

あしがら農の会

通信 二〇一八年 七月号

第194号 平成30年旧暦月九日(2018.6.22)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。

あしがら農の会の田んぼでは、5月後半から6月前半にかけ、各所で田植えが行われました。参加のみなさんより、レポートをお届けします。

6月3日(日)、舟原田んぼの田植えに参加した松本葵ちゃんより

梅の里田んぼの田植えに参加した高橋智子さん、明子ちゃんより

田んぼのおもいで

6月3日(日) 田んぼの祭



田植えの日(6/3)は

と〜ともいいあ天気でした! 横に
一列に並んで、田植えしました!

私の両隣りは、お友達と参加してく
いた、女性千〜(左側) 男性千〜

(右側)でした。田植えの最中、
皆みんなの話をめめが聞きます。

女性千〜は、今年も梅が〜と

作らそう! 男性千〜は

若いのに、魚好きの〜と
終わる頃には友達気分でした。



私(小5)はお母さんの友達にこそわかれ、お父さんと
お母さんと妹(小1)と4人で参加しました。最初田植
えをする時にどんなふうになるか分からなかった
のでドキドキしました。

植える時に、長ぐつで田んぼに入りました。田
んぼに入ると泥に足がうま、こうまく動けな
たです。そこではだしになりました。はだしの方
が泥から足がぬけやすく植えやすかったです。

靑空の中での田植えは気持ちよかったです。
植えた苗はもち米、かおり米、他はカリサドシマン
でした。他にもお米の種類は、300種類もある
そうびです。植え方は2〜3本苗をとって線の
交わった所に深く植え、水を入れた時に、流
れないように上から土をぬると教わりました。

植える時にこのような工夫があつておどろ
きました。みんなでお昼休憩。田植えをして、体
を動かした後のお昼ごはんは、とてもおい
しかったです。

午後からまた苗を植えるはじめましたが、疲れが
たまっているのが体が動かさませんでした。でも、
終わった後の達成感、大きかったです。

今回田植えをしてみようと思ったことは、お米が育つ
大きくなるまでには、沢山の時間がかかっている
のだと思いました。農家の方に感謝しながら食
べようと思います。

松本葵

5月27日、欠ノ上の田植えに参加して 窪倉正一

この日を、大人も子供も1か月前から心待ちにしていたが、とてもさわやかな風の吹く、天気の良い日でした。農の会初参加でしたが、すでに始まる田植えの列にするっと合流。まわりの方に教えて頂き、「きゃー、足が抜けないー！」とか「苗の根元におコメが1粒あるね」とか「終わったら沢ガゴりたい！」とか言いあいながらはじまりました。

最初は、アゼの上をチョロチョロ歩き回り危なっかしい子供と、田んぼの間を行ったり来たりしていましたが、実力ある大人たちが目を配ってくださり、とってもらった沢ガゴりかえるやトカゲを虫籠に入れたり出したり、管の中にいた立派なモクズガコを見せてもらったり、スコップで土手を切って水を引き込むのをやらせてもらったり、ヘビ好きの長男にヤマカガシ（赤と緑がきれいだった）を籠に入れてくれたり、にんにくやかぶや新じゃがを収穫させてもらったり、直接蜂の巣板の蜜をパンにつけて食べたり……。(手際良く植える6歳児と、黙々と肥料を投げる3歳児の姿。毒ヘビの入った籠をぶら下げ満足した長男と、にんにくを尻もちついてひっこ抜いた次男の、笑顔！)

昼すぎに作業はおわり、風の通り抜ける木陰のテーブルで談笑する方々を後ろから眺め、'真の大人'を見た思いでした。

(妻は、いろんな仙人がいたネ、と。) また思いがけない出会いも頂きました。最後田んぼにヘビを放したとき、こちらをふりむき暫く私たちをみつめ、きびすを返し泳ぎ去る水紋の美しさは、子どもたちに鮮明な余韻を残したようです。

