

あしがら 農の会

通信 2017年 8月号

第183号 平成29年水無月二(2017.7.24)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)

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・番外編・其の49 古林賢恒先生より(2016年6月号で紹介)第2回

●箱根山地のシカ対策

丹沢山地で40年余、シカの調査にかかわってきました。大規模な林業被害、森林の生物の多様性の劣化の現場を見ってきました。日本各地のシカのいない山に比べると一目瞭然、森林の機能が低下した山塊となりました。

「シカ対策は始めが肝心。密度が低い内に対策を講じないことには、無駄な金が出て行く。」という言葉がシカ問題に対する金言になっていくことでしょう。

箱根山地では、密度が低くてもスポット状に丹沢並みに劣化したところが出ており、その規模が拡大しています。シカの捕獲がままならない状態で再造林を進めるとなると、瞬く間に丹沢の再来になってしまいます。それは、再造林地がシカの主要な餌場になり、個体数の増加につながるからです。

林業被害には枝角コスリ害、幼齢木の枝葉喰い害、剥皮害(外樹皮を剥がして内樹皮、甘皮を採食する)の3つの種類があります。釜石林道や久野林道を走っていると、5、6年前から再造林地が目立ってきました。始めはオスジカによる角コスリの害しかありませんでしたが、2017年の冬場に、ついにスギやヒノキの幼齢木の枝葉喰い害、剥皮害が発生しました。これは一大事です。

対策は二つです。個体数をできる限り少なくすること、新植地にシカが侵入できないフェンスを設置することです。

行動圏が数十から数百ヘクタールと大きいシカをどうやって捕獲すればいいのか頭が痛い問題を抱えております。予算をつける側は費用対効果を前面に出してくるからです。また、新植地にフェンスを設置すれば、餌場を封じ込む上、シカがいない状態でことが進みますので、安心ですが、急傾斜地で規模を考えると予算は簡単につく話ではありません。丹沢の数キロに及ぶフェンスは水源税から、箱根のフェンス費用はどこからどう捻出すればいいのでしょうか。

●山麓部のシカ

久野林道は、標高500m前後を走っています。被害が発生している植林地から直線距離にして6kmのところ坊所があります。クワイ畑が拡がり、有機農法の農家があります。これまでイノシシ対策を行ってこれ、最近、シカ対策も始めなければと言われておられた矢先、罠にシカがかかるようになったということでした。

坊所を皮切りに、和留沢・久野・舟原の畑を訪ね、シカの生活痕跡を観察し、農作物害を聞き取りました。数十年、けもの対策は必要としなかったが、ジャガイモ、サツマイモがイノシシに狙われ出したので、12、3年前に対策を始めた。4、5年前からシカ対策が必要になってきたため、高さ160cmのフェンスが設置されていました。

舟原では、枝豆、らっきょう、ジャガイモ、かき菜、わけぎ、レモン、ホウレンソウ、ニンニク、タラの芽、ミカンが被害にあったという話でしたが、いずれも面積が小さいことから被害は公になっていません。塵も積もれば山となります。被害を公にする方法を考えなければなりません。

現在、シカ被害で騒いでいるのが、林業家でもなく、農家でもない一般市民のボランティア団体です。その所為かも知れませんが、役人の動きが極めて鈍いのが気になります。丹沢周辺では、ヒルやダニで農作業の現場は大変です。このままでは箱根の山麓部もフェンスなしでは農作業ができない日がやってきます。

まずは現場の声を結集し、市や町を動かすことが、今、問われています。

古林賢恒 (元東京農工大学森林生物保全学研究室、第2回丹沢大山学術調査副団長)

【問合せ】NPO 法人小田原山盛の会

(箱根のシカ問題研究会・川島 090-9349-7014)

【大豆の会】 7月8日(土)、新しい欠ノ上の畑 A, B, C で、大豆の種をまきました。

「お豆のベビーカー」

皆様先日は猛暑のなか作業お疲れ様でした。初めての大豆畑での作業に4歳の子ともと参加しました。その時の子供の様子を中心にお話させていただきます。

等間隔にまっすぐ種を蒔けるようにロープで目印をつける作業の時には、やはり作業よりは動く生き物に目が行ったようです。今まではさわれなかった小さなかえるを見つけては捕まえて田んぼに返していました。

