

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。



通信 ニ〇一九年 12 月号

第211号 令和元年(和)霜月新月(2019.11.27)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)

有機な仲間たち
★其の79★

アトリエ ヴァイツェン サエ
「Atelier Weizen Saeのこと」

神戸 さえさん

2018年5月に、小田原市早川駅前でパン屋を開業しました。パン作りの経験は、四半世紀以上になります。テーマはハンドメイド、ローカル、ナチュラル。そして、何よりも美味しく楽しくが基本です。

農の会とのお付き合いも、初期の頃からで、自家製酵母の種つぎには、なんくる農園松本さんの無農薬小麦を長年、使わせて頂いています。

3人の子育てを経て、50歳からの起業となりましたが、当初はパン屋さんというより、集中して製作できる工房(アトリエ)を作りたかったというのが本音です。販売日も木曜日と金曜日のみ。今までは、何しろ「幻のパン」と揶揄されるほどでしたので、それでもやはり店として営業となると、私にとっては大変なことでした。有能なスタッフが2人手伝ってくれるおかげで、いろいろな種類のパンを生み出すことができています。

「居場所」を作ったことにより、遠くからわざわざいらしてくださる方々、地域の人々との素敵な出会いや、繋がりが沢山できました。

そうして、今年の5月から、近隣の飲食店、いつもお世話になっている生産者さん達や、古くからお付き合いのある若いアーティストや作家さんたちと、自然発生的なマルシェを開催することになりました。普段はひと気のない早川駅前ですが、なんと店先には行列が出来るほどの賑わい。地元の方も都

内からのお客様にも、反響がありました。

マルシェはささやかな第一歩ですが、確かな手ごたえを実感しました。手探りで始めたイベントですが、早川駅前のみならず、まちづくり、地域活性化の一助になればと願います。地域の皆さまと繋がりをもちつつ、今後は食とアートなど、ますます進化していけたらと思います。

また、2年前から実行委員長として携わってきた「おだわらパンまつり」を、今年度は12月7日、8日に、小田原城の本丸広場にて開催します。北条早雲公顕彰500年事業のクロージングイベントと同時開催となり、小田原城が賑わうことと思います。皆様たのしみに、是非足をお運びくださいませ。

(神戸 さえ)

アトリエ ヴァイツェン サエ

小田原市早川211-2 磯崎ビル102

☎ 0465-46-6088

✉ atelier.weizen.sae@gmail.com



「稲刈りとお神楽」 井関大介 (子の神田んぼ)

今年も稲刈りの時期に天気の良い日が多く、日程を決めるのに苦労した上、刈った翌週に大型台風が来るというので、天日干しを早めに切り上げざるを得なかった。まだ稲作を始めて9年目だが、どうにも天候不順が慢性化してきたように感じられて仕方がない。このまま昔ながらの稲作ができない気候になってしまうのだろうか。

先日、國學院大學にて長野県天龍村向方の「お潔め祭り」の公演があり、自分も笛吹きとしてステージに上がった。その祭りはジブリ映画「千と千尋の神隠し」の着想のもとになったと言われる「湯立神楽」(神々に捧げる湯を囃すために舞う神楽)の一種で、数年前から舞の稽古と祭り本番に参加させていただいている。ごく素朴な神楽ながら、見に来てくれた人から「ヒトってなんなのかな。みんなどうやって生きてるのかな」「宇宙的な浮遊感を感じてしまった」と、的確なコメントを頂戴した。文化の多様性、生き方の多様性を体験すると、自身の「当たり前」だと思っていたことが揺さぶられ怖くもなるが、その揺らぎの中でこそ感じられるリアリティや自由がある。

農家でない自分が稲作をするメリットの一つも、そういう世界“感”にあるかもしれない。このご時世に米を買わずに自ら作って食べることで、「消費者」としての自分の「当たり前」は揺らぐ。それは思考の幅を広げてくれるし、何より、気持ちの良いことだから。

自然と暮らす

田んぼを始めて早10年。川崎から小田原に田んぼのために引っ越してきました。都会での暮らしと小田原の暮らしは私の中では違う世界です。

独身の頃は添加物いっぱいのお弁当を食べて皮膚病になりました。元々合わないコーヒーを仕事先で飲んで毎回体調を悪くしていました。それが主人と出会い結婚をして主人が作った野菜を食べ、今では自作の米を食べ、主人の趣味であるカフェラテを飲んでいます。体中にあった湿疹も今では本当に出なくなりました。コーヒーも外で飲むと相変わらず気分悪くなりますが、主人が生豆から選別して、ローストして、エスプレッソからのカフェラテは本当に美味しく、こんなにコーヒーというようなものが美味しいと感じたことはありませんでした。自然と暮らす、という事を感じながら生活しています。

