

あしがら農の会

令和元年

通信 二〇一九年 五月号

第204号 平成31年旧弥生十九日(2019.4.23)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75★

“野山にまじりて竹を取りつつ よろづのことに使いけり”

「相州おだわら荒廃竹林解消プロジェクト」発起人 播摩 信之 さん

■荒廃竹林が増えている

今、日本全国で荒廃した竹林が、まさに破竹の勢いで増えています。竹林は昔からあり、新炭林と同じように里山で管理されてきました。竹垣や稲の掛け干竿、洗濯物の物干竿や竹を編んだザルや籠、花瓶や竹のものさしなどなど、建材として日用品として、人々は生活の中で竹を上手に利用してきましたが、現代の生活シーンでは見かけなくなってしまうようになりました。竹を利用しなくなり竹林を放置したことが荒廃竹林の増加を招いているのです。

■なぜ荒廃竹林が問題なのか

竹は約2か月で親竹と同じ高さに成長、周辺の木々の光合成を阻害して、やがて木々を枯らしてしまいます。雑木林に侵入した1本の竹は、数年で木々を呑みこみ、美しい里山の風景を一変させてしまいます。また、密生した竹林の地下茎は過密化し弱り浅根となることで、土を抱えとめる力が弱まった結果、竹林ごと地滑りをおこす土砂災害を起こしています。何よりも、里山で育まれてきた豊かな生態系への影響、生物多様性の低下は大きな問題です。

■相州おだわら荒廃竹林解消プロジェクト

密生状態となった竹林は、元に戻すために大変な労力を要します。荒廃竹林増加が止まらない現在、解消の手段は、とにかく切る切る切る、そして「竹」の現代の生活に則した利用を考え促進していかなければなりません。「相州おだわら荒廃竹林解消プロジェクト」は、小田原並びに周辺の荒廃竹林解消のため発足し、地域で活動されている方々のサポートを行っています。厄介な伐採竹の処理方法としては、無煙炭化器による竹炭づくりを推奨

しています。竹炭は、無数の穴(孔)のあいた多孔質形状です。竹炭1gの内部面積は約300㎡以上、木炭の3倍以上ともいわれています。この大きな内部面積をもつ無数の孔が、臭い・湿気・汚れを吸着し、さらに有用な微生物の棲家ならびに繁殖の場となることで、微生物の有機物分解作用を促進、自然界の分解者たる微生物本来の機能を発揮するのです。

現在2つの取り組みを行っています。①生(いき)ごみクラブのご協力、ダンボール・コンポストの基材としての利用(生ごみの減量化→焼却処理の環境負荷軽減)。②土壌改良材として田畑への漉ぎ込み。(竹炭には農作物、特に稲にとって良い効果があります→竹炭の機能についてはまたの機会に)。

竹炭の約80%は固定炭素(C)です。竹炭をダンボール・コンポストの基材とすること、土に還すことは、カーボン・マイナス(CO₂削減)、ゼロ・エミッション、循環型社会の構築となるのです。

1959年小田原生まれ、「森人プロジェクト委員会」の足尾の植林活動への参加をきっかけに、環境保全活動へ関わりました。「おだわら環境志民ネットワーク」の設立メンバーとして理事に就任し、千代小学校のピオトープ整備、酒匂川水系のメダカ保護活動、荒廃竹林解消に取り組んでいます。今、伐採竹の置けるような土地(活動フィールド)を探しています。できれば「いこいの森」と連動できるような場所。ここで竹炭を焼き、竹関連の様々な取り組みをしていきたいと考えています。



