

あしがら 農の会

通信 二〇一七年 十二月号

第187号 平成29年旧神無月十日(2017.11.27)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めました。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。

あじさい田んぼ

「最小限の手間で、おいしいお米を」がテーマのあじさい田んぼです。

今年は苗の出来が素晴らしく、皆さんに褒められました……が、良かったのはそこまで、一部は水面の藻(黒っぽいやな藻でした)で水温が上がらなかつたのか、弱っちい育ちでした。また一部水没して植えなおしました。

それでも秋になれば、一応穂も揃い、まあそれなりの穂とと思っていましたが、はざがけしてからが悲惨。「天日干し米」を狙っているのに、実態は「雨ざらし米」と呼ぶべき雨続きで、待てど暮らせど、乾いていく気配なし。

茎や葉はすっかりカビて、その間に雀の皆さんの絶好のお食事処となり、ハザの下には雀の落とした籾殻で白い筋をなしていました。悔しい――。

刈って20日後になんとか脱穀しましたが、結局乾燥機に入れていただきました。

去年も天気が悪く稲刈りは三度の仕切り直し。又今年も、お天気に泣かされる米作りでした。(瀬戸知子)

田んぼを続ける想いそれぞれ

10年ほど前に富士見小学校の5年生が授業の一環で梅の里田んぼに田植えにやって来た。鴨宮駅から電車を乗り継いで上大井駅。給食までには戻らなくてはいけないので田んぼ滞在可能時間は約1時間。準備万端整えて「さあ田んぼに入って！」と号令をかけるもみんななかなか「入田」出来ない。恐る恐る片足入れて「ぎゃ～何かが動いてるう～」予定時間をはるかにオーバーしてようやく植え始めた。後日いただいた感想文にも「入田」の様子を書く子が多かった事を今でもよく覚えている。まるで別世界、異次元に足を踏み入れるほどの感覚を彼らは味わっていた。そしてきっとその感覚はご飯を見るたび蘇る。我々には決して感じる事の出来ない感受性を彼らは持っていると感じた出来事だった。きっと彼らの脳裏、潜在意識にはそのときの体験が深く刻まれ残るんだと思う。我々の出来る事はそんな環境を用意して子ども達をそこに放り込む。あとは彼らが勝手に感じてくれる。今年もいっぱい子ども達も梅の里田んぼに足を踏み入れてくれ大騒ぎ！田んぼを続けるって大変だけど(特に今年の終盤は…)あの子ども達の元気な笑顔を来年も見たいから「よっしゃ～、頑張るぞ！」(梅の里田んぼ 今屋健一)

「舟原田んぼ一年生」として米作り

に参加しました。玄米食に切替えて十数年、自ら携わったお米を口にする日が来るとは思っていませんでした。知らない事ばかりの米作りは「何故」「如何して」の連続で、作業に欠かせない田靴の存在と構造は衝撃ですらありました。

ご存知の通り舟原田んぼは山間の傾斜の地にある故、田んぼ脇の側溝を流れる山からの澄んだ水は、大人の私も気合いを入れないと足を降ろせないほどの勢いある水量です。現に靴やバケツが流される場に遭遇しましたが、泥だらけの田靴が自動洗浄されてゆく様を眺めるのは単に楽しく、童心に帰る瞬間でもありました。とはいえ酷暑の中の終わりの見えない草取りに途方に暮れたり、ぬかるんだ泥の重さに閉口しながらの稲掛け補修、どの作業工程にしても独りでは到底埒のあかない事ばかり。如何に機械や便利な道具や快適な作業着が無い時代の先人達が大変な思いをして米作りを続けて来たのだろうと、想わずにはいられませんでした。そんな大変な作業も共にするお仲間の方達の存在と何気ないやり取りがあったからこそ続けてこれました。田んぼの先輩の経験と先導無くしては、今日の玄米おにぎりも無かつたんだと思うと同時に日本人が農耕民族たる所以を初めて意識した米作りでもありました。「美味しいとか美味しくないとかじゃなくてね、広がるの。お米を作っていた時の光景が走馬灯のように」と言い放った先輩の言葉が我が事に成りました。楽しく貴重な時間を共に過ごした先輩方に感謝です。(小泉知奈美)

