

あしがら 農の会

通信 二〇一八年 十一月号

第198号 平成30年旧長月二十二日(2018.10.30)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70★

「提携」の元祖「大平農園」の四季を描く

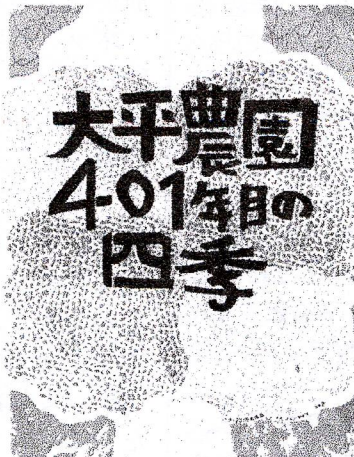
久保田 裕子さん

日本の有機農業運動は1970年代から本格的に始まりました。それはさまざまな理由からでしたが、なかでも目立つのは「化学合成農薬」による被害です。その一人、故大平博四さんは、1968年、お父さんの信弥さんを農薬中毒→胃ガンで亡くし、自身も目や耳の病気に悩まされたからです。

大平農園は東京都世田谷区等々力にある400年も続く農家です。祭礼や節句、お盆などの四季折々の伝統的な行事を大切にしてきました。屋敷の周りには大きな樺(けやき)がそびえ立つように繁っています。お父さんは篤農家で、戦後は食料増産に尽力し、野菜の促成栽培技術にも熱心で、今日のビニールハウスの考案者でした。竹ヒゴでトンネルをつくり、油紙を使うものから始まり、徐々に人が立って入れるほどのものになりました。

農薬会社からは新しい農薬ができると「使ってみてください」と持ってきます。また、しばらくすると、化学メーカーから、「こんなものができたんですよ」と、塩化ビニールが持ち込まれました。大平農園には全国から視察の人々がひきもきらなかったとのこと。そんな中、農薬による害毒に倒れたのです。

博四さんは当時39歳、暗い日々が続きました。そんな時にお母さんが、「昔は、あんな農薬なんか使わなくても、立派な野菜ができた」と、つぶやいたといいます。博四さんは、「そうだ、一から出直そう」と決心し、「夢の農法」と名付けて土づくりから始めました。



野菜ができると博四さんは、「食べてみてください」と、近所に配って歩きました。新鮮でおいしい野菜と評判になり、恒常的に購入したいという声上がり、1972年には消費者たち20名が集まって「若葉会」が結成されました。会員には毎週、野菜セットが届けられます。仕分け、配達、集金などは若葉会が実施し、大平さんと若葉会は、毎月1回、世話人会で話し合います。「顔の見える関係」をつくり「お互いに支え合う」、「生産者と消費者の提携」(産消提携)のしくみが形成されていきました。

1978年、日本有機農業研究会(1971年結成)は、各地のこうした取り組みを踏まえ、「提携」の「本質」は、ものの売り買いではなく「人と人の友好的な関係」を第一項とする「提携10か条」をとりまとめました。

このほど若葉会会員でもあるプロのディレクター森信潤子さんがドキュメンタリー映画『大平農園—401年目の四季』(バク、2018年)を制作しました。一時は400世帯を数えた「若葉会」も、高齢化で今は70世帯に。とはいえ、80歳を超えた大平美和子さんを囲む大平農園の人々のつながりはにぎやかです。そしてきょうも、「種子(たね)」が蒔かれ、樺が風にそよいでいます。この映画は、11月18日(日)の「国際有機農業映画祭」(於・東京・法政大学、5本上映とトーク)で上映予定。なお、小田原でも上映会をしたいと思います。

