

# あしがら 農の会

通信 2017年 7月号

第182号 平成29年阜月二十七(2017.6.21)夏至発行  
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。

### 有機な仲間たち 其の59

## 水稻の新しい奨励品種「はるみ」について

農業技術センター普及指導部作物加工課 岡野 英明 さん

神奈川県は、平成26年度にJA全農育成の水稻うるち早生品種「はるみ」を奨励品種としました。「はるみ」は「コシヒカリ」に「キヌヒカリ」を交配して育成した品種です。神奈川県の基幹品種「キヌヒカリ」と比べると次のような特徴があります。

○出穂期、成熟期ともに「キヌヒカリ」と比べて1日程度遅いです。

○粒が大きく、玄米外観品質は「キヌヒカリ」よりも優れます。

○食味は「キヌヒカリ」と同等以上です。

○「キヌヒカリ」よりも穂発芽しにくいです。

さて、水稻の奨励品種とは、主要農作物種子法に基づき、都道府県が決定する主要農産物の優良品種です。3年以上の試験栽培により優良と認められる品種を、県が主宰する奨励品種決定審議会で決定します。

また、(財)日本穀物検定協会の実施する平成28年産米食味ランキングで神奈川県産(県央・湘南・県西)

「はるみ」は特A獲得しました。神奈川で初、はるみで初、民間育種で初、品種初登場で獲得という初づくしで、特Aを目指す全国に与えた衝撃は大きく、いきなりトップブランドと肩を並べました。しかも、神奈川県産の単独評価です。(キヌヒカリ、コシヒカリ、つや姫、ひとめぼれ等は複数の県で栽培評価を受けています。)

今春の「はるみ」の作付面積は、種子の流通量から約650haと予想されます。また、県内の水稻作付面積の約20%程度で、普及が始まったばかりです。そこで、農業技術センターでは、食味と玄米品質に優れた「はる

み」に適した栽培方法を生産者の協力を得て各地域にモデルほ場を設置し、JAと連携した現地講習会等も開催しています。また、栽培する生産者に、栽培管理の参考としてもらうため、6月下旬から約10日おきに生育診断調査(\*)を実施して、生育状況や管理方法をホームページ等で提供しています。

かながわ生まれ、かながわ育ちの「はるみ」の栽培を拡大し、学校給食や直売等で県民のみなさまにおいしく食べてもらえるように、今後も更なる普及に向けた取組を行っていきます。

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

☎: (0463) 58-0333 FAX: (0463) 58-4254

●神奈川県農業技術センターホームページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f70030/>

(\*) 神奈川県 HP → 産業 → 農業 → 農業技術センター  
→ 作物 → 水稻 → 水稻の生育状況

★6月28日(水) 9時半から午前中、岡野さんにご指導いただき、あしがら農の会田んぼ勉強会を行います。プラスアルファで「はるみ」の有機栽培についても岡野さんにお話しいただける予定です。(田んぼの会)  
(問) 笹村 sasamura.ailand@nifty.com



## ■ やまちゃん田んぼ

山室光由

今年も去年と同じ舟原の自分の田んぼで、苗を育てました。去年は、水の入れ方が悪かったので、今年は慎重にやりました。自分で言うのもなんですが、成功したと思います。種もみの浸水も、川でやり、約3週間浸けて、引き上げました。苗を運ぶための台も鉄製に作り替えました。去年は、木製の3年目の物を使いましたが、運搬中に一部壊れたこともあったので、今年は、丈夫な物とっていました。苗を運ぶ前日に、やっと完成したので、ほっとしました。苗づくりも、苗を運ぶ台も上手く出来たので、気持ちよく田植えの日を迎えることが出来ました。

