

あしがら 農の会

通信 2017年 9月号

第184号 平成29年旧文月九(2017.8.30)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月には麺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 『一般社団法人・自然食ねっとの発会にあたって』

其の60

渡辺 宏一 さん

2020年に開催される「東京オリンピック・パラリンピック」、皆さんもご存知の通り、オーガニックな食材の調達が課題になっています。小田原もホストタウンとしてエリトリア、ブータン、そしてモルディブが登録されました。設立9年目を迎えた「小田原有機の里づくり協議会」も、ホストの一員としてオリパラ開催までの3年間どのような協力ができるのか、その真価を問われる年になりそうです。

そのような中、「小田原有機の里づくり協議会」をあしがら農の会さんらと共に構成する「小田原有機農法研究会」では、久野の有機農家・石綿敏久さんを軸として、「一般社団法人自然食ねっと」を発足する事となりました。小田原市内だけでなく、全国の心ある有機農業者や有機を目指す生産者にも随時参加していただき、オリパラの開催を有機拡大の好機として捉え、有機農業がオリンピックレガシー(大会後に残る有形無形の「社会的遺産」)として、伝えられる事を目指しています。この社団を軸に、全国に点在する生産者や関連団体などと手を携えて活動する、有機農業の推進団体として仮称「オーガニックオールジャパン」を構築し、これまでの遅々とした歩みから大きく飛躍、展開したいと考えます。

農水省はオリパラの農産物基準にGAP(Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理。農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のこと)を導入し、GAPサポート体制を構築したため、オリパラ開催時の

食材については、有機農法もGAP認証取得が不可欠となりました。しかし、開催前の各地のキャンプについてはその範疇に入らないため、キャンプ運営においては、スポーツ施設の充実とともに、もっとも重要な食の楽しみ「おもてなし」としての、安心安全な有機農産物の活用に全力を注いでまいりたいと考えます。

ここ小田原においても、点在する農業者では十分に力を発揮することは難しいかもしれません。全国のホストタウンの自治体、有機農業者の先進事例に学び、情報を交換し、互いの有機農業の在り方を認め合い、手を携え、この好機を日本の有機農業、オーガニックの素晴らしさを世界に知らしめる絶好の機会として進めたいと考えます。

先日行われた国際オーガニックエキスポにおいて、すでに事前キャンプを誘致し、食によって好評を得ている自治体の事例も発表されました。私たちも、その試行錯誤の中から得た食のおもてなしを学び、アスリートなどの参加者目線のおもてなしの在り方を共有、展開することが、第一歩だと思います。

今こそ、農業者の思いである「安心・安全な農産物を生産する」そして「人々の健康に寄与する」「美しい日本の環境を守る」などなど素晴らしい思いの数々を私たちの願いとして、大きな渦として拡大して参りましょう。

一般社団法人 自然食ねっと (www.nfnnet.jp)

Tel: 0120-07-8313 Fax: 0465-43-9792

事務局長 渡辺宏一

★8月24日、小田原有機の里づくり協議会の研修で、横浜で開催された国際オーガニックEXPOに行ってきました。国内外からオーガニック農産物、そして研鑽工夫を凝らした加工品が集結、出品されていました。日本国内における、衣食住すべてのオーガニック製品は、海外に比べるとまだまだ販路の拡がりか今ひとつ。…というのは、東京都など都市部以外では「オーガニック」についての周知、理解はまったく進んでいない、という問題があるかもしれないと思いました。

今回のエキスポでは、何故オーガニックなのか、何がオーガニックなのか、など詳細について多角的で丁寧な説明が、科学者、生産者から直に聴けるという良い機会でした。国内のオーガニック製品については、農産物、生産加工品が格段に増えてきていることは間違いありませんが、これからその流れを加速させるには、消費者しだい、つまり消費者の意識理解を得られるような働きかけを推進していかないとイケないと思われまふ。私も消費者の一人として、オーガニックが当たり前の生活をしたと思いながら来ましたが、思っているだけではそうなつてはいきません。国産のオーガニックの小麦粉でパンを焼きたい、と思ひ始めた15年前からすると、今はそらやさんとの関係性により通年小麦粉やライ麦粉、ふすまなどを作つていただけるようになりました。それでも、価格が割高になれば、普通のカナダ産の小麦粉で焼く食パンの方がお客様のご要望に適つてしまうという現実があります。

