淡い紅色の一重咲きで、花が下を向いているのが特徴です。もちろん根府川だけではなくあちこちに植えられています。近藤孫範さんのコレクションにも美しい例があります。

驚いたことにこの品種を作り出したのはイギリス人でした。1981年に百歳で亡くなったコリングウッド・イングラムさんは「チェリー・イングラム」というあだ名で知られていて、日本桜の世界的権威者でした。ジャーナリストの阿部菜穂子さんは彼の業績を「チェリー・イングラムー日本の桜を救ったイギリス人」という本にまとめました。この題名は何を意味しているのでしょうか？

イングラムさんが日本を訪ねた時、彼の日記には「商業主義の波が数々の美しい桜をめぐる心を日本人から奪ってしまったようだ」と、珍しい品種への関心が無くなっていくことへの憂慮が記されていました。だから彼は自分のイギリス庭園で多様な珍しい桜を集めることにしました。そのひとつの成果は日本では絶滅したタイハクというサトザクラが再び日本で見られるようになったことです。この桜は立派な栽培品種で、絶滅したとみられていました。しかし1932年に英国のイングラムさんの庭園から日本にその穂木が送られ、見事よみがえったのです。新宿御苑に行ったら是非探してみてください。

イングラムさんが作り出した品種のなかでオカメ桜が一番有名ですが、美人なのになぜオカメという名前を付けてしまったのでしょうか？

Paul Courtney (ポール・コートニー)

* 穴ノ上田んぼに時々手伝いに来てくれる、小田原在住のドイツ人 Thiele さんに、クラインガルテンの体験について紹介をお願いしました。日本語訳は、奥さんの智子さんです。(ねもり)

畑仕事の思い出

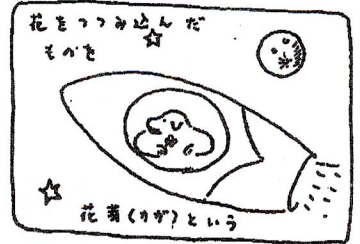
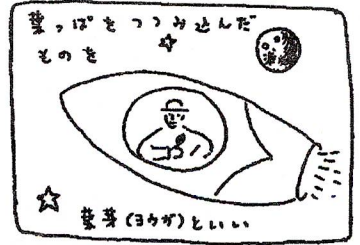
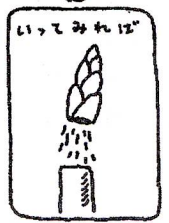
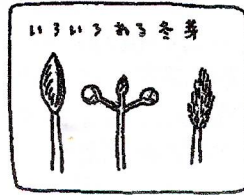
ミハエル・ティーレ Michael Thiele

ドイツには、100万のクラインガルテン(市民農園)があります。面積にして約460km2です。19世紀、急激な人口増加による食糧不足の対策として、菜園が1区画 400m2から貸し出されました。ライブチ出身の医師で、この制度の創始者の一人であるモーリッツ・シュレーパーにちなみ、クラインガルテンはシュレーパーガルテンとも呼ばれています。ドイツでは、どちらかというシュレーパーガルテンの方が一般的な名称です。

1937年、私の祖父母は広い庭のある家を購入し、庭で野菜を育て、豚、鶏、ウサギなどの家畜を飼っていました。豚や鶏(主に卵)は自分たちで食べるためですが、ウサギは売ることもありました。豚からソーセージも自分たちで作っていました。準備は1週間前から始まります。祖父があらかじめ腸詰用の腸を買ってきて綺麗に洗っておきます。当日、肉屋にきてもらって自宅でさばっていきます。家族総出の大仕事です。ちなみに、血もソーセージになります(Rotwurst)。地下室にある祖父手作りの燻製炉で作るので、1週間くらい家じゅうが燻製臭くなります。

家畜は、冬は干し草、麦、カブ、人参が必要でしたし、それ以外の季節は芝やクローバー、麩が必要でした。家畜の餌を育て

田んぼとそのまわりの植物など、その 13



るためには、600m2の庭では足りず、他にクラインガルテン2区画と、もう少し広めの畑を借りていました。祖父は駅員として働いていましたが、定年後もフルタイムの仕事が続くわけです。

私の両親は共働きだったので、私が幼い頃は祖父母が面倒を見てくれていました。必然的に、私も祖父母の畑仕事を手伝うことになり、畑のあれこれは、自然と身についていきました。朝は家畜の餌やりから始まり、朝食後は畑の手入れ、夕方にはまた家畜の餌やり。畑仕事の合間の遊びといえば、犬と遊んだり、ミズを捕まえて鶏に食べさせたり、鶏の卵を集めたりなどです。祖母は畑仕事をしながら算数を教えてくれました。秋には冬場の餌を準備のため、祖父は大きな農家から馬と荷車を借りてきて、菜園で作った餌を自宅の納屋に運びました。祖父がその馬の背に、まだ小さな私を乗せてくれたのを覚えています。

庭にはリンゴ(4本)、洋梨、プラム、さくらんぼ(3本)、くるみの木がありました。祖父は、1つのリンゴの木にいくつかの品種を接ぎ木してました。私もう少し大きくなると、木に登って果物の収穫も手伝いました。リンゴや梨は、うまく保存すると冬もそのまま食べられますが、プラムは収穫後、祖母がせせとジャムにして保存しました。さくらんぼは甘いものと、酸っぱいもの2種あり、酸っぱいほうで洋酒を作ることもありました。

家畜はとても手間がかかりますし、長い旅行に行くこともできないので、祖父母が亡くなってからは、両親は庭を野菜づくりとくつろぎのためだけに使うようになりました。

私は日本にて、最近家を建て、庭づくりを始めています。これからどんな庭にしていこうか、楽しみです。