

# あしがら 農の会

通信 二〇一九年 二月号

第201号 平成31年旧師走二十六日(2019.1.31)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(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72★

### 『慶應義塾小田原獣害対策プロジェクト、罾オーナー制度』

菅田 悠介さん

慶應義塾大学環境情報学部4年の菅田悠介です。罾の狩猟免許を持っていて、現在は小田原市石橋地区にて罾の狩猟体験をしてもらう仕組み「罾オーナー制度」を実施・運営しています。

狩猟に興味を持ち始めたきっかけは大学一年生の時に経験したカモの解体です。初めて自分で動物を殺して、それを食べた時に「食べ物ってこうやってできているんだ」と実感してから食べ残しが一切できなくなりました。以来、食べ残しを見るたびに嫌な気持ちを覚えるようになり、食べ物になる過程を知る機会を増やして食の裏側について多くの人に知ってもらいたいと思うようになります。

そこで考えついたのが狩猟です。狩猟を経験することで、食べ物には背景があることを実感して食べ残しに気を使う人が増えるのではないかと、そんな思いから狩猟を勉強し始めて免許を取って猟師になり、動物の解体ワークショップを開催するようになりました。

狩猟に関わっていく中で、狩猟業界は様々な問題を抱えていることを知りました。猟師の不足や高齢化、イノシシやシカが増えすぎて獣害も増えてきているということなどです。このような問題と食料廃棄問題への思いから、狩猟に関わるハードルを下げたいと思うようになりました。

そして、ちょうどそのタイミングで慶應義塾大学と小田原市が連携しながら、小田原の自然環境を持続的に守っていくための仕組み作りプロジェクト「小田原森里川海インキュベーション事業寄気」に大学の友人から誘われて関わるようになりました。そのプロジェクトの中で考えたのが「罾オーナー制度」です。

狩猟は罾代であったり、狩猟税であったり、見回りであったり、何かと手間とお金がかかるものです。また、狩猟をやってみたいと思ってもどこでやればいいのか分からなかったり、教えてくれる人がいない、という人が多くいます。罾オーナー制度は、猟師と狩猟に興味ある人を繋げることで手間やお金の負担を減らしつつ、狩猟に興味がある人が体験をすることができるという仕組みです。オーナー費用4000円を払ってもらい、その代わりに1ヶ月間猟師の罾の見回りに同行することができます。もし獣がかかっていたらその場で解体体験をすることができ、かかっていたら狩猟のレクチャーを受けたり、農業体験などをすることができます。詳しくは「小田原獣害対策プロジェクト」で検索をお願いします。

僕はこの罾オーナー制度のモデルを自分だけでなく、ほかの人にも展開していった多くの方が猟師や農家の人とつながる仕組みを作りたいと考えています。そして、狩猟や農業の体験を経済的に回る仕組みにしつつ、多くの人に食について、狩猟について、農業について、地域について考えてほしいと思っています。そのためにこれから、オーナーさんに狩猟体験や農業体験を提供してもらえらる猟師の方や農家の方を集めるつもりです。興味ある人に狩猟を教えてみたい猟師の方、いろんな人に来てもらって地元を案内してみたい方、獣害に困っていて現状を多くの人に知ってもらいたい農家の方など、もし興味ある方がいればぜひ連絡をお願いします。 慶應義塾大学一ノ瀬研究室

小田原獣害対策プロジェクト 菅田 悠介  
sfc.odawaraproject@gmail.com

## ■二年間代表を務めます

根守良一

あしがら農の会で田んぼをやっていると知人に聞いたのは10年以上前、まだ会社員だった頃です。数年して退職後、大豆の会に顔を出して初めて味噌作りを経験し、続けて田んぼにも参加。それから5年が過ぎました。

この1月から代表を2年間務めることになりましたが、あしがら農の会は発足25周年、農の会通信は200号と大きな節目を迎えました。また、創設以来この会を支えてこられた笹村さんが遠方に引越され、農の会も大きく変わらざるを得ない状況です。

