

# あしがら 農の会

通信 2017年 6月号

第181号 平成29年卯月二十九(2017.5.24)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)

「田んぼの生物多様性向上10年プロジェクト」

田んぼの生き物たちとラムサール・ネットワーク日本

ラムサール・ネットワーク日本理事 金井 裕 さん

有機な仲間たち  
其の58

田んぼの広がる風景は、カエルの大合唱や群れ飛ぶアカトンボと共にありました。そんな風景を再びよみがえらせよう、というのがラムサール・ネットワーク日本が進める「田んぼの生物多様性向上10年プロジェクト」です。

ラムサール・ネットワーク日本は、通称ラムサール条約に基づき、全国や国外の団体・個人と連携して湿地の保全を進めるNPO法人です。ラムサール条約は、ガンやハクチョウ、ツルなどの国境を越えて渡る水鳥たちの生息地を守るため、1971年にイランのラムサールで採択された国際条約で正式名称を「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」といいますが、現在は水鳥だけでなく国際的に重要とされる湿地の生き物と生態系を守ることが目的となり、169ヶ国が加盟しています。

2008年には加盟国や参加組織が集まって開催される第10回の締約国会議(COP10)が韓国で開催された時に、会議で湿地保全を進めるために、国内の湿地保全関係の団体や個人が集まったものが母体となって発足したのがラムサール・ネットワーク日本です。会員数は約200で、諫早や渡良瀬遊水地、蕪栗沼・周辺水田、葛西・三枚洲など全国の湿地保全やラムサール条約への登録活動、条約関連行事への支援や共同実施を行っています。

COP10での大きな成果のひとつが、日韓のNGOによる働きかけで日韓両政府が共同提案した「湿地システムとしての水田の生物多様性の向上」、通常水田決議の採択です。これにより、水田が重要な湿地生態系として機能しうる場であり、条約締約国では水田での湿地生態系の保全を進めることになりました。

日本の生物多様性保全で極めて重要な会議である第10回生物多様性条約締約国会議(CBD・COP10)が、2010年に名古屋で開催され、生きものの豊かさを10年間かけて取り戻

## 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。

す「愛知目標」が決まりました。愛知目標には、絶滅危惧種の保全や保護地域の拡大、劣化した生態系の回復など20項目があります。ラムサール・ネットワーク日本は、愛知目標を田んぼを通じて実現する18の水田目標を設定した「田んぼの生物多様性向上10年プロジェクト」を立ち上げ、環境省、農水省、地元自治体とも連携し、各地で田んぼの生きものに関心を持つ人々の環を広げる活動を行っています。

コウノトリやトキの野生復帰を進める豊岡市や佐渡市、ガン類の渡来地の大潟村や大崎市などで、現在200近い個人、団体、行政の方がこの活動に参加しています。そして、プロジェクト参加者や田んぼの生きものに興味を持っている方々と交流会を開いて、活動や技術の情報を交換しています。

6月18日には、みなさんの協力を得て、小田原市の梅の里センターで「田んぼで育つ、ひと・稲・生きもの交流会 in 小田原」を開きます。是非ご参加いただければと思います。

### 田んぼで育つ、ひと・稲・生きもの交流会 in 小田原

開催日：2017年6月18日(日)

第I部 田んぼ巡り(8:30~12:00)〈定員22名〉

第II部 地域交流会(13:30~17:30)〈定員100名〉

会場 梅の里センター(小田原市曾我別所807-17)

#### 1. 基調報告

・「田んぼ10年プロジェクト」と小田原・足柄の田んぼの価値  
(ラムサール・ネットワーク日本共同代表 呉地 正行)

・都市近郊での生きものブランド米の事例

(三翠会 湘南タゲリ米プロジェクトリーダー 樋口 公平)

2. 地域からの報告(あしがら農の会(笹村出さん)も発表します)

#### 3. パネルディスカッション

申込・問(6/15〆切) NPO 小田原食とみどり 事務局

Email: desk@shoku-midori.ne.jp FAX:0465-42-5598

●主催:ラムサール・ネットワーク日本 <http://www.ramnet-j.org/>  
東京都台東区台東1-12-11 青木ビル3F T/F:03-3834-6566



