

あしがら 農の会

通信 二〇一七年 十月号

第185号 平成29年旧葉月六(2017.9.25)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61

KHM フェアトレードショップ ・ 和田美恵子さん

はじめは1990年、東京の丸善で「モン族の刺繍絵本展」に出会い感動し、どうしても小田原の人に見てもらいたいと、同絵本展を友人2人と共に主催開催をしたことでした。タイ北部にあったラオスからの難民のための国連キャンプ支援でした。知らず知らず、ふたつめ三つ目と支援プロジェクトに関わり、足を踏みこんでいきました。いつまでも「刺繍絵本展を開く会」と称しているのもおかしくなり、メンバーのファーストネームの頭文字をとって「KHM」を名称にしてボランティア活動を続けました。

1993年、更に有志を募って、国府津に『ちえのわハウス』をオープンしました。途上国の貧困削減、教育の普及、児童労働解消などを目標に取り組むNGOが扱う品々の販売がメインです。「お買い物で国際貢献」「市民による海外協力」が、キャッチフレーズでした。その他は環境に配慮した食品やせっけんなどの日常必需品などにも力を入れました。90年代は「日本が豊かな国なので貧しい国を支援しよう」という意識がある程度広がった時期でもあったのです。初期の仕入れ先は4団体でした。2,3年を過ぎたころ「こういうのってフェアトレードというらしいよ」ということになりました。アジア、アフリカ、中南米とそれぞれの地域でそれぞれの課題を抱え、解決のためのビジネスが展開されてきました。新しく取引を求めてくる団体とは学びを重ね深めて、新しいミッションと受け止めて間口を広げていきました。

私たちの周囲に限って言えば、フェアトレードの認知も進み、「ちえのわって何のお店？」と聞かれなくなったころ、気が付けば20年も経過していました。意

欲も体力も減少傾向になり、ゆっくり準備を進め、2014年2月、消費税8パーセントをきっかけに閉店しました。

けれどもまだ「やりたい、続けたい」の思いを、処理しきれない在庫と共に自宅へ持ち帰りました。KさんHさんのご了解をいただき、KHM フェアトレードショップの名に戻り、自宅を拠点にバザーでの販売を始めました。主な出店先は、教会や幼稚園などで、地球市民フェスタやUMECO祭りにも参加しています。

不完全燃焼みたいな夏が終わり、秋の気配が日ごとに深まってきています。そろそろバザーシーズンです。手に取っていただきたいものはたくさんあるのですが、一つだけ紹介するとすれば、フィリピンルソン島の山の民が手作りする、アートのようであり、使い勝手の良い「カラバオ箒」でしょうか。カラバオとは「水牛」を意味します。水牛は現地の人には宝物。「宝物の箒を作って子供を教育しよう」と、伝統の技を引き継いでいます。チョコレート、カレンダー、アルパカセーター、パレスチナオリーブオイルなどもいかがでしょうか。

一つの物が売れたということは、誰かに物を作る仕事ができたとのことです。貧困や差別に苦しむ人たちの問題は、世界や社会の在り方に根があるものです。厳しい現実生きる隣人のために少しのことでもなにかできるというのは、私の大きな喜びです。

和田美恵子 KHM フェアトレードショップ
 090-9010-5171 (国府津4-5-5)
 メール wdm97531@yahoo.co.jp

■お茶の会・紅茶づくり体験記 市原 亮

今年も例年通り、お茶の会実行委員を中心に8月の後半に紅茶づくりをしました。今年は8月の長雨直後の茶葉の摘み取りになり、葉の水分量が高く萎凋(いちよう)という乾燥工程が例年のように進みませんでした。そのため、次の発酵を促すための粉碎工程において茶葉が機械の中で練ってしまいうまいくさず延期するというアクシデントがありました。

二日後に改めて粉碎をしたところ、今度は逆に乾燥が進みすぎてその後の発酵が不完全に終わってしまいました。ということもあり、実行委員メンバーの中では紅茶としてはもう一步の出来あがりかなという意見が多かったです。ウーロン茶と紅茶の間のような雰囲気のお茶になりました。しかし、これはこれで私たち家族では美味しく飲んでます。通常の紅茶よりも少し茶葉を多めに入れると、綺麗な赤い色が出て、それでいて渋みが少なくあっさり飲めます。