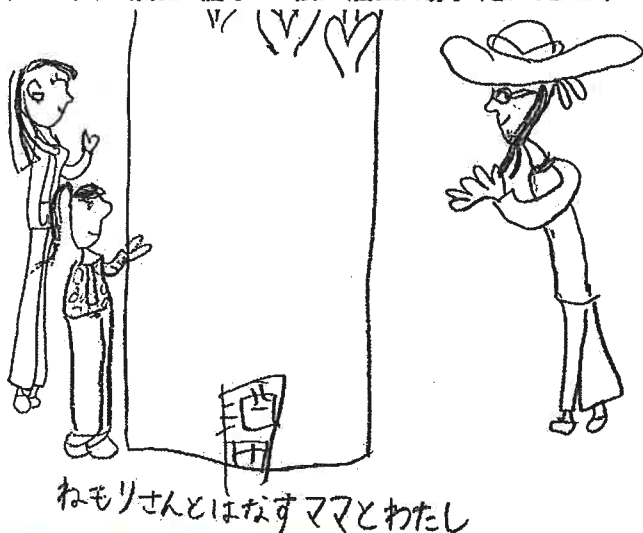
おだわら環境志民ネットワーク 播摩 信之
携帯電話 090-3085-2008

Email: nt3416@gmail.com

◆有機農業塾第一回目(4月14日)

今日は念願の有機農業塾第1回目！！元々都内で共働き、娘を8ヶ月から保育園に預けて土日はヘトヘト。家族揃ってゆっくりできるのは休暇のみ。スーパーには美味しいような野菜は皆無、季節を感じる余裕もなしという都心生活に疑問を感じ、二人で仕事を辞めて南足柄の山の上に引っ越してきて早3年目。素敵なご縁が繋がってあしがら農の会に参加することができました。昨年は超初心者ながら玉ねぎの会に参加し皆さんのオープンマインドな温かいサポートのおかげで何とか形にはなってます。そして念願の有機農業塾へ参加！！第1回目の今日は盛りだくさんです。

3区に小松菜、サラダ京水菜、サラダ春菊の種をすじまきし、キャベツの苗を定植！その後虫を防ぐため畝全体に不織布をベタ掛け。4区には春ゆたか大根、金町小かぶ、すみれかぶを蒔きました。苗床にはごんべえという種まき機で九条太ねぎと栄洛黒葱を蒔きました。娘はその機械が気に入ったようで一人でやりたい！と突然のやる気を見せていました。今回は里芋、トマト、なす、ピーマンの植え付け。1年間この機会に感謝してしっかり学んでいきたいと思えます！文/酒田 倫子 絵/酒田 瑚子(さかたここ)



今年の種まき 山ちゃん田んぼ 山室 光由

今年は、海水選した後、温水消毒をした。7人で、8時30分から始めて、15時頃に蒔き終わって、16時ごろに設置し終わった。以前は、機械小屋で種まきして、そこから金井島の苗床まで、移動して設置していたが、去年から舟原の自分の畑で種まきして、苗床もすぐ上の自分の田んぼに設置している。移動距離が30mぐらいなので、非常に楽だ。毎年、セルトレイ100枚を使って、うるち70枚、黒米30枚を自家製の種まき機を、使っていたが・・・上手く蒔けなかった。1つの穴に5、6粒入ってしまい、ストレスが溜まっていた。蒔き方も、難しいとあまり評判が良くなかったので、皆で相談して、思い切って、全て手蒔きにした。1つまみに、3粒を目標に・・・数を熟せば、何とかなる物で、終わるころには、1つまみに3粒をある程度、出来るようになった。でも、1年に1回の事なので、来年は、また同じことの繰り返し・・・進歩は、あまり望めないかな？

セルトレイが、悪くなったら苗箱にしようかと、相談しているが、ホームセンターで購入した物が、結構丈夫に出来ている。壊れるのは・・・何年先になるのだろうか？セルトレイの事は、また考えるとして、無事に苗が成長してくれる事を祈りつつ、今日も水を入れる。

★マルシェに出店して

虹色畑 伊藤“銀次”崇介

マルシェを訪れる醍醐味は何とんでも「野菜・人・食べ方」との「予期せぬ出会い」だと思う。さて、自分が出店する立場になると、売上げも意識します。どうしたら野菜を手にとってもらえるか。終わりなき工夫が始まる。POPや文字の色・大きさ、簡潔で伝わるメッセージ、野菜の愛称、好まれる大きさやボリューム、野菜の断面や料理の写真、美しく見えるようなディスプレイ、場を荒らさない値付け、自分の服装など、気を配るところはいたるところにある。野菜を活かすも殺すも自分次第だと思おうと手を抜けない。近頃では、前年の同時期、何が良く売れたか記録をめぐり、出店場所近隣のスーパーのチラシまでリサーチ、更には他の出店者と野菜がかぶらないようにPCでチェックも。