久保田 裕子 hkubota@nifty.com

◆ガーナ視察団の稲刈り体験

新永塚田んぼでは10月6日から7日にかけて稲刈りとはざかけ作業をおこないました。6日午後にはガーナからの視察団15名が作業に参加し、日本の伝統的な天日乾燥技術を学びました。この視察団は、国際協力機構(JICA)の「ガーナ国天水稻作持続的開発プロジェクトフェーズ2」の招聘で2週間の研修に来ており、そのプログラムの一環での訪問でした。視察団メンバーは県農業局の職員で、プロジェクトの支援を通じて県の稲作を推進する立場です。ガーナでは米の消費量が生産量を上回り輸入に頼っています。ガーナ産米は輸入米の品質



にかなわず、生産量の増加に加え品質の向上が課題です。品質が低い理由の一つが乾燥技術の未熟さで、慣行では刈った稲を株元に放置またはビニールシートの上に山盛り積んで乾燥させ、細長い木の棒で叩いて脱穀します。過乾燥と叩く圧力によって胴割粒が多くなり、石や雑草の種も混じり品質が低下します。プロジェクトでは脱穀技術の改善を進めていますが、乾燥の技術改善はまだ導入できていません。そこで今回の視察を企画するに至りました。6日は、刈り取ったキヌヒカリをはざにかけていく作業を、新永塚田んぼ



の皆さんに教えてもらいながら約2時間一緒に作業しました。ガーナ視察団は、はざかけは大変な作業だったが、食味など品質向上に寄与する技術として帰国後は農家に広めたい、と充実した体験をさせてもらったことに感謝していました。(赤坂京子)

●あじさい田んぼ2018秋 瀬戸知子

最強台風の翌朝、恐る恐る田んぼを見に行った。開成農協から北上すると、途上にある左右の田んぼの稲は予想外にしっかりと立っていた。ちょっと胸をなでおろしながらあじさい田んぼに到着して近寄ってみると、わ、わ、わ、かなり倒れてるう。なんでうちだけえ。がっかりい。

9月も雨だったが10月もじめじめ。日本の季節は、夏→梅雨→冬、ということになったのか？稲刈りだったて、また土がグズグズでバインダーが入らない。しかし去年で慣れているあじさいメンバーは、4畝の田は当然のように手刈り。3畝の田は、翌日少し乾くのを待って何とかバインダーを入れた。刈った稲の切り株の上を慎重にバインダーを進める技でネモさんはだいぶ腕を上げたようだ。

はざに掛けたは良いが、今年も日本には「秋晴れの日々」というものはなかった。昨年の「20日間はずかしカピカピ・雀食堂」の悪夢が頭をよぎり、5日目に水分18%強で脱穀。結果は一晚乾燥機のお世話になってしまったが、あー、もー、乾燥機でもなんでも使わせてー。もう日本の秋は稲刈り向きじゃなくなってんだから。

■『今年の夏より大豆の会に参加しておりまして、そこで田んぼの会のお話も伺い、欠ノ上の田んぼで、生まれて初めての稲刈りと脱穀、稲摺りに参加させていただきました』

9月の欠ノ上の田んぼは、青々とした山に黄金の稲のコントラストが鮮やかで、心から「美しい〜〜〜っ」との言葉がもれ出る景色でした。空や風も秋めいて、、、となれば最高だったので、稲刈り、脱穀は残暑厳しい中で行われ、暑さと闘う作業となりました。また、稲刈りの合間に台風24号が襲撃し、田んぼのことを思うと、台風の行方や日頃の天気が、気になって気になって過ごしておりました。自然の中で食物を育てるということは、暑さや台風など自然の現象とも付き合っていくことと体感しました。

結局、台風では稲掛も倒されてしまい、数名の方ですぐに掛け直しをしてくださったと伺いました。また手刈りした稲を縛る紐の輪を、ご自宅で作って持ってきてくださった方もいてくださったおかげで、当日の作業がスムーズに進みました。お米作りって、多くの人手が必要な作業だということが分かりましたが、それだけでない互いを思いやる気持ちがお米をさらに美味しくしてくれるんだろうなと。私もそんな皆さんとご一緒させていただけるご縁の有難さを、また、こういうことを感じられる日本の食文化のすばらしさを、自然の恵みのお米を通して感じる秋でした。ありがとうございました。来年も楽しみです。(重久真季子)

