

あしがら農の会

通信 二〇一七年 十一月号

第186号 平成29年旧長月四日(2017.10.23)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。

山ちゃん田んぼの今年と来年(以降)

今年は、黒米をさよむらさきと言う中稲にしました。このことによって、猛暑の中で網かけをしなくて済みました。それまでは広～い田んぼエリアの中で早稲種を栽培していたのは山ちゃん田んぼだけだったので、四方と天井に鳥避けネットを張り巡らせないと『スズメ御一行さま! コメコメカーニバル会場はこちらです!』状態だったのです。しかも、ネットがうまく張れないとネットの上に居並んで、スズメたちは食べ放題。涙でした。

でも、今年は中稲にしたので、さとじまんと同じ時期に刈り取ることが出来、省力が2分の1になりました。これまで2回に分けて行っていた刈り取りと脱穀が1度で済んだのは嬉しいことでした。やった!

が! しか～し! 山ちゃん田んぼに新たな問題が! と言うのも、刈り取りが1回になったので、1度に干す量が増え、はざ掛けの脚や棹が足りなくなったのです。慌てて昼休みに代表山ちゃんが新永塚田んぼから借りてきてくれました。一件落着じゃん! と思いきや、数日後、今度は竹製のはざが強風や稲の重さで倒壊。これまた涙。

う～ん…そこで山ちゃん田んぼは考えました。そうだ! 金属製のハザ掛けを買おう! 少しずつでも! ということで、ただ今、500人の方に黒米を150gずつ買ってもらおうプロジェクト! を立ち上げ中です。これは来年には達成とはなりませんが、神丹穂のお飾り販売とともに目標達成を目指していきたいと思っています。どこかに中古品譲ってあげるよ～なんて話があるといいなあ。

(篠崎恵子)

新永塚田んぼ

9月末の週末に稲刈り、10月14日に最後の籾摺りを終え、今年の稲作も一段落しました。収穫量は、キヌヒカリ504kg、ヒカリ新世紀105kg、喜寿(モチ)138kgの計746kgです。今年、田植え後の補植に苦労したり、八月の天候不順があったりと出来高が心配でしたが、過去15年平均(757kg)並みの収量となりました。脱穀は10/7-9の三連休で行ないましたが、初日が雨で作業中止。二日目はハーベスタ大島の調子が思わしくなく、藁くずが機械に詰まり何度も作業中断する羽目に。三日目は、脱穀と籾摺りのふた手に分かれて作業しました。脱穀ではVベルトの破断が有り農機屋さんへ買いに走ったり、籾摺りでは脱穀不調で藁くず交じりとなった籾が籾摺り機に詰まってしまうたりと苦労続きでした。ヒカリ新世紀は、今年初めての作付けでしたが、食べてみるとふくよかな旨みがあり良かったと思います。畦で育った枝豆と一緒に美味しく堪能しました。我々が使った後で脱穀した方はハーベスタ好調だったと聞き、良く見たところ、空気漏れを防ぐためのテーピングが丁寧でした。テープの粘着度も違ったかもしれません。これを参考に来年は絶対好調で作業したいと思います。今年田んぼに参加してくれた若者から、来年、JICAの派遣でアフリカに行くと言いました。嬉しい知らせです。世界、そして将来に向かって大きく羽ばたくことを願っています。(井上 了)

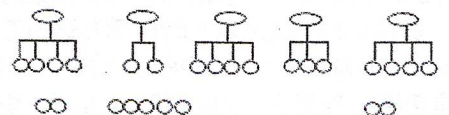
稲刈りが終わらない親子たんぼです

秋晴れのはずの十月の週末が、連続の雨で稲刈りが終わらず、収量のご報告ができません。そこで、親から子へ、子から孫への親子たんぼの近況報告を。

5家族子供17人でスタートした親子田んぼ。1歳で田んぼデビューした田んぼの末娘も今年で20歳になりました。田んぼの孫も9人となり、田植えや稲刈りの時は、3世代が大集合します。大人になって、家から出ている子どもたちも作業に帰ってきてくれて、頼もしい限りです。

カエルがびよんびよん跳ねて逃げ出す稲刈りの情景に、楽しそうな声が響きます。一番上の孫ちゃんは、早いもので来年小学校に上がります。親子田んぼの営みが、確実に次世代へと繋がっていることに、とても大きな喜びを感じています。あとは、残りの稲刈りが無事終了することを祈るばかりなのですが・・・ (諏訪直子)