3代前の諏訪代表のころに実行委員制度が作られ、個人に頼らずにみんなを力合わせて運営していこうというルールが敷かれましたが、いよいよその真価が問われることとなります。

私も微力ながら日々の作業にできるだけ参加し、また全体のことを皆さんと話し合いたいと思います。毎月第2土曜日夜の定例会にも出来るだけ多くの方に参加載って、各グループや全体の問題について知恵を出し合っていけたらと思います。

2年間はおそらくあつと言う間だと思いますが、次の代表にバトンを渡せるよう、5人の理事さんと一緒に精一杯努めさせていただきます。

田んぼや畑作業はつらい面もありますが、何人かで話しながらやると楽しいものです。お互いの工夫なども見たり聞いたりできて、技術も素早く吸収できます。これが農の会の良い所です。

田んぼの会、大豆(味噌)の会、お茶の会、畑の会、いずれも新しい方大歓迎です。初心者・経験者を問いませんので、興味のある方はご連絡下さい。

### 一昨年10月に就農し季節が一回りしました。

去年は2月から端境期に苦しみましたが今年は少し成長したでしょうか。メインの畑は土壌バランスが悪く、有機物をなるべく入れて気長に土が良くなるのを待つほかないと思っていますが、毎日野菜の顔色を見て頭を悩ませています(休むに似たりですが)。

これから一番寒い時期になりますが、トマトやナスといった夏野菜の苗づくりを始める時期でもあります。2度目の踏み込み温床、今年は枠を去年の倍にしようかなと思っています。枠に使う糞はまだ田んぼに干したまま…。落葉は既にたくさん集めてあるので、米糠とほんの少し飼っている鶏の小屋の床土を混ぜ水をかけてぎゅうぎゅう積みします。少しおいて発酵熱が安定した頃に、種を蒔いたトレイを置いてビニールを掛けて4月か5月の定植に向けて世話をします。去年は3月にちょっと油断したら暑くなりすぎてたった1日で品種によっては全滅…今年は気を付けます！この通信が発行されるころには温床は積み終わっている予定です。

あしがらハーマニ畑 吉宮直美

## 豊作祈願!

Junkan 農園 田中大樹(宅配生産者)

夏野菜の種まきを始めるために、踏み込み温床を仕込みました。縦1.5m×横4m×高さ60cmのサイズの枠に、稲ワラを運び入れ、米ぬかと水を程よく加えながら、踏み込みながら積み重ねていきます。そして最後にビニールを被せて置くと、1週間後には温度が上昇し、発酵熱を利用した苗づくりが始まります。夜間はビニールで完全に被せます。温床内の温度は15℃~25℃くらいになるようにします。春一番のような強風や、急な晴れによる温度上昇には特に気を使います。数週間で温度が下がってきますが、積み直すと再び熱を得られます。堆肥の切り返しと全く同じです。去年の温床の中身が、熟成されて今年の苗土になります。今年の温床の表面に敷いたりもします。苗のポットの底からはみ出した根が、温床表面の土へ直接根を張ると苗は急成長します。また、温床はサツマイモの苗床としても併用する事が出来ます。3月に温床の表面から10cm位の深さに種芋を埋めておくと、温床の熱によって芽を吹き、5月には数百本のサツマイモの苗を切ることが出来ます。サツマイモが芽を出すと、それまで上に置いていた野菜苗を移動させなければなりません。そこで、もうひと枠、温床を準備しておいて、タイミング良く苗の引越しを行います。4月にはナス、トマト、キュウリ、カボチャなど、様々な野菜の苗で温床は大変にぎやかとなります。種まきから植え付けまでの期間、温床が私の仕事場となります。