私自身は、今回が紅茶づくり初体験でした。印象的だったのは茶葉の発酵の様子です。スケジュールの都合上茶葉を粉碎して発酵させるという作業が体験できなかったのですが、実は摘み取り後の茶葉を車の中に長時間放置してしまったが為に少し発酵する様子を観察できました。茶葉を一定の温度の元に置くと発酵して、茶色くなって熱を持ち香りを出す、というのがとても面白く感じました。

来年は色々な条件で今年とはまた違った味の紅茶になるのだと思います。今から楽しみです。

多自然川づくり見学会

寄稿

9月2日、おだわら環境志民ネットワーク主催「多自然川づくり見学会」に参加しました。桑原地区の水路に到着した頃には雨も止み、秋晴れの川歩き。小田原市の担当者から、資料を元に施工方法の詳しい説明があり、参加者は現場を見ながら施工後10年の効果を検証しました。小田原メダカで有名なこの水路は、市民グループによる手入れが続いているからこそ、施工の効果が生きているのだと感じました。

続いて、施工中の曾比地区水路を見学。牛島排水路、寺下排水路は子供の頃の楽しい遊び場だったので、工事の計画を聞いた時は、どんな風に変えるのかと不安でしたが、施工場所の状況によって工法を使い分け、自然の土手も一部残る工事になるとの話。最後に参加者と市の担当者で意見を交換し、モニタリングの継続を確認して解散となりました。

参加して何より嬉しかったのは、身近に同じ問題意識を持って活動している仲間がいると気づいたこと。しかも小田原では今回のように、市民活動と行政が連携できるシステムが機能しています。多自然川づくりはまだ発展の途上ですが、成功を導く鍵は、人のネットワークにあると実感した見学会でした。

NACS-J 自然観察指導員 米山有美

(自己紹介： 趣味は絵と茶道です。どちらかというとインドア派ですが、地域の自然や農業を未来に残したいと思い、仕事の傍ら地元の自然観察会に参加し、自然観察指導員として、日々研鑽を重ねています。これからもどうぞよろしくお願ひいたします。)

たまねぎ部/畑の会 「タマネギの種まき」

先日(9/16)、機械小屋でタマネギの種まきをしました。セルトレイの小さい穴に1ミリ玉の種をいれていきます。人数は十人ほどで、私達は主人と娘で家族で参加しました。私はなかなかうまく入らなくて、セルトレイの穴に二粒だったり、三粒だったりで適当にしていたら終わりそうで、やった〜と喜んでいたのですが、隣の根守さんや、吉宮さんは、私より先に始めていたにもかかわらず、まだ終わりそうもなかったのです。変だなと思って見ていたら、とても丁寧に一粒一粒いれているではありませんか！私が打ちひしがれていると、笹村さんに「性格出るね」。。その通り！タマネギ、大きくなってからが、私の出番です！ (岡本由香利)

●佐久ゆうきの会 視察研修

9月7日木曜、小田原有機の里づくり協議会の研修で「佐久ゆうきの会」を視察してきました。長野県佐久市は軽井沢の向こう側、新幹線ならば東京から約1時間、田園地帯に住宅地が入り込むような地域です。佐久ゆうきの会は、20~40代の若手農業者10数名、全員が有機JAS認定を受けているそう。1名を除き全国各地・様々な職種からのアイターン就農で、県制度で「里親」のもと2年間研修して安心して就農できること。

見学させていただいた3名の生産者のズッキーニ、ブルーネ、トマトのハウス、カボチャの圃場は、広くて整然と管理されており、栽培の工夫や就農のお話などを伺うことができました。昼食会場では会の役員さん7名も参加してくださり、様々なお話を伺うことができました。

