

あしがら 農の会

通信 二〇一八年 八月号

第195号 平成30年旧水無月十三日(2018.7.25)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67★

わりいしがきたなだ
「船原ため池と割石垣棚田」 南足柄歴史同好会 会長 内田 清さん

1. 「ため池」は空っぽだった

今月(7月)の西日本豪雨で溜池の決壊災害が報道されたので、13日に、足柄平野に残る唯一の本格的溜池である「船原ため池」を訪ねてみた。

僅かな水草が顔を出している水面上の、1.8mの石垣に付けられた3段の排水口が露出していた。二段になっている西部の給水管の様子から見ても深さ数mの貯水がされているとは感じられなかった。しかし、「大石ヲ重畳シテ造」った、高さ約10mの土堤は、厚みが約8mで頑丈に見えた。

2. 「久野邨地誌略」の溜池

小野薫氏蔵の明治10年代作と見られる「久野邨地誌略」によると、表のように船原には溜池が三つあった。

船原の溜池 間をm換算

番	所在地	東西	南北	深さ	築造年
1	南船原二	72.8	38.2	6.4	万治年間
2	南船原一	50.9	21.8	5.4	慶応2年
3	南船原一	87.4	21.8	4.5	慶応2年

1番が現存の「ためいけ」で、2・3番は無くなった。3番が又渡橋へ下るバス道沿いにある、広域農道が南北に横断している。

3. 日陰堰と広まった棚田の不思議

「ため池」の水源は「日陰堰」で、上川原橋上手の久野

川から取り入れる。この用水路は6町4反歩余の水田と南船原の用水となり子の神で久野川に落ちる。

しかし「ため池」より高所にも棚田があり、2・3番の溜池が無くなった現在でも、古い地図で畑や果樹園だった所までが美田となり、雑草地が見えない。今時の不思議である。

4. 割石垣棚田の美観の芯にあるもの

船原の四ツ谷橋から荻窪へ走る車は多い。有名になった荻窪用水では、溜池も水田も無くなった。しかし船原では「ため池」が空でも細い水路を用水が豊かに流れる美田を観ることが出来る。

此処の棚田の特色は「割石垣」にある。普通の棚田の「罎土手」の斜面の面積にまで苗の植え付け面積を拡大する「極限水田化」理論と集石・石積みでの労働の成果を挙げた先人の努力が受け継がれて、漏水防止と美観を形成してきた「住民力」に注目したい。

「ため池」を産業遺跡とする運動も行われているが、学校プールのない時代、小学生の水泳指導にまで活用された「ため池」は「割石垣の棚田」と併せた誇るべき「文化遺産」であることを強調してまとめとさせて頂く。

南足柄歴史同好会 会長 内田 清

☎ 0465(74)2505

*編集者注: 記事を掲載するにあたり、「ふねはら」の漢字表記について筆者にお伺いしました。現在、地域では「舟原」が用いられ、地図表記もそのようになっていますが、「久野邨地誌略」では「船原」と記録されているということなどを考慮し、氏原稿のままで掲載しています。

これまでの活動をまとめると、4月にほうれん草とカブ(白、紫)を播種し、カブは良く出来たが、ほうれん草は時期が少し遅くてほぼ失敗。セルトレイに種まきして各自持ち帰ったキャベツ(YR優緑)はほぼ発芽失敗。レタスは人によって発芽し生長したが、全体的には失敗かな。5月はナス、中玉トマト、ピーマンの苗を植え、里芋の種芋を植え付け。草抑えに剪定屑チップを株元に敷いた。6月は雨予報で中止。果菜類の芽かき、追肥、草取りは各自でやっているため、生長や実付きに差があつて勉強になります。雨が降らないので、全体的にトマトは好調、ナスは苦戦です。

今回7/16は、ほうれん草とカブの跡を片付けて、人参の種まきとネギの植え付けを行いました。人参は楽しさも求めて、基本の黒田五寸人参(橙)、金時人参(赤)の他に黄色い人参も加えた3種。毎日朝夕担当を決めて水やりしているが、一回も雨が降らず猛暑が続いているため、無事発芽を祈るばかり。例年なら梅雨明け間際で雨がかなり降る時期なんです、あてが外れた。。。ネギは一本深ネギと小田原の地ネギ(葉ネギ)。こちらは大丈夫そう。次回8月は、一本ネギと里芋の追肥土寄せ、人参の草取りと間引き、と比較的軽い作業の予定です。