### 田んぼの生き物たち6 《アカトンボ》

山北田んぼ 桑原 俊一

田んぼにはトンボが沢山いて、その代表はアカトンボですね。ところが、「アカトンボ」は日本に20種以上もいて驚きです。山北田んぼでも4種類ぐらいは普通に見られますが、中でもアキアカネとナツアカネは双子のようにそっくりで厄介です。双子のお母さんのように遠くからでも見分けられるように訓練中ですが、そう簡単ではありません。

両種は生活サイクルも似ています。前年の秋に産卵された卵は、冬の間は水がなくても土の中で生き残り、春の水入れとともに孵化します。ヤゴは水の中でミジンコやオタマジャクシを食べて成長し6月ごろに成虫になります。その後は田んぼから水が抜かれても成虫なので問題ありません。そして、収穫の頃卵を産み命は次世代に受け継がれます。このように、米作りの水管理と生活サイクルはピッタリ一致しているため田んぼが絶好の生息地となっているのです。両種の違いは、アキアカネは夏には山に避暑に出かけ秋に戻って来るのに対し、ナツアカネは夏でも近場で我慢するのです。

昨年も山北田んぼで収穫の時、雄と雌がつながって飛んでいたり、竿に止まるアカトンボを見ました。そのうち、何頭か捕まえて確認しましたが、すべてアキアカネでした。昨夏も半端なく暑く、アキアカネの戦略が功を奏したのでしょうか。

そんなアキアカネも1990年代半ばから数が減ったらしく、農薬、特にフィプロニルの使用開始後激減したとの報告もあるようです。農薬を使わない山北田んぼではいつまでもいてほしいですね。

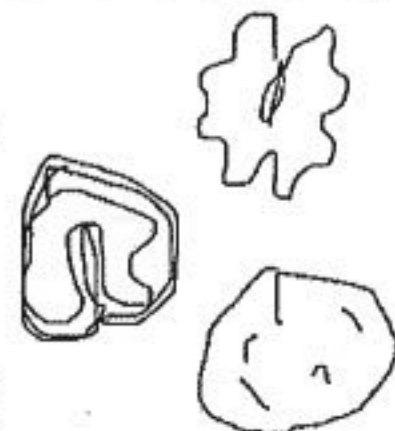
**農のデータコラム★48** 月や火星には土はありませんが、地球の表面には土が3割を覆っています。この土がないと私達はお米も野菜も作れません。その土はどのようにできたのでしょうか。約46億年前に太陽が形成され、後に残ったガスや塵などが次第に太陽の周りを回り始め、衝突し合い、直径数kmほど微惑星が形成され、年間数cmのスピードで成長を続け、隕石などの衝突を経て巨大化していき、やがて水星、金星、地球、火星ができ、その中でも太陽や他の惑星との距離が絶妙な地球には雨が降り、6億年後に生物が誕生します。他の惑星には岩しかなく、風化して砂しかできませんが、生物のいる地球には、細かくくだけた岩に、バクテリアがすみつき、こけが生えて岩を溶かし、そこにシダが繁茂し、動植物が生まれ死に、その死骸がたまっていき、岩が土に変わっていったのです。

地球の歴史が約46億年というのはダーウィンの進化論が大きく関係しているのですが、自身地質学者を名乗るダーウィンは28歳から62歳まで40年間ミミズが地球の表面に肥沃な土を毎年約六ミリずつ作っていることを証明する「ミミズと土」という本も執筆しているのを知っていますか？まさに土は岩と生き物からできているということを書いているのです。

(黒澤太)

**可笑子ナキッチンラボ ~その11~**

年末年始、お餅をどんな風に召し上がりましたか？暮れの餅つきの昼御飯の定番はきな粉、ネギと醤油鯉節、大根辛味ですが、実家での味を思い出し、胡桃衣を作りました。胡桃は焦げないように乾煎りし、粗く刻んでからすり鉢で粗粒を残して潰し、三温糖と隠し味にとつまみ程度の塩を加え、つきたてのお餅、焼いてから一旦湯に浸しやわらかくしたお餅にたっぷりともまぶして召し上がれ！