「親子田んぼの系図」



緊急掲示板 お野菜購入の件でお問い合わせくださった方へ。改めてご案内しますので、石井(090-3502-1353)へお電話ください。

●欠ノ上田んぼ

田んぼの人影で静止していれば“かかし”、動いていれば“W 氏”に違いない。欠ノ上観音堂前の田への細道を下るにつれて、楽しさと覚悟が湧いてくる。しかし、仕事は厳しい。とくに、あの蒸し暑さの最中、専業の人が決して作業しない時間に全身で草を引き、呼吸を忘れて鎌を振る時、発狂して“シュレーゲルアオガエル”と絶叫したとしても許してもらおう。次に細道を下る時にはまたにこにこしてしまう。今日は何かあるのかな。

稲作は、西洋人を驚嘆させ、後に恐怖させた、今はもう無い昔の日本人の特性を形成した、最も重要な行為だったのだろう。共生的農法、細菌とカビ、プロトゾア、線虫、ミミズと小昆虫、光と水、振動、それらのオーケストレーションが育む作物。どこかを壊すと最終的に人間が壊れてゆく。自然にやさしい、フレンドリーとか最初に言った人、少し話を聞きたい。

自然はとくに人間を必要としていない。腸内細菌のプロバイオティクスに対して発酵培地としての水溶性食物繊維、プレバイオティクス。細菌と土壌、腸内細菌と食物繊維、その関係は基本的に同じ。英国人は、何を食べているかを教えてくれたら、君がどんな人間かを説明しようと言う。オックスフォードのエンジニア、ジョージ・デラウエアは人間の心が作物の発育速度に影響を与え、多く獲れると思っている人の作柄は多いのだと言う。辛い時には、米国のキャロル・ディッペ氏の唱えるレジリエント・ガーデナー、レジリエントとは復元力のことで、へこたれないという意味だと思ふ。人的行為によって自然はどんどん変化してゆく。意図的にテクノロジーで天候を変化させて災害を作り出す災害資本主義。百数十の特許がとられている現代。自然はとくに人間を必要としていない、ただ教えてくれるだけなのだろう。

稲作はボロボロの大人と元気を盗られて干からびた子供達のいやしとこやしになりそうだ。食べて体を動かし、そこから感じ取るものを大切に、人生最高の仲間と次の一歩を始めた。今日もあの坂道を降りてゆこう。(上野 博)



91歳の農業人

9月に訪問した山下良子

その人とは 2~3 年会っていなかったらしい。最初に会った時は 17 年前、その後時々顔を出してはいたが、以前「もう 88 歳だよ、百姓はずっとやるよ。」と云っていた記憶がある。今も畑を耕し里芋は 8 割予約でなくなると言うので私も予約した。今までも里芋の時期に会ったときはいつも予約していたのだが、貰いに行くのをすっかり忘れていた。今回は必ず行く!

私はイチゴの苗を見つけて、「余ったら苗を下さい。」と言ったら、「シカの餌を作っているヤツにはやらん。」と言われたが確かにそうだ。でも嬉しかった。ところが運転免許の話にはびっくり! 今年の 10 月で 91 歳になると言いながら、書き換えたばかりの運転免許証を誇らしそうに見せてくれた。ちょっと前に私の主人はもう一回書き換えたら終わりにしよう、と言っていたのだから...。「ええっ、90 歳で!」主人と二人で顔を見合わせました。

奥さんが亡くなられた時は落ち込んで、畑も少ししかやらず、元気さがなく「もう畑はやらん」と言っていたのだから。奥さんは昼食の時に突然テーブルに伏せこんだと思ったらそれが最後だったらしい。そして、部屋に掛けてあった全ての額が一度に落ちた。また、奥さんが作っていた苗が全て枯れた。今でも、その人は作った野菜を近所の方に差し上げたり、田んぼをやってはいませんが、田んぼの水路の管理を毎年しているのです。N さん、まだまだ元気で居て下さいね。時々顔を見に行きますから。