田んぼの会報告

石井智子

田んぼ名 (代表)、広さ、メンバー数、栽培品種 (収量)、『一句・ひとこと』

親子田んぼ (諏訪間直子)、2反6畝、5家族と子ども家族が3家族、サトジマン (482 kg) アキニシキ (262.3 kg)、
『同じくらいの面積にそれぞれ植えたのに、収量の差ありすぎでした! アキニシキは、クロクワイに負けました (泣)』

あじさい田んぼ (瀬戸知子)、7畝、5人、さとじまん (342 kg (489 kg/反))、通信表紙をご覧ください

山北田んぼ (山下黎丈)、3反、9家族、光新世紀 (794 kg/2反) 喜寿もち (264 kg/5.5畝)、黒米・さよむらさき (168 kg/4.5畝)

やまちゃん田んぼ (山室光由)、1反5畝、7家族、さとじまん (450kg/反) さよむらさき (120,4kg/5畝)、
『本年は、スズメを見ないが、減収だ』

新永塚たんぼ (大瀬隆義)、2反、6家族、キヌヒカリ (504 kg/13畝) ヒカリ新世紀 (105 kg/4畝) 喜寿 (138 kg/3畝)、
『ハーベスターが不調でお米をだいぶ口スした。早めに刈り取って10月の雨の影響が少なく済んで良かった!』

梅の里田んぼ (今屋健一)、1反、今年は5名 (4大イベント (種まき40人、田植え50人、稲刈り20人、収穫祭) の時は子ども会等広く呼びかけをします)、里じまん (520 kg) 復興米・ひとめぼれ (14 kg) 餅米 (18 kg)、通信表紙も読んでください。

欠ノ上田んぼ (笹村出)、3反2畝、15家族、サトジマン (1600 kg/26.3a・反収608キロ) 喜寿モチ (300 kg/5.7a・反収526キロ)、『良き仲間 やり尽くしたる 欠ノ上』

子の神田んぼ/川上側 (井関大介)、5畝、5名前後、サトジマン (210 kg/0.5反)、「稲葉ふく 夏の風にも空音 (そらね) する 泥土 (うひち) にまろびつ 田に歌ふ声」

舟原田んぼ (石井智子)、2反6畝、12家族、さとじまん (1340 kg)、喜寿もち (55 kg)、『苗土準備から雨に泣かされとどめに台風の洗礼を受けもろもろ時空に試された1年 ありがとうございます』表紙も読んでね。

欠ノ上13番 (岡本孝伸)、8畝、家族3人+友人2名 (出られる時のみ)、サトジマン (348 kg (435 kg/反))、『田んぼの会8年目で、4箇所目の田んぼです』

坊所田んぼ (相馬宏充)、2反、一人、サトジマン (720 kg (360 kg/反))、『長雨に 台風が来て 稲折れる...』

船原/山室田んぼ (山室光由)、2畝、一人、喜寿もち (85 kg)、
『本年は、ブネツツ多く、多収量』

そらや田んぼ (加藤明)、2枚3反、2人、さとじまん、喜寿もち、紫黒米、あきほなみ (収量は問わずの家庭田んぼにて、計測不能)、『ヒエ落ちテ アト何年ノ 草抜キカ』

なんくる農園 (松本邦裕)、2反5畝、さとじまん (約6俵/反) 喜寿餅 (約5俵/反)、『今年は苗作りまでは順調だったけれど田植え後は水管理、除草もままならずの結果が現れました』

班目田んぼ (森田 進)、3.6畝、基本一人、うるち米 (約200 kg)、『お天気に 翻弄された 米作り』

子ノ神/吉宮たんぼ、9畝、サトジマン、喜寿糯ともに反収57 kg (籾摺りが全部は終わっていないため見込み)

◆共同作業: **機械整備** 2016年12月4日 (機械小屋/11名)・11日 (金井島)、2017年9月10日 (金井島)・18日 (機械小屋/14名) に実施。12月17日 (日) に次回機械整備を予定 (機械小屋)。勉強会 3月24日、6月28日 (18名) に実施。