オーガニックの日本酒ブースには、かなりたくさん酒造メーカーが出展し、米作りから取り組むオーガニック日本酒について熱く語られるのを聴いていました。オーガニックの日本酒普及に尽力する仕掛人の一人、『純米酒 BOOK』著者 山本洋子氏はその中で「純米酒1合飲めば減反不要！」と書いています。特にオーガニック純米酒の素晴らしさや大切さを述べてもおられますが、日々日本中の酒蔵の紹介につながるイベントや講座なども開催しています。この普及運動が業界の海外進出にも確実に繋がつていったと思ひます。オーガニックというのは、食べ物だけではなく、ライフスタイルにも繋がつています。衣食住、各分野のオーガニックで素晴らしいと思つた人が各自普及していくことがオーガニック社会の拡がりになっていくと思われまふ。

(小澤ちひろ・ポタジェラ店主)

・7月17日播種、8月13日草取り

玉ねぎクラブに引き続き、白ねぎクラブ、小豆クラブで活動しています。なぜ会ではなく、クラブ活動になつたのか!? 畑はコンパクトに、それぞれ参加者主体で楽しんでやる、というように理解しています。成育途中で自己管理の時期があると愛情?と手のかけ方で出来高も変わつて面白い!

葱は一口5m、冬の間にとれだけ食べるかわからず、2口10m(分けつ20本、分けつなし50本)でお願いしたが、自給の猛者達は20mがほとんど。失敗したかな…やり方を習つて自宅でも追加でやってみよう。耕耘機に葱用のアタッチメントをつけて、ドドドーと斜めの葱ベッドが出来上がり、大きい苗から並べて行きます。私がルンルンで植えていると、カエル取りに夢中だった子供達も何やら寄つてきて並べてました。

小豆は、ごんべえで播種、三角と鎌で草取り。抜けてるところは鳥が食べたかな?? わいわいと草を刈るうちに作業はおしまひ。真夏の日差しに自給祭のあんころ餅と大鍋を思い浮かべてさらに暑くなりました(笑)

(江寄亜矢)

◆共生微生物と素敵な関係を!

8月19日に池田成志先生(農研機構北海道)の共生微生物の講演会に参加した。以下、箇条書きします。

・共生微生物はヒトにもいて、腸内フローラとして注目されている。

・植物の共生微生物は、遺伝子技術の進歩でようやく種類や量を分析できるようになってきた。

・アメリカではトマトやワイン(ブドウ)について、研究が進められた。

・植物の有用共生微生物には、土壌からの養分吸収、病害を防除・軽減、植物の健康に効果が期待される。

・窒素肥料の与えすぎは共生微生物の活動を抑制してしまう。根がシグナルを受け取り、葉と茎が忌避物質を作る。

・野菜も病原性大腸菌(レタス)やサルモネラ菌(トマト)が発生することがある。

・稲の下の葉の辺りにある穴からメタンやメタノールが発散されていて、それを食べる微生物が繁殖している。

・光ファイバーのように植物の茎を通して根の先にも光(遠赤)が届いていること。菌根菌が光に反応すること。

・赤い光と遠赤の光の比率(R/FR比)が影響すること。

・共生微生物は炭素や窒素を固定して植物に与えること(肥料を与える!)

知らないことばかりでとても面白かつた。ヒトも植物も共生微生物と良い関係を作ることが大切だと思ひました。

(栢山 瀬戸)

『田んぼの水質調査』

笹村 出

8月9日神奈川県環境科学センターにおいて、田んぼの入排水の分析をさせてもらった。6名の参加だった。11の検体の調査が出来た。欠ノ上田んぼでは、全窒素量は、入水時より排水で減っている。逆にリンは入水時より排水で増えている。他の田んぼでは両者とも減少する。稲が穂を育てる時期は、窒素の吸収が高まる。リンの吸収はもうしないようだ。一度ではわからないが、なかなか面白い。COD(化学的酸素要求量)は田んぼの中で増加する。田んぼの中で有機物が生成されていることを意味している。入水口と排水口でのこの値の差は重要なものになる。豊かな田んぼは、生き物の盛んな生成が続く。