《シジミ》 田んぼの生き物たち-5 山北田んぼ 桑原 俊一

ある日、山北田んぼの先輩からシジミが居ると教えていただき、実際、側溝の柀に溜まった砂の中にシジミを発見できました。味噌汁の具の定番の、そして最近ではオルニチンを含むため肝臓に良いと酔っ払いのオジサンに人気上昇中のあのシジミを、魚屋ではなく天然で見ることができなんて夢にも思いませんでした。たった70cm四方の柀の中はドジョウもいる別世界でした。

ネット検索したところ、市場に出ているのは汽水域で獲れるヤマトシジミで、山北で見つけたのはマシジミという淡水性の別の種類です。マシジミも食用にはなるものの、売るほどまとまって獲れず市場には出まわらないようです。

マシジミは、きれいな水が適度な速さで流れ、泥や石ころではなく細かい砂が溜まっているところに生息するのですが、かつてはそのような場所も珍しくなく普通に見つかったようです。今ではそのような環境が減り、マシジミは減少傾向にあります。また、食用に輸入されたタイワンシジミが野生化し、マシジミと入れ替わってしまうようで、これもマシジミが減少する原因のひとつとなっています。恐ろしいですね。貝が閉じていると両者の区別はできないが、タイワンシジミの貝殻の内側は紫色が濃く、白っぽいマシジミと区別できます。山北田んぼで見つけた貝殻は白くホットしています。

神奈川県レッドデータには貝類の調査報告はありませんが、他県で絶滅が危惧されているとの報告もあります。やはり、山北田んぼは自然豊かな中にあるということでしょう。

そらやの百姓日記

味噌や醤油など、年に1度作るモノの中で、数年前から今の季節に1年分を作るのは、紅生姜です。市販のお弁当などで鮮やかな真っ赤に染まった紅しょうがを見かけることがあります。本当は赤紫蘇で漬けた梅干の梅酢で漬けた生姜が紅生姜です。というわけで、紅生姜作りは春の赤紫蘇の種まきから始まるのです。6月になったら梅を漬け、赤紫蘇を漬け込むことで、赤梅酢ができます。漬けた梅は干して梅干しにするので、残った赤梅酢をとっておきます。5月に植えた生姜は11月に霜が降りるまで、畑に置いておくと結構育つのですが、紅生姜用には秋のお彼岸を過ぎた頃にあまり固くなる前に掘り上げます。生姜の漬け方はいい加減なので、レシピは紹介しませんが、すこし塩をして水を出した生姜を赤梅酢に漬けておけば、紅生姜の出来上がりです。ところで、生姜の保存法ですが、使いかけの生姜は密閉容器に水と一緒に入れて途中、水を変えれば2~3週間位大丈夫です。または、小分けして、アルミホイルに包んで冷凍しておく、霜がつかずに保存できます。就農して数年は生姜がちっともできませんでした。いつも芽が出るまでの草取りが出来ず、埋もれてしまったのですが、数年前から、芽出しをしてから、植えるようにしたら、失敗はなくなりました。冬も10度以下にならない家に住むようになってからは、種も保存できるようになり、生姜の完全自給ができるようになりました。 作美尚子

肉食の問題？(豚屋の言い訳) 8月号の紙上にポールさんの畜産業の現状と、肉食の有害性を説く記事を読みました。ポールさんの記事、いつも切り口が明確で、楽しく読んでいます。この記事も、データの並べ方などについて疑義がないわけではないけれど、無根拠なものでは無いと思います。というか、今の畜産の現状は酷いというのは事実。大規模畜産は南米大陸を飲み込む勢いですし、逆に途上国では家畜の過放牧で砂漠化を招いています。ただ、家畜や肉食が必然的に有害な産業であるかのように書かれ、肉食が恥ずべき行為のように思われることには豚屋として寂しさを感じました。マングローブから使い捨てのコンパネ用に熱帯林を伐採することと日本の蓄積した森林資源を使用することを、同じ「木材の使用は有害か否か」で測ることは出来ないのと同様に、モンゴルの遊牧民の生活を、土地を無駄に使う肉食中心文化とけなしてみても、何かが生まれるわけではないでしょう。タンパクやカロリーの摂取に対して肉食が非効率というのも、ではレタスやキュウリは何なんだ、ということになってしまい、正しい食事は※オウム食かクロレタか、みたいな論争に入っていくてしまいます。(※勝手にググってね)