売上げに対して事前準備、売れ残った野菜のことなどを思うと時にに出店する意味を考えてしまう。現実、新規のセット野菜の顧客に繋がることはほぼない。マルシェでお買い物をするお客様は定期的に野菜が届くことを望まないのだ。最近では月一で自分たちのリフレッシュも兼ねて、お客様の生の声が聴ける場としてマルシェを楽しんでいます。そして、食べる人と確かに繋がっていることの確認が明日の原動力となります。



脳梗塞から生還—“人も植物も微生物と共生”

脳梗塞から回復したが体力や免疫力の衰えはどうにもできず、この冬数年ぶりに風邪を引いてしまいました。寝付いた時に、注文していた本が届きました。本の名は『土と内臓(微生物がつくる世界)』デビッド・モントゴメリー他著(築地書館)。すでに読まれている方も多いかもれません。病後は少し文章を読むだけで頭痛がしましたが、読み始めたら止まらず、2、3日で読み終えてしまいました。頭痛よりも、今までの頭の中の断片的な知識や疑問がすっかりとまとまった感じがしました。続いて同じ作者の「土の文明史」を図書館で借りて読みました。これも農業(その土台となる土)と文明の関係を考える好著です。お陰で風邪の治りも長引いてしまいました。

野菜を作る土壌中の微生物、味噌づくりの麹菌、漬物の乳酸菌。最近「腸内フローラ」とも言われる腸内細菌、風邪や結核菌、エイズウイルスなどの病原菌。一つ一つ別のようにだが、これら目に見えないすべてが微生物の豊かな世界を作っており、微生物なしに人間も植物も生きる事が出来ないという事実。昔の学校の授業では学ばなかったことです。

これからは、農業は“野菜に肥料(栄養)をやる”のではなく、“健全な土壌微生物を育てる”。人間の場合も“体に必要な栄養を摂る”、のではなく“健全な腸内細菌を育てる”というように大胆に切りかえて考える事が必要なのかなと痛感しました。これからの農業や暮らしを考える際の指針となる一冊です。

*原題は The Hidden Half of Nature (隠された自然の半分) (阿部 武)



vvv「石垣島便り」② vvv 笹村 出

石垣では1月から始まっていた田植えが、3月中に終わった。やはり2月田植えが一番多いようだ。サトウキビの収穫もほぼ終わった。なぜか、実に大きな機械が使われている。一戸あたりの農家の平均面積が、5、6ヘクターもある。総耕作地は小田原の半分ぐらいだから、農家数も多くは無い。畑で働いている姿をいつも見かける。経営は順調なようだ。新聞に田んぼを借りたいという広告がこのところ毎日出ている。農業法人みやぎ米穀店という名前だ。若い人が2人で手取りの草取りをしているところを見た。畜産農家では、人の募集をしているところもいくつかある。やえやまファームでは、正社員を2名募集していて、交通費支給、昇給・昇格あり月給30万～35万円とある。自分のところの作出豚を飼うらしい。豚も地域のサトウキビの残渣などを飼料にして飼うという贅沢である。畜産分野でサトウキビの絞りかす利用を宮古島で研究開発した方が、金沢大学の一年先輩の理学部の人だった。水彩人の仲間のご主人である。不思議な出会いがあった。