## 茶摘みレポート

中村一平

風薫る五月。晴天の少し痛いぐらいの陽射しに恵まれました。開始時間の九時前後になると続々と人が集まり、全部で五十名程の参加者たちが集まりました。おもいおもいの帽子や格好、手作りの茶摘み箱を首から下げやる気満々。グループごとに割り振られた場所で楽しげに、あるいは黙々と、慣れた手つきで茶葉を摘んでいました。自分たちの食べものを自分たちの手で作る。参加者たちのどこか誇らしげな笑顔が印象的でした。午前中で摘み終わった参加者もいましたが、多くは昼食を挟んで午後一時頃まで作業していました。



私にとってはおよそ二十年ぶりの参加でした。子供の頃は作業もそこそこにそこらを歩き回って葉を揺らす風の音、土の香、楽しそうに茶を摘む

人たちの背中を眺めていました。この美しい農のある風景は、心の中の画廊に一枚の絵として今も飾られています。この記憶もあるからか、私はこれからこの地域に関わっていきたくて活動しています。

この茶摘みの取り組みは、最初は放棄地の活用として始められたものだと聞いています。様々な人が関わりながら世代を超えて受け継がれているとても大切なものだと思います。里山の農の風景がこれからも続いてほしいと思います。

## お茶摘みとランチケータリング

cafe sympha38 横井山まお

ゴールデンウィークは主人と愛犬ボンちゃんと一緒に、実に5年越しの念願かない、お茶の会のお茶摘みに。前日に段ボールで摘み取り用のかごを作り気合い十分！久野の山道を少し登っただけで竹林に囲まれた秘境の中に。。。絵に描いたような茶畑がありました。普段なにげなく過ごしていますが、小田原は本当に自然が豊かなんだなあ。都内からの参加者もちらほら来るのも納得、わざわざ来る価値がある、楽しい体験です。

ひたすらもくもくと無心になって新芽を摘むもよし、仲良い女子なんかでおしゃべりしながらやるもよし。あっという間にお茶が摘めて、1年分の安心安全なお茶が収穫できるなんて、こんなに楽しい事はないくらい。「一組でコンテナ3つ分を摘みます」と言われ前半は必死で終止無言で摘みまくり(笑)お昼休憩の前にコンテナ2つのノルマを終わらせて、余裕のランチタイムです♪赤松さん特製大根カレー。スパイスの絶妙なカレーが作業の疲れを癒してくれます。地べたに座り、景色を見ながら食べるランチは格別でした。

そして、2回目はランチのケータリングでまたまた参加。おにぎり弁当と鯛スープは大好評でした！ボンちゃんも2回目は勝手知ったる様子で走り回ったり、子供と遊んだり楽しそう。自然を満喫した素晴らしい2日間、貴重な体験をありがとうございました！



久しぶりのお茶摘みは楽しかった。

私達家族が、最後にお茶摘みをしたのは、

娘が10才のとき。

あれから少し遠ざかっていたけど、今年久しぶりの茶摘みは、

天気も良く、とても気持ち良かったです。

娘も小学校3年生になり、最後の茶摘みは

手伝ってもらい、手も大きくなり、成長は、茶摘みも

たくさんできました。

毎日水出しでお茶を飲んでます！

来年もぜひ参加したいです。

岡本ゆかり



## 農のデータコラム★29

あしがら農の会のあしがらとはどこまでの地域をいうのでしょうか？現在は神奈川県と静岡県との県境付近の足柄山、足柄峠周辺の地名を指すようだが、1871年(明治4年)廃藩置県によって藩が廃止された時には、相模川を境に相模国の西半と伊豆諸島を含む伊豆半島全域という広域が足柄県となったのです。しかし、5年後には、第2次府県統合により相模国が神奈川県に、伊豆諸島を含む伊豆国が静岡県に合併され、足柄県は廃止されてしまうのですが…