お茶の会事業報告

桑原聖子

4月30日 (日) お茶摘み準備、区割り
5月5日 (金) お茶摘み 18グループ参加
生葉 122 kg
5月7日 (日) お茶摘み 17グループ参加
生葉 128 kg
5月13日 (土) お茶分配と持ち寄りティータイム 尊徳記念館にて
5月24日 (水) 草取り 7名参加
7月2日 (日) 草取り・整枝 19名参加
7月23日 (日) 草取り 15名参加
8月16、18、19日 紅茶のお茶摘み
8月20、22日 紅茶作業
8月27日 (日) 草取り・施肥 10名参加
11月5日 (日) 草取り・整枝 12名参加
11月26日 (日) 林道整備予定
※施肥はマグネシウムとそば殻を使用
※緑茶: 春先の天候不良により茶葉の生育が遅く、葉が小さかった。
※紅茶: 8月下旬でも茶葉が青々としていて水分も多かった。萎凋が難しかった。

・畑の会 報告

2017年11月 笹村出

○活動場所

- 1、舟原田んぼ下
- 2、欠ノ上田んぼ上下の3か所
- 3、笹村の畑

全体で1反の畑で活動をしている。

○活動内容 5つの部会方式

- 1、**タマネギ部** 部員数11名→今年度17名
2016.9月播種、11月苗定植、草取り各自、
2017.6月収穫(各自)一人300個程度
9/16.17播種、12/1~3定植予定
- 2、**小麦部**(旧小麦の会) 部員数5名/3畝
11/19播種、舟原田んぼの下
- 3、**ジャガイモ部** 部員8名 各自種イモを購入
2017.2月種イモ植え付け、6~7月収穫
- 4、**白ネギ部** 部員6名
2017.7月苗定植、8月草取り、土寄せ
- 5、**小豆部** 部員6名
2017.7月播種、8月草取り、10~11月随時収穫。
*来年度は未定。

○畑の会の来年度の新たな活動

虫の付かない、YR優緑 という品種のキャベツ苗を作り、会員への配布を行う計画。

小麦の会報告

機械小屋下畑 (8畝) 10名
2016.11.13 そば粕、鶏糞、耕運 →11/26 耕運・播種 →2017.1.7 麦踏、土寄せ →3/5 そば粕、草かき土寄せ、石窯ピザパーティー♪ →4/16 草取り →6/24 刈り取り、脱穀 (収量41.8 kg玄麦) →(冷温貯蔵) →11月製粉
来年度より場所を変え、畑の会の「小麦部」として活動します。(石井智子)

年月日	作業内容	参加人数	備考
2016年 11月9日(水)	収穫	8人	中止
11月13日(日)	収穫	12人	1回目
11月23日(水)	収穫、脱粒、選別	14人	2回目
12月11日(日)	選別		
2017年1月22, 23日	麹仕込み		
1月29日(日)	味噌仕込み		大豆75kg分
6月4日(日)	畑整備	11人	
7月8日(土)	種まき	17人	種まき後降雨なし
			害虫、害獣の影響か
7月17日(月)	苗床、ポットに再度種まき	6人	発芽悪い
7月22日(土)	摘心、定植	7人	まばら
8月5日(土)	摘心、定植	12人	成長に差がある
9月3日(日)	草取り、土寄せ	11人	この間、随時作業を行った
9月24日(日)	草取り、土寄せ	11人	鞘付きは良い

脱粒作業を行う。参加者は14名プラスお子さん2名。急遽20日に収穫し乾燥させていたが、乾いていないものが多く、全体の1/4くらいの脱粒だった。残りの3/4は機械小屋で乾燥させ、後日脱粒を行う。乾燥前で26kgだった。ということは、100kg届くか届かないくらいか？

豆腐用の選別を行う。8kg(乾燥後6kgを目論む)また来年の種大豆用に乾燥前12kgを確保する。今後、選別作業を経て来年1月下旬に味噌を仕込む。今年の厳しかった栽培状況を踏まえ、来年の方針を決めていきたい。(太田)

農のデータコラム★35 もう師走！年末まで何とか風邪など引かずに乗り切りたいものです。そこで「1日1個のりんごで医者いらす」にあやかるうかと！

りんごの品種数は、日本で約2,000種、日本の生産量6割近い青森県で約400種あると言われています。(実際栽培されている品種は約70種)私は日本がりんごの世界一の品種量かとかってに思いましたが、世界では約15,000種、ドイツでは何と2,400種と日本より種類も多く、ドイツ人はパイやジュースを含めれば一年間で一人あたり256個、32キロも食べるりんご王国だとか。(ドイツでも品種は減り続けているため、りんごの種を守るために950種類を植林している。)イギリスも種類は多いらしく、そもそもりんごの原産国はヨーロッパのスイス地方なのです。