皆様の見守りの中で、子どもたちの素直な心や行動をあらためて信じ、大きな安心を得られた1日となりました。ありがとうございました。

《田んぼの虫たち》

山北田んぼ 桑原 俊一

山北田んぼに参加して4年目になります。お米作りの楽しさと、自分で収穫したお米で炊いたご飯の美味しさ。これは止められませんね。元々、虫好きの自分として、もう一つの楽しみは田んぼに居る昆虫を愛でること。参加前は、田んぼなんて均一な環境だから大した昆虫はいないだろうと高をくくっていたものです。ところが、初めての田植えのこと。1cm位の白いブツブツが泳いでいて、なんと、これがコオイムシでした。幼少のころから図鑑でその存在を知り、ずっと会ってみたいと思っていた虫の一種です。もちろん実物を見るのは初めてで、予期せぬ出会いに興奮したのは言うまでもありません。

さて、コオイムシとは、漢字で「子負い虫」と書きます。すなわち子(卵のこと)を背負う虫という意味です。そう、白いブツブツは卵だったのです。面白いのは、卵を背負っているのはお父さん。お母さんは、お父さんの背中に卵を産み付けて、あとは知らんぷり。お父さんは、百個ほどの卵が孵るまで、責任を背負い続けるのです。この話を聞いて思うところは人それぞれでしょうね。少なくとも自分は心底応援しています。

昔は、至るところにいたらしいのですが、今や神奈川県では絶滅危惧種になっているとか。山北町の田んぼの自然侮れずです。卵を背負っているコオイムシが見られるのは田植えのころのみですが、虫自体は稲刈りのころまで観察できます。是非、ネット検索で形を覚えて作業の合間に探してみてください。

●第一回大豆の会活動報告(6月9日土曜日) 田辺博子

この日は第1畑の総世寺裏の畑の耕運とその向いの駐車場スペース作りの作業でした。今回初めての参加で、畑まで無事にたどり着くか心配でしたが、お寺の裏と分り易く、バス停からも近くてアクセスの良い場所で良かったです。

畑の耕運は全て耕運機で行い、あっという間に終わりましたが、駐車場スペース作りはなかなか大変な作業でした。長い間放置された管や木がジャングルのように生えているような場所を、刈払機で切り分けてやっと少し進める感じで、なかなか前に進みません。また、この日は朝から夏のような日差しで、立っただけでも体力を消耗する感じでしたが、みなさん汗だくで刈払機を駆使し、お昼前には目の前に広いスペースが誕生しました。これで車10台分のスペースができたとのこと。お疲れ様でした！

『山ちゃん田んぼ団』

七海 三千代

待ちに待った田植えです！毎年雨に見舞われる田植えですが、今年は2日間とも快晴！心地良い風が吹く田植え日和でした。この日のために粗起こしや土篩等様々な準備をしてきた甲斐があり、自然の恵みを感じながら賑やかな楽しい田植えになりました。

耕作をして田植えをするようになってから、毎年田植えの方法についてみんなで一緒に「どうしようか…?!」と考えながら田植えをしています。線を引いたり紐を張ったり、昨年は一列に並んで印付きの長い紐を使って田植えをしました。試行錯誤を繰り返していましたが、今年は最速でしかも苗が端から端が分かる美し田んぼになりました♪ 自画自賛ですが、山ちゃん田んぼ団に合う田植えの形になってきたのではと、田植えが終わった田んぼを見渡しながら嬉しくてにやけてしまいました。1日目は白米を2日目は黒米&神丹徳の田植えだったので、2日目の方がより美しいと思います。お近くにお越しの際は是非とも黒米の田んぼをご覧ください。

雨とお日さまと、天候に恵まれますように。

あじさい田んぼ田植え

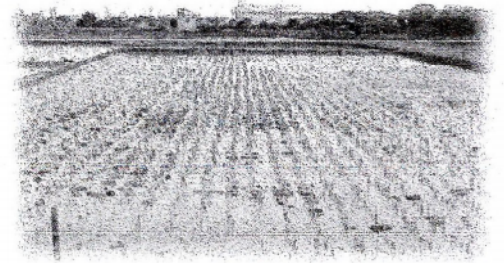
瀬戸知子

あじさい田んぼは、7畝という小さい田んぼにメンバー5人なので、他の田んぼに比べて作業量は少なく、怠け者向きの田んぼです。その名の通り開成町のあじさい祭りの会場の北端にあるので田植えとあじさい祭りが重なり、目の保養をしながらの田植えです(祭り会場に「あじさい弁当」を買いに行く楽しみもあり)。