一つの産業が自然の循環や再生産のキャパを無視した形にある時、それを正すためには、やはり生産形態への規制や投入される資源への評価がなされる仕組みづくりが必要で、そこは暮らしに通じる政治の領域です。一部の主権者がヨガしながら玄米食べれば平和が訪れるというものではなく(豚を食う中国も、菜食の多いインドも核保有国ですね) どうルールを作っていくのか、それがやっぱり大事です。その上で、畜産は本来、農作物の屑を処理する静脈産業、あるいは草しか生えないような土地に適応した粗放な生産として魅力ある文化です。豚のためにトウモロコシを作るという異常な形が、そうそう長く続くべきではないということには賛同します。今晚はチャーシューです！農場こぶた畑 相原 海

ミャンマー・食生活の楽しみ ①ご飯

親子田んぼ 梅崎利通

ミャンマーの主食はお米ですが、日本のお米と違いインディカ米です。年に二回か三回収穫があり、農民はお米の収入だけで一年間食べていけるそうです。ミャンマーのお米はとて安く、またおいしいので、どんな料理とも合い、人々は大皿にご飯茶碗三杯分ぐらいを盛りつけて、その上に何種類ものおかずを乗せスプーンとフォークで食べますが、人によっては右指でつまんで器用に口に運びます。三食とも腹一杯ご飯を食べるうえ、大盛りご飯でも足りずお代わりする人も多く、中年以降男女とも相撲取りのようなお腹になってしましますが、みんな気にしていません。朝食は屋台で目玉焼きを乗せた焼きめしを食べている人もよく見かけます。お昼はご飯をぎゅうぎゅうに詰めたお弁当を持参し職場で皆と一緒に食べる事が一般的です。統計によるとミャンマー人は一年間に一人平均210kgのお米を食べているようで信じがたい数字ですが、あながち間違いではないような印象を毎日の生活からうけます。油や塩分が多いおかずの影響で脳卒中や糖尿病になる人も多く、要注意です。それでも人々は腹一杯ご飯を食べる事をとても幸せだと感じています。

農のデータコラム★46 先月に引き続き遺伝子の話題で、今回は**遺伝子組み換え(GM)食品**の話です！日本で食品として利用されているGM作物は年間どのくらいの量でしょう？答えは約1500万トン！すべて外国からの輸入で、その量は日本のコメの年間消費量の約2倍にもなります。その7割がGM品種206種もあるトウモロコシで、ほとんどが家畜の飼料(つまりは食肉、牛乳)、その他に飲料水のコーンシロップ、スナック菓子などとして使用されています。その次が28種の大豆、21種のなたねと続き、醤油、サラダ油、マヨネーズ、マーガリンとして利用されています。GM作物の利用は農薬使用量を37%、農薬コストを39%減少させ、同時に収量を21%上昇させるといったメリット、ゲノム編集で感染症やアレルギーに効くお米や高血圧を抑制するトマトといった薬のような食物を作り出すことができるのでしょうか？しかし、一方では自然界にないものを人工的に遺伝子进行操作して作ったものを食べて身体に悪い影響がないか、他の種と交配して生態系を汚染してしまわないかが一番心配する所です。それでも地球規模では人口が増え続ける中、食物の増産、新たな病気の撲滅方法として、危険性があるから挑戦しないというのもどうなのか？(もちろん安全性第一ですが)せめてもの病氣と闘っている人のためだけでも昔から品種改良の延長に近い同種の組み換えと微生物、細菌を使用しない組み換えならば挑戦してみても危険性がすくないのでは？という物理生物学者の村上和雄さんの意見に考えさせられるのであります。(黒澤 太)