農のデータコラム★50

世界で一番重い生物はと言われたら何を思い浮かべるでしょうか？まず私の頭に浮かんだのはアフリカゾウ！最大で13トン！そうだ、海にはシロナガスクジラ！最大で体長33m、体重190トン！巨木なら、ジャイアントセコイアは樹高84m、1385トン！しかし、最近わかったことですが、最大の生物はオニナラタケというキノコなんだとか！そんな大きな木のようなキノコがあったら観光名所になっていないなんておかしくないでしょうか。オニナラタケの傘や柄の部分は数センチから数十センチほどしかありません。しかし、キノコの地上に出ている部分は植物でいえば花や実の部分で、大半の幹や枝の部分は地中の中にあるのです。今から10年くらい前にアメリカのオレゴン州のオニナラタケの菌糸群をDNA鑑定で調べたところ、同じ遺伝子を持つものが約9km²にも広がっていたのです。(神奈川県二宮町と同じくらいの広さ！)その群は重さにして、約600トン！同じ遺伝子を持つ生物でいったらダントツで世界一重いのです！菌ともアメーバとも呼べる粘菌は1つの細胞が1平方mにもなり、ひとりの人間にも、1.4キロの細菌が住んでいるように、この地球には、小さいようでどれだけ大きく、多種の菌類が存在するのでしょうか？まだそれはやっとわかりだした段階なのです。

Futoshi Kurosawa 黒澤 太

《イトトンボ》 田んぼの生き物たち ⑨

山北田んぼ 桑原 俊一



田んぼにイトトンボが結構沢山飛んでいます。お気づきでしょうか。小さく、胴体は「糸」のように細いので、作業に集中していると目に入らないのは無理がありませんが、是非探してみてください。オレンジや水色など、とてもカラフルです。

し、頭や胸の模様がとってもオシャレですよ。

まずはオレンジのトンボ、6月ごろ見られ全身がオレンジなのはモートンイトトンボの未成熟なメス。腹部がオレンジで胸が黒と水色の縞がついているのがモートンイトトンボのオス、オス・メスとも成熟するとキムドリになる。胸と腹部の先が水色なのは成熟したオオイトトンボでオスもメスも同じ色。こちらは未成熟の時は薄茶色。こんなに面倒なら名前なんてどうでもいいじゃないかと思われるでしょうが、決して諦めることなかれ。正確に種類を見極めることはとっても重要です。というのは、両種とも珍しい種で神奈川県絶滅危惧種となっていて、身近にそんな貴重なトンボが飛んでいるなんて驚くべきことです。名前を知ることにより知り得る情報です。

特にオオイトトンボは水上の田んぼに多く、田植えの時にはごそごそいました。ところが、去年から向原にある「水上田んぼ」は第二東名の工事用駐車場となってしまいました。その後、このトンボの運命がどうなったか確認していないのですが、心配です。もし、その場で絶滅したとして、名前も知らなければその存在すらわからないまま消えてゆくことになるのです。正確に名前を知ることとはとっても大切なことと思いませんか。

♪♪♪ 可笑子ナキッチンラボ ~その14~

思いがけず新しい家族を迎えました。二歳の逞しい美人犬との信頼関係を少しずつ築いて、今日でちょうどひと月。再開した朝晩の散歩では土筆に始まり、菜の花、桜や梨の花、そして雉子のなき声に健在なその姿までも確認出来ました。

庭先ではもうすぐ踏の採り時。その隣のフェネルを間引いていたら茂みの中によく育ったアスパラを一本見つけました。

早速初物のアスパラは堅い繊維質の皮を剥いてサラダに加え、間引いた柔らかいフェネルの株は小口切りにし小瓶で即席の醤油漬けと梅酢漬けにしました。玄米のおにぎりに、自家製紅生姜のスライスと共に相性良し!です。

刈り込んだローズマリーの柔らかな葉先をザル一杯分、枝から外し洗って冷蔵庫で水切りしました。フライパンに少し多めのオリーブオイルを入れていよいよ投入、弱火でカリカリになるまで油煮し、その後肉魚類を焼き共に食します。ガーリックとの相性も良く、フライパンで作るためフライドポテト、ピネガー&ソルトで味付けし、そこへ先のフライドローズマリー投入!