田んぼにより、様々な変化があることも、また同じものもあることが分かつた。PHは何処でもほぼ同じで、入水が7、3前後。そして排水が、6、8前後。その意味の推理が面白い。水温は8月になれば、永塚も久野でもさして変わらないという事。入水温度が21度。一番高いと想像していた新永塚で23度。こうした水の変化をきちっと把握できれば、田んぼの宇宙を知る手掛かりになるに違ひない。今まで土壌の調査は繰り返して行つてきたが、水については初めての事であつた。まだわからない事ばかりだが、継続することで何か見えてくるといふ確信を得た。定例会でそんなことをして何になるのかと、言う質問があつた。もっともな意見である。単純に自分のやっている田んぼの宇宙を知りたいという好奇心のようだ。

「元気に育て！」 大豆の会・太田洋和

先月号のこの欄に掲載された通り、今年から大豆畑が新しい場所へ移動した。”欠ノ上大豆畑 A,B,C” 3箇所となり以前に比べてひと回り広くなりました。

そこで、夏が始まった7月8日(土)、8月の様なまだ長雨のない暑い日でした。新しい畑では成長してからでもわかりやすい様に、草取りし易い様に、真っ直ぐに撒きたいとの思いから畝幅を等間隔に保つ様ロープを張り、メンバーのお子さん曰く「お豆の赤ちゃんのベビーカー」である播種機で撒いた。また過去にあった過繁茂を避け、二つおきに大豆が出るようそのベビーカーを細工した。さらに何人かサポートをつけ大豆がちゃんと落ちているか、間隔はどうかと今まで以上に慎重に作業を行った。(補植用に苗箱17箱にバラマキも行った)

さてさてその後ですが…どうした事でしょう？発芽状態が今までに見た事がないくらいひどいものでした。播種後に恵の雨が降らなかったからか…理由がわかりません。

急遽、7月17日に苗床を作り、苗箱にもあったけの大豆を撒いた。さらに畑に水路を作り入水した。今出来る限りの策を講じたのだ。7月22日 苗箱に最初に撒いた苗を摘心し定植する。また、8月5日には後から撒いたそれも同様に摘心、定植し草取りも行った。

今回の原因については鳩やカラス、ネズミによる蝕害、ネキリムシの影響、播種後の水不足、畑の場所等が考えられ、それらが複合的に作用されたものではないかと推測する。

さて、みなさんがこの記事を読まれているころには大豆畑らしくなっている事に期待している。また、今まで以上に手間がかかった大豆はとて愛おしいでしょう。

あっ、収穫量が少なかったら譲って下さいね。

● 種まきの季節

秋冬の野菜、さらには春野菜の種まきの季節です。大根、キャベツ、玉ねぎ等々、8月から9月にかけて種まきや定植が続きます。何をどれだけ蒔くか、丁度売れる分だけ作れば理想的ですが、宅配をやっているとこれがなかなか難しい。少しずつ長く収穫出来るよう、2回以上に分けて種まきします。例えばキャベツは年内取りと冬用に分けて既に2回、茎ブロッコリーも2回種まきし、大根はこれからです。夏野菜でも、需要の多いきゅうりなどはなんと5回も種まきしました。直売所で売るなら一度種まきして一気に収穫販売しても良いのですが、宅配の場合それではニーズに答えられません。小松菜などもこれから3週に一回くらいの種まきルーです。また、例えばキャベツでも収穫時期に合わせて適した品種が違い、早生もあれば耐寒性の強い晩生、あるいは春用の晩抽生のものなど品種を選ばないと失敗も起こります。それらを育てる場所も、連作を避けながら組み込んでいくのはパズルを解くようです。

なんちゃって農家も3年目。家庭菜園の時代には必要なかった細かいことも少しずつ覚え、草とも格闘しながら毎日畑と向き合っています。去年から、農の会の仲間とじゃが芋、玉ねぎ、小豆、白ネギ等の共同菜園を始め、これも大変楽しく、勉強にもなっています。初心者もベテランも隣に並んで作ることで、色々な発見があります。興味がある方、是非一緒にやりましょう。