追記)ゲノム編集で、羽のない鶏や人間の母乳と同等の栄養分を持つ乳を出す牛とか、この世界はとんでもないことになってきているというのを書こうかと思っていたのですがまとまらず。それにしても、日本では遺伝子組み換えでないと表示されている豆腐、味噌、納豆は良いのですが、何故か醤油や植物油は原料によって生成したたんぱく質が残らない？という事で表示義務がないそうです。

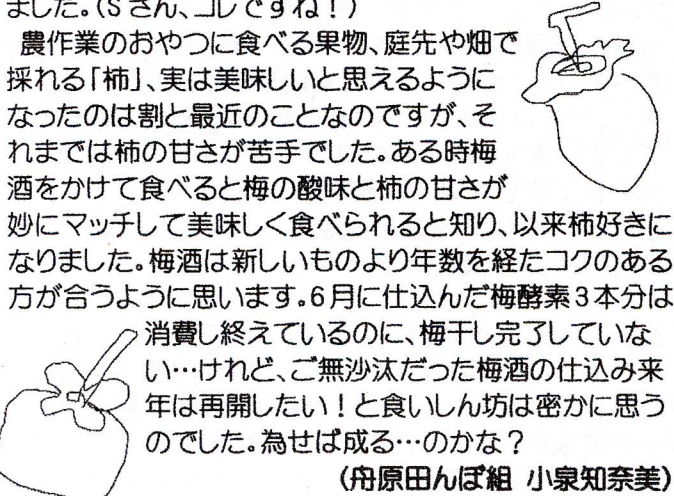
可笑子ナキッチンラボ ~その10~

前月号は稲刈りの直前からあつという間にひと月。なかなか脱穀まで辿り着かず、ようやく明日終わるかな?というところ。天日干しがいいと思いつつも、天候と仲間の労働力あって成り立つ米作りなのですね。

前年米がタイミングを計ったように終わり、早速新米を食べて、今年の田んぼ作業が走馬灯のように思い出されました。(Sさん、コレですね!)

農作業のおやつに食べる果物、庭先や畑で採れる「柿」、実は美味しいと思えるようになったのは割と最近のことなのですが、それまでは柿の甘さが苦手でした。ある時梅酒をかけて食べると梅の酸味と柿の甘さが妙にマッチして美味しく食べられると知り、以来柿好きになりました。梅酒は新しいものより年数を経たコクのある方が合うように思います。6月に仕込んだ梅酵素3本分は消費し終えているのに、梅干し完了してない...けれど、ご無沙汰だった梅酒の仕込み来年は再開したい!と食いしん坊は密かに思うのでした。為せば成る...のかな?

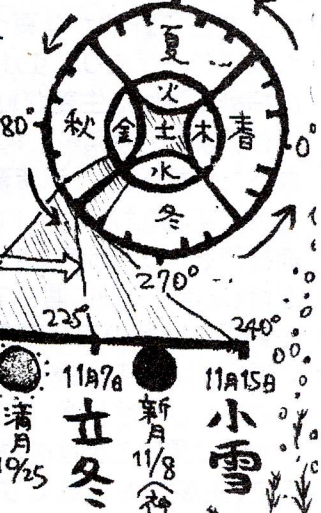
(舟原田んぼ組 小泉知奈美)



和暦時報

10月20日から秋の土用に入ります。

おいしいものが沢山の時期ですが、一本論を崩しやうい(つまり、次の季節のために身体)の調整が(10月20日)秋の土用入り(おこる)時です。210°、225°、240°、270°。10月23日霜降、11月7日立冬、11月8日神無月、11月15日小雪。