従来は一日で田植え、が恒例でしたが、今年は諸事情あり、午前中のみ二日続けての田植えとなりました。

いやはや全く、楽だった～。半日だと疲れも軽い上にシャワーも昼寝もゆっくりできて…。二日目は土曜だったので4人のゲストの応援もあり、皆が3列づつ一回植えたらあつけなく終わり！ゲストの皆さん、物足りなかったことでしょう。

ま、しかし、楽だ～はここまでの話。メンバーの皆さん、これからはコロガシ・草取りの厳し～い！区画制ノルマが待ってますよー。



■保存は大変

相馬宏充

就農 5 年目になり、栽培技術も少しずつ向上してきたと思うが、ネックになるのが野菜の保存の問題である。今の時期は玉ねぎやニンニクの保存にいつも苦労する。最初の頃は小さいものばかりで、量も少なかったため、保存に悩むことはなかった。しかし、大きく良くできたニンニクや玉ねぎは、小さなものより乾燥に時間がかかるし、それが大量にあると保管場所にも困る。昨年は立派なニンニクがたくさんできたのだが、乾燥に失敗しほとんど腐らせてしまった。植え付けから除草・追肥など手間暇かけて立派なものできたときの喜びは大きいですが、それが売り物にならなくなった時のショックはどれだけのものか。貴重な労働時間を費やして、何も生産できていないと考えると、落ち込むばかりである。

玉ねぎは、収穫時に葉も根もつけたまま数日その場で干して、遮光ネットを張ったハウスで再度しばらく干して葉っぱがカリカリになったら、コンテナに半分ほどつめて保管している。コンテナ保存は良くないと思うが、結んでつるすような時間も場所もない。ニンニクもだいたい同じような方法。玉ねぎなどに比べると、人参や里芋のような冬の根菜はいいですね。大地が冷蔵庫のようなものなので、いつでも好きな時に収穫すればいい。そうは言っても、春先の端境期に販売できる玉ねぎやニンニクは貴重なので作らないわけにはいかない。来年は早生系を増やして早めに売り切る作戦にしようか。昨年は玉ねぎの苗づくりに失敗したので、良い苗ができればの話なのだが。

★畑の会(諏訪の原圃場 有機農業塾準備室) 杉山 剛

みなさまこんにちは、有機農業塾の報告をさせていただきます。

第二回は5月13日、内容としては苗の植え付け、前回植えたほうれん草、こかぶの雑草抜きです。トマト、ピーマン、なすに長ネギと一緒にコンパニオンプランツとして一緒に植えました。それと里芋の植え付けです。トマトの芽かきの方法、支柱の立て方、肥料のコツなど教えていただきました。改めて理屈も一緒に教えて頂き大変ありがたいです。前回セルトレイに植えてあったレタス、キャベツも畑に移し肥料をやりました。雨が降る前に無事おわることができました。

第三回までの間トマトの芽かき、かぶ、ほうれん草、ジャガイモの収穫を各自おこない、成長を見守りながら大変楽しく、美味しく過ごすことができました。

第三回(6月10日)はかぶ、ほうれん草、ジャガイモの収穫。少量ですがピーマン、なすも収穫することができました。前回植えたトマトたちの成長にあわせ支柱を強化しました。参加している方々を参考にさせて頂くことが出来るのは大変ありがたいです。面白いことに前回植えた苗の成長にずいぶん差が出てきました。これについてはぜひ各々のこだわりを聞いてみたいです。

昼からジャガイモの試食会が開かれました。これも大変素晴らしいです。十種類以上の味比べと意見交換はとても楽しく充実してました。非常に興味とやる気が湧きました。楽しく美味しく参加させて頂き皆様に感謝です。