その頃の静岡の影響で足柄が茶の産地となったのかと私は思ったのですが、始まりは関東大震災の産業復興策でした。先覚者の熱心な指導と優れた環境条件により、昭和38年には全国茶品評会一等賞を受賞し生産が拡大し、昭和40年代に入って県西北部の相模原市から丹沢山麓を中心として真鶴くらいまで茶産地が形成され、その地域で生産されるお茶を総称して足柄茶と呼ばれています。足柄茶は、日本古来の伝統的な煎茶の生茶を40秒ほど蒸して作るタンニンの少ない「浅蒸し茶」で、お茶の色は淡めの山吹色、茶の品質の目安となる全窒素量が多く旨みの成分であるアミノ酸が多く含まれています。近年でも数々の名誉に輝いている足柄茶ですが、皮肉なことに300キロも離れた東日本大震災時の福島原発事故で暫定基準値を超える放射性セシウムを浴びてしまい、そのうえ近年は後継者不足にも悩まされています。しかし、全国に例を見ない県下統一の生産者団体による産地直売方式で、消費者へ安心・安全な足柄茶のお届けを実現し、日々精進しているのであります。詳しいことは小田原デジタルアーカイブスの久野周辺で足柄茶を作る田中康介さんのインタビュー記事が興味深いです。「小田原市 技人 田中康介」で検索。

Futoshi Kurosawa 黒澤 太



## ●大豆栽培

大豆の会 太田洋和

「大豆の会メンバー募集！」と題して通信4月号に掲載させていただき、その甲斐あって現在7名の新メンバーが増えた。なおも進行形である。この場を借りて感謝します。

メンバーが増えた分、収量の増加を狙わなければならない。しかしながら、2014年度をピークにここ数年は減少傾向をたどっているのが現状である。さてさてどうしたものか?!とメンバーが会うたびに”大豆ばなし”が行われている。そこで実行委員である根守氏により過去のデータや他の農園のデータを集約すると共に文献を紐解き抜粋した資料をもとに短時間ではあったが5月の定例会の中で有意義な話し合いが出来た。条間、株間、播種方法、時期、畝方向等の比較。とりわけ窒素肥料の量や時期、栽植密度、水の重要性を知る事が出来た。特に窒素吸収の時期や量、すなわち元肥や開花期での適正量の施肥が重要であるという。これらを考慮し早急に各条件を確立したい。

余談であるが、伊勢原の木村こうじ店からいただいた中釜と従来の大釜を合わせると大豆 200kg を煮る事が可能となった。目標は高く収量 200kg オーバー! さてさて結末は……

## キッチンカー「quatre maman号」のこと

ことの始まりは3年前、全く別世界にいた4人がPTA活動で偶然に出会い、一緒に何かステキで楽しいことをやってみようと、夢のような話が盛り上がった。それからまもなく、オレンジ色の大きなアメ車のビンテージカーが目の前に現れた。本当に驚くほどの素早いタイミングだった。ちょうど映画「CHEF」を観てからというもの、旅するサンドイッチの移動販売車に完全にインスパイアされてしまったのも事実。そして昨年夏の終わり、単身ポートランドに行った際に、ますます街のフードトラックブームに魅了された。

というわけで、キッチンカー用にカスタマイズされたダッジラムは、4人のママ達という意味のフランス語で、quatre maman号と名をつけた。そして、ゆっくりと、だが着々とビジョンロードを進んでいく。ホームメイドの天然酵母パンのサンドイッチや季節のスープ、お菓子、旬のコンフィチュールなど美味しいものを乗せて。まだまだ始まったばかりのキッチンカー計画は、ワクワクする未来への挑戦。ここから一歩ずつ。ゲリラ的の出店情報はまた今度、乞うご期待。よろしくお祈いします。(神戸さえ)

※6月3日(土)は、初のお台場イベントに参戦予定。



## 田んぼとそのまわりの植物など その⑬



## ◆バリ島の田んぼ◆

先日、バリ島の棚田の畦に座ってお百姓さんと雑談しました。周りの田んぼの景色は面白かったです。まだ田植えていない田んぼもあれば、青田や稲刈り中のももありました。つまりバリ島では年に三回収穫できるので、田植えの時期をずらすことが多いのです。

