

# あしがら 農の会

通信 二〇一八年 九月号

第196号 平成30年旧文月十三日(2018.8.23)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](mailto: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68★

「太陽光エネルギーで星空上映会開催」片浦プロジェクト代表 廣井 隆史さん

当プロジェクトは、「人と人とのつながりを大切に、社会を紡ぎ、未来を創る」ことを目指し平成23年、旧片浦中学校(現星槎小田原キャンパス)の校庭に野外キッチンとガーデンを作ることから始まりました。活動当初は、片浦小学校の放課後子ども教室との連携で、アースオープン、ロケットストーブ、日干し煉瓦製のかまど等々、野外キッチン作りとガーデン作り、ここで採れた野菜を野外キッチンで調理して食べる等、食育を含めた様々なワークショップを展開してきました。

現在は、活動当初からの①ガーデンワークショップと②かたうら庭ラボ(ガーデンの世話)の他、派生的に加わった③片浦電力(太陽光発電ワークショップ)、④片浦植物蒸留所(フローラルウォーター製造販売)、⑤Re 農地(遊休農地の活用の模索)、そして、活動の原点であった「人と人とのつながり」を具現化する取組として、⑥太陽光エネルギーで星空上映会開催の六事業を行っています。

今年、第五回開催を予定している「太陽光エネルギーで星空上映会」についてご案内したいと思います。冠にある通り上映会は「片浦電力」が担当する太陽光パネルで発電したエネルギーで行います。上映会を始めた当初は、プロの映像や貴重な昭和30年代の鱒網映像、象のウメコの映像なども流していましたが、より「人と人とのつながり」を追い求めていった結果、現在では、四つのカテゴリーを持ったイベント発展しております。今年度の上映会について具体的にご紹介させていただきます。

一つ目は、「片浦見聞録～教えて先輩！江之浦って昔はどんなところだったの？～」です。地域の長老の方々に取材をし、古い写真をお借りしたり、時には座談会で語っていただいたりします。集めた素材をストーリーに仕上げ、ストーリーに合わせ、写真や長老たちの映像を編集します。上映会当日は、映像を流しながら、その場でナレーションを行い、会場に來られた長老達にその場で語っていただいたり、歌っていたり

だいたりする、まさにライブ感いっぱいの上映会です。会場からは「嗚呼懐かしい」、や「昔はこんなことがあったの」等、子供たちの歓喜の声があがり歓声や驚きのある上映会になっております。

二つ目は、「使ってみよう！暮らしの道具展」です。昭和30年頃の道具を地域のコレクターの方からお借りし、展示するコーナーです。今年は、テーマが江之浦の海なので、漁業にまつわる道具を中心にした展示と昔この辺でも使われていた石臼で小麦を挽くワークショップを計画しております。

三つ目は、「片浦文学座」です。今年は芥川龍之介の「トロッコ」を江之浦の風景の上映とともに朗読します。この小説は、実際に大正12年まで江之浦を走っていた軽便鉄道の建設現場がモチーフになっております。当時に思いを馳せながら文学を堪能したいと思います。

最後は、「片浦七味&すいとん」です。毎回食にちなんだワークショップを行っており、昨年度は、昭和30年代におやつとして食べられていた小麦を焼いて作った「なべやき」なるものを再現いたしました。今年は、石臼で小麦を挽くことから、「すいとん」を作ります。また、薬味として「片浦七味」作りに挑戦いたします。唐辛子や山椒、ゴマなどは、商業ベースではないにしろ地元で栽培されていますし、「陳皮」は片浦最大の特産物である「みかんの皮」から作られます。七味については、将来当プロジェクトの第七の柱に育てていきたいと考えておりますので、あしがら農の会の皆さまからのご教示いただければ大変有り難いです。

●お知らせ: 第五回太陽光エネルギーで星空上映会

9月29日(土) 12:00開場 14:00上映

@ 星槎小田原キャンパス(旧片浦中学校)

片浦プロジェクト代表 廣井 隆史(根府川郵便局長)

[emisato93@gmail.com](mailto:emisato93@gmail.com)



いよいよお米作りのメインイベント稲刈りの季節になりました。この時期、蝶好きの自分としては田んぼはまさに盆と正月なのです。

蝶の写真を趣味としていて、常にカメラをポケットに忍ばせているのですが、田んぼには蝶の種類も数も決して多くはありません。もともと蝶は、林の縁の明るい広場や、いろんな植物が生えている草原など、多様性に富んだ環境が好きなのですが、田んぼは稲以外の植物をできるだけ排除し畦も草刈りで整備するため、単調で蝶にとっては住みづらい場所なのです。