●皆さんの作ったジャガイモ：キタアカリ、メークイン、タワラムラサキ、インカノメザメ、ダンシャク、シャドークイン、ピルカ、シンシア、アンデスレッド、マチルダ、ナガサキコガネ、ホッカコガネ、ハルカ、インカノヒトミ、レッドムーン、トウヤ。

●ダンシャクは保存性が良い。新聞紙に包んで、暗いところに置けば一年もつ。

●種イモは 1 ヶ月、雨の当たらない涼いところで、太陽に当て発芽させる。芽の数を調整して切り分ける。(ジャガイモ食べ比べ・メモ録：渡部 純一郎)

農のデータコラム★42 今年の夏は土用の丑の日が7月20日と8月1日の2回あります。土用の丑の日と言えはうなぎ！夏バテ予防に食べられるが、実は「うなぎ」の旬は秋から冬で、夏のは味が落ちる。江戸時代、その夏に売れないうなぎを何とか売るために「土用の丑の日うなぎの日 食すれば夏負けすることなし」と書いて店先に貼ることを勧めた日本初のコピーライター平賀源内が流行らせた名残とか？その日にうなぎを食べるには、日本の水産物で養殖率トップの99%以上を占める養殖ウナギの稚魚を昨年の11月頃から池に入れて養殖をしなければならぬのですが、それが昨年11月はわずか0.2トン。1年前の5.9トン、2年前の2.9トンと比べても非常に少なく、今年のうなぎは相当高い値段になりそうです。国内の稚魚漁獲量は、1950～60年代は200トンを超えることもあったが徐々に減少し、直近の2017年度は15.5トンとやく13分の1まで減少していて、2014年にはニホンウナギは絶滅危惧種に指定されています。日本は世界の4分の1を消費するマグロと同じく世界のうなぎの7割を消費しているため、世界から日本の業界や消費者の責任が指摘されています。

そんなうなぎですが、刺身で食べれないのは血や体の周りのヌルヌルに毒があるからで、目や傷口に入ったりするとひどい炎症を起こすことになり、万が一に天然のうなぎが採れたとしても、冷静に手をよく洗い、火を良く通してからお食べ下さい!!

(備考)うなぎは一般的に淡水魚として知られているが、海で産卵・孵化を行い、淡水にさかのぼってくる「降河回遊(こうかかいゆう)」という生活形態をとる。嗅覚は非常に優れておりイヌに匹敵する。徳川家康の時代は、干拓で湿地に鰻が多く住み着き、労働者の食べ物になり、値段もそばと変わらなかったとか？(黒澤 太)

◆干物の深い意味

小田原開きという言葉を知っていますか？カマスの干物の作り方ですが、小田原ではカマスの干物を加工する時、頭を残して背開きにするのが普通です。城下町小田原は武士の町で腹から切り開くと切腹を連想するので縁起が悪い事とされていたそうです。頭を割るのも同じような不吉な感じがします。

干物は日本のみならず世界各国で作られています。魚は早く腐るものなので、昔から魚の保存はとても重要でした。天日や風による干物作りは世界で一番古い保存方法だそうです。カトリック社会の国々では宗教的な意味合いもあります。イエスキリストが金曜日に殺されたので、昔からその追悼のため毎週の日曜日は肉を食べるのを断つことになっていました。それだけではなく、イースターの前の六週間(レント季節)の毎日同じルールが適用されていました。肉は食べてはいけませんが魚は冷血動物なので許されていました。冷蔵庫のない昔は新鮮な魚がなかなか手に入らない地域では干物は非常に重要な意味を持っていました。今ではこういうルールを守る人が少なくなっていますが、金曜日に魚を食べる習慣はある程度残っています。

