

あしがら農の会

通信 二〇一八年 十月号

第197号 平成30年旧葉月十八日(2018.9.27)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69★

「国立公園箱根地区特別保護区のごみ撤去活動」 箱根を守る会 川崎英憲さん

私たち「須雲川・箱根新道投下ゴミ問題」対策協議会(小田原山盛の会、畑宿自治会、畑宿森林組合、海と森の会、ナーゲル山の会、箱根を守る会、他)は行政(国土交通省横浜事務所、神奈川県西湘総合センター、箱根町環境課)の協力のもと3年前に「ゴミ撤去協議会」を結成し、箱根新道沿線須雲川流域のごみ撤去活動を進めています。私の所属する「箱根を守る会」は結成されて53年を迎えます。「箱根を守る会」が国立公園箱根の自然保護活動を始めた時代はハコネコメツツジの盗掘や開発による自然破壊の危機があり、行政の呼びかけで市民や自治体職員や生物学者などが集まり結成されました。近年、須雲川・箱根新道直下のゴミ撤去活動を進めています。このゴミは箱根新道を通行する車両から不法に投棄されたものです。

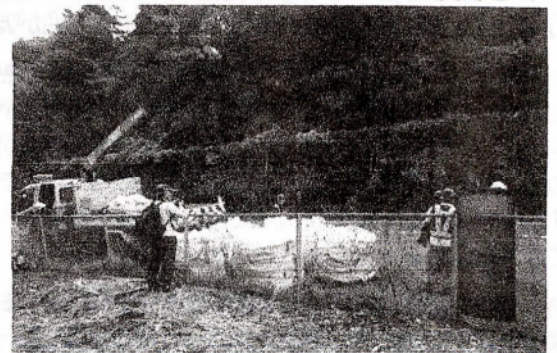
新道開通から50年の積年のゴミが須雲川沿いの特別保護地区(急傾斜地)に散乱する状況があります。これまで10回以上(延べ300名以上)、各団体や市民の参加を得て清掃を進めて参りましたが、ゴミ散乱域は広大で、急傾斜地にはタイヤやドラム缶、ペットボトルや空き缶、コンビニ袋に弁当箱、電気製品などが林床に散乱、急傾斜地の



ゴミや古ゴミは半分埋もれていたりしてゴミ拾い作業をさらに困難にしています。国土交通省横浜国道事務所はゴミ回収のた

めトラック車両や交通整理の人員を提供して協働していますが、本来なら不法投棄した人に責任があるとともにゴミの発生源である前・箱根新道管理者(道路公団)と現・管理者にも責任があると思われます。またペットボトルや空き缶などはそのメーカーの製造責任も考えます。ごみの散乱している国立公園特別保護区の急傾斜地は所有者も国や民間で、須雲川河川敷は神奈川県であったり、ごみ散乱範囲も広大です。複雑な地形の中の清掃作業は大変ですが、毎回、午後は、箱根の動物や植物など講師の解説があつて、楽しい自然観察会にもなっています。関心のある方のご参加ご協力を期待します。

箱根町は年間入込数(観光客)が2000万人を超え、その人為の影響は登山道の荒廃や盗掘や外来種やゴミ問題や景観問題、シカ・イノシシ・サル獣害等対応は多岐で、人の目につかない所での自然の品質の低下が危惧されています。私たちゴミ対策協議会は皆さまと共に自然環境の補修復元による品質の確保と持続可能な利用の方向を目指した活動を推進いたします。



箱根を守る会 川崎英憲

〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本 386-66

E-mail hidenorikawasaki@mti.biglobe.ne.jp

電話 0460-85-8355

「山北田んぼ近況」

(山下良子)

何て事でしょう！今年からお借りした田んぼにはヒエが出来なかったのです。でもコナギは沢山で、例年になく何日もコナギ取りをしました。それでも間に合わずコナギは残ってしまいました。山北の田んぼの場合はヒエもコナギも少ないので同じようにやれば大丈夫と思ってコロガシ、草取りをしたのでした。今年はまた面積も少なくなったので、もし沢山発生しても何とかかなかと油断してしまいました。ところが、新しい田んぼは強敵でした。田んぼは一面にコナギはびっしりと葉を広げました。

それにしてもヒエは無い！何度も田んぼに入っているのにヒエを見ていないのです。田んぼの仲間も誰も見ていないのです。ヒエは何処に？リーダーが言います「耕耘と水管理だ」と。来年は1週間早めにコロガシと草取りをしよう。それに楽しそうな草取りのやり方を聞いたので試してみよう。田んぼを箒ではくのです！