では世界的にも最も生産量の多い品種は何かというと、1962年に青森県藤崎町で誕生したFUJI(ふじ)なのです。世界で何と年間生産量約1230万トン(青森県で44万トン)。これが日本の産んだりんごの世界一品種なのでした！ちなみに世界一重いギネス記録のりんごも青森産で、1個何と1.85キロだとか！では、皆さま、りんごを食べて、元気でよいお年をお迎えください！(余談ですが、世界のりんごの生産量では、中国がトップで、以下アメリカ、トルコ、ポーランド、インドと続く) 黒澤 太

冬は、低カロリーで暖か玄米シチュー

・材料(4人分)・

玉ねぎ 大1個、 ジャガイモ 中2個
人参 中1本、 旬のブロッコリー 適量
玄米ペースト大匙 2杯(100ccの水で溶く)、 豆乳 200cc

オーサワの野菜ブイオン(お好みの出汁でもOK)、塩、胡椒、その他コーンなど
1…ブロッコリー以外の野菜を、一口大に切る。

2…お鍋に、ジャガイモ、玉ねぎ、人参を入れて、ふたつまみの塩を振り、暫く置いておく。

3…ブロッコリーを色よく蒸し煮にする。生のコーンは、茹でておく。

4…(2)の鍋に、400ccの水、野菜ブイオンを加えて、弱火で1時間ほどじっくりと煮る。

5…100ccの水で溶いた玄米ペーストに豆乳をボウルで合わせ、火を止めた鍋にゆっくりと入れる。

6…よく混ぜた後、弱火で10分ほど加熱する。途中で、ブロッコリー、コーンなどを加え、塩、胡椒で味を調える。

※玄米ペーストの作り方:

玄米100gを洗って、12時間以上水に浸す。出来上がった150g(水を切る)の玄米に100ccの水を加え、ミキサーでペーストを作る(2分回して、2分休むを3回繰り返す)。

秋野菜は、じっくり火を通すことで、食材のうまみが増し、心も体も暖かいシチューが出来上がります。ポイントは、油もお肉も使わない低カロリーと、野菜だけとは思えない美味しさです。

(レシピ:渡辺千恵)

農家になりました

2010年欠ノ上田んぼメンバーになったことから始まった自給生活。だんだんエスカレートして?、この10月、ついに農家になりました。といっても、田んぼ1反、畑1反…3~4家族分のお米と野菜が出来るといった広さのごく小さな農家です。無農薬、無化学肥料はもちろん、落ち葉堆肥を積んで金肥を殆ど使わない作り方をしてきました。畑面積が広がったので12月にどれだけ落ち葉を積むことができるかが頑張りどころです。

農地を広くした理由の1つは、耕作放棄地を減らしたいという思いです。田んぼの石垣1つ1つ積み上げていった先人の苦労を無に帰したくない。経済農業としては成り立たないですし、たった2反なんて微々たるもの、よほどの物好きかもしれません。畑も効率だけを求めれば単一作物をどこかに卸すのが一番でしょうが、自分と数家族分の自給と思えば当然七色畑です。

農地は、農作物の生産だけではなく、環境のバッファ的役割をし、マイクロの気候も作り出しています。農地の維持に1番いいのは皆さんが自給農に取り組むこと、次は地域の食品を利用すること・買い支えていただくことです。

今のところ、数軒にお野菜を宅配しており、お米はまだまだあります。スーパーのお米に比べると高いですが、1kgのお米は6合ちよっと…お茶碗12杯。ぜひ地域の安心な農産物を召し上がっていただきたいと思っています。お問い合わせ、お待ちしています。 あしがらハーモニー畑 吉宮直美

総会・自給祭のご案内



あしがら農の会は今年で設立 24 周年を迎えました。毎年この時期に総会と自給祭を行っています。今年一年の恵みに感謝しながら、懇親を深めたいと思います。

みなさまふるってご参加ください。

日 時：平成 29 年 12 月 10 日(日)9:00~15:00
(総会および自給祭準備の時間を含みます。)