無塩のタラや他の白身魚を浜辺の木製棚に置き、天日や風で乾燥させたものは英語で「stockfish」と呼ばれています。京都の名物の棒ダラと同じように料理する前に水に漬けて戻します(アイスランド人はそのまま食べますが、木をガリガリ齧っているような感じがします、日本ではコマイの干物がそうですね)。イタリアではタラの干物はバツカラと呼ばれています。私がよく訪ねるヴィチェンツァという北イタリアの町では金曜日は「バツカラの日」になっています。ポルトガルではタラの塩漬干物「バカリャウ」は有名です。世界中の干物を説明しようとするときりがないので、この辺で止めましょう。小田原のキリスト教者は金曜日に小田原開きを食べてもいいでしょうね。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

梅仕事がひと段落しました。梅雨明け後の暑さに備えて、青梅で梅エキス、←搾りカスでジャム、梅干し、香りの良い完熟梅で梅干し梅酵素、ジャム。樽をひとつ新調しました。今回は副産物の“梅酢”を使ったものをご紹介します。



じゃがいもと玉ねぎのサラダ

じゃがいもは洗って皮ごと茹で、串が通ったら皮を剥いて、みじん切りした玉ねぎの入ったボウルへ。熱いうちに粗く潰しながら玉ねぎとよく和え、梅酢、黒胡椒、オリーブオイル(or 太白胡麻油) シナモンお好みで。温かいうちにどうぞ。



ヒジキチャンプルカレー風味

豆腐は湯通し後水切りし、フライパンにヒジキと豆腐、彩りにシユレッドした人参や青モノ(あればコリアンダーなど)を入れて炒め梅酢とカレー粉で調味。ご飯やお弁当のお供にどうぞ。半熟ゆで卵を添えて召し上がれ♪

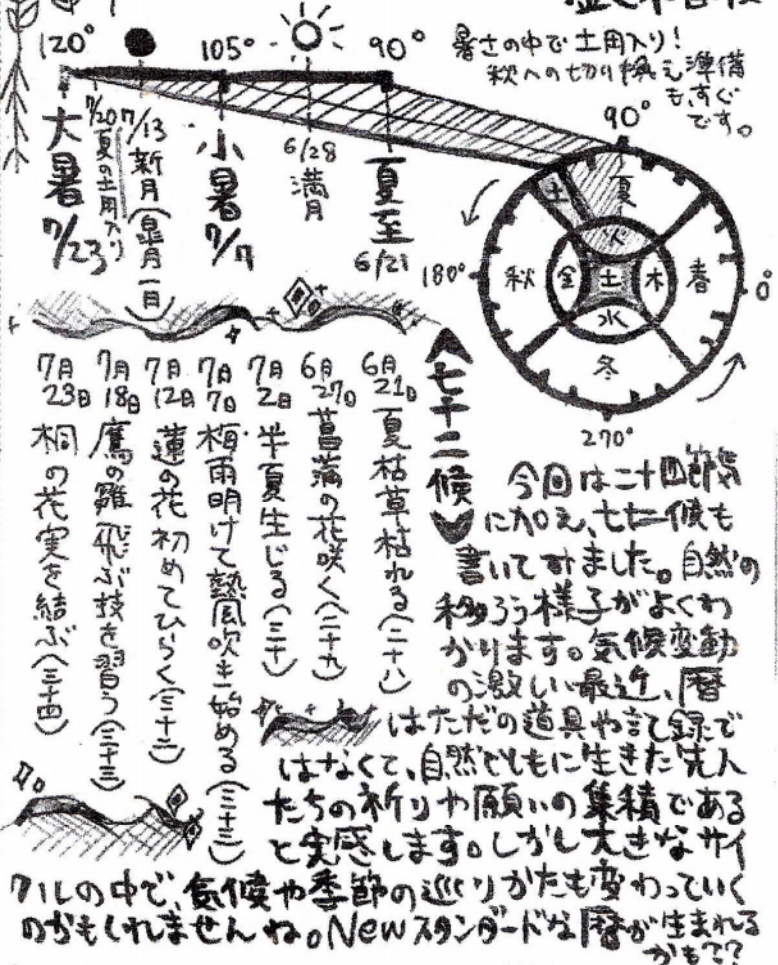


常備菜に自家製「紅生姜」

洗って汚れを取った生姜をスライスもしくは千切りにし、煮沸消毒した瓶へ。被るまで梅酢を注ぎ入れ一晩おく。おにぎりの具に、お好み焼きのトッピング、そのままでも美味しいですよ。新生姜や茗荷もオススメです。