種まきが始まると、当たり前ですが大豆の種は大豆であるということに大発見したような表情をしていました。そして小さな赤い種まき機をゆっくり押しながら種まき。その様子に

「お豆の赤ちゃんのベビーカーだね。柔らかい(土の)お布団にやさしく寝かせてあげるね。元気に大きくなってね」

と話していました。子どもの感性っておもしろいなあと感心しました。

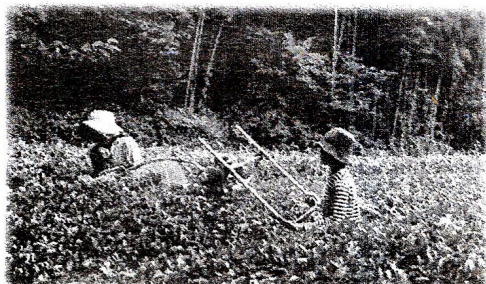
畑で他の命にふれながら、この子の情操や感性、優しさも育ってくれたらいいなと思いました。

(藤田満穂)

○お茶の会初参加○

東京からの初参加です。小田原は海のイメージが強かったのですが、今年から茶摘みをはじめ子の神の田圃の田植え、今回の除草、刈り込み作業で山側の小田原に通い、水の綺麗で豊かな土地柄に初めて触れました。

今回(7/2)の作業は中々の蒸し暑さでした。茶摘みの時の初々しい若芽がキラキラとしていた時から2ヶ月で、これ程茫々となるのだなぁと改めて驚きました。お茶の木に器用にクルクルと巻かれた蔓と格闘し、蜘蛛が作った沢山の大きな巣を払いながらの作業は暑さも加わって大変さを実感。今回は機械での刈り込み作業にも挑戦させて頂きました。カマキリが機械に巻き込まれないかドキドキしながら進み、奥の茶畑の通路の狭さにあくせくしていました。2人でやる作業なのでもたつかないようにするので精一杯でしたが、こうした作業が新しい芽に繋がってゆくのだなぁと思いました。何より、無農薬という事で虫をはじめ沢山の命が蠢いている感じが面白かったです。子供の頃、家の近所に茶畑が幾つもありましたが、今回初めて声をかけて貰い茶畑に入って作業をしている事が懐かしいような不思議なような。家で飲むお茶の美味しさも一



感じ入りました。畑はてんで素人ですが、また色々参加してみたいなあと考えております。

(杉野 響子)

農の会通信を読んでいて目に留まった「大豆の会会員募集」記事。さっそく入会して、種まきに参加してきました。

一粒一粒手で蒔くのかなと思っていたら、手押し種まき機でぐんぐん蒔いていく!面白い道具があるんだなぁ。一緒に行った2歳の娘は、最初もじもじしていたものの途中から隣の田んぼで蛙を見つれたり水路で水遊びをしたり大はしゃぎ。種まき機も気に入って、何往復もしてたくさん種を蒔きました。

蒔くのは簡単だったけど、ここにくるまでの畑の整地がきっと大変だったでしょう…。これからの大豆のお世話、できるだけ参加して美味しいお豆になるのを見届けたいと思います。

穴戸美咲



◆炭素循環農法を始めて約10年に

なります。ここにきて、畑が微生物のネットワークでも成り立つという事に確信を持てる事が起き始めました。微生物ネットワークと植物が関係性を持ち始めた時、植物は微生物に養分及び水分の吸収を依存するようになり、吸収根、つまり根毛などの細かい根が必要ないのでほとんどなくなります。植物は微生物たちに光合成で得たエネルギーを糖分などの形で供給し、微生物たちは植物に必要な養分を供給する。そして微生物ネットワークを介して植物同士も繋がりあう。見方を変えれば畑自体が一つのいのちと言えるような状況があらわれる。

現実に畑でそれらを表す様な現象が現れてきています。例えば水分の供給を微生物に任せているので、大雨の後でもトマトの割れがほとんど起きない、逆に有り得ない程乾燥したハウスの中でナスが元気に育つ。そしてそれらが今まで以上に実をつけて、ほとんどの野菜達が今までで最高の収穫量になっています。逆に吸収根が必要なくなるので、根を張らせる技術は不用になります。むしろ植物にとってはその技術は邪魔になるのでは無いかと思います。こうした形で常識と非常識が逆転して行きます。肥料が無ければ植物は育たないという概念で行われていた技術のほとんどは不用になり、畑と一対一で向き合う事で成り立つようになります。(中村隆一)