被り笠をしている叔母さんたちが鎌で稲を刈ったり、手で脱穀したりしていました。できた米を大きな袋に入れます。「一つの袋は何キロ?」「大体 25 キロ。これから女たちが頭に乗せて倉庫まで運びます。」「頭に 25 キロ?」「うん。楽な仕事です。面白いことを教えてあげましょうか? 僕の家内は出産 5 時間前まで運んでいましたよ。朝の田んぼの仕事が終わって、昼過ぎに長男が生まれました。」「強いもんですね。脱穀などはいつも女性の仕事ですか?」「うん。収穫の仕事は楽なので主に女性がやります。稲の女神「デウィ・スリ」に供物を捧げるのも女性の役割なんです。」「男性は?」「重い仕事: 耕したり、畦や水路やダムなどを直したり、灌漑の制御とか、この辺では他の地域と違って田植えも主に男性の仕事です。」「すぐ近くに苗代があったので、苗を取って植え方を教えてくれました。」「大事なのは苗を人さし指と中指で持つということです。2本の指しか使いません。そうしないと土に大きな穴があいてしまいます。」「突然休憩中の田んぼから騒がしい声が聞こえてきました。合鴨たちの大喧嘩でした。」「ほう! 小さなうなぎをくわえている一羽が他のカモに追われています。」「うなぎですか?」「はい。田んぼというのはお米だけではなくいろんな食料を与えてくれるものです。うなぎは勝手に入るので、たくさんとれます。他の魚も入れると、田んぼを養魚池としても使うことができます。合鴨も大事です。雑草や害虫を食べたり糞で肥料を与えたりしますし、後で貴重な食べ物になります。畔にも作物を植えることがあります。あそこを御覧なさい: ササゲです(バリ料理によく出る long bean)。」

宿への帰り、田んぼの水路の中で体を洗っている人があちこち見られました。お風呂の代わりです。やっぱり、田んぼの使い方はいろいろありますね。 Paul Courtney (ポール・コートニー)



# 「玄米から作るうどん」

## ★材料 (うどん 2 人前)

- ・発芽玄米 300g (白米、分づき米などは一昼夜、冷蔵庫で浸透する)
- ・水 120cc ・自然塩 5g ・グルテン 25~50g

## ★作り方

発芽玄米をミキサーなどでペーストにする。  
 グルテンを加えて、10 分ほどこねる。  
 こねあがったら、ビニール袋に入れて半日、冷蔵庫で休ませる。  
 熟成した生地を取り出し、3mm くらいの厚さに伸ばして、好みの太さに刻んで、茹でる。  
 茹で上がった麺は、冷水で洗ってしめる。  
 好みの出汁でお召し上がりください。温・冷どちらでも召し上がれます。

(※1) 発芽玄米は、各自の作り方で、ヨーグルターなどを利用すると簡単にできます。  
 (※2) お米のペーストは、塩を適量加え、水で延ばすとサクサクな天ぷらの衣になります。野菜のほか、初夏の野草や柿の葉、紅葉葉などもカリッと揚がって美味しくなります。  
 (渡辺千恵)

# ★小麦の会・ピザパーティで使ったソース

3 月の草抜きに、パン職人と料理人がいるし麦畑の近くに石の薪釜もあるので草抜きが終わったらピザパーティをしようということになりました。楽しみにしていたのですが当日行けそうもなくピザソース2種類を渡しました。一つは普通のトマトソースでしたがもう一つが南仏のソースアップナードです。フランス料理直伝では加熱をしないで乳化させたものですが自分は加熱してちょっと塩っぱくしたものです。材料はニンニク6片、アンチョビ2缶、黒いオリーブ200g、ケッパー30g、パセリ1/4、塩30gです。全てをみじん切りにして用意してから加熱を始めます。オリーブオイルをたっぷり鍋に入れてゆっくりニンニクを炒めます。ニンニクのこげ色が着く前にアンチョビを入れて強火で今度はアンチョビが焦げるように加熱し、香ばしい香りがして来たらケッパーを加えて酸味を飛ばしオリーブの実と塩を加えてしばらく煮込んだら出来上がり。冷めてからパセリを加えて混ぜ瓶に詰めて出来上がり。ピザやトースト、焼き魚、肉のローストも美味しいですよ。火が入ってますので発酵はしませんが麴や味噌など加えて自家製の常備ソースをと考えるのも楽しいかと思えます。  
 (伊藤勇作)