ここ2、3年、どう植えたら、植えやすく、間違えがないのかを皆で考えを出しながら、やっています。今年こそは、上手くいくと思いつつやりますが、中々上手くいきません。線を引かないでロープと定規と紐でやるようになりました。真四角な田んぼなら、上手くいくのですが、台形の田んぼなので、植え方が、結構難しいです。毎年1列なくなったり、逆に突然出て来たりしてしまう。毎年植える方向が、東西でしたが、今年は、南北方向に進みながら、皆が横1列になって植えてみました。毎回課題は、出てくるのですが、話し合いながら、改善しています。すごく、ゆっくりなペースですが、問題点を1つずつクリアして、来年に繋げています。今年、どうなるか？

収穫が、楽しみです。それまでに、まだ草取りなどやることは、沢山ありますが……。

## ・農のデータコラム★30 60キロの米が20万円！千葉県木更津市で10アールのビニールハウスの中の6アールの水田で作った超早場米ゴールデンプレミアムダイヤモンド米の値段です。今年2月8日に田植え、5月24日に稲刈りをしたそうで、次回は今年の10月に田植えして、来年1月に新米を出荷したい計画だそうです。超早場米といえば、石垣島でも1月田植えの5月稲刈りをやっている米農家さんに会ったことがありました。石垣では、通常2月田植えの6月収穫、8月田植えの11月収穫の2期作が多いらしいが、お会いした仲新城淳さんの所では、3期作をしていました。(しかも、化学肥料や農薬にたよらない土本来の力を信じた米作りをなさっていました。)そんな2~3期作ができる環境の八重山諸島だけで沖縄の米の収穫量の80%の年1400トンもの米が作られるが、今や日本の最北の米生産量2位の北海道では、単作しかできないのに年64万トンも作られています！

米が年に2回作れることを、私は2毛作と言うとずっと思っていたのですが、それは同じ耕地で一年の間に2種類の異なる作物の米と麦などを栽培することを意味し、同じ作物を作る場合は二期作というのだ。その米と麦の2毛作は鎌倉時代から普及したらしく、まさにその時代から小田原でも行われていたかもしれません？しかし、第二次世界大戦後の高度経済成長期頃から、輸入の麦に価格面で対抗できずあまり行われなくなりました。将来、2~3期作ができる東南アジアのベトナムやフィリピンなどで美味しい米が大規模農業で作れるようになったら、農家が減るっぽうの日本では稲作も無くなってしまおうのでしょうか？それとも冷涼さと良い水と土がないと美味しい米はできないのでしょうか？

黒澤太 Futoshi Kurosawa

## ○ 玉ねぎの会 ○ (よしみやなおみ)

晩秋にみんなで植え付けて以来、それぞれ自分のペースでお世話をしてきた玉ねぎたち。冬の強風でマルチはあったりなかったりになってしまい、消えてしまった苗も多い。春先になってもなかなか大きくなり、もう小さいままかと残念に思っていた(Nさんの区画だけは葉が立派。お世話が違う?)。それが！暖かくなってきたらみるみる大きく!!!これは初めての体験!自分の畑の玉ねぎは今年はいいかな?と思っていたのに、5月になってトウだちしはじめ、トウだちしないものもなんだか停滞しているのに、この違いはなぜ!?

今日、私の区画の玉ねぎを全部取った。自分の畑の玉ねぎは根が張って抜けにくかったのに、会のはすん取り取る・・・根と葉は玉ねぎの会より立派なのに、肝心のところは玉ねぎの会に負けている。色々違うのに、なぜかわからない。

違うと言えば、玉ねぎの会でも各区画でずいぶん大きさが違った。これはお世話の違いか、くじ運の違いだけか。Nさんのはミニかぼちゃ位の大きさのもあったそうだ。逆に平均100gという人も。私のは、187個、約30kg、半分は市販サイズで大満足(18個はペコロスサイズで秋に植えてみようかな)。苗は300本植えたはずなのでずいぶん減ってしまったが、自分の畑にも入ると(こちらは消えたのは殆どない)1年分には足りそう。

ありがとう玉ねぎの会!次回もよろしく!今度は苗づくりをマスターしたい。そうそう、マルチは半分残してみたいけれど違いはわからなかった。マルチはいらないかも。

約1年前から、月に1~2回、養鶏や農業について講演をしたり、法人研修の講師をしています。講演や講師をやる理由は、都市近郊農家にとって、都市部住民との繋がりを太くすることは、事業の面において大切であるから…という理由に加え、『収益機会の増加』という理由があります。