【田んぼの会】 6月28日(水)、農業技術センター岡野英明さんの指導で、田んぼ勉強会を実施しました。
(小田原有機の里づくり協議会・緑肥実証圃)

田んぼ勉強会に参加して

今年より新永塚田んぼに参加している東京農業大学農学部農学科4年の田中智裕と申します。どうぞよろしく申し上げます。稲作に関してはあまり経験がなく特に有機農法でのやり方に関しては初めてなので日々、新永塚田んぼで勉強させていただいております。先日の田んぼ勉強会に参加し先生より様々なことを教わったのですが、その中でも新永塚田んぼについては1枚目の水温が低いことを指摘されました。そこは結局大瀬さんが波板を入れて水を遠くにやり水温を少しでも上げるということで対応しました。他の田んぼと比較したり、経験がないとなかなか気づけないところでした。また、藻に関してもデメリットとしては水温が上がらないことや気をつけないと稲をつぶすこと、メリットとしては雑草が生えないことを言われました。新永塚田んぼでは藻が一面に生えており抑草効果を期待しています。実際他の田んぼに比べ雑草が少なくなっています。先日も作業中に近くの若い農家さんからうちの田んぼでは除草が本当は大変なのになぜここはこんなに草が生えていないのかと質問されましたので、この田んぼは藻が大事で~と少し得意気に説明したところですよ(笑)。本業でやっていらっしゃる農家の方から言われたので少し嬉しい気持ちになりました。

(田中智裕)

「田んぼ勉強会の報告」

欠ノ上田んぼ 笹村 出

6月28日 神奈川県農業技術センターの岡野技官を講師に来てもらい、指導をして頂いた。井上駿先生も来ていただくことができた。今年田植え1か月で各田んぼを廻り、緑肥の成果と今後の利用法の検討を行った。専門の研究者から、自分の田んぼに関して直接、見ながら意見を聞ける機会はとても貴重なものであった。参加者は18名だった。志村田んぼの初参加。参加者の田んぼはすべて回った。小田原有機の里づくり協議会の緑肥作物実証圃場の活動でもある。緑肥作物の利用による稲作、特に雑草の抑制効果の検討を行っている。有機農業では田んぼの雑草が大きな課題である。あしがら農の会の田んぼではそれぞれの方法によって、それなりの抑草効果を上げてきた。今後この実績を誰でもできる整理された抑草法にしたいと考えている。その一番の要因が冬の緑肥作物ではないかと考え、研究を続けている。

土壌に腐植を増やすことで、土壌微生物が増加し発酵型土壌に成る為と想定している。今回は田植え1か月前後の田んぼにおける抑草効果の検証である。抑草という側面では何処の田んぼでもそれなりの結果が出ていた。特に欠野の3つの田んぼの比較で、どのような経過で抑草が起こるのか、また失敗して草が出てしまうのか。少しずつ見えてきている気がした。1、緑肥作物は1㎡あたり乾燥重量で1キロ以上が必要。2、田植え後1週間目の転がし作業が重要。3、田んぼの腐植量は多いほど

交流会に参加して 吉田 茂樹(欠ノ上田んぼ)

6月18日に梅の里センターで行われた「田んぼで育つ、ひと、稲、生きもの交流会」に参加した。ラムサール・ネットワーク日本の主催で、田んぼの生物多様性向上を目指す活動の一環として、具体的取り組みの報告会を全国各地で行っている。

田んぼの生物多様性向上とはどういうことだろう。我が田んぼでは12枚の棚田を各自が担当しているが、確かに生物が多い田とそうでない田がある。多ければ良いと言う事でもないだろうが、我が田んぼだけでも多様である。生物が多い田は分けつも進んで色付きもよいが、私の担当している田はまだ細く弱い感じだ。原因は川からの水が最初に注水する田で温度が低い事、水鳥が良く離着陸するところで苗が倒される事によるのではないかと。水鳥にとって憩いの場所なのだろうか。多様な生物がいなくても、一種類の水鳥に好かれるのであれば、まあよしとしよう。

