

あしがら農の会

通信 二〇一九年 一月号

第200号 平成30年旧霜月二十一日(2018.12.26)発行
 発行 NPO法人 あしがら農の会 <http://nounokai.com/>
 代表 根守 良一 090-8496-3506
 編集 石井 智子 090-3502-1353
 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カ所で自給用の稻を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畠を、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月には麹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 感謝の25年」

笹村 出

あしがら農の会は始まって25年経った。「地場・旬・自給」を目標にした25年であった。一人の食糧自給は、100坪の農地で、日々1時間の農作業を行えばできる。その目標を目指してやってきた。それが実現できた実りある、あしがら農の会の25年だった。25年経ちすこしだけ形が見えて来た気がしている。みんなの田んぼもそれぞれに試行錯誤が重ねられ、形が実現できている。みんなの畑も、ジャガイモ、タマネギ、長ネギ、小麦と徐々に姿が明らかになり始めている。有機農業塾の一年間の試行も、今後の展開に期待できる形が見えたと思う。あしがら農の会の周辺では、沢山の新規就農者が誕生した。新規就農者を側面から手助けするという目標も、すこしだけ成果を上げた。

この農業環境の厳しい状況下、農業を目指す人には専業であれ、自給であれ、様々困難が待っていたと思う。苦しい中、あしがら農の会が小さな灯であった。志同じにする人がいる。心強い仲間がいた。私たちの小さな試みを、様々な形で、支援してくれる地域の農業者の方がおられた。それがなければ、到底ここまで来れなかつたと思う。行政の方にも本気で心配してくれた人が何人もいた。後押しをしてくれた先生方もたくさんおられた。そうした人に出会えたおかげで、苦しい時も「何とかなる、大丈夫だ」と進んでくることができた。お陰様の25年だった。

この25年が切り開く25年であったとすれば、次の25年どのように継続し、発展できるかの25年であろう。農業の環境はますます厳しい次の25年になる。厳しいからこそ、心を合わせることが大切になる。農の会はそれぞれの思いだけで出来ている。

実際に個性的な人たちの集まりである。それぞれの自立する個性が、互いを思いやる思いに繋がったときに、本当の力が出てくるのではないか。人を思いやる心があれば、誰かが助けてくれる。何度も、何度も助けてもらえた25年であった。

農の会は人を募集したこと、人を誘ったこともない。やりたい人を受け入れるという、実に緩やかな集まりである。だからこそ200人の輪に広がっている。この大勢の人は楽しいから集まっている。それだけに嫌な思いをすれば、自然に身をひいてゆく。配慮のない人が一人登場することで、10人の人が自然消滅した。しかし、良い人が一人現れると、10人の人がいつの間にか集まってくる。「地場・旬・自給」の高い志だけは、忘れてはいけないのだと思う。

舟原の笹村の家は「農の会の家」にしたいと思っている。立派な機械小屋もみんなで完成した。何とか良い形の管理方法を見つけて、次の25年に役立てもらいたいと思っている。幸い、お隣に住んで新規就農された黒柳さんが、当面管理をしてくれることになっているので、みんなで協力をお願いしたい。



2018/10/31 石綿薰さん講義と圃場見学会

のんびり屋の菌や、大きくなる意欲満々の野菜の気持ち、ニセダイコンアブラムシが増殖早い系だということ等など…一人で何役にもなって畑や土の中で生きるもの達を演じながら説明をする石綿薰さん。普段、見ることの出来ない世界が目の前に広がる不思議な一日でした。

夏播きキャベツに虫が付かないようにする『スーパーセル苗』を使った栽培方法や、トマト栽培の水分量等、試してみたい専門知識や技術をたくさん教えていただきました。でも、そういう技術は畑や野菜の声を充分に聞いた上で、選択していくことの大切さにも気づかせていただきました。お昼おごはんを食べながらのお話に、「自然農法だからといって野菜の状態を充分に見ていないのと、慣行栽培でも野菜と誠実に向き合っているのとなら、後者の方が僕は良いと思う」ということをおっしゃっていました。気づいたら、収穫時期を大幅に逃してしまう常習犯の私にはすごく耳が痛い話…だけど、これから大切にしたい言葉だと思いました。