ここまでを振り返ると、購入した苗を植えて育てるのは失敗が少ないですが、種まきからは予想以上に失敗が多い様です。もう少しリスクを下げるように、作戦の見直しが必要かな・・・

7/16 佐倉先生の有機農法のお話を聞いてきました

前田ゆきの(子ノ神田んぼ)

「畑、やりたいなあ」と小田原に引越して1年。昨年は何んやかや忙しかったのと庭の植生の移り変わりを眺めて終了。その合間に、「耕して、肥料入れて、育てるってどうなの?」「そもそも栽培したいのかな?」「できるだけ自分で食べる分を自然に即して育てたいんだけど、畑を借りてそれできる??」と自問すること数度。結局、今年になって畑を借りることにしたのですが、「空いたよ～」と言われたのが7月上旬!前置き長くなりましたが、これはいいタイミング、なにかヒントがあるかもしれない、と参加しました。

今回、「農業」(なりわい)でなく、「栽培」(技術)でなく、「農法」としたのは、生き方も反映する、というお話にまず、ほほお!自然をお手本に、多種多様な生物や植物(作物)が共存し、循環をつくる。だけど、里山は本来起こる植物の遷移を止めて活用している、というお話も興味深く、手をつけられない自然もあるけれど、人の手が加わることで共生になるんだ!、ということにも気づきました。しかし、手をかけすぎて肥料を多くしたりすると、作物が簡単に栄養を摂取して、土も育たないとのこと。それを聞いて、人がサプリメントを摂る姿が浮かびました。実はワタクシ全体の仕事をしておりまして、そうか、人のからだと同じように接すればいいのかな、と思った次第。それぞれの特性をみて、知って、少しだけお手伝いする。それならできるかも!ぼちぼち家庭菜園スタートです。

農のデータコラム★43 今年の夏は相当熱くなりそうですね～。

必ずや水分補給が必要ですが、その飲料容器、ビール以外はほとんどがペットボトルと言っても良いのでは? ◆透明で軽くて便利なペットボトルの歴史は新しく、日本では1977年からしょうゆの容器として使われ、その後1983年から日本コカ・コーラ、1985年からはキンピラレヅジが1.5リットルペットボトル入り飲料を発売開始。1996年の規制緩和で500ミリリットル以下の小型サイズも解禁され、一気に飲料容器はほとんどがペットボトルになりました。◆近年の世界での消費の加速は著しく、2006年に年間3000億本だったものが、2016年には4800億本に増加(一分間で100万本、1秒で1万5千本も作られている!4800億本をもし横に並べると地球2400周できるそうです)。◆そんな莫大な量ですからリサイクルされているのかというと、2016年で半分以下くらいが再回収されているが、ペットボトルとして再生されるのは6.6%しかなく、あとは(他のアジアの国の?)埋め立て地へ行くか、一部は海洋に廃棄されてしまっている状況だとか!リサイクルすると、きれいな透明にならないこととさらに石油を消費してしまうコスト高の悪循環になっているのが現状なのです。◆しかし、たとえば新しいコンビニで売っているペットボトルのお茶を買った場合、そのお茶自体の原価は、たったの5円で、ペットボトル材料費が1円、その原料からペットボトルを成型する費用が9円、お茶メーカーがボトル詰め全国に出荷する費用が60円、コンビニでの家賃、冷暖房や照明などの電気代が30円、期限切れの商品廃棄リスクとして30円、メーカー、卸業者、コンビニの利益が15円で合計150円とすると、お茶1本一回飲むための便利さの為に再度80円くらい石油を消費していると言えなくもないのでは?ホワイジャパニーズピープル?お茶一杯くらい急須で入れろ?? (黒澤 太)

◆初めてのホームステイ受け入れ♪

今年のGWのこと。友人の友人の知り合いの友人?くらいのつながりで、オパリンさんとマチルドさんという2人のフランス人女性が我が家に2泊3日で滞在。オパリンさんは農業高校の教師ですが、生徒たちにフランス以外の国々で農家実習してほしいという思いで休職し、受け入れ先を開拓すべく世界12ヶ国のアグロエコロジカルな農家や農学校を自費で訪問しています。マチルドさんは駆け出しの農業ジャーナリストで、農業ジャーナリストとしても活動するオパリンさんのプロジェクトを直近で知り共感し、日本の旅に合流。2人は農作業を手伝うから宿と食事は提供してもらうスタイルで、収穫や種まきを手伝っていきました。オパリンさんは滞在する先々でビデオを作成しYouTubeにアップしています。つ・むぎでの様子はこちら→