それにしても今年の天気予報は毎日変わるコロコロ天気。9月8日の予定の稲刈りをようやく19日、1反分のうるち米を終了しましたが5畝分のうるち米が残っています。お天気良くなれ～。

稲刈り 班目家庭たんぼ

今年は早々と稲刈りを終えることができました。早生種を作っているため、他の田んぼ団より早く作ることができます。同じ品種を作ると収穫期が同じ時期になるため、バインダーやハーベスターなどの利用が重なりやすくなります。それを避けるために早生を作りはじめました。でも、本当はゆっくり育てる品種の方が私たちの農法には合っているように思います。

田植えと違って稲刈りは天候に大きく左右されます。田植えなら多少の雨でもできますが、稲刈りはそうはいきません。数日前に雨が降った場合も稲刈りに影響します。私は稲刈りの4日前に水を落としましたが、幸いその間は雨が降らなかったためバインダーも難なく入ることができました。事前に応援も頼んでいたのですが、秋の天気予報はくると変わるので予定通りにはいきません。結局、仕事や家の都合なども考えながら、ケリ局的に「今日の午後、やっしまおう」と言った具合でした。小さい田んぼだから出来ることですが、結局は夫婦二人だけで稲刈りを終えました。

稲刈りを終えハザガケして5日目のことでした。台風21号が関西方面に暴風を吹き荒らして秋田沖に抜けたころ、深夜から夜明けにかけて断続的に南足柄にも強い風が吹きました。早朝、私は祈るような気持ちで車で田んぼに向かいました。いつもの道の角を曲がったところで田んぼが見えてきます。「ハザ、大丈夫だね。きっと。」と祈りながら車は角を曲がりました。

その瞬間、目に飛び込んで来た光景は信じられないほど悲惨なものでした。二段重ねの3つのハザの全てが飛ばされてしまいました。ハザはその場に倒されたのでは無く、一つのハザは竜巻に飛ばされたかのように数メートル先の道路まで飛ばされていたのです。本当にハザガケが倒れたときほどガッカリするものではありません。でも、心身ともにドロドロになりながらも何とか頑張って復旧させました。

今年は雨に翻弄されて稲穂が乾かず脱穀もなかなかできませんでした。二週間ほど干した後、水分量は高めでしたが雨の合間を縫って一人で脱穀しました。脱穀が終わると竿を片付け、たくさんのワラを一箇所にまとめました。最後にきれいに片付いた田んぼを見ながら、春から心を配ってきた米作り

りがやっと終わるといふ実感が湧いてきました。この安堵感、充実感を得るために田んぼをやっているのかなとも思いました。

H30年9月14日(金)
班目家庭たんぼ 森田

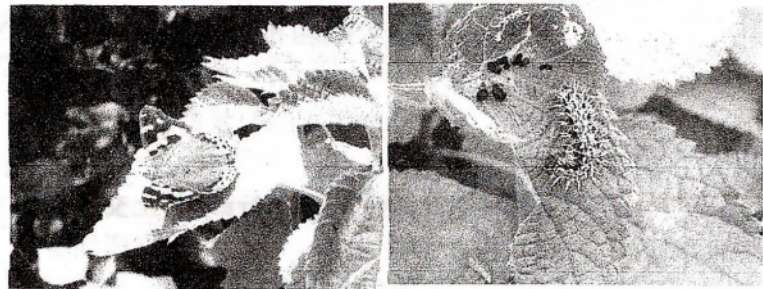


《畦のチョウ》 田んぼの生き物たち・4 山北田んぼ 桑原 俊一

田んぼの畦道にカラムシという草が生えていることがあります。カラムシは茎から丈夫な繊維がとれるので古代では栽培種であったそうです。今や野草化してしまい放置すれば背丈が1m以上になるので畦では邪魔者でしかありません。

カラムシはアカタテハ(写真左)という蝶の食草でもあります。アカタテハの幼虫はカラムシの葉を内側に丸めて巣を作ります。葉の裏が巣の外側になり、裏は白いので巣を見つけるのは難しくありません。興味のある方はそっと巣の中を見てみてください。幼虫(写真右)は針のような突起で覆われていて一見グロテスクですが、よく観察すると芸術的な形に見えるから不思議です。突起に毒はないので触っても平気ですよ。意外と柔らかいことがわかります。