少し話がそれますが…ここ数年、『6次産業化』というフレーズを頻繁に見かけます。1次産業×2次産業×3次産業、1次産業+2次産業+3次産業、という意味でしょうか?農家で言えば、食品加工や飲食店の経営に進出するというのが一般的なイメージ。僕の場合は、これに独自性と地域特性を加え、自己資金力から『実践可能な』高次産業化を狙います。つまり、『講演や講師』は僕にとっては、『3次産業(サービス業)』と言えます。

他にも、穀類農家(1次産業)、果樹農家(1次産業)、造園業(1次産業)、農作業請負業(3次産業)等々…将来的には、林業や漁業、レジャー施設、教育も候補です♪これらを足せば、6次産業どころではなく、組み合わせ次第で、10次産業化も余裕です。別に、食品加工も飲食店の開業なんてしなくたっていいんですよ。……………なーんていう言葉遊びがしたいのではなく(笑)言いたいことは、『本来、農家とは、農業だけをしている人のことを農家と言うのではなく、暮らしに必要な食糧を生産する過程で身に付けた技能を、必要に応じて、現金化できる人たちのことを農家と言うのではないか?』ということ。ここが、都市近郊農家が自立するための突破口だと僕は考えています。

鶏と暮らす農民、檀上貴史



## 「田植え歌、やってみました」 (井関大介)

今年の子の神田んぼ(井関)では、初めて歌いながらの田植えを試してみました。盆踊り等で活躍されている中西レモンさんと中世芸能研究者の宮嶋隆輔さんが音頭取り兼太鼓打ちとなり、音頭取りの歌に続ける掛け合いの形で、植え手全員が植えながら歌います(実際の様子は農の会のFacebook ページに投稿した動画をご覧ください)。例年の田植えはいかにも「作業」といった雰囲気でしたが、歌いながらだとやはり楽しくて時間を忘れ、「ゲーム感覚で植えられて面白い」といった感想をいただきました。

今回は「壬生の花田植え」で有名な広島の花田植え歌をお借りしたのですが、関西では大勢の着飾った囃し手と早乙女が音楽に合わせて植える、ハレの日のお祭りの形の花田植えが多く残っています。全国的には、仏教の教義を歌うもの、圧政に立ち向かった義民の物語を歌うものがあつたり、早乙女が即興歌をつなげていく形のもの、「腰が痛くてしょうがない」「早くあがりたい」といった詞を含むような労働歌然とした田植え歌もあり、とても多様で調べられません。自分たちのオリジナルの歌も作りながら、今後いろいろ試してみたいです。

植え方も「花田植え」にならい、いつものように線を引いて各自ばらばらに植えるのではなく、田んぼの端から端まで目印をつけた紐を張って、皆で一直線に並んで植えました。線引きもコツが要りますが、正確に紐を張るのもなかなか大変。もっと身体知を鍛えたいものです。

## ●あじさい田んぼです。

今年は、なぜだか大きな(10 cmくらい)苗がそろいました。様々な要素があわさっての結果だと思いますので気が付いたところを述べてみたいと思います。

まず、蒔いた時期は5/15で比較的遅めだと思います。(もみは塩水選していません。井戸水につけて発芽)まき床の土、山土とくん炭のブレンド比はいつもながら適当。一枚のトレーにまいた籾の量は少なくしました。毎年前年より少なくしているのですが、手植えなので密に育てる必要のないことや、毎年苗が余るのでたくさん作らなくてもよいだろうとの判断で、一粒ずつが重ならないように丁寧にまきました。確か1トレー50g。田にはあらかじめ油粕10kg施肥。これは毎年同じ量とのこと。田んぼに並べるときに去年までカンレイシャを敷いていましたが、忘れて敷かず。このため苗取りでトレーがひとりではがせないくらい強く根をはっていました(これは鎌で根を切ることで解決)。保温の布もいつもと同じ白寒冷紗です。あとは籾と自然におまかせという感じです。籾まきの作業も毎年のことながら1年前のことはうろ覚えで、こんな感じだったっけーと、メンバー互いに確認しながら作業しました。いいかげんがいい加減なのか？