有機だから「草が多い」「虫食いがある」ではなく、JAに出荷できる「有機なのに！」と言われる品質を実現しているという自負を持ち、精力的に経済農業を実践されていました。また、健康・安全といった従来の有機栽培のとらえ方ではなく、環境にいい面などをとらえたいとの言葉もありました。(視察の最後、水稻の話がちらっと。有機米で畝取り、化学肥料+除草剤1回の加工用米は12~13俵取り、苗半作ではなく苗9割という育苗の話、時間があればもっと聞きたかった！見学したかった！)

適地適作という考えで、品目を絞る(3品目程度)、雇用労働力も使って大規模(町単位)に生産・経営し、規模拡大を続けているというのは、あしがら農の会のスタイルとは大きく違いますが、とても参考になりました。何より、生産者の皆さんの前向きな姿勢と笑顔が印象的でした。あしがら地域でも有機農業がもっと盛り上がるといいですね！

(吉宮直美)

そらやの百姓日記

ハグロトンボってご存知ですか？真夏に黒い羽をひらひらさせてチョウチョのように飛んで、羽を閉じてとまるとんぼです。多分何年か前からよく見るようになって、今年の夏は田んぼの水路脇で今までに無くよく見たので、初めて、検索してみました。すると、高度成長期以前は日本中どこにでもいたようなのですが、その後、環境の悪化で一時減ったけど、また、水質の改善などで増えてきたようなことが、とあるブログにありました。そんなに長い期間の観察ではなく、ただ、関心がなかったから、目に入らなかったのかもしれませんが、ふわふわ飛び様子が涼しげでここ数年、妙に気になっていました。

子供の頃から、どちらかといえば町育ちで、特に昆虫に興味を持ったこともなく、昆虫、蜘蛛、爬虫類全般は苦手な方でした。蛇なんてもってのほかでしたが、この歳になっても、人は変わるものですね。今では、普通に交わす夫婦の会話は「家の裏の壁にヤモリが3匹もいたよ」とか、「今年の夏は畑で、蛇を見ないね」とか「最近、女郎蜘蛛が少ないような気がするけど」とかですから。そういえば、この夏は畑で玉虫を2度も見ました。田んぼや畑がどんどん減っても、目に見える環境の変化はすぐにはわからないかもしれませんが、人間の変化は意外に早いものですね。足柄平野で田畑を耕し始めて丸15年を経過した人間の変化のお話でした。

作美尚子

「はたき考」

瀬戸知子

私の最初に使った「はたき」は竹の棒にハギレを裂いた布をくりつけた伝統的はたきだった。子供のころに祖母と作った記憶がある。実家に居る間はそのはたきを使っていたが、長じて独立し、転々と移り住んだアパートで使っていたのは、そこらで売っている化学繊維のふさふさや綿菓子状のもの。

二年前に越してきた今の家には18枚の紙障子がある。ここでずっと綿菓子状はたきを使ってきて、なんとなく障子の棧がきれいにならないなーと感じていた。

先日知人の家で、手ごろな太さの黒竹の棒を見つけた時、これではたきを作りたい！と思い立ち、棒を貰ってきて木綿のハギレを裂いてはたきを作った。そして障子の棧をはたいた……すぐ取れる、棧に二年間積もっていたほこりが、一番隅の角まで完璧にきれいになる。

これは最近味わったことのない快感だった。障子の棧のみならず、壁・柱・床で三方を囲まれた隅は、布切れのはたきでしかきれいにならないのだ、この年になって知ったことであった。

『水田の周りに森や水路があると益虫

が増える』というセミナーの参加報告 伊豆川哲也

■農業の益虫 蜘蛛(くも)

水田害虫(ヨコバイ、ウンカ、斑点米カメムシ等)は、益虫といわれる肉食小型動物(クモ、カエル、ゴミムシ、カマキリ類等)がいると食べてくれるが、その捕食量の9割以上はクモによる捕食と思われる。その理由は、なんとといってもクモの数の多さである。水田で稲穂をなでるように捕虫網を1周させるだけで10匹位のクモが捕れる。他の益虫はこんなに高密度には居ない。さらに水田の立体構造を見ると、忍者のように水面を歩いて移動するクモから穂の先端に網を張るクモまで、種類の違うクモが害虫を食べようと待ち構えている。クモはまた、中間捕食者として高次捕食者(鳥、カエル、カマキリ等)の餌にもなるため食物連鎖を豊かにし、地域の生態系を支えてくれている。