そんな田んぼでも9月に入って一変します。何もなかった畦に彼岸花が急速成長し、あっという間に満開。そればかりか、その蜜の魅力で様々なアゲハチョウを呼び寄せ、黄金の稲穂とマッチして一気に華やかになるのです。是非、稲刈りの作業の合間に、休憩時間に、チラ見してみてください。きっと和みますよ。

山北田んぼでは、よく見かけるのはアゲハ、キアゲハ、クロアゲハですが、黒地に緑の鱗粉が輝くカラスアゲハや、南方系の雰囲気があるナガサキアゲハがたまにやってきます。これら珍客を見つけるや、作業その場で撮影に集中してしまいます。山北田んぼの皆様、ごめんなさい。



写真はナガサキアゲハのメスです。一昔前には九州が北限でしたが、温暖化の影響で関東地方まで進出してきました。尻尾がなく従来からいるアゲハの仲間とは趣が違い、南方系の雰囲気を醸し出しています。(山北田んぼ 桑原 俊一)

今年もどこの田んぼでも出穂期を終え、穂揃いも終わった頃かと。出穂期がいつになるかは、穂肥の与える時期に影響する。水管理では干しや間断灌水に入る日を決める基準日になる。一般に出穂期は半分の穂が出た時とされている。欠ノ上田んぼでは1万穂が出るとすれば、5千の穂が出た日を出穂期と決めている。一本植だと出穂にばらつきが大きく、最初の穂が出てから最後の穂が出るまで10日もかかる。穂肥を与えるためにはこのばらつきの中点の判断が必要になるからだ。今年は昨年とほぼ同じ時期になっている。強烈な日差しが続いて、イネがどうなるのかオロオロしている。

★ハラペーニョで作るグリーンタバスコソース

今回は台風の影響で何もする事がなくなったので自家製ハラペーニョを使用し手作りタバスコを作ってみました。

ハラペーニョ(生)100g : お酢 100cc : 塩 10g

- ① ハラペーニョはヘタを取って洗い水気を取ります。種はそのままです。今回は400gでした
- ② ハラペーニョ、塩、お酢少々をフードプロセッサーに入れ、ソース状にします。
- ③ 鍋に残りのお酢と②を入れ、約5分ほど煮ます。
- ④ 緑色が、だんだん深緑色になったら出来上がり。灰汁はすくいます。
- ⑤ 煮沸した瓶に詰め、冷蔵保存します。

1~2週間後から使えますが、1ヶ月過ぎると味が馴染んできます。

\*ポイント：フードプロセッサーで混ぜ加減はお好みの調整で。鍋はホーローなど、酸に強い素材を使用してください。(太田洋和)

大豆の会参加2年目となりました。私自身なかなか時間が割けず、まだ2回しか畑作業に参加できていないので胸を張って「大豆を育てていますよ!」とは言えませんね(すみません)。

1回目の7月14日は、朝から夕方までの間に豆まきとネット張りを実施。家からソーセージ畑までグーグルマップだと5kmなので自転車でいったものの、往きは延々上り坂。畑に着く前から汗だくに。そして太田さんらのご指導のもと、大豆を真っ直ぐ蒔くためのライン引き、手押し豆撒き機による等間隔の豆撒き、そして蒔かれた大豆が鳥に横取りされないように畑全面にネットを張り巡らし、大豆の豊作を祈りつつ作業を終えて、夕方の山道を一気に自転車で駆け下りたのでした。

2回目は8月4日、鳥よけネットを外す作業でした。参加された方の要領が良かったのが午前中に終わりました。ただ、3ヶ所ある畑のうち1ヶ所は大豆の発芽が悪く、残り2ヶ所に集約することになりました。大豆と畑に相性があることを痛感しました。

いずれの日も晴れましたが、今年のご存知の通り酷暑で畑作業を行うにはなかなか厳しいものがありました。しかし、発芽した大豆が大きく育っている姿を見られたので、この先の畑作業や味噌作りを楽しみに待とうと思います。(湊谷俊彦)