農のデータコラム★34

今年も美味しいお米が収穫できましたか? 収穫前に強い風で稲が倒されたり、雨が続きたりしましたが、大地と太陽と水に感謝! 神奈川県は昨年の米の収穫量で、日本で下から3番目の45位。44位の大阪、43位の山梨より1万トン以上も少ないのは意外ではないですか? 神奈川県内のお米の収穫量のランキングだと、1位は断トツで平塚市の2780t、これは全国で46位の沖縄県と同じくらいです。小田原市は僅かな差で厚木市の次で3位、あと4、5位に伊勢原市、海老名市と続きます。6位は意外にも横浜市で、日本最下位の東京都と同じくらいの660tです。こんな少ない収穫量の状況の中ですが、昨年2016年に県内で初めて「はるみ」という神奈川産品種が、日本穀物検定協会の食味ランキングで特Aを獲得しました。平塚市東八幡のJAグループの技術拠点でキヌヒカリとコシヒカリを交配、開発、育成された水稻品種で、湘南の晴れた海から名前が付けられました。ちなみに、県内の作付け面積の約7割は、1989年から県の奨励品種の「キヌヒカリ」、次いで、2004年からの「さとじまん」が続き、2015年からの「はるみ」はその後継種として、学校給食などを通じて、地産地消に推進されています。

キヌヒカリとさとじまんの比較はこちらへ
(神奈川県ホームページ内、「さとじまん」で検索)
・神奈川県の新しい奨励品種水稻「さとじまん(関東209号)」
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450008/p581250.html>

相馬 宏充

9月20日、小田原有機の里づくり協議会による長野県松本市への視察研修に参加してきました。

訪問先1か所目は、石綿薫さんの Happy Village Farm。石綿さんは、なんくる農園の松本さんが就農前に、自然農法センターでの研修中にお世話になった方。いってみれば、僕たちの大匠にあたる方です。現在は自然農法センターを退職され、ビジネスとして農業に取り組んでいます。トマト、カボチャ、キャベツ、大根、非結球白菜の5品目を主に栽培し、直売所などで販売。その他40品目くらいを自家用及び料理店への販売用として生産しています。主力商品はトマト。直売所だけでなく、農協にも普通に出荷するとともに、はね出しはジュースやケチャップなどに加工して販売。資料には「野菜の性質と畑の個性を活かして、営農が成立するよう手立てを実践し、経営を通して、たねも土も、野菜と人の関係もより豊かになるような物語を紡いでいくのが、当農園の自然農法」とあります。印象的だったのは、「雑草・緑肥の力を活かすこと」と「作物の亡骸を回していくこと」。土壌診断を活用し、必要な養分を過不足なく与え、土のバランスを良くしています。例えば、カリが多すぎるとマグネシウムやカルシウムが吸収されなくなるので、カリが過剰な時は糞を施用しないとのことでした。

2件目の訪問先は自然農法センター。最初は試験圃場の畑へ。キャベツを何十種類も試験栽培している様子は圧巻。その中でも丸種種苗の「YR 優緑」は初のワックスレスキャベツで、明らかに青虫の害が少なく驚きでした。同センターの栽培方法は、イネ科やマメ科の緑肥を挟んだ輪作で、少肥栽培が基本。ナスを同じ場所で15年間、人参を5年間連作する実験もしていて面白いです。ナスは連作障害が顕著ですが、人参は5年間連作しても問題ありません。品種は同センターの「ちくまの五寸」。間作にエンバクとベッチを栽培。同センターの種は、少肥栽培・自然栽培向きに開発されています。ここでも、土壌のバランスが大切との話がありました。

次に同センターの田んぼへ。試験的に除草をまったくしていないという場所を見ると、小さなコナギはあるもののほとんど雑草がありません。稲作にとって大切なことは「田植えの時に稲が喜ぶ土にすること」と「稲がやる気が出るタイミングに田植えをあわせること」。雑草を減らすためのポイントは、糞を上手に土に還元させることです。糞には力があるが、分解が不十分だと稲の根を弱らせたり、雑草(特にコナギ)の発芽を促進させたりします。糞の分解を進めるためには、秋起こしをなるべく早く行うことと、排水対策を行い土の水分量を適切に保つことが有効。このような雑草対策を「耕種的防除」というそうです。

朝早くから夜まで長時間の視察研修でしたが、盛りだくさんで、とても参考になりました。アレンジしていただいた松本さんと協議会の方々に感謝します。

9月20日、小田原有機の里づくり協議会主催の視察研修が行われました。今回の視察地は、長野県松本市の自然農法国際研究開発センター(以下、自然農法センター)の実験圃場、および、元自然農法センター研究員で、2014年から同市で就農された石綿薫先生の圃場でした。