あしがら農の会を代表して笹村さんから報告があった。有機農法であっても技術力があれば、畝取りも可能だと言いつつ切っていた。思わず身を縮こませる。同じ田んぼなので私も技術力が有ると思われてはまずい。正確には、技術力のある方とやることで、無い者でも自給ができるということだ。但し技術力が無くても、コロガシの時に苗にモーツァルトを聴かせたり、畦塗をアートのようにきれいに仕上げたり、1人ではやり切れない草取りをチームを組んで行ったりと、田んぼへの愛情力だけは人一倍強いものが有る。そんな多様な生物(哺乳綱 霊長目 ヒト科)が集っている我が田んぼは、10年プロジェクト活動に合致するのだろうか。

良い。4、田植え3週間前の1反あたり200キロのソバ、あるいは米糠散布。5、緑肥の漉き込みは、代掻き寸前に行くと効果が高い。

今回の観察はレンゲやクローバーを漉き込んで一か月経過した田んぼの草の状態と、今後の管理である。倒伏防止のための干し田と穂肥を行う時期の確認。干し田は背丈が60cmになった時。分けつが10を超えた時。葉色が4になった時。が一つの目安であるとのこと。また穂肥は葉色が4以下ではないとやれないという指導。4という色は若竹の色と見ればいいとのこと。

緑肥作物の草の抑草に関しては一定成果があった。特に緑肥を生のまま漉き込んだ田んぼは効果が高かった。有機農業では出穂40日前の穂が準備され始めるときに葉色が、4より浅いという事はあったことがない。という事は慣行農法で言えば、穂肥は無用と考えた方が良いでしょう。しかし、有機農業で葉色は必ず濃くなる。特別に肥料を入れない田んぼであっても、葉の色は5から6まで濃くなる。その理由を単純に肥料分の窒素の量が多いという事に限定して考えるのは危険だと思われる。良い生育をしていけば、根の活力が高く、自分で肥料を吸収しようとする能力が高いと想像している。根を洗い出したところ、ひげ根の量が極めて多くなっている。また土壌も微生物の活動が高いことや、腐植量が多い田んぼでは窒素が失われることが少ないのではないだろうか。無肥料で管理して来ても、葉色は慣行農法の田んぼより間違いなく濃くなる。

手間をかけて、美味しい昆布だしの作り方

- ・出汁用昆布 30g
- ・水 3リットル

作り方

- ①昆布を5cmくらいに切ります。(幅はそのまま)
- ②切った昆布をオープンに並べて、100℃で1時間焼きます。
- ③焼いた昆布をお鍋に入れ、3リットルのお水を入れ、24時間置きます。(暑いときは冷蔵庫に入れるなど加減してください。) ※お鍋は、土鍋が一番良いと思います。
- ④24時間置き昆布を入れた鍋を、蓋をしないで火にかけ、加熱します。 ※最初から萤火で、1時間かけて温度を上げずに、ゆっくりと加熱します。

※沸騰させては、いけません。低温でゆっくりと行います。

- ⑤1時間後に、昆布を取り出し、冷ましてからビンなどの容器に入れ、冷蔵庫で保管しましょう。

※2~2.25リットル位出来ます。

- ⑥冷蔵庫で4~5日間保管できます。
- ⑦味噌汁や煮物、酢の物などに使えます。そのままお使いください。

※少量の塩を加えると美味しい昆布茶になります。

- ⑧取り出した昆布を細く切り、お醤油を加えて炊くと昆布の佃煮が出来ます。

※椎茸などを加えて、お好みの佃煮を作ると無駄なく使えます。

※煮切り味噌、米飴などを入れると照りが出て、美味しい常備菜になります。

レシピ 渡辺千恵

農のデータコラム★31

ついに神奈川県横浜でも700匹発見された話題の南米産 **ヒアリ**ですが、近年、オーストラリア、マレーシア、台湾、中国南部など環太平洋諸国に急速に分布を拡大しています。アメリカでは、年間何人もの死者を出している？という世界侵略的外来種ワースト100の蟻です。

ヒアリは、体長2.5mmながらも強い毒を持ち、大変攻撃的で雑食系である為、在来のアリ、他の昆虫類、小さい哺乳類までも集団で攻撃し食べてしまう事があります。繁殖力も半端なく、ヒアリの女王アリは1日で約2000個、1か月で6万個の卵を産み、風があれば10キロくらいの飛翔能力がある。日本のアリは数百から千匹程度で1つの巣を作るが、ヒアリは多いと100万匹にもなります。女王アリの数も、日本のアリは1つの巣に数十匹なのに対し、ヒアリは数百匹から数千匹にもなります。