(舟原田んぼ組 2年生 小泉知奈美)

和暦時報 by atelierkma 鈴木香波



通信が置いてあるお店

小田原駅西口(新幹線口)より徒歩 3 分の城山郵便局前で、居酒屋“しずく会”を営んでおります、江藤と申します。地の食材と全国の日本酒を主体とし、ゆったりとした雰囲気でお酒と会話を楽しむ店作りを目指し昨年 11 月に開店致しました。少しずつリピートでいらっしゃるお客様も増え、また男女比が半々なものこの店の特徴にもなっております。

食材は、特に魚と野菜は地ものにこだわり、魚は早川港、野菜はあしがら農の会から仕入させていただいております。根守さん、相馬さん、吉宮さんには毎度新鮮な野菜をご提供いただき、時には調理方法などもご指導いただき、大変感謝しております。たとえば①人参の葉を使った“人参かき揚げ”、②いちょう芋のねぎ焼き、③ネギ根の素揚げを載せた“里芋の揚げだし”、④かぶの鯛だし煮、などなど、季節ごとの人気のメニューが生まれております。最近では新鮮さを生かした“とうもろこしの素揚げ”も始めました。また白味噌とマスカルポーネチーズで和える“野菜サラダ”には、かぶやキュウリを始め多くの地の野菜を利用しています。

まだ開店して 7 ヶ月ですが、農の会から提供いただく野菜を土台に季節感の溢れるメニューを開発するのも楽しみの一つです。これから秋にかけてまた多くの野菜がでてくるので、いろいろな情報をいただきながら、新メニューをお客様に提供していくつもりです。地元野菜との説明は、大いに料理の付加価値やお客様の満足度を高めるものと信じております。

今後とも美味しい野菜を、あしがら農の会からご提供いただくことを楽しみにしております。またお近くにいらしゃった際には、是非お店にお立ち寄りいただければと存じます。今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

しずく会代表 江藤雅弘 (小田原市城山 1-6-33)

☎ 0465-43-8542 shizuku.odawara@gmail.com
17時~23時、日・祝・第一月曜、定休

お知らせ

- 皐月満月6/28 ●水無月新月7/13
- ・7/20土用の入り ○水無月満月7/28(皆既月食)
- 7月度定例会** 7月14日(土) 18:30~
- @尊徳記念館 301号室 *担当 お茶の会(桑原)
- ◎田んぼの会**
- 7月4日(水)13時~ 田んぼ勉強会(穂肥、干しについて)
- 指導:岡野英明さん(農業技術センター) 問:笹村
- ◎大豆の会**
- 7月14日(土) 9時~大豆種まき @第1畑ソーセージ
- 総世寺(久野3670)裏、★あわせてメンバー募集中!
- 問合せ先 太田洋和 orih6336@i.softbank.jp
- ◎畑の会**
- 7月16日(日)9時~ 佐倉朗夫先生(明治大学黒川農場)講義 @小田原フラワーガーデン (問:笹村)
- ・諏訪の原畑部 第4回作業(人参種まき、ねぎ定植)
- 《小麦部・報告》 6/8小麦刈取り、ハウスにて乾燥、
- 6/14脱穀、収量:玄麦107.3kg(ユメチカラ、
- 舟原畑85.8kg+笹村畑21.5kg)
- ◎お茶の会**
- お茶畑整備、6/24(日)、7/29(日) 9時から(桑原)
- ◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場
- 7月8日(日)、 22日(日) 7:30~9:30

【通信が置いてあるお店】ポタジエララ/カフェブラスサム/バックシュトゥーベ 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/ビーンズブレッジ/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/グリュット/悠久庵/縁・えにし・ナラヤカフェ/ロコモケア/いゆいゆ/しずく会/ルネス