自然農法センターでは、実際に水田に入らせて頂きながら、稲作のコナギを抑える方法について教わりました。コナギは生のわらが多く残っている水田ほど、多く発芽する性質を持っているそうです。田植え後のコナギの発生を抑えるには、稲刈り後、地温の高い秋のうちに田を耕して、次のシーズンまでに稲わらの分解を充分に進めておく(養分に変えておく)と良いそうです。湿田の場合は排水対策をしなければ分解は進みにくいようです。また、田植えの適期について、田んぼの地温が15℃を超えるのが目安!と教わりました。地温15℃以上で稲にやる気スイッチが入り、他の草との競合に負けにくくなるのだそうです。

石綿薫先生の農園(Happy village farm)では、露地畑とハウストマトの2か所を見学させて頂きました。主力品目のトマトとカボチャは、自然農法センターの種子ではなく、先生自ら育種されたオリジナル品種だそうで、私はそれを伺った瞬間、何か自分の中に意欲が湧いてくるのを感じ、参加させて頂いて良かったと思いました。カボチャは、栽培の時期が終わっておりましたので、生育の姿を実際に目にする事は出来ませんでした。緑色は寒さに強いサボイキャベツが栽培され、赤いキャベツは「キャンディーレッド」という品種がお勧めだと教えて頂きました。石綿先生の栽培方法の特徴と致しまして、①一年目に苦土石灰でpHを矯正することで圃場の微生物を増やす。②少肥栽培・・・少ない肥料で育つ品種の育種や、栽培中の畝間緑肥栽培や前作の茎葉の残りによる地力窒素の活用。カボチャは無施肥、秋作キャベツには窒素成分3~4kg程度の追肥のみだそうです。

石綿先生から頂いた視察資料より、一部抜粋させて頂きます。「100の畑に10の作物があれば1000通りの農法があるのが自然な在りよう。野菜の性質と畑の個性を活かして営農が成立するよう手立てを実践し、経営を通して、種も土も、野菜と人の関係もより豊かになるように物語を紡いでゆくの、当農園の自然農法。肥料を使う/使わない、またその種類、農薬の有無やその種類は、枝葉の話であり、その都度、作物と畑の自然が育ち、経営が続くかどうかの観点で必要なことをすれば良いと考えている。」紙面の都合で一部のご報告のみとさせて頂きませんが、大変有意義な視察研修でありました。自然農法センターの皆様、石綿先生ご夫妻、誠にありがとうございました。

石綿薫氏ブログ: <http://blogwatawata.blog.fc2.com/>

Happy Village Farm FB ページ: <https://www.facebook.com/happyvillagefarm/>

自然農法センターHP: <http://www.infrc.or.jp/>

秋にもおいしいヨモギ粉を使ったプリン

材 料 プリン 4 個分 (90g×4)

- (1) ヨモギの乾燥した粉 7g
(自然食の店にあり) 自家製も OK
(2) 熱湯 40cc (3) 本葛粉 35g
(4) 甜菜糖 50g (5) 豆乳 300cc

作り方

- (1) ボールにヨモギ粉を入れ、熱湯でねる。
(2) 別のボールに葛粉(必ず本葛)、甜菜糖、豆乳を入れ、よく混ぜて5分置く。
(3) (2)のボールに(1)を加えて、よく混ぜてから、中火で10分くらい、木べらで良くこねる。
(4) 型(湯のみなどでも代用可)に流しいれ、バットに並べ、氷と水を入れ、冷蔵庫で冷やし固めて、出来上がりです。

★春になったら、生ヨモギでもお試しあれ。ヨモギは、デットクスや老化予防にも効果があります。造血作用もあると言われているので、貧血の方もぜひ、どうぞ。(レシピ 渡辺千恵)