8月4日、種蒔きから約ひと月後の総世寺畑。この日は鳥避けのネットを外し、大豆の苗の補植作業をしました。先月の種蒔きの時は、耕したばかりだったこともありふかふかだった土は、連日の猛暑ですっかり乾燥し固くなっておりました。総世寺畑での作業終了後は諏訪の原の畑に移動。鳥避けのネットに鳩が絡まり亡くなっていたので近くに埋めて貰いました。こちらは大豆が殆ど芽が出ず、鳥避けネットを外した後は、欠ノ上の畑の補植用に、雑草に紛れて育った大豆の苗をみんな探しました。畑の隅で、ささげ部の方達がささげの苗を植えておりました。人数が集まったこともあり、この日は午前中で作業終了。

翌週は大豆の苗の畝の間に耕運機を入れ、大豆周辺は手作業で草取りをしました。表面は白く固くなった土も、掘り返すと黒々と湿り気が。草取りと同時に苗の土寄せと摘芯をしました。先週の補植した苗も根付いているようで一安心。草取り作業後は再び補植をしました。早朝は曇っていて過ごし易かったものの、日が高くなるにつれジリジリと暑さを増し、休憩と水分補給を繰り返しながらの作業でした。成長に差はありますが、暑さにも負けず大きく根付いている子もいて心強い限りです。補植した苗の根が暑さで乾いてしまうのを危惧して水を撒き、この日も午前中で作業を終了しました。(杉野 響子)

大豆の会



## ◆茶畑整備に参加して (河本るみ子)

8月5日、7月29日の雨天中止分の茶畑整備の作業に参加しました。私は6月24日参加予定を欠席してしまい、次の機会のこの5日に参加しました。

今年の夏も暑い毎日ですが、大人数でしたし、日なたもありますが日陰の場所もあって、あまり苦でなく昼前に一通り作業が終わりました。実行委員をされている方が、今日はたくさん来てくださって残る場所なく草を取り終えることが出来たという内容の事を、嬉しそうに話されていました。参加者は14人でした。

以前、茶畑作業の感想をと、同じくこちらに感想を書いたことがありました。その時は1口3000円と登録料500円、それに2回の草取り作業でこんなに美味しいお茶を飲める。差し上げればよろこばれる(催促が来るくらい)。すごいと思った事を書いたように記憶していますが、2回と言わず出ようかと思っています。

作業中に初めての方とお話ししたり、会話が聞こえてきたりも面白いです。今回は織物にもなるカラムシという草のことを聞きました。緑茶と紅茶は製法が違うだけで同じお茶の木の葉で作ると聞いたのもここだったような。目の前にあって見えていない財産を、このお茶の会をきっかけに気付けたように思います。茶畑が維持されていきますよう。

## 第5回有機農業塾作業を終えて (上野克枝)

キャー!どこからか悲鳴が聞こえる。あッヤチャッタナ。人參の草取りをしている時のこと。1ヶ月程前に播種し10日間毎朝夕水やりを続け、異常な暑さの中、一時はあきらめかけた貴重な芽が、草と共にいと簡単に抜けてしまいます。ヤバイ!ヤバイ!根を押さえながら慎重に!慎重に!中には、はさみで草を切るという上級者も。

今回は他に里芋とねぎの追肥と土寄せ。トマト、ナス、ピーマンの収穫。ナスは、暑さと乾燥で葉が枯れ始め、株が弱ってこれまでかと思っていたのですが、先輩のアドバイスで追肥と水やりをし、今では食べきれないくらいの実をつけてくれています。皆でわいわいやりながらの畑仕事は、とても楽しく充実した時間となりました。作業もほぼ終わり、後は水がほしいと思っている所に恵みの雨が。

さて、前回 明治大学の佐倉先生の講演を聴くことができました。

- 1、生物多様性の重視
- 2、自然界の物質の循環の尊重
- 3、無農薬 無化学肥料

主に、以上の内容で有機農法の原則について大変わかり易く話して頂き、又 実際畑でも指導して頂きました。有機農法の実態がよくわからなかった私ですが、光明が見えてきた気がしました。次回の作業が楽しみです。

●2012年から研修生を受け入れ始めて、今年で9年目になります。これまで、現在研修されている方、研修予定の方を合わせて、途中脱落の2名を含め14名の方が参加されています。当初はここまで研修生が増えてくることなど予測していませんでした。と共に研修を