田んぼは農の会に入って、紹介されたところを転々としていますが、岡本家の基本的な思いは流れに乗って、呼ばれたところで耕作するという事です。またゼロに戻ってイチから耕作することは大変ですが、呼ばれた田んぼで耕作することに何か意味があると感じています。それがどうゆう意味なのか、それは毎年実る稲穂をみて気付くことなのでしょう。

(岡本田んぼ 岡本由香利)

♡久しぶりのイノシシ

山室光由

4, 5年ぶりにイノシシに入られた。田んぼに入られて、畑にも足跡があった。田んぼでは、作付けしたうるち米の4分の1ぐらいを収穫出来ないようにされた。田んぼに入られたが、田植えを遅らせたせいで、稲の生長が、著しく悪かったことや、他の所の収穫が終わって、収穫量的には満足していたこともあり、ショックは、ショックだったが、それ程でもなかった。

畑は、サツマイモが植えてあった所を、掘り起こしていた。取り残しのサツマイモがあったのだが、それには、興味がなかったのか、口に合わなかったようだ。一応、田畑の周りは、トタンで囲んでいたが、隙間を衝いてきたようだ。親子連れで、来たようだ。あまり、被害がなかったので、助かった。最近、来なくなったので、もうこの辺りには、来ないと思って安心していたが……

侵入経路を塞がれると、来なくなると聞いたので、足跡を追ってみて、侵入口をトタンで塞いだ。ここ数週間は、来ていない様なのだが、油断は出来ない。

農のデータコラム★57 「蜘蛛(クモ)」

今年温暖化が原因なのか、収穫後の田んぼのひこばえの背丈がだいぶ高くなっていませんか？そのひこばえにクモの糸がたなびくのを見たことがありますか？それは生まれてきた子グモたちが越冬する場所を求めて空を飛ぶためなのです。(クモの7割はこのバルーンニングで風に乗って分布を広げていきます。)

日本には、田畑や家のまわりなど、昔から人間の身近なところに約1500種もいるクモは、弥生時代からウシカなど田んぼの害虫を食べてくれる「稲の守り神」として銅鐸などにも描かれています。クモはほとんどが生きて獲物を食べる肉食性で、消化液を獲物に入れてジュースのように吸い込みます。クモというと巣を張るイメージが強いですが、半分の種類が徘徊性のクモです。その徘徊性のアシダカグモはゴキブリを食べ、ハエトリグモはハエ、ダニといった害虫駆除をしてくれるので、家の守り神とも言われてきました。しかし日本人の大半が稲作に関わらない現在では、見た目や巣をはることから嫌われもので、クモを退治する専用のスプレーが売っているほどです。

クモは他の昆虫と違って自力で飛べず、気管がなく、人間の肺のような書肺という所から体液を使って酸素を心臓で送っているために非常に農薬に非常に弱いのです。つまりクモのあまりいない田んぼは農薬散布されている可能性が高いのです。またクモは鳥やカエル、ハチやトンボやアメンボなどのエサになり、都会から高山、海岸とあらゆる環境に住んでいるので、生物多様性の指標となっています。つまり、クモのいるところは良い自然環境が残っていると言えるのですから、もっと感謝しなければならない存在なのです。ハエトリグモをよく見てください。目が可愛いし、ダンス？をするし、瞬間移動する動きは驚きものです！

(黒澤 太 Futoshi Kurosawa)

(仮)MAGOの森4 東京銀座から戻って来たウメの木

(近藤まごり)

(仮)MAGOの森の西側には大小 20 本ほどの紅梅、白梅、枝垂れ梅などのウメの木があります。毎年六月、青梅が実る頃になると近くのたんぼ保育園の園児が梅もぎを楽しみにやって来ます。ウメは中国中部原産で奈良時代以前に大陸から渡来したと言われています。本来は実を利用するための樹木で、古来中国では梅の実が酢の代用として、また烏梅(ウバイ)と言い下痢止め、回虫の駆除や咳止めなどの薬用に使われていました。バラ科サクラ属に分類され、近縁にはアンズ、スモモがあります。当初人間は食料、薬用等様々な資材として利用して来ましたが、次第に草や木の花や葉、形をめぐるようになりまし。ウメはサクラに先駆けて花を鑑賞するようになった代表的な樹木です。柿本人麿「梅の花さける岡べに家あせばまた山たかみふりくる雪を」は万葉集にのせられた最古の梅の歌と言われています。現在京都御所紫宸殿階下には左近の桜(サクラ)、右近の橘(タチバナ)が植えられていますが8世紀後半桓武天皇の平安遷都の時はサクラではなくウメが植えられていました。10世紀半ばに枯れたウメの代わりにサクラが植えられて現在に至っています。