ある年の6月初めに山北田んぼの畦のカラムシでアカタテハの巣を発見し、こっそりその成長を見守っていたのですが、1カ月ほど経ち5cmぐらいの終齢幼虫に成長したころ、邪魔者でしかないカラムシはすっかり刈り取られてしまいました。当然、アカタテハの幼虫もろともです。一瞬固まってしまいましたが、心配無用！アカタテハにとってこの程度のことは想定済みです。地下茎が残っているカラムシはまた生えてくるし、アカタテハは懲りずに田んぼにやって来て卵を産むでしょう。たまたまに都心でもアカタテハがビルの壁に止まっていたりします。カラムシとアカタテハのコラボレーション恐るべしです。



◆第6回有機農業塾作業を終えて (太田洋和)

「異常だ！統計史上初だ！あっちこっちで40℃超えだ！」とTVや紙面で叫ばれた夏。そして、今年度上期が終わったところである。西日本豪雨、大阪や北海道を震源地とした地震、まさかの左カーブ台風等々の災害により被災された多くの被災者の皆様へ、心よりお見舞い申し上げます。

さて、そんな状況下において我々農業塾では塾生10名が決められた区画で同種類の野菜を個別のスタイルで栽培している。まず、小かぶとほうれん草で始まり、キャベツ以外では自身最多収穫量であろうナス、トマト、ピーマンの夏野菜やレタスを栽培してきた。そして現在、終わり間近の夏野菜とネギ、人參、里芋が畑を賑わしている。

今回(9月16日)の作業では各自が作った、1m×4～5m(個人差あり)のベッドにまき溝を3本描き、耐病総太り大根を30cm間隔に4粒づつ、豊葉ほうれん草約4mlを筋蒔きに、カブ(品種名スワン)を20cm間隔に3粒づつ種まきすると共にブロッコリーの苗を3本植えた。今後、こまめな間引きと草取りと追肥により、現在の私の人參のような“おとなりさん”との差が歴然だ～！とはならない事を祈るばかりである。いや、「見事な大根ねえ」と言われるために、しっかりお世話していきたい。きっと亜熱帯と化していくのだろう。

この日本で。
この足柄平野で。
この諏訪の原で。

出来の悪い塾生の独り言。

★ ジャンボタニシ

山室光由

去年はもっと水路の下の方で発見されていたのだが、今年になって、山ちゃん田んぼにジャンボタニシの卵が見つかった。写真でしか見たことがなかった、濃いピンク色の卵。なんだか、見た目は綺麗で、食べた甘そうな砂糖菓子のような物だった。とても卵とは思えない物だった。毒があるので、直接手では触れない方が良い、卵で発見したら水没させると、記事に書いてあったが、実際にやってみると、ぷかぷか浮いて沈まなかった。ほって置くと、沈むのか？浮かばしたのは良いが、どこかに引っついて、孵化してしまわないか？心配だったので、心を鬼にして踏みつぶした。でも、中々つぶれない。結構硬かった。

ピンク色は、産み立てで、孵化間近になると、白っぽくなるらしい。7月に初めて発見して、9月にも発見した。いつまで産卵期が続くのか？ネットで見たら、11月近くまで活動するらしい・・・寒さには、弱いらしいので、今年は、秋起こし、冬起こしをしないと来年、大変なことに、なるかもしれない・・・下手したら、米作りを辞めなければいけなくなるかも・・・そうならない為に、収穫後の田んぼをちゃんとしないといけない。

●農のデータコラム★45 いよいよ稲刈りの時期ですね！ところで人間と稲の遺伝子の数はどちらが多いと思いますか？人間の遺伝子は、予測されていた10万個よりかなり少ないことがわかり約2万個。植物の稲の遺伝子は約5万個とも予想されたが約3万2千個と人間よりずっと多く、下等生物と考えられていたウニや魚の遺伝子の数が人間とほとんど同じで、しかも70%が人間と共通していることなどが判明して、人間が遺伝子の数で他の生物より優位にあるはずだという予想は覆されました。しかし、植物は遺伝子のコピーを作ることがうまいので動物に比べて遺伝子の数が多くなり、人間は一つの遺伝子から作り出されるタンパク質の種類を多くして複雑な機能をさせるという違う戦法をとっているために、植物よりも遺伝子の数が少ないと考えられています。とはいえ、人間の全遺伝子で常にたんぱく質をつくるために働いているのは2~10%にすぎず、それ以外はスイッチがオフの状態。イネの遺伝子の95%はどんな働きもしていないといわれています。人間の遺伝子のオフの部分をオンにすることや、稲の意味のない部分にとっても予想もできない潜在能力が秘められているのではないのでしょうか？(黒澤 太)

● ポレンタ

ポレンタを知っていますか？トウモロコシの粉を粥状に煮たイタリア料理です。出来上がると黄色いポテトピューレのように見えますが、冷めて固まったポレンタを薄く切って焼いたり、油で揚げたりすることもあります。現在私が滞在している北イタリアのヴィチェンツァという町のレストランでは魚か肉のシチューを注文すると必ずポレンタも付きます。やはりイタリア料理はパスタやピザばかりではありませんね。