6/6 田植え。1~2本植えで株間広めに植えてみました。見た目ひよろひよろで頼りなげですが、しっかり育つてねーと草取りに励もうと思います。

文 根本岳彦

## — 梅の里田んぼ —

田うえをした日はとてもいい天気でした。わたしはひさしぶりに田植えをしました。田んぼに入るときは水がよごれていてドロがあつて入りたくなかつたけど、やっているうちに気にならなくなりました。田んぼの中にはおたまじくしかたくさんいて手ですくって遊びながら植えました。植え終わった後きれいにならんだがなえが風にゆれているのを見てつかれが飛んていきました。今度のいねかりが楽しみです。

古川葉月



## ◆欠ノ上田んぼ

今年から5畝増えて約3反2畝となり、人数もロコミやフェースブックで増えて、15家族強と大所帯になりました。子の神田んぼから岡本さんも隣に移ってこれ、さらににぎやかに。熱心な新人の大活躍で、田植え前のあら起こし、代かき、畦塗り作業もこれまでで最も完璧になりました。古いメンバーも普通に頑張っているのですが…。苗作りは4月22日に全量直播きで、ほぼ期待通りの苗が出来ました。

田植えは5月27日に約20人、28日に初めて30人越えの参加で順調に終わりました。田植えの途中で苗が足りないかも知れないという騒ぎになり、そこから、いったい何本植えがいいのだろうという話に発展し、一枚の田んぼの半分を1本植え、半分を4本植えで比較することになりました。結果は分けつ数で判断する予定で、夏が楽しみです。

今年は、さとじまんと喜寿モチの種籾を徐々に更新し、施肥方法も、元肥を減らして倒伏を抑えながら、穂肥で収量を保つという作戦に転換しつつあります。

色々な点でこれまでと違う新欠ノ上田んぼ。みんなが休憩したり昼食を食べたりする木陰のベンチまわりもきれいに整備され、田んぼに行く楽しみの一つになっています。

今年も一人一人が色々考え、手を動かし、また協力し合つて楽しく収穫を迎えたいものです。

(根守 良一)



舟原田んぼ・お田植え日のおやつから。  
パリパリ、サクサクの型抜きいらずの簡単クッキーです  
(\*~\*~\*)♡

## 【ミュージリーチュール】

〈材料〉

- 国産薄力粉 45g
- 有機キャロブパウダー10g
- 有機ミュージリー45g
- なたね油 40g
- 豆乳 40g
- 自然塩 ひとつまみ
- 白いりごま 10g
- 有機ココナッツ 5g

〈作り方〉

- A 薄力粉、キャロブパウダーとミュージリーを混ぜる  
B なたね油と豆乳と塩を混ぜて乳化させる(白っぽくともみが出たら OK)  
A.B をゴムベラで混ぜる  
最後に白いりごまとココナッツを混ぜて、オープンシートに平らに伸ばす  
160℃ に予熱したオープンに入れ 160℃ で10分焼く  
更に 150℃ に温度を下げて25分ほどでカリカリに焼いたら出来上がり  
砂糖無しでもミュージリーの甘みで美味しいですよ♡  
(早川 敏江)

## ◆変わったコーヒー

コーヒーでもどうですか？スタバ？ドトール？エスプレッソ？カプチーノ？いえ、インドネシアへ行って「コピ・ルアク」を飲んだらどうですか？コピ・ルアクは確かに世界で一番変わったコーヒーです。信じがたいことですが、動物の糞で出来ています。

その動物は日本のハクビシンの仲間のパームシベットです。インドネシア語でルアクと呼ばれています。野生のパームシベットはコーヒーの木の熟した果実を餌にします。果肉は栄養源となりますが、種子にあたるコーヒー豆は消化されずにそのまま排泄されるので、現地の農民はその糞を探して中からコーヒー豆を取り出し、洗浄した後、高温で焙煎します。