## ジャガイモクラブ

笹村出

丹原田んぼのお隣に、農の会でお借りした農地が7畝ほどあります。タマネギの会が半分、ジャガイモクラブが半分を使っています。ジャガイモクラブと言っても見た目がジャガイモが、参加条件という事ではありません。イケメンも美女も参加できます。ジャガイモの種イモ10キロをそれぞれが準備して植えます。やり方もそれぞれの方法でやっています。今年で2年目になります。昨年もそれなりにとれて、なんと私は今もそのジャガイモを食べています。(自給自慢ばなし) お隣のやり方が、とても参考になります。作業は助け合いながらやっています。何か楽しいです。人目があるので、いづらか草取りも頑張れます。今年もそろそろ収穫ですが、なかなかの出来のようです。10倍の100キロ取りたいのですが。どうでしょうか。

## ■畑の様子\*5月9日付つむぎ通信より\*

### 有機農園つむぎ いのうえまさよ

今年の連休は本当に良いお天気続きでしたね◎つむぎでは有難いことに、お休みを利用してお手伝いに来て下さった方たちもいて、後半の木曜日は総勢6名！お陰様で草に埋もれていた長ネギの苗床はキレイになり、種まき色々、畑の耕うんも進み、ジャガイモも無事2回目の土寄せが終わり、大いに捗りました☆ジャガイモはこれで草は抑えられたので順調です♪

ズッキーニも順調で、無事に生育し花が咲き、小さな実も付いてきました。株元に敷藁をし、寒さ除けであんどん型に被せていたポリ袋を外したところです。今月末から来月にかけて、今年もズッキーニがお届けできそうです♪ズッキーニの隣には3月下旬に畑に直播した青菜類(小松菜・チンゲンサイ・ミズナ・春菊・カブ・大根)が育ち、第二弾のレタスとセロリの苗も植えました。その隣はモロヘイヤの予定。端っこには長ネギの苗床があり20cmくらいに伸びています。

この畑だけでも11種類の野菜が育ち、しかも黒マルチを使わないので、畑全体から多種多様な草が生えています。こうした多様性が虫や病気のある程度抑えてくれる(いろいろ出ますけど^^)、別に農薬なんて使わなくていいヨネと思います。草も藁もやがては養分になるので少肥で育ちます。実にあれもこれもで忙しく大変ですが、あれもこれもの畑は心地が良く、楽しみでもあります♪

【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 ごそ/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/ロコモア

## お 知 ら せ

- 皐月新月 5/26 ○ 皐月満月 6/9 ● 皐月新月 6/24
- 6/5 [芒種] ・ 6/11 入梅 ・ 6/21 [夏至]

### 6月度定例会 6月10日(土) 19:00~

@生きがいふれあいセンター「いそしぎ」1F第2技能訓練室  
 \*担当: 梅の里田んぼ (今屋)

◎小麦の会: 天候状態を見ながら6月中旬に麦刈りを行います。(近藤)

◎大豆の会: 6月中旬から畑作りを始めます。日程等はMLでメンバーへお知らせします。(太田)

◎お茶の会: 茶畑整備を6/25(日)9時から行います。  
 ((報告))【お茶摘み】5/5(金)18組43名参加:約122kg  
 5/7(日)17組37名参加:約128kg (合計250kg)  
 【分配会】5/13(土)新茶袋詰め&ティータイム。(桑原)

◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場  
 6月11日(日)、25日(日) 7時半~9時半