<https://youtu.be/cqr4x1e1uGQ>

我ながら英語がめっちゃくちゃで、勉強し直したくなっています。どなたか野菜セット(2000円相当)と交換で^^英会話を教えて下さる方、いらっしやらないでしょうか?ご連絡お待ちしております^0^

Email: tumugi@mk.scn-net.ne.jp
(有機農園つ・むぎ いのうえまさよ)

《田んぼの生き物たち2》 山北田んぼ 桑原 俊一

田んぼの生き物の代表と言えば蛙ではないでしょうか。東京オリンピック前後に関西で過ごした幼少期には、田んぼで蛙釣りに夢中になっていたものです。まず、ヒエをできるだけ長く折ってトリミングし、穂先を5mmほど残して釣り竿を作ります。そして、穂先を蛙の鼻先で揺らすと、虫と間違えて飛びついてくるのです。これで立派なトノサマガエルが面白いように釣れました。ところが、現山北田んぼでは、たまにツチガエルを見るもののほとんどが小型のアマガエルで少し落胆しておりました。

そんな6月のある日金井島で、憎つくきコナギ退治を酷暑・高湿・深い泥と格闘していた時のこと、遠くから「桑原さん」と呼ぶ声が。重い脚を引きずりながらたどり着くと、なんとそこにはトノサマガエルが鎮座しており、感動で汗も疲れも吹っ飛びました。よ〜く探すと更に数匹確認でき、生息しているのは確実のようです。

ネットで調べると、神奈川県に居るのはトノサマガエルではなく、そっくりで別種のトウキョウダルマガエルだとか。しかも、神奈川県では絶滅危惧第Ⅱ類(近い将来における野生での絶滅の危険性が高いもの)に挙げられるほど減少しており、とってもラッキーな出会いだったのです。減少の原因は「乾田化と用水路のU字溝化による越冬環境の減少」とされています。同様な理由でツチガエルも減っているとか。金井島はこのような蛙たちが生息できるアツパレな環境であり、その原因がどこにあるのかとっても興味のあるところですよ。

お米作りの話 * 小林 菜香

初めての投稿になります。
野菜作り大好き・田植え
大好きな小林菜香です。
横浜在中です。5/2(水)の田植えのお手伝いから参加し始めました。

みなさんどうぞよろしくお願ひします
7/4(水)の稲刈りでは、稲全体(※1)に効く期間として、穂(※2)に効く期間があるということを知りました。ダイミシカや、稲の様子を見ながら整するんだなと思いました。

また、この日は田んぼに小さいカエルがたくさんビョコビョコ飛んでいたのが可愛くて印象的でした。

人間が活動するエネルギーの根源となる「金」は、そのベースとなる「土」を育てるのに携わる作業には、ずっと関わってたいと思います。

プロフィール
1986年8月生まれ
趣味: ギター、音楽、好きな食べ物: 焼き鳥、スイカ
好きな作業: トイレ、掃除機、洗濯機
よろしくお願ひします。

初めまして、重久真季子と申します。4月に関西

から小田原に引っ越してまいりまして、知人の紹介であしがら農の会を知り、大豆の会の種まきの日に初参加させていただきました。大豆からお味噌を作ると伺って、小さい頃に祖父母の家でお味噌作りをした思い出がよみがえります。

7月14日は最高気温 34 度まで上がったとてもいいお天気でした。私は、耕された畑に80cm 間隔でポールをうち、それに種まきのガイドとなるリード線を張って、それに沿って種をまく、といった工程をメインにお手伝いしました。はじめは意気揚々とポールを打っていたのですが、気温がグイグイ上がっていくにつれ、汗ダクダク。そんな中いただいた、大豆畑のお隣で育てられた有機トマトやきゅうりの美味しさに感動し救われました！こんな美味しいご褒美をいただけるのなら頑張らねばと、総世寺、諏訪の原、欠ノ上の3つの畑を、次々に移動して種をまいて回り、最後、諏訪の原の畑のネット張りのお手伝いに戻った頃には、もう夕方になっちゃっていました。疲れはしましたが、ステキな方々と大自然の中で過ごせて、身体とココロ(と、おなか)が喜んでた贅沢な1日でした。