**農のデータコラム★44** 今月は海に隣接した小田原にも関係のあるマイクロプラスチックの問題です。プラスチックは、いくら小さくても分解してなくなることはありません。5ミリ以下の小さなプラスチックは、マイクロプラスチックと呼ばれて、その起源から大きく2つのグループに別けられます。1次マイクロプラスチックには、プラスチック製品を成型・加工する際に使う中間原料の樹脂ペレットと洗顔料や歯磨き粉、ボディシャンプーなどのケア商品に含まれるマイクロビーズがあります。マイクロビーズをほぼ食い止められる立派な下水処理施設をもった国はごく僅かで、多くの国で処理場を抜け出して海洋に流れています。

しかし、海洋でもっと多いマイクロプラスチックは、レジ袋、樹脂製スプーン&フォーク&食品容器、ペットボトル、タバコの吸い殻などの使い捨てプラスチックが紫外線や高温で風化することで発生する2次マイクロプラスチックです。海辺でプラスチックごみを見つけたとき、それを拾わずに放っておいたら、それは高い確率でマイクロプラスチックとなり、そうなるから回収するのは非常に困難で、遅かれ速かれ海に入りこみ、有害な化学物質を吸着して、食物網に取り込まれ、いつか自分たちに帰ってくる可能性があります。

2050年には、海に入りこむプラスチックの重さは魚の総重量を超えると予想される中、EUは流通するプラスチック製容器・包装などを全て再利用かリサイクルが可能なものへ2030年までに切り替える方針を今年1月に発表しました。しかし、日本周辺海域のマイクロプラスチック濃度は世界平均の27倍に達しているという調査があるにもかかわらず、今年6月のG7サミットで、海洋プラスチック廃棄物に関する海洋プラスチック憲章への署名をアメリカと共に拒否しました。

### 経済効率? トランプ怖い?

※農業に使用される大量のマルチやビニールハウス、苗のポットなどのプラスチックも、長時間太陽光にさらされて高温になり、微細化したマイクロプラスチックが土壌に混ざっていきます。いったん土壌に混ざってしまったマイクロプラスチックを再び取り除くのは容易なことではなく、密度の高い(=重い)ポリマーは土壌中に残り続け、土壌の深部深くまで潜り込んでいきます。一方で軽いポリマーは風に飛ばされ、あるいは雨に流され、最終的に海に入りこんでいきます。いろいろと下記のページに詳しいです。 (黒澤 太)

<https://marineplastic.net/>

受け入れ続ける事によって、私自身も大きく成長させていただいたのだと感じています。研修のスタイルも私自身が変わることによって、様変わりしてきたように思います。研修生は何名いようと、私自身の向き合い方は一対一で有る様に心がけています。始まった頃は、私自身も無我夢中で本当に必要な事が伝えきれなかったと、今も反省をしています。色々な方々と向き合わせていただいている中から、少しずつ今のスタイルを確立し始めてきました。

技術を教えるというよりは、畑との向き合い方、感じ方を体感していただき、一人一人がどの様なスタイルの農業をしていくのか一緒に考え、その方が5年後10年後にも楽しく農業に向き合え、出来れば地域の核になって頂ければと思っています。大事なことはそれぞれの個性を殺さない、そのためには教えるというよりはそれぞれの持ち味を伸ばしていく、そのように進めていく事を重視しています。

(ぼんぼこファーム 中村 隆一)



可笑子ナキッチンラボ ~その8~

庭の秋明菊が蕾を持ち始めました。暑い暑いと言いつつ空の高さや太陽の光、夜の虫の音にも次の季節を感じるようになりました。

期待していた水がわりの義父の作る西瓜が貴重なものになり、丁寧に食べようと料理家の方の食べ方を取り入れてみたら、新しい発見がありました。ひと手間とはいえ、青唐辛子の効いた甘味噌を一口大の西瓜にちよんとのせるだけ。塩をかけない派にもオススメです。



この夏は糠漬けをほぼ毎日食べています。義母が新鮮なきゅうりやナスを作ってくれているお陰です。発酵食品の滋味深い味わいに、体調面で助けられていると感じます。何度か目の糠漬けピギナーですが、今回は糠漬けが



実験のように楽しく感じられたのも良かったのかもしれませんが。

よく漬かった糠漬けを細かく刻み、炒り卵や塩昆布、彩りと香りに青紫蘇を加え御飯に混ぜ込んでみました。手塩をして軽く握り、焼いたチーズと黒胡椒の効いたスパイス塩をのせてみると、オードブル風です。少し崩れやすいので、青紫蘇にのせたり巻いて使うのもいいかもしれません。

(舟原田んぼ組 小泉知奈美)