場 所：曾我みのり館 小田原市上曾我

参加費：大人 300 円 子供無料

持ち物：食器、飲み物、持ち寄り料理大歓迎！

タイムスケジュール

9:00 みのり館開館 準備開始

10:30~受付開始

11:00~総会、集合写真も撮ります。

12:00~自給祭開始 各会の紹介

13:30~ホールにてパフォーマンスも♪

ホール

《食と語らい・パフォーマンスの場》

- ★ (田んぼの会) お米の食べ比べ・お餅
- ★ (お茶の会) お茶の試飲
- ★ (大豆の会) 手前味噌比べ・豆腐販売？
- ★ (料理の会) シビエ大鍋
- ★ 各会の紹介

~~~お得意持ち寄り料理のご披露もぜひ！~~~

- ★ 最後は音楽パフォーマンス♪

### 会議室

《展示と語らいの場》

- ★ 農の会のあゆみ・生産者紹介・手造りの品の展示

- ★ 甘味処 ~お得意スイーツ持ち寄り大募集！

畑の会の小豆とササゲを使ったおはぎや沖繩風ぜんざいも登場予定です。

お楽しみに~！

### ◎味噌作り参加者の募集◎

今年も味噌作りの季節がやってきました。新しい畑で苦労して育てた大豆ですから、きっと素晴らしく美味しいお味噌になるはずですよ(^\_^)

畑作業に参加された方はもちろん！作業には参加できなかったけれど、味噌づくりに関心があるという方も、ぜひこの機会に挑戦してください。

- 基本は 1 口約 10 キロの味噌で、1 家族 2 口まで申し込みを受け付けます。
- 「10 キロは多い」という声も聞かれますので、今回は試験的に半口(約 5 キロの味噌)の申し込みも受け付けます。
- さらに少量で作ってみたい方も、何人かで 1 口作ることが出来るようグループ作りの調整をお手伝いするので、ご相談ください。
- 「味噌作りはやりたいが、麴作りは無理」と言う方もご相談ください。
- なお、全体の参加者数によっては、口数制限をお願いすることもあるので、あらかじめご了承ください。

◇日程：麴の仕込み 1月21日(日)

味噌の仕込み 1月28日(日)

◇参加費：

畑作業に参加した方は 1 口 1,500 円(半口 800 円)

味噌づくりのみ参加の方は 1 口 5,000 円(半口 2,500 円)

◇申込・連絡先：藤崎智子 TEL090-3819-3917

e-mail: tomokofujisaki@silk.ocn.ne.jp

【通信が置いてあるお店】ポタジェララ/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/かぶえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ビーンズピレッジ/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

### ◎味噌料理レシピ募集◎

「自分で作ったお味噌は美味しいから味噌づくりは続けたい。でも、お味噌汁もそんなに飲まないし、毎年お味噌が余ってしまう。」という方、けっこういらっしゃるようです。一方で、味噌の仕込み作業の「持ち寄り料理」で皆さんが持ってきてくださる味噌料理のバラエティと美味しさには、毎年驚きと感動を覚えます。せっかとお味噌を通じて集まった仲間です。味噌料理のレシピもシェアすれば、きっと楽しいですよ！パンやパスタを食べることも多い日常の食生活の中で、お味噌を上手に使いこなせたら、手前味噌の出番もグンと増えるかも！?

ということで、皆さんおススメの味噌料理レシピを募集することにしました。料理名、材料と作り方、エピソードなどもあれば教えてください。どんな形でシェアするのが良いのかアイデアがある方、一緒にこの「味噌レシピ」プロジェクトを盛り上げてくださる方も、ぜひお知らせください。お待ちしております。

◇宛先：藤崎智子 tomokofujisaki@silk.ocn.ne.jp  
〒258-0021 神奈川県足柄上郡開成町吉田島 725-3

### ~~~~~ お知らせ ~~~~~

○神無月満月12/4 ●霜月新月12/18  
12/7 [大雪] 12/22 [冬至]

●機械整備 12月17日(日) 9:00~ @機械小屋

\*\*\*\*\* HaRuNe パンまつり \*\*\*\*\*

日時：12/2(土)、3(日) 10:00~15:00 ※売り切れ次第終了

会場：小田原地下街「ハルネ小田原」

小田原市内外のパン屋さんが集まり、湘南小麦をはじめ、地場の食材をつかった素材、製法ともにこだわりの詰まったパンをお届け！

◇小田原まちなか朝市 @平井書店駐車場

12月10日(日)・24日(日) 7時半~9時半