土いじりは昔から好きでしたが、これまではなかなか機会に恵まれず…でした。なので、小田原の大自然のなかでの時間は、有難く思います。美味しい大豆、美味しいお味噌ができる予感のワクワクで、これからの小田原ライフも楽しみです！分からないことも多くご迷惑をおかけすることも多いかと思いますが、今後ともどうぞよろしくお願ひいたします。
(重久真季子)

こんにちは。かねてより農の会の活動にとびとびで参加

させていただいております、早瀬龍海(たつみ)です。毎日、高温注意報が発令の最中、皆さまいかがお過ごしでしょうか。「もう勤めてもらわなくていいよ」と、まあなんともテンプレートな表現で元勤め先を建前上自主退職し、あー人生ヒマになっちゃったなー、そうだ農でもやろうかと、なんとも行き当たりばったりな次第で、7月より中井町の炭素循環農法の農家さんの元で研修を受けさせてもらうこととなりました。元々、農には興味があったのですが仕事の関係で、畑を持って兼業で、とまではいかず農の会や家庭菜園程度で満足していたのですが、これを機に農家資格を取得してみようと思込んだ次第です。炭素循環農法は以前より知人に話を伺っており、土と光・水と植物の力だけで野菜を作りあげることに、功利至上主義的な社会・農業への反抗、あるいは将来的な自然回顧主義の到来を感じ選んでみました。

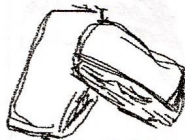
先々、当国は生産需要の頭打ちが起き、国際競争力を失い輸入力の低下・食料供給率の低下が起きるのでは。あるいはこのままでは農と食が切り離され、宇宙食のような食品がスーパーを跋扈してしまうのでは。子供達は魚=切り身のように野菜がパック詰めされた状態で栽培されているという認識を持つのではないかと。ある日、大地震でインフラシステムが崩壊して、いきなり黄金伝説のような生活が始まるのでは。国内余剰地が増え続け外国人に買い占められ実質支配されてしまうのでは。あるいは…などと時たま危惧する日々の中で農という分野が、かつてこの国で担っていたファクターを、かつてこの国がそうであったように一億総農家へと、引き戻すことが出来ないかな、なんて1ha よりもちっぽけな夢を抱きつつベランダでシコシコ鉢植えを増やしながらか、とりあえず自分がならないことにはね、と研修に通う毎日を過ごしています。まだまだ若輩者でございますが暖かく見守っていただけたら幸いです。(はやせたつみ)

連日猛暑が続いています。ここ数日は”命に関わるレベルの暑さなので躊躇なく冷房を”とラジオ放送でもかつてない呼びかけを耳にするようになりました。

冷房を有難く感じつつも、暑さの中で適度に動いて汗をかき、桑や梅酵素ジュースで喉を潤し、西瓜やトマトなどの夏野菜を欠かさず、で体調維持している近年です。

スーパーには年中出回っていますが、やはり今の時期にこそ食べたい…で、夏はきゅうりのサンドイッチ。

1人分に冷やしておいたきゅうり1~2本をスライスして塩をまぶしておきます。



食パンなどにマヨネーズやバター、粒マスタードをお好みで塗り、きゅうりから出た水分をしっかり拭き取り、パンに挟む。出来ればパンよりもきゅうりスライスが多めがオススメ。



食べやすく半分に切り分ければ断面の緑が目にも美しく食欲をそそります。きゅうりのお供に茹で卵やツナ、蒲鉾などもおためしてください。(舟原田んぼ組 小泉知奈美)