■慣行水田と農薬半減水田でのクモ量の違い

農薬半減水田は捕虫網を10回振ると平均約130匹もクモが捕れた。しかし慣行水田はその約半分のクモ密度であった。つまり害虫の捕食能力も半分ということ。

■用水路の草丈と水田のクモ

① 41本の水路の草丈と近くの水田にいるアシナガゲモ属の個体数を調査したら、水路の草丈が高い方が水田にいるクモが多かった。これらより「水路はクモにとって重要な生息地で水田へのクモの供給源」となっていた。

② 季節変化を見ると水田では夏にクモが増加し、田植え前と収穫後は少なかった。水路では逆に夏にクモが少なか

った。これらより「春に水路にいたクモが田植えとともに水田へ引越して稲刈り後は再び水路に引越すという季節移動をする」といえそうだ。

畦の草刈りとクモの量について私が質問したところ、「畦のクモ量は未調査のため定量的なことはいえないが、水路と同様に水田への移動は十分ありうる」との回答。これらより、水路や畔の草刈は、秋～春は程よく残してクモに住んでもらい、田植え後に水田へ来てもらうための供給場所になる。すると網がはれそうな程、苗が伸びたら、水路や畔の草を刈るとクモが水田へ強制的に水田に移動してくれるかもしれない。(誰か数えて欲しい)

その他に、「近くに森があるとアシナガゲモが増える」とか「耕作放棄すると、初期はクモが増えるが、ヨシやセイタカアワダチソウが生えると、逆にクモが減ってしまう」などの発表があった。

近くに水路や森があるとクモが多いが、害虫の量はまだ調べてないとのことであった。クモがいるということは、餌の害虫もそこそこいるということだが、害虫も大発生しなければだだ(大して悪さをしない)の虫。害虫大発生をクモが抑制してくれていると推定される。

■第1回 筑波嶺(つくばね)セミナー ■演者:馬場 友希((国研)農研機構・農業環境変動研究センター、図鑑「クモハンドブック」著者。)

■栃木県塩谷町の水田地帯でクモと植生のモザイク構造の関係について研究中
■<https://hozentsukuba.wixsite.com/index> ■主催:筑波大学院 生命環境系 保全生態学研究室(横井研究室) ■日時:H29/8/18

■聴講者:伊豆川哲也 izkw_tetsuya@yahoo.co.jp 携帯 090-4963-8860
〒250-0004 小田原市浜町 4-20-12, あしがら冬みず田んぼの会(会長)

ソイブラウンライスケーキ

材 料

- ・豆腐 1丁 (下準備・5分程度茹でて、フキンで挟み、重しをして冷ましておく)
- ・メープルシュガー 70g
- ・レモン汁 大匙 2杯
- ・菜種油 大匙 1杯
- ・玄米 大匙 3杯 (12時間程度水で浸透したもの)
- ・卵 2個

作り方

- (1) オーブンを170℃に予熱する。
- (2) 卵(全卵)をミキサーに入れ、レモン汁とメープルシュガー、菜種油を加えて、1分程度攪拌する。
- (3) その中に、玄米を入れ2分攪拌し、2分間ミキサーを止め、更に2分間攪拌し、2分ミキサーを止め、2分間攪拌する。(攪拌3回する)
- (4) その後、ミキサーを2分休止し、豆腐を加えて1分間攪拌し、ケーキ型 16cmなど適当な型に入れる。
- (5) 予熱の終了したオーブンに入れ40分間焼くと出来上がりです。

ヘルシーで美味しい豆腐のケーキをお試ください。
(レシピ 渡辺千恵)