日本にあるウメの品種は花ウメ 400 種、実ウメ 100 種とされています。園芸の盛んな江戸時代に多く産出されました。小田原市の「市の花」にもなっている梅、諏訪ノ原の小田原フラワーガーデンには約 200 種類の品種の花ウメが植栽された梅園があります。また早春、雪をかぶった真っ白な富士山を背景に梅畑の梅の花を見ながら散策する梅干しの産地、「下曾我の梅祭り」は小田原の観光名所にもなっています。

(仮)MAGOの森の小屋に向かう道の角に一本のウメの木があります。品種は「十郎」一重咲きの白梅です。今年一月の大豆の会味噌つくりの時には3分咲きの花をつけていました。「十郎」は小

田原の下曾我で作出された、本来は梅干用の実の品種ですが、早咲きの一重の花が一月中旬に咲き始める花梅として庭園樹としても植えられています。

今から二十年前、まだ東京銀座並木通りに資生堂本社があった頃、通りに面したレストランの前に一月の松から始まり十二月のモミの木まで月替わりに季節の木を植え替える、資生堂のプロジェクトがありました。一月下旬の真夜中、まだ並木通りのビルには原色のネオンが煌々と輝き酔客が通りを歩く喧騒の中で、クレーンを使って夜が白々と明ける頃までかかって紅梅、白梅を植えた作業が昨日の事のようによみがえってきます。全ての作業を終え小田原への帰り支度をしていると、植えたばかりの白梅「十郎」に何処からか鳥が来て止まり囀り始め、まるで絵に描いたような景色にしばし見とれたものでした。こんな都会の雑踏の中にも鳥は花にひかれて飛んで来るのだと感心したものでした。飛んできた鳥は鶯ではなくメジロでしたが、後日その日の新聞の夕刊に写真入りで「銀座の梅に鶯」の記事が出たと知りました。それから数年後、資生堂本社ビルは解体されプロジェクトも終わりその梅の木は今 MAGOの森に戻り、まるで競走馬が現役を離れて牧場で余生を送るかのよう森の中で静かに花や実をつけて生きています。

その時から十五年が過ぎた三年前の春、小屋の上の圃場に植えてあった濃い八重の紅梅「国雲」と白梅「十郎」の二本が掘り取られ、二年前に完成した「江之浦測候所」に植えられました。今二本の梅は対になって茶室「雨聴天」の入り口の前で相模湾の海に向かって立っています。

こうして圃場から出て行く木と戻る木、本来樹木は動くことのない存在なのに、移植という技術で根を切られ環境を変えられることを強いられます。(仮)MAGOの森の木々はまるで生まれた時から生えているように見えますが、実はその殆どが数十年の間に植えられた樹木なのです。

■農地を生かす自給

根守 良一

今年の7月に、東京農工大の元教授、石原邦先生を迎えて講演会がありましたが、その時に欠ノ上たんぼに立ち寄り、上から棚田を見下ろしながらおっしゃった言葉が頭に残っています。今、日本中のたんぼの多くが高齢化と後継者難により耕作放棄の危機にあるけれども、このたんぼは皆さんの手でずっと生き残れそうですね。老先生は実に感慨深げで嬉しそうでした。たんぼや畑を収入目的で耕そうとすると続けられない。他に就職した方が高収入が得られる。でも、自給のように経済原理から離れたところで耕す場合は、維持できる可能性がある。石原邦先生は、農の会のたんぼを見てそれを直感し実感されたのだと思います。政府やJAは、農地の集約・大規模化やブランド化・輸出などによって農家の収益を改善しようとしています。一向に農業に陽が当たる気配は見えません。このような集約化・統合の方向ではなく、多様化の方向、つまり農の会の皆さんがやっているように、個人やグループが好きなように自給用の田畑をやるということが、耕作放棄地の問題、食料自給、環境など色々な面で現実的な解決策になるのではないかと思います。