いよいよ今週末は麴作り、翌週は味噌作りですね。近頃、大豆や小豆を玄米1んで炊きます。前日晩に洗った大豆と小豆を保温できる大きめの水筒やポットに入れ、熱湯を注いで蓋をし、朝まで横倒しておきます。倒して置くのが肝心です！朝、玄米、白米を土鍋や炊飯器に入れポットの中の豆類と潰け汁をいれ、水加減して塩をひとつまみ入れて炊きます。炊き上がりは一見赤飯に大豆がポツポツのぞくようで、玄米が目立たないため、普段玄米を食べない家人もなんとなく食べていました。

暦は大寒ですが春の兆しも目に見えてきました。庭には葉陰に落の臺の蕾。聞き覚えのある囀りに、注視すれば木の枝の間にメジロ。咲き始め、香り始めた白梅。朝の青空と雪を被った富士。少しづつ日照時間が伸び始めた夕暮れの富士。冬の澄んだ空気のこの時期のこの地に住む者の嬉しい特権ですね！流行りに乗らないように元気に春まで過ごせますように！ (舟原田んぼ組 小泉知奈美)

再掲

● 自然界の均衡ミャンマー・食生活の楽しみ③

**『オクラ』** 親子田んぼ 梅崎利通

読者の皆さんは「新鮮なオクラの見分け方」をご存じですか。ミャンマーではとっておきの方法があります。日本ではオクラは収穫してからスーパーの野菜売り場に並べられるまで時間がかかり、しかも数個がパックされていて、新鮮でないうえ、自分で好きな物を好きなだけ選べないシステムです。

ミャンマーではオクラはとても新鮮で、採れたてを道端でザルに色々な野菜と一緒に並べられて売っています。小さめのが五本輪ゴムで止めて売っていることが多く、五本で100チャット、約10円です。私は市場に行き、通りの真ん中で大きなビニール袋に一杯詰め込んで売っているお兄さんの露店でいつも買っていました。私が「ガーヤーチャット(500チャット分)」と言うと、お兄さんは大きくて(約15cmの長さ)新鮮と思われる物を10本くらい選んで、その先端をポキポキと折っていきます。なるほど、新鮮なオクラは瑞々しいので、先端を折る事が出来るのです。つまり、オクラが新鮮かどうかの見分け方はオクラの端っこを折ってみることなのです。買い手は折れない硬い物は新鮮でないということで、それらを除けて折れる物だけを自分でえり好み出来ます。安いうえに、自分で新鮮な物だけを選んで買えるなんて合理的で賢い生活の知恵だと思いませんか。

**2018/10/31 石綿薫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遅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薫さん。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、そういった技術は畑や野菜の声を十分に聞いた上で、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は、「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。(齊藤 薫 / 舟原田んぼ)

●有機のコメづくりシンポジウム 笹村 出

日時: 2月13日(水) 午後1時30分~4時  
 場所: 小田原梅の里センター 2階・大会議室  
 (小田原市曾我別所 807-17)

主催: 小田原有機の里づくり協議会 **参加無料**  
 —学校給食導入を目指して—

民間稲作研究所の稲葉光圀氏をお迎えして、有機のコメづくりを広げるためのシンポジウムを開催します。農の会が25周年記念として作成した冊子「有機のコメ作り」を中心に、農の会の稲作についての稲葉氏の御意見を頂く場にしたいと考えています。編集をしていただいた井上駿氏には、有機農業の意味の本質を話していただきます。有機農研の久保田裕子氏には、有機農業の展望に関して話していただきます。

このシンポジウムを機会として農の会が試行錯誤しながら、模索してきた有機のコメづくりをさらに合理性のあるもので行きたいと考えています。

シンポジウムを通して、小田原に1つの田んぼだけでも良いので、有機の田んぼが増えることを目指します。併せて、学校給食に有機米を導入しているいすみ市を参考に、小田原での可能性を模索できればと考えています。