(根守良一)

* 田んぼの水質検査結果 (実施8月9日晴≧31℃) 7~8日早朝まで台風影響の雨 (26.5 mm)、サンプル懸濁2番>9番>

	採取時刻	水温(℃)	pH	電気伝導度 EC (mS/m)	全窒素		全磷		化学的酸素要求量 COD		生物化学的酸素要求量 BOD			
					測定濃度 (mg)	全窒素 (mgN/L)	測定濃度 (mg)	全磷 (mgP/L)	測定値	COD (mg/L)	溶存酸素量 D1	D2 (5日後)	BOD (mg/L)	
BL					0.0077		0.0002		0.50					
舟原	入水 1	8:05	19	7.32	7.73	0.0219	0.6816	0.0008	0.0288	1.60	2.20	8.69	8.97	<0.1
	排水 2	8:10	27	6.7	3.91	0.0484	1.9536	0.0095	0.4464	7.67	14.34	7.61	6.03	1.58
子の神	入水 3		20	7.45	9.19	0.0217	0.6720	0.0007	0.0240	0.95	0.90	8.55	8.87	<0.1
	排水 4		21	7.26	7.9	0.0187	0.5280	0.0006	0.0192	1.09	1.18	8.00	4.28	1.34
欠ノ上	入水 5		21	7.39	9.69	0.0235	0.7584	0.0010	0.0384	1.97	2.94	8.43	8.74	<0.1
	排水 6		27	6.82	9.66	0.0146	0.3312	0.0015	0.0624	2.41	3.82	5.62	8.12	1.34
坊所	入水 7	8:45	21.6	7.53	12.1	0.0242	0.7920	0.0015	0.0624	3.05	5.10	8.18	8.12	<0.1
	排水	8:45	26											
山ちゃん	入水 8	9:15	22	7.63	15.4	0.0279	0.9696	0.0028	0.1248	2.91	4.82	8.43	8.07	0.36
	排水 9		26.5	7.02	15.9	0.0589	2.4576	0.0059	0.2736	7.61	14.22	6.18	4.82	1.36
新永塚	入水 10		23	7.53	15.5	0.0304	1.0896	0.0032	0.1440	5.82	10.64	8.39	7.97	0.42
	排水 11	9:20	28	7.25	15	0.0135	0.2784	0.0015	0.0624	5.95	10.90	7.62	6.51	1.11

農のデータコラム★32

歳を取って味覚が変わってきたのか、肉が美味しいと思う今日この頃です。日本の一人あたりの肉の年間消費量は毎年右肩上がりに伸び、1960年で6.5キロだったのが、2015年には46.5キロにもなりましたが、世界では同じ年で1位のオーストラリアが約93キロ、2位アメリカ合衆国で約91キロと日本の2倍食べています(日本人はその代わりに魚介類を48.3キロ食べているのですが…)。

日本では牛豚鶏をよく食べますが、2015年の自給分類的には、牛肉は輸入量が国内生産の約2倍、豚肉は同じくらいで、鶏肉は国内生産が輸入の約2倍と非常に対照的です。同じ年の消費分類的には、一人あたりの年間消費量は豚肉19.3キロ>鶏肉17.7キロ>牛肉9.1キロの順で、牛肉の全国平均消費量は豚肉の約1/2です(支出額だと25%しか違わないのですが…)。しかし、牛肉は日本でも消費量の地方差が激しく、近畿地方は北海道の4倍、関東の2倍の消費量。四国中国地方も北海道の3倍は食べている統計です。個々の精肉の比較なら、「西日本は牛肉」「東日本は豚肉」「九州は鶏肉」という構図になるでしょうか。カレーに入れる肉も、東日本は豚、西日本は牛と言われており(島根県と大分県では鶏肉が1位)、お父さんが関東出身で、お母さんが関西出身だと、毎日の食事もいろいろと大変そう? 黒澤 太 Futoshi Kurosawa

●国民食とは?