『夢が増えました』 久保寺農園 久保寺 智

今年「不耕起栽培や機械を使わない農業に興味を持っている」という方の農園訪問依頼がとても多いです。技術力や経験値の極低な、僕なんぞの所に来てくださるなんてとても光栄なことですが、やはり恐縮してしまう部分も少なくありません。現代は、IOTやICT、AIなどなど、テクノロジーの力によって、どんどん効率化やオートメーション化が進んでいる一方で、断捨離、ミニマリスト、B ライフ、オフグリッドライフなどの、ものを減らし、消費自体を少なくする分野にも注目が集まっている時代ですので、人力農業のようなものは、今の時代の流れとも相性が良いものなのかもしれませんね。来られる方は、半農半 X の生き方を模索されている方が多いですが、中には、生業として自然農のようなものに取り組みたいという方もいらっしゃいます。

現代は、人やお金をそこまで使わなくとも便利な道具やシステムを手に入れやすい時代ですので、多くを求めなければ、例え人力が主な農業だったとしても、それなりに生活していくことはできたりします。ですので、興味を持って来てくださっている皆さんには、是非、大型機械の入れづらいような耕作放棄地などを有効に使って、人力農で生活を作ってほしいなーと思ったりもしています。

ありがたいことに、現在、うちには定期的に来てくれている一人の研修生がいます。また、今後の研修希望のお話もいたりしていますので、そのように、うちの農園に未来の農ライフのヒントを見つけに来てくださる皆さんが、今後、それぞれの理想の農生活を描きやすくなるように、僕のできる限りの事をさせていただきたいと思っています。そんなこともあり、最近「今後、研修生用の住処や圃場を提供できるような基盤を整えることができれば良いなー」ということをもんもんと考えていて、人を受け入れるキャンパシティや仕組みの拡大を夢見ている所です♪しかし、そんな都合の良い物件や土地ってなかなかないものですね。地域の人や市役所に相談してみるも、自分の希望に合う話がすぐに見つかる訳なんてなく…(笑)まあでも、こういうものはすぐに整えられる筈もないでしょうから、気長に整えていけばいいかなと思っています♪じっくりゆっくと夢を追う時間もまた楽しいものだからね。

◆大豆と肉

日本人が一人当たり一年間に食べる大豆の量はおよそ12kgだそうです。日本人にとって豆腐、味噌、醤油などはなくてはならない食品でしょう。それらは皆大豆からできています。しかし先日読んだイギリスの新聞記事によるとヨーロッパ人の大豆の平均年間消費量はなんと61kgにもなるそうです。日本人の5倍?嘘みたいですね。ヨーロッパ人はこっそり山ほど納豆や枝豆を食べているのでしょうか?いいえそうではなく、このヨーロッパの統計には鶏や豚や牛や養殖の鮭などに飼料として食べさせている大豆が含まれています。肉を食べると間接的に大豆と穀物を大量に食べることになります。世界の人間の肉に対する食欲にこたえるため膨大な面積の土地が大豆やトウモロコシ畑になっています。それにより世界中の自然を荒廃させ動植物の生息地が喪失しています。我々人間はトンカツを食べる楽しみのため他の生きものからどんなに大きな土地を奪っていることでしょうか。しかし蛋白質をとるために肉を食べるのは大変非効率です。一塊の肉に含まれる蛋白質はその動物が摂取した蛋白質のごく一部にすぎません。直接に大豆を食べる方が圧倒的に合理的でしょう。家畜に大豆を与えるより直接大豆を食べれば、栽培のための土地が縮小され自然環境破壊を相当に防ぐことができるでしょう。ヨーロッパでは環境のために肉食をやめる人が多くなっています。ローストビーフ発祥の国であるイギリスでは動物質食品を全く食べない人(veganと言います)はもう50万人を超えているそうです。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

お 知 ら せ

○長月満月 11/4 ●長月新月 11/18
11/6(土用明け) 11/7[立冬] 11/22[小雪]

11月度定例会 11月11日(土) 18:30~
@ *担当:小麦の会(近藤哲雄)

◎大豆の会:そろそろ大豆の収穫期となりました。11月中旬から下旬と予想します。決まり次第、収穫日をお知らせいたします。参加よろしくお願ひします。(太田)

■ 総会・自給祭 12月10日(日) 曾我みのり館

◇小田原まちなか朝市 @平井書店駐車場
11月12日(日) 7時半~9時半

●小田原市農業まつり@小田原城址公園内二の丸広場
11月18日(土)・19日(日) 10時~15時

◇小田原まちなか秋の軽トラ市 @銀座通り南街区
11月26日(日) 10時~13時半

【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 ごうそ/がらんど/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ピンスピレ/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