コピ・ルアクは、その愛好者によると、独特のまろやかな香味を持ちます。パームシベットの腸内の消化酵素の働きによる発酵のおかげだそうです。本当かな？私がこの間バリ島で味わったコピ・ルアクは苦くて飲みにくかったです。

実際コピ・ルアクを飲むことについての倫理的問題もあります。世界で最も高価なコーヒーなので、非常にもうかる商売になります。お金が絡むと人間はずる賢くなりますね。野生のパームシベットの糞を探すのは面倒なので、パームシベットを捕獲して狭苦しい檻に入れ、無理やり大量のコーヒーの果実を食べさせるようになりました。動物福祉の運動家によると、ひどい状態で飼われていることが多いそうです。

そう言う訳で、美味しいかどうかにかかわらずコピ・ルアクをやめて、やましくない心で普通のフェアトレード・コーヒーにしましょう。  
Paul Courtney (ポール・コートニー)

お米で作る健康で美味しいレシピ

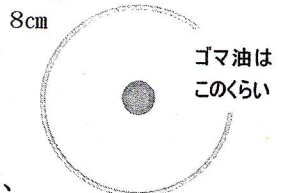
## 【チュンピンの皮】 「28枚分」

材料

- ・発芽玄米(玄米を30℃で24時間浸透し、発芽させたもの)430g
- ・水 160cc
- ・ゴマ油 大さじ1
- ・塩 3g
- ・グルテン 65g(国産のものが良い)
- ・皮に塗るゴマ油 少々

作り方

- (1) グルテンを除いて、ミキサーでペースト状にする。出来上がったペーストにグルテンを加え良く捏ねて、1日冷蔵庫で、ねかせる。
- (2) ねかせた物を、28 等分して、丸い団子にする。手のひらで押しつぶして、8cm 大に丸くする。
- (3) 2枚伸ばしたら、1枚にゴマ油1滴落として、全面に指で広げる。 図参照→
- (4) もう1枚を上に乗せ、2枚あわせて18cm くらいの大きさにめん棒で伸ばす。
- (5) 油を薄くひいたフライパンで、両面を焼く。(焼きすぎに注意) 焼きあがったら、熱いうちにはがして2枚にする。チュンピン完成！！



### ★チュンピンの皮の料理【北京ダック風】★

甜麺醬、醤油、ゴマ油、味噌などを合わせて、ソースを作る。

白髪ねぎときゅうり、セロリ、もやし、ウインナーなどの具材をお好みの太さに切る。(具沢山にすると美味しいチュンピンバラエティ)

チュンピンの皮にソースを塗り、上記の具材を巻けば、完成です。ソース、具材は、お好みでアレンジしてください。  
(渡辺千恵)

~~~~~ お知らせ ~~~~~

- 閏臍月新月 6/24 ○閏臍月満月 7/9
- 水無月新月 7/23
- 7/2 半夏生 7/7 [小暑] 7/19 土用入り 7/23 [大暑]

### 7月度定例会 7月8日(土) 18:30~

@尊徳記念館(栢山)203 \*担当:あじさい田んぼ(瀬戸)

◎田んぼの会: 田んぼ勉強会を行います。

6月28日(水)9時半欠ノ上田んぼ集合、午前中  
指導: 農業技術センター岡野英明さん(問)笹村  
\*表紙の記事も参照

◎小麦の会: 麦刈りを行います。6月24日(土)の予定です。(近藤)

◎大豆の会: 7月8日(土)午前9時から種まきを行います。今年から新しい欠ノ上大豆畑 A,B,C です。(太田)

◇小田原まちなか朝市 @平井書店駐車場 7時半~9時半  
6月25日、7月9日、23日(第2・第4日曜日開催)

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェラッサム/バックシュトゥーベ IMAYA/えれんな ごっそ/がらんどろ/かぶえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ビーンズレッジ/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