昨日電車でチェコ共和国の男性と話をしました。彼は **svíčková** という料理を称賛しました。「ニンジンのスープ入りの牛肉と蒸しだんごです。色は不味そうに見えますが勇気を出して食べると最高に美味しいものですよ。チェコ共和国の本当の国民食と言っていると思います。」

国民食とは実際なんなのでしょうか? その国で大衆に親しまれている料理のことでしょうが、国の名物料理と言ったほうがいいかもしれません。つまりその国の一番特徴のある料理、一番他の国と違う料理、他の国の人たちが一番その国と連想する料理。日本の場合は寿司でしょう。イギリスの場合はフィッシュアンドチップスカローストビーフかもしれません。実際フランス人はイギリス人のことを「**rosbifs**」(=ローストビーフたち)と呼びます。我々イギリス人はフランス人のことを「**frogs**」(=カエル)と呼びます、フランス人がカエルの足を食べるから。それと同じように、ドイツ人は「**krauts**」と呼ばれます。ザウアークラウトを食べるからです。

でも世界中食生活が変わってきたので、こういう名物料理のイメージがちょっと時代遅れになっています。今のイギリス人はそんなに沢山ローストビーフを食べませんよ。チキンティックマサラというインド風のカレー料理のほうが圧倒的に人気があるみたいです。不思議な話ですが、このまろやかなクリーム入りのカレー料理はインドではなくイギリスで生まれました。すごく好まれているのでイギリスの本当の国民食になっています。やはりグローバル化のため国々の食生活も混乱してるようですね。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

バターも卵を使わない玄米パウンドケーキ

(型: 18cm×8cm×5cm 1個分)

- 材料A** 玄米 150g (浸水したもの)
*めやす: 乾燥玄米 110g 位を一晩浸水
豆乳 40cc、甘酒 70cc、レモン果汁 20cc、
メープルシュガー 大さじ2、なたね油 50cc
- 材料B** くるみ 30g、レーズン 30g、
ラム酒 or ブランデー 大さじ2
アーモンドプードル 50g
- 材料C** オーガニックココア 20g
ベーキングパウダー 5cc、重曹 2.5cc

下準備 Bのレーズンをラム酒 or ブランデーに漬け、くるみは刻んでおく。Cを混ぜ合わせておく。

作り方

- ① オープンを180℃に予熱し、作業を開始する。
- ② 混ぜ合わせたAをミキサーに入れ、ペーストを作る。*ミキサーは2分間まわして2分間止めを3回繰り返す(ミキサーの過熱防止のため)
- ③ 出来たペーストをボウルに移し、Bを加えて混ぜる。
- ④ きれいに混ぜて、最後にCを加え、さらに混ぜ合わせる。
- ⑤ 混ぜた生地を、クッキングシートを敷いた型に流し、予熱の終わったオーブンで、180℃で10分焼く。
- ⑥ オープンを160℃に下げ、さらに20分焼くと出来上がりです。 レシピ 渡辺智恵

お 知 ら せ

○文月満月 9/6 ●文月新月 9/20 9/20~26 彼岸
9/1 二百十日 9/7 [白露] 9/23 [秋分]

9月度定例会 9月9日(土) 18:30~

@尊徳記念館(栢山)301号室 *担当: 親子田んぼ

◎大豆の会: 9月2日(土) 午前8時から、
欠ノ上 A,B,C 大豆畑。草取り、土寄せ作業。(太田)

◆小田原有機の里づくり協議会より...9月7日(木)
(佐久有機の会)、20日(水)(自然農法センター、石綿
薫氏農場(松本))見学会を実施します。興味のある方は、
→【問・申込】石井智子 logpeace2011@gmail.com

予告 総会・自給祭 12月10日(土) 曾我みのり館
皆様、ご予約ください。(吉田)

◇小田原まちなか朝市@平井書店駐車場 7時半~9時半
9月10日、24日 (第2・第4日曜日開催)

(通信が書いてあるお店) ポタジェラ/カフェブラッサム/バックシユトウーベ
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/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/グッド/悠久庵/縁-えにし/ナラヤカフェ/ロココア