ポレンタは長い間北イタリアの山に住んでいる貧しい人の主食でした。だから南イタリアの人々は北の同胞のことを軽蔑的に「ポレントーニ」と呼びます。ポレンタにはビタミンB群が不足しているため、昔はポレンタばかりを食べていた農民たちは頻りにペラグラという皮膚・消化器・神経などの疾患に罹りました。それはB群のなかでも特にナイアシン(ビタミンB3)の欠乏のためでした。でもトウモロコシが南米からヨーロッパへ移入されたのは15世紀でした。その前にはイタリアにポレンタはなかったんですか？ありました！ローマ時代から同じような料理が記録されています。ただ材料はファッコ(コムギ類)や黍や蕎麦や粟でした。

先月トスカナ州の北の方へ行ってきました。あの辺の山には

■畑の会 タマネギ部

蔵田 薫

二年前の田植えが縁で農の会にかかわらせていただき、タマネギの会は昨年に続いて、2回目の参加です。前回はスギナなどの雑草の勢いがすごく、養分をとられてほとんどできないかなと思っていましたが、思いのほか数量的に予想以上にできました。(サイズは小ぶり)

今回作業初日 9月16日 曇り空(暑くなく作業しやすい天候)でした。種を288穴セルトレー3個に1粒ずつ蒔く作業でした。作業前の講師の先生の話では、苗の良し悪しで、ほとんど出来が決まるとのことの話でした。普段しない姿勢での作業で少し腰がつかう、途中伸びをしながらの作業でしたが、良い苗ができるよう気持ちを込めて1粒1粒蒔きました

そのほか、赤タマネギ、余った種を土地に直接多めに蒔きましたので、良いサイズの苗ができるのではと期待しています。今年は、目標数である、1日1個 365個収穫できるように頑張っていると思います。

東京から参加で交通費とかを考えると、高いものにつきますが、自分で作った野菜を収穫し食べることができることに何とも言えない喜びを感じます。

今後も、興味があり参加できそうな農の会には参加していきたいと思っていますので、よろしくお願いします。

「自給、あるいは地域自給」

農水省の調査による農業者数は、1995年は約400万人、2005年に約300万人、2015年に約200万人と直線的に減少しています。10年で100万人ずつ。このままあと20年経つとゼロに。主な原因が高齢化による離農で、新規参加が少ないためなので、これを止めるのは難しいでしょう。でも、このまま何もしないと、近いうちに我々の食料は不足し高騰するかも知れません。

自動車を輸出し、得たお金で農産物を輸入するというのがTPPを含め政府の方針ですが、それが正しいとは思えません。色々な意味で安心ではなく安全でもありません。自分の食料は自分で作る、余力のある人は多めに作って地域の人に供給するという、自給、あるいは地域自給という方向は、これからは趣味の世界ではなく、どうしても必要なことになると思います。一般的には、家族で田畑をやって自給するか、農家が作って供給するかですが、あしがら農の会は、一人では作る余力のない人が集まり、力を合わせて野菜を自給するという独特の形をとっています。今後ますます重要性が増すような気がします。

環境省による絶滅危惧種の定義は、「現在の状態をもちた圧迫要因が引き続き作用するならば、その存続は困難なもの」だそうです。哺乳類、鳥類、魚類、昆虫類、植物ほかのレッドリストが環境省から発表されていますが、「農業者」もレッドリストに加えられとか加えられないとか・・・ (ねり農園 根守良一)

栗の木が多いので、昔風の栗ポレンタを食べる風習が残っています。作り方を教えてもらいました。落ちた栗の実を集めて特別の石作りの小屋に置いて四十日間弱火の煙で燻じます。そのあと殻をむいて水車でひいて粉にします。はい、今も水車を使っていますよ！栗が甘いのでこの粉で出来たポレンタも随分甘いです。豚肉と一緒に食べるのは普通なので、肉料理の塩味と栗ポレンタの甘い味の対照を楽しむそうです。

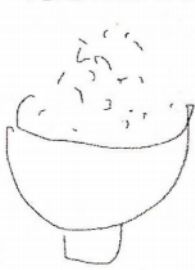
この次に蕎麦のポレンタのことを調べます。蕎麦がきに似たようなものなので日本人の口に合うかもしれませんね

Paul Courtney (ポール・コートニー)