また、お湯の入った水筒やポット出しの紅茶に生葉をひとつまみ入れると良い香りが移り、気分もスッキリします。

(舟原田んぼ組 小泉知奈美)



● ミャンマー・食生活の楽しみ ⑥鶏肉

親子田んぼ 梅崎 利通

イスラム教徒は豚肉を食べず、ヒンズー教徒は牛肉を食べません。それでどの国でも一般的に食べる事が可能なのが鶏肉です。日本ではスーパーでパックされたものを買うのが普通でしょう。ミャンマーでは朝市場に行くと、殺され、筆られ、きれいに洗われた新鮮な鶏が足付き頭付きで並べられています。路上の道端では女も男もナタのような包丁で鶏をぶった切って売っています。特に足は足だけで、とさかのついた頭部は頭だけで陳列されます。鶏肉は新鮮で安く、人気があります。何故ならその日の朝に絞めて殺したての鶏肉なのですから。足などは煮込んで柔らかくなり美味です。頭も料理に使いますので、たまにスープに頭が入っていたりしてびっくりします。つまり、一匹丸ごと食べてしまいます。そして、日本のように柔らかい部分だけを食べたりせず、骨付きのままぶった切った肉を炒めてから煮込むので、骨付き肉が鶏肉料理の基本です。日本の柔らかい鶏肉に比較すると、食べにくいし、やや硬いですが、農家の庭を自由奔放に歩き回っていた鶏は身も締まっていて、逞しい動物肉の味わいがあります。豚肉も含め、肉は屠殺したての新鮮なものを早朝市場で購入し、その日のうちに料理して食べ切るが鉄則かつ常識です。

和暦時報

by 鈴木香波

4月17日から春の土用に入っています。早いもので立夏までの間に身イキや食事を夏モードに切り替えていきましょう!

年に4回ある土用

60° 5月2日 小満
5/19 満月 芒の節
5/12 立夏
45° 5月6日 立夏
5/5 新月 芒の節
5/1 令和元年 芒の節
30° 4月28日 穀雨
0° 土用の入る
自然の甘い黄色いものを4/7土用入りと意識して食べよう

には、消化器系をイキめて身イキを、そして環境をつまり土台を整えていきましょう。立夏手前にはご存知のように5月1日が令和元年元日です。自然の物多さを知るための暦の中で、元号で区切りされる時は唯一人間主体を創っていくものに思えます。さて、どんな時代にしていきたいですか? [IMAGINE!!]

.....お知らせ.....

●卯月新月5/5 ○卯月満月5/19
〈八十八夜〉5/2 [立夏] 5/6 ・ [小満] 5/21

5月度定例会 5月11日(土) 18:30~

@生涯学習センター けやき 第3会議室

*担当:大豆の会(太田)

◎お茶の会 お茶摘み予定 5月3日(金)、5月5日(日)

分配会 5月11日(土)13:00~ @尊徳記念館

◎畑の会

- ・農業塾 5月12日にトマト、ナスの定植など
- ・タマネギ部、小麦部、ジャガイモ部、生育中!

【編集後記】去年頂いて仮植えてあったキウイの苗を定植した。前もってプロのTさんに植え方を教わっていたのだが、雄の木の植え場所をちゃんとしていなかったの、Tさんに電話した。「こぼちよに植えときゃいいべ!」??、こぼちよって?すみっこことですか?枠の外でいいですか?「枠の中!こぼちよに植えるってこと!こぼちよ?」「こぼちよはこぼちよ。こぼちよに植えればいいの!」「かどってことですか?」「かどじゃなくて、こぼちよに植えて、その分雌の木を(うんぬんかんぬん)」「すみません、こぼちよの意味が分からなくて、スミってことですか?」「うーん、こぼちよなんだ、、」やり取りはしばらく続き、結局「...ありがとうございます!」一応植えたが、不安。帰宅後ネットで「こぼちよ」を検索した所、「甲州弁」とあった。久野ではちよとニュアンスが違う感じもする。★先日農業塾新入生の小松さんから、わからない農業用語などの質問をいただいた。そういう素朴な質問に答えるコラム、だれか連載してくれないだろうか、いいい

【通信が書いているお店】ポタジェラ/カフェブラッサム/バックシフトーベ IMAYA/えれんな ごっそ/からんどう/かふえ/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/バー/カリアスラン/fumoto/Rythme hair dressing/悠久庵/縁-えにし-ナラヤ/カフェ/ロコモカ/いんじやん/ず/会/ルネス