●協力するカラスたち

カラスはあまり人気ない鳥ですね。大きくて獰猛でよく人間の領土に入ってしまいます。案山子を無視して、まかれた種やまだ熟していない作物を盗んだり、町でゴミを散らかしたり、公園で子供たちを怖がらせたりします。だからこのように悪名高くなってしまったのではないのでしょうか。カラスは害鳥！でもこんなにカラスのことを嫌うのは大げさ過ぎるのではありませんか？たぶん人間に似過ぎているので競争者として見られていると思います。人間もカラスも頭が良く攻撃的で無慈悲で非常に成功した生物です(勿論人間が起こす被害のほうがずっと大きいですけども)。

不思議なことにフランスのある公園で人間とカラスは敵ではなく協力者になっています。カラスは公園の掃除をしています。六羽のカラスが特別訓練を受け先月から公園の掃除を担当しています。やり方はこうです。ゴミ箱になる機械があり、カラスがその機械の穴に小さなゴミを入れると他の穴からエサが出ます。カラスは習うのが早いので一生懸命たばこの吸い殻などのゴミを拾いゴミ箱に入れてくれます。

カラスたちはある意味で公園の従業員になっています。ゴミ集めは仕事、エサは給料。人間よりも給料が安く労働組合も作りません。ただ「給料」が少なすぎると、協力しないでしょうね。これはスト？でももしかしてカラスたちはこの状況を違うように見えて、彼らにとって人間は被雇用者で自分が雇用主と思っているかもしれません。価値のないゴミの代わりに美味しいビスケットなどをくれる人間を何と馬鹿と思っていることでしょう。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

和暦時報

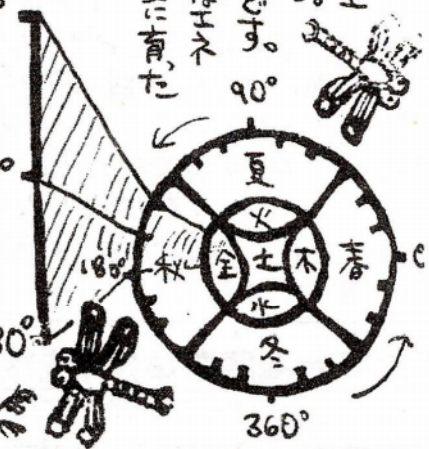
ひ 金 木 香 波

夏もまだ暑いまま、秋の気配も感じません。暦の上では秋ですが、まだ暑いままです。五行でいうと「金」の時期です。ものごとが、ハッキリと決まってくる時期です。リリーの動き、春に芽を出して夏に育ったこの結果も出てきます。田舎でササキの降参りです。意識も自然と自分の内側に向かっている感じがします。ゆくりと実ったものを味わい、夏の疲れた身体をさっぱりと癒したい。秋を過ごすこと食べると肺を潤すことが大切です。と、肺を潤すことが大切です!! ぞす。ネギやしゅうがもオススメ!!

8月23日 処暑 15°  
26日 〇 満月  
9月 〇 〇 〇

9月8日 白露 165°  
10日 ● 新月 (葉月一日)  
20日 彼岸入り

9月23日 秋分 180°  
24日 中秋  
25日 満月



お 知 ら せ

○文月満月8/26 ●葉月新月9/10・9/20彼岸入り  
中秋の名月(9/24) ○葉月満月9/25 /26彼岸あけ

9月度定例会 9月8日(土) 18:30~  
@尊徳記念館 301 \*担当 あじさい田んぼ(瀬戸)

◎畑の会 (諏訪の原圃場)  
9月16日(日)9時~ たまねぎ部 種まき(ネオアース)  
一年間のタマネギが自給できるように、一人365個を目標に作ります。参加者募集中♪

11時~ 有機農業塾準備室 第6回作業(大根の種まきなど)、【問:笹村 sasamura.ailand@nifty.com】

◎お茶の会 茶畑整備: 8/26(日)9時~草刈り、施肥  
★次回は10/21(日)です(桑原)

◆ 葉仕事、縄ない、小物作り参加者大募集  
9月5日(水)13:00~16:00、尊徳記念館203号室  
《講師》前田ゆきのさん 葉は用意します(会費:300円)  
(申込) 桑原(山北たんぼ) 2011kwhrsk@gmail.com

小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場  
9月9日(日)、23日(日) 7:30~9:30

【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/ベリッジ/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/グッド/  
悠久庵/縁-えにし/ナラヤカフェ/ロコモケア/いゆい/しずく会/ルネス