また、石綿さんは畑のことだけではなく、参加者の話(畑に関する悩み等)にも真剣に耳を傾けてくださいました。まるで、名探偵のように問題の背景となるものを一つ一つ紐解いて、原因の可能性となるものは何か「うーん…」と言いながら一生懸命考えて下さいました。

畑の生き物に対しても人に対しても、楽しく、真剣に向かい合っている石綿さん。私にとって、畑のことはもちろん、人生観にも刺激を受けた一日でした。

石綿さん、そして、参加された皆様、本当にありがとうございました。
(斎藤 薫 / 舟原田んぼ)

●自然界の均衡ミャンマー・食生活の楽しみ

② トマト

親子田んぼ 梅崎利通

二年ぶりに日本に帰ってきて驚いた事の1つは、日本のトマトがとても甘くて美味しい事でした。大玉もありミニトマトもあり、種類と味が豊富でびっくりします。日本では生のままサラダにするのが普通ですが、ミャンマーでは炒め物に使用します。サイズは手頃な中玉が主流でやや細長い大きさです。産地は中部のインレー湖。浅い湖の中に繁茂している水草を小舟一杯にかき集め、それを湖の隅っこに持つて、重ねて土壌代わりの畑を作り、そこで苗を育て、青いうちに実を収穫し出荷します。町に着く頃には赤く熟していて、見るからに美味しそうですが、生では甘みも酸味も少なく不味くてサラダには適しません。ミャンマー語でナスはカヤンディー(紫色の野菜)、トマトはカヤンジンディー、つまり酸っぱいナスと言います。その意味からも分かる通り、トマトはナスの仲間で、炒めると程よい酸味が加わり美味しいになります。町の道端では野菜売りのおばさんが山盛りにして売っていて、良いのを選んで5~6個買うと500チャット(50円)ぐらいです。必要な分だけ買えばよく、庶民には大助かり。極度に甘すぎるほど改良された日本のトマトと違い、ミャンマーのトマトは原初的な形と素朴な味が楽しめます。

[通信が置いてあるお店] ポタジェララ/カフェラッサム/バックシュトゥーベ IMAYA/えれんな ごっそ/がらんどう/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ビンズビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/フロマージュ/ベーカリーアスラン/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/いわしや/しづく会/ルネス



~~~~~ お知らせ ~~~~

1月度定例会 1月12日(土) 18:30~

@尊徳記念館 302号室 *担当 欠ノ上田んぼ(近藤)

◎大豆の会 ~2019 味噌づくり~

【1/20(日) 麹の仕込み】【1/27(日) 味噌の仕込み】

大豆を大釜で煮て、各自が仕上げた米麹と塩を混ぜ、1口約10キロの味噌を仕込みます。

【参加費】 ☆申し込みは1人2口まで。(半口でも可)

・大豆栽培作業に参加した方 1口 2,000円

・味噌づくりのみ参加の方 1口 5,000円

【問・申込】 藤崎智子: tomokofujisaki@silk.ocn.ne.jp

電話: 090-3819-3917 (なるべくメールでお願いします)

●有機のコメ作りシンポジウム @梅の里センター

2月13日(水) 13:30~16:00

民間稻作研究所 稲葉光圀氏 他

主催: 小田原有機の里づくり協議会 あしがら農の会

(問) 笹村 : sasamura.ailand@nifty.com

◆小田原まちなか/朝市 @平井書店 7:30~

1月13日、27日、2月10日、24日 (第2・4日曜)

理事 根守良一 (代表)

理事 井関大介 (田んぼの会)

理事 桑原聖子 (お茶の会)

理事 太田洋和 (大豆の会)

理事 石井智子 (畑の会)

理事 中村隆一 (生産者)

新役員紹介

2019. 1. 1~

監事 山室光由