笹村としては、これが最後のかかわる事業になるかと思えます。一人でも多くの方に参加いただき、盛り上げて頂き、小田原の有機のコメづくりが長く続くことを祈っております。  
 (問) 笹村 sasamura.ailand@nifty.com

田んぼの会 ご紹介

上澤幸子(親子田んぼ)

あしがら農の会では足柄地域のあちこちで休耕田をお借りして、自給のためのお米を作っています。

メンバーは、お金さえ払えば何でもすぐに手に入る時代に、命をつなぐお米を仲間と共に1年かけて自分で作って食べることを選んだ人たちです。

子どもから大人まで一緒に働くことができ、自然界から学んだり考えさせられることも。

手植え・無農薬・無化学肥料・ハザがけ天日干しのお米作りに興味のある方は 田んぼの会代表 井関大介までご連絡ください。 [nue.daiseki@gmail.com](mailto:nue.daiseki@gmail.com) (井関)

田んぼの一年

1~4月	田起こし等
4月下旬	種まき
6月	田植え
6~8月	草取り
9月下旬~10月	稲刈り
10月~	土づくり

\*作業日は主に土日

1月...欠ノ上	7月...お茶
2月...舟原	8月...山北
3月...親子	9月...あじさい
4月...新永塚	10月...山ちゃん
5月...大豆	11月...子ノ神
6月...梅の里	12月...総会・自給祭

2019  
 定例会  
 担当表

わこみじほう 和暦時報 鈴木香波

90° 180° 270° 300° 315° 330°

夏 火 春 木 土 水 秋 冬

春の気がどと立ち上がってます。おくおくと、何か湧き上がってきたり、動きたくなっている方も多いのではないのでしょうか? また、今年は己亥(つちのい)という年です。己はつちのと...土の弟(陰)...大地を豊穡していて、亥はおなじみ、いのししです。(木・火・土・金・水×陰陽が大地×いのししのイメージ... 10...十干です。十二支は子丑寅...合わせると十干十二支。みんなに) 私はずっと足つけていじり進んで、という気分です。 皆さんはどうですか? Kima

2/3節分 ● 睦月新月2/5 ○ 睦月満月2/20

2月度定例会 2月9日(土) 18:30~  
 @ 尊徳記念館 302号室 \*担当 舟原田んぼ(石井)

◎ 畑の会  
 ・小麦部作業 2/9(土)9時~ 麦踏と土寄せ ミクニ畑  
 ・春じゃがの部 部員募集  
 【場所】ソーセージ畑 (久野諏訪の原・総世寺裏)北側半分。前作は大豆の会大豆。南側は小麦が植わっています。  
 【区画】10m x 26区画 【日程】2月末~3月初めに植え付け、収穫 6月~7月初旬 (後作は大豆の会大豆)  
 【問・申込】石井智子: [logpeace2011@gmail.com](mailto:logpeace2011@gmail.com)

★ 『種を勝手に採ったら捕まるの?』  
 ~種子法廃止から見え隠れする遺伝子組み換え作物(GMO)~  
 日時: 2月24日(日) 17:00(開場)~20:00  
 場所: おだわら市民交流センター UMECO 第4会議室  
 参加費: 1,000円 定員 30名  
 講師: 小川 誠 合資会社『大家族』代表  
 (プロフィール)海外で日本語学校の教師を経てから郷里の相模原へ戻り、生活を共にする塾を開く。塾の活動のなかで農業と取り組む。種子法廃止について誰もが関心を持つべき問題と強く感じ、昨年より各地で講演・講座を開いている。  
 <問・申込> 岩越松男(種子法を見直す勉強会)  
 FAX.0465-66-1781 [m.iwakoshi@suido.sakura.ne.jp](mailto:m.iwakoshi@suido.sakura.ne.jp)

(通信が置いてあるお店) ポタジェラ/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/かぶえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ピーンズ/ビレッジ/ササキ補習教室/NONCAFE/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/いわしや/しずく会/ルネス