そんな蟻のいる南米アマゾンには、ヒアリだらけかといえどそうでなく、ノミバエや他の強い蟻などの天敵の為、林縁や川縁の赤土が露出した場所くらいしか巣を作ることができない存在なのです。(アマゾンの恐るべし多様性!) 要は天敵のいない環境に移ってしまったときに大繁殖し、在来の生物が駆逐されてしまうのが外来種の問題なのです。今後、日本在来のアリ約300種の中にはヒアリに似た縄張り意識の強いものもいるので、誤って彼らを駆除してしまうと、その隙間にヒアリが入り込む事態が生じ得るので充分ご注意ください。(黒澤 太)

●イギリスの生ビールは美味しい

イギリスのパブは有名ですね。居心地の良い古風なラウンジで友達と一緒に数パイントの「ビター」という伝統的な生ビールをゆっくり飲むのは最高の楽しみです(1パイント=約0.5ml)。つまみにはポテトチップスや酢漬けの玉ねぎ、またチーズやローストポークのかりかりする上皮等があります。イギリス人はビールを常温で飲むのが好きです。世界中人気のあるラガー風のビールよりもずっと味に深みがあります。泡はほとんどありませんが、髭にくっついたり鼻をくすぐったりする味のない泡って何の役に立つのでしょうか？

七月上旬、イギリスの南東方面を旅しました。この地域はホップ(ビールの苦味・芳香料などに用いる作物)の産地です。景色には古いオストハウスが点在しています。オストハウスというのはホップの乾燥所です。煉瓦作りの丸いタワーの上には円錐の屋根があります。可愛い形ですよ。伝統的なホップの乾燥方法はもうあまりされていないのでオストハウスの大部分は住まいに改造されています。円形の部屋に住めたらとてもオシャレですね。ファバーシャムという町ではイギリス最古のビール醸造所を見つけました。このShepherd Neameという会社は1698年からビールを作っています。もちろんビールの歴史はずっともっと古いです。大体11,000年前から作られているそうです。でも中世時代まで味付けにはホップではなく様々なハーブが使われていました。昔は水は汚れていたため生であまり飲まれていませんでした。だからお茶や珈琲がヨーロッパに伝えられるまでは弱いビールは特に老百姓さんや労働者の普通の飲み物でした。冬は温めて飲むことも多かったそうです。乾杯!

Paul Courtney (ポール・コートニー)

～お知らせ～

○水無月満月 8/8 ●文月新月 8/22
8/6 土用明け 8/7 [立秋] 8/23 [処暑] 8/28 (旧)七夕

8月度定例会 8月12日(土) 18:30～

@生涯学習センター けやき第3会議室 *担当:お茶の会

◎**田んぼの会**: 田んぼの水質調査を行います。

8月9日(水) 9時～ 田んぼの入・排水を採取し、県環境科学センター(平塚)で検査をします。(問) 笹村

◎**大豆の会**: 8月5日(土) 午前7時から、欠ノ上 A,B,C 大豆畑。定植、摘心、草取り作業。(太田)

★大豆の会の会員誌「大豆の会だより」を発行しました。作業日にお渡ししますが、データ(PDFファイル)での配布を希望される方は(会員以外の方も含む)次に連絡をお願いします。//Yoshidas27@yahoo.co.jp/(吉田)

■講演『土壌や作物と共に生きる 微生物の世界から考える(有機)農業』池田成志氏(農研機構北海道農業研究センター) 8月19日(土) 14:00～16:40 *要申込

@梅の里センター 大会議室 **小田原有機の里づくり協議会**

◇**小田原まちなか軽トラ夕市** @小田原駅東口 銀座通り南街区

8月6日(日) 夕方 5時～8時半

◇**小田原まちなか朝市** @平井書店駐車場 7時半～9時半

8月13日、27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/カフェブラッサム/バックシュトゥーベ IMAYA/えれんな ごそ/がらんどう/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ピースビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/mame 元 café/フロマー・ジュ/バーカリーアスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/グリット/悠久庵/緑-えにし/ナラヤカフェ/ロコモケア