可笑子ナキッチンラボ ~その9~

近所の田んぼで稲刈りが始まりました。早くも夕方の風に籾殻が燻されている匂いが混ざっていました。秋到来ですね。今年の天候はお米をどんな味に育てたのが、気になるところです。稲刈りから口に入るまでの一連の作業が順調にいけば新米が食べられるのも間近。

新米が有るとどうしても昨年米は残念な気分で炊いてしまいがちですが、タイミングよく何時も聴いているラジオ番組でお米マイスターの方からの秘策を聴きました。炊き立てを食べる場合「マヨネーズやクセのない米油やサラダ油を一合につき大さじ半分を目安に混ぜて炊く」。また、「氷を入れて、もしくは冷たい水で炊く」ことで沸騰までの時間が延び、甘みと旨みが引き出され格段に美味しくなるのだそう。



アルミ素材の圧力鍋に別の蓋つき内鍋を入れて玄米炊きを再開、餅米も混ぜてみたりしていたところでした。明朝炊くご飯の味の違いが楽しみ！とはいえ、お米味を左右するのは土壌だということを改めて心に留めておこう！

(舟原田んぼ組 小泉知奈美)

こんにちは【お箸レストラン ルネス】です。店主の佐藤と申します。フランスや都内他で仕事をして参りましたが小田原市中町でオープンし、11月で5年目を迎えます。フランス料理のかたくるしさを取り払い、気軽にお箸で和食と融合した身体に優しいごはんを召し上がって頂ける店です。

私のこだわりの一つとして、「野菜の美味しさをお伝えしたい」という思いから、時には一皿のオードブルだけで15種類以上の野菜を使います。煮る、焼く、蒸す、揚げる、漬けるなど様々な調理方法で、それぞれの野菜本来の美味しさが引き出せる様に工夫しております。有機で作られた農の会の野菜は、素材自体のうま味が特にしっかりとある為、できるだけシンプルに手を加え過ぎないのがベストです。定休日は、もっぱら野菜の仕入に奔走し、新しい野菜との出会いにワクワクしております。

女性を中心に幅広い年齢層の方にご利用頂いております。ご来店の際は、予約をおすすめ致します。忘年会や貸切のご相談は、お早めにご連絡ください。

お箸レストラン
ルネス
Renaiss

TEL 0465-46-8802

【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/からんどう/かふん・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルキ/ピンスビレッジ/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/縁-えにし-/ナラヤカフェ/ロコモケアルゆいしや/しずく会/ルネス

和暦時報

by 鈴木香波

朝晩が冷え込むように、栗やササキがおいしくなると、秋が深まってきましたね。秋分点をこえて、いよいよ陰の気が陽の気より勝ってきます。長月には、夜長月の略だそうなんです。昼より夜の長い季節のはじまりです。夏の気配がすっかり去って、なってる方も多いかもしれませぬ。

肺が弱ると、呼吸法など、時であり、悲しみが、やっぴりお国、秋は肺の弱、霜降 10/23、寒露 10/8、秋分 9/23、長月 10/9、満月 10/25。

..... お知らせ

●長月新月10/9 ○長月満月10/25

10/8[寒露] 10/20土用入 10/23[霜降] 11/6土用明

10月度定例会 10月13日(土) 18:30~
@けやき 第3会議室 *担当 山ちゃん田んぼ(山室)

◎お茶の会 茶畑整備: 10/21(日) 9時~ (桑原)

★石綿薫さん(Happy village farm) 講義と園場見学会
10月31日(水) 9時~ 小田原フラワーガーデン研修室
→園場見学 →昼食 →園場見学 ~16時終了予定
昼食各自、参加費無料、(作業はありません)
小田原有機の里づくり協議会 有機農業塾 project 企画
(問、申込) 笹村 sasamura.ailand@nifty.com

.....

■小田原まちなか 朝市 @平井書店駐車場
10月14日(日)、 28日(日) 7:30~9:30

◆11/9(金) ミュージカル「しあわせのタネ」
①13:30 open/14:00 start ②18:00 open/18:30 start
会場: 小田原市生涯学習センター けやきホール
前売 2,000/当日 3,000 ※託児(事前申し込み)あり
(問) 山本 080-1251-8981

◆11/6(火) 19:00~ ポレポレキャラバン2018秋IN小田原★
ケニア音楽 トーク&ライブ at らいふはうす Jaka Jaka
(前売 2,500/当日 3,000、学生 2,000、中学生以下無料)

・ケニアの楽器カヤンパ ワークショップ 15:30~ *要予約
(参加費¥2000、貸し出し¥500、カヤンパ付参加費¥5500)
【問】太田洋和 zvp03511@nifty.com ☎090-1797-2240