そして11月7日には「立冬」、冬のはじまりです。植物たちもエネルギーを根っこに蓄えはじめるので、そんな根菜たちもありがたく頂いて、からだをあたためていきましょう!! たのしみ日記♪



●自然界の均衡

先週ニュージーランドのペンギン保護地域の管理人と話しました。「具体的な仕事内容は何ですか?」と尋ねると、「生き物を殺すこと」と答えました。「ライフル銃は一番大事な仕事道具です」。やはり絶滅危惧種を守るためには捕食動物の数をコントロールしなければなりません。一番問題になるのは外来動物です。すなわち本来の生息地から、人為的に他地域へ移され、そこに定着するようになったもの。ニュージーランドの場合はオコジョや野生に帰った猫です。日本では沖縄のマンガースや小笠原諸島のグリーンアノールというトカゲによる被害は有名です。人気の観光島グアムではオーストラリアから来たミナミオオガシラという蛇が在来の動物を根絶させています。島の生物は外来種に対して特に脆弱です。例えばニュージーランドでは、人間が来る前は、肉食性の哺乳動物が全然いなかったもので、飛べない鳥の種類が繁栄しました。このような安全な環境ではキーウィだけではなくスズメの大きさの鳥や蝙蝠さえも飛べないまま進化しました。人間がネズミや猫やイタチを持ち込むと容易に大量絶滅になりました。鳥の数が多かった島国が鳥の少ない国になりました。我々人間の行動による外来種の蔓延により生物多様性が地球規模で失われつつあります。でも自然界の均衡が崩れる原因は外来種が移入されることによる在来種の絶滅だけではなく、最強の捕食動物の絶滅のため餌食動物が増えすぎるということもあります。例えば狼が消滅した地域では鹿が増えすぎ植物生態系に大きな被害を与えました。これは日本でも大きな問題になっています。丹沢の山を歩くと鹿が食べない有毒植物しか残っていません。外来種の移入を止めるだけではなく、たぶん元々日本固有だった狼を再移入したほうが良いかもしれません。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

.....お知らせ.....

11/6 土用明け ●神無月新月11/8 ○神無月満月11/23
11月度定例会 11月10日(土) 18:30~
 @尊徳記念館 301号室 *担当 子ノ神田んぼ(井関)

◎畑の会 (諏訪の原圃場)

- ・タマネギ部 11/3(土) 苗床草取り、11/25(日) 定植 農業塾 11/25(日) 緑肥まき、大根、里芋収穫
- ◎畑の会小麦部 11/6そばかすまきと耕耘、11月後半種まき
- ◎大豆の会より 11月下旬に収穫予定です。(太田)

◆あしがら たね友の集い

- ①【講演会】印鑰智哉さんに聞いてみよう~たねはなぜ大事? たね、土、体、くらしのつながり~ 11/4(日) 14:00~ @松田町民文化センター 参加費無料(要申込み)(問)下山 090-8349-7374
- ②【上映会&お茶会】『種子~みんなのもの? それとも企業の所有物?』11/11(日) 14:00~ @松田町『寄4639』1,000円(要申込み)(問)根本 090-1808-4887
- ◆11/9(金) ミュージカル「しあわせのタネ」@けやきホール ①13:30 open/14:00 start ②18:00 open/18:30 start

◆小田原市農業まつり@小田原城跡公園内二の丸広場

- 11月17日(土)・18日(日) 10:00~15:00
- ◆11/11(日)小田原まちなか/朝市@平井書店 7:30~
- 11/25(日)/軽トラ市 @銀座通り南街区 10:00~13:30
- ★大豆の会代表率いる「民族楽団」「小田原ディジュミー」が軽トラ市で演奏します。13:00~

【通債が置いてあるお店】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/かふえ/えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルキ/ピースビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/Cafe ひみつきち/mame 元 cafe/フロマージュ/バーカリー/アスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/グッド/悠久庵/緑-えにし-ナラヤカフェ/ロコモケア/いよいよ/しずく会/ルネス