農のデータコラム★33

森林は人間に使われるための資材の自動販売機ではない。樹木の1本1本は私たちと同じように感情を持ち、社会的な生活をする生き物だから、よりよく共存する方法を模索していかなければと、『樹木たちの知られざる生活』という本でドイツの森林管理官が提起している。この本を読んでから、家から見える少し離れた所に生えるクヌギの木を見てなるほどと思った。今まで一本の大きなクヌギの木があると思っていたのだが、4~5本で1本の様な形をしていたのである。この作者によると、隣合わせの同じ種類の木は生存競争の為に光や水を争って奪い合っているのではなく、お互いに助け合っているのだと言う。太い木も細い木も仲間全員の葉一枚ごとにだいたい同じ量の糖分を光合成で作りに出すために、根で菌と共存しながら会話していると言うのだ。もちろん他種との縄張り争いがあったりするのだが、だからといって木々が密集しているからと間隔を広げ過ぎてしまったりかえって孤独になり長生きできないとことの方が多そうだ。そのことは人間の勝手な解釈であるのかもしれないのだが、現代の競争社会に警告してくれてはいないだろうか？競争社会は、ほとんどの人が敗者になるシステムで、勝ったとしても、ずっと勝ち続けられる人はいない。そうすると生きていく間中いつも憂鬱状態になりかねない。「社会の真の価値は、その中のもっとも弱いメンバーをいかに守るか決まる。」ということを守りながら、樹木たちは教えてくれているのではないだろうか？今の問題として捕らえると、北朝鮮に恐怖するのではなく、守ってあげるくらいの気持ちの余裕があってもいいのでは？

黒澤 太 Futoshi Kurosawa

◆虫はどこへ行ってしまったでしょう？

若い人は知らないかもしれませんが、昔の家では蠅取り紙はなくてはならないものでした。まだ蠅取り紙を使っている人がいますか？私は日本で見たことがありません。そして昔は車のフロントガラスにはいっぱい死んだ虫がくっついているのが普通でした。掃除は大変でしたよ。今は？あまりないでしょう。実際半世紀前と比べて虫の数は圧倒的に減ったのです。

あるドイツの昆虫研究会の調べによるとヨーロッパのあちこちで昆虫の数は二十年前と比べて80%も減少しました。80%！！虫の少ない世界！良いことですね？いいえ、良いことではありません。自然の悲劇なんです。昆虫は食物連鎖のきわめて重要な構成要素です。虫の減少は食虫性の野鳥や哺乳類や爬虫類の減少の大きな原因になっています。ツバメやヒバリやヒタキなどの数は世界中極端に落ちています。また私の子供の頃、夏になると畑のフェンスの支柱には必ずトカゲがとまっていたものです。今はいません。なお、ミツバチや蝶々だけではなくハナアブや蛾や蠅なども植物の送粉者として重要な役を担っています。虫は健全な生態系に欠くことのできない生物です。著名な昆虫学者エドワード・オズボーン・ウィルソンは昆虫と他の無脊椎動物を「世の中を営む小さなもの」と呼びました。

昆虫の悲惨な減少の原因は？やっぱり主に農薬と生息地の喪失です。人口増加と土地利用の激化によって他の生物の「居住空間」が狭くなってきています。温暖化の影響がまだあまり感じられていないのに、人間の活動のお陰で6度目の大絶滅がもう始まっているのです。人新世(人類が優占する新たな年代)へようこそ。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

..... お知らせ

○葉月満月 10/6 ●長月新月 10/20(土用入り)
10/4 中秋の名月 10/8 [寒露] 10/23 [霜降]

10月度定例会 10月14日(土) 18:30~

@永塚公民館(永塚253) *担当:山ちゃん田んぼ(山室)

◎田んぼの会: 9月18日(月)、稲刈り前の機械整備を機械小屋で行いました。(金井島は9/10) (石井)

◎大豆の会: 9月2日と24日に大豆畑の草取り、土寄せを行いました。

予告 総会・自給祭 12月10日(日) 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
10月8日、22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/バックシユトウベ IMAYA/えれんな ごっそ/がらんどろ/かふゑ・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/グリット/悠久庵/縁-えにし-ナラヤカフェ/ロココア