◆肉食問題

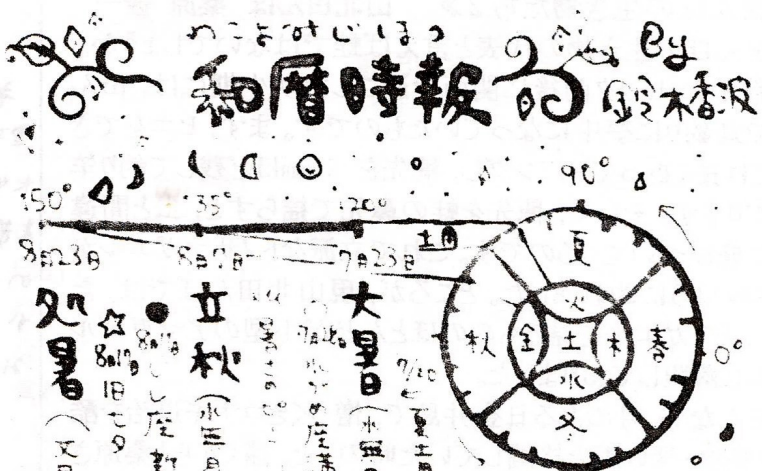
今日の夕食に何を食べますか？鶏肉？豚の生姜焼き？ステーキ？やはり日本人の食生活は昔と違って肉をたくさん食べていますね。残念なことに肉食中心の食生活はこの地球の自然界にとって、とても有害なことなのです。去年の11月の号にこのような問題について書きましたが、最近出版された専門家のレポートにはもっと詳細な情報が述べられています。畜産に使われる農地は世界のすべての農地の83%に当たりますが、人間が消費するカロリー量の18%しか供給しません。肉を止めて植物性の物ばかり食べることになれば農地の面積を76%減らすことができます。それだけではなく農業による温室効果ガスの排出や汚染を半減できるそうです。

家畜に大豆や穀物などを食べさせ肉を産することは非常に効率の悪いやり方です。植物タンパク質を動物タンパク質に変えることによってその栄養価の大部分が消えてしまいます。世界中で大豆の生産のために森林やサバンナや湿地帯が破壊されていますが、それは主に家畜の飼料のためです。大豆を家畜に食べさせず直接食べたら、もっとずっと少ない大豆の量で同じカロリー量が賄え自然破壊を極力減らすことができるでしょう。

放し飼いにして家畜を育てると環境被害はもっとひどくなります。牧草を肉に変えることは非常に不経済なことです。世界中で放牧に使われている土地の面積は作物生産に使われている土地の二倍になりますが、人間が食べるタンパク質のわずか1.2%しか供給していません。少ない肉の量を作るために膨大な土地が自然界から奪われています。確かに牧草地が作物生産にふさわしくないことは多いのですが、自然な状態に戻せば、放牧のために破壊された豊かな生態系を立ち直らせ、大気から二酸化炭素を大量吸収できるでしょう。このようにすれば、最近の生物大量絶滅もある程度抑えることもできるかもしれません。

では皆様、今夜の食事を楽しんでください。

Paul Courtney (ポール・コートニー)



土用入りし、体調など崩れていませんか？土用を修正する時です。体も、住まいも、人生も。次の季節の準備をしましょう。そして立秋!!秋のはじまりです。新暦では8月17日、和暦では文月7日が七夕の節句です。本来の七夕である。この時期は内まかせで天の河がよく見えます。そして新月から7日目の、月の形をした月が、天の川にかけ、織姫と彦星と結びます。世界中の時を共有できる新暦も便利ですが、旧土とともにはまれた暦は、本根を握り、と暮らすことをロマンチックに感じるべきです。

お知らせ

○水無月満月7/28(皆既月食) ●文月新月8/11
・8/6土用明け ○文月満月8/26

8月度定例会 8月11日(土) 18:30~
@尊徳記念館 301号室 *担当 山北田んぼ(山下)

◎畑の会
8月12日(日)9時~ 諏訪の原畑部(有機農業塾準備室)第5回作業(人参の草取り、里芋の土寄せなど)、早朝からの作業可。(問:笹村)

◎お茶の会
お茶畑整備 7月29日(日)草取り、草刈り。
8月26日(日)草取り、ソバカス撒き (桑原)

●「有機農業講演会」
~有機栽培の入門から有機 JAS 認証取得まで~
講師: 日本有機農業生産団体中央会 加藤和男
8月12日(日)13:30~16:30(13:00受付開始)
場所: 梅の里センター2階 大会議室 (無料)
問合せ (有)ジョイファーム小田原 0465-42-5571

◇小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場
8月12日(日)、26日(日) 7:30~9:30

【通信が書いてあるお店】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 ごそがらんどろ/かふえ・スリむ/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/緑-えにし/ナラヤカフェ/ロコモコア/いゆしや/しずく会/ルネス