2013年の新聞記事(*)ですが、ロシアでは国内3400万世帯の8割がダーチャなどの自家菜園を持っていたとあります。ハバロフスクではその平均の面積が600平米だそうです。都市勤労者は夏の土日を郊外の住居付き菜園で過ごし、定年後は夏場ずっと菜園で過ごす。じゃが芋の国内生産の9割、野菜の8割を自給していた。すごい自給力です。農の会の人たちは一般の人に比べて自給に対する意識は相当高いと思いますが、それでもとても及ばないでしょう。農の会のメンバーで自家菜園を持つ人は何割いて、米や野菜の自給率はどのくらいでしょう。我が家もロシアにはとても及びません。まずは自分たちの力を高めたいものです。(*)<https://www.nishinippon.co.jp/item/o/40348/>

ミャンマー・食生活の楽しみ⑬ 「金のエビ」

親子たんぼ 梅崎利通

ヤンゴンで有名なお菓子屋はシュエ・バズン。シュエは金、バズンはエビという意味です。だから店の名前は「金のエビ」菓子屋さん。店の創業者は軍事政権当時、軍部から財産を没収されたりして弾圧されましたが、それにもめげず、お店を再建させ、今では本店の横に喫茶店を開き、車の便利な郊外に支店もオープンし、どこも繁盛しています。本店ではクッキーが評判で、30個入り5200チャット(370円)。日本に一時帰国する時のおみやげにぴったりでした。私は有機栽培されたコーヒー豆(200g入り3500チャット=250円)と、マカデミアナッツ(150g入り5600チャット=400円)をよく買いました。店内にあるどのお菓子もミャンマーでは高価ですが、人々は駕籠いっぱい買っていきます。一方、喫茶店では、老若男女が甘い飲み物や食べ物を嬉々として楽しんでいます。特にファルダールというのが人気で、牛乳の中にタピオカ・ゼリー・プリン・アイスなど甘い物がいっぱい入っていて、パフェのようですが、カロリーが高く、血糖値が気になる私には禁忌なデザートです。でも一回だけ友人に誘われて御馳走になりました。濃厚な甘さがごちゃ混ぜだけど、「美味しい！」と唸り、不思議に幸せな気分になりました。甘い物好きなミャンマー人には絶大な人気の「金のエビ」です。

総会・自給祭のお知らせ

今年一年の恵みに感謝しながら懇親を深めたいと思います。みなさまふるってご参加ください。

日時：2019年12月14日(土) 9:00~15:00

場所：曾我みのり館 一小田原市上曾我一

参加費：大人400円 子供無料

持ち物：飲み物、食器など(鍋物もあります)

タイムスケジュール

9:00 みのり館開館 準備開始

10:30~ 受付開始

11:00~ 総会

11:30~ 各会の紹介

12:00~ 自給祭開始

13:30~ パフォーマンス

15:00~ 片付け 自給祭終了

味わい・語らいの時間

【田んぼの会】各田んぼのお米の食べ比べ

餅つき

(餅米提供：山北田んぼ、欠ノ上田んぼ)

山ちゃん田んぼの黒米も皆で捣きましよう

【お茶の会】お茶の試飲・販売

【大豆の会】手前味噌の味比べ・きな粉作り・

豆腐販売

【料理の会】大鍋

【パフォーマンス】でん田楽団・みちる・GLK バンド

小田原デジューミー

最後はみんなで輪になって♪

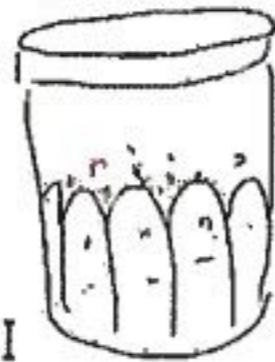
【キッズコーナー】バタバタ鳥に色を塗ろう

※一品を持ち寄って、みんなで自給祭を分かち合い、
お互いにレパートリーを広げませんか？

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その21~

庭に出た実生の柑橘が膝上程の株になり、大きな刺が目
を刺しそうで、刺を切ろうと挟みを入れると蜜柑の皮よりも甘さを
抑えた爽やかな香りが辺りに漂いました。いよいよ柑橘の美味し
い季節がやってきました。今年は雨が多かったので低糖がちだと
早生蜜柑の売り子さんからお聞きしましたが、親戚からのお裾
分けの蜜柑は予想を裏切り、既に抜群の甘さを備えていました。
品種のなせる技なのか、栽培方法の違いかー。

我家の庭先の檸檬の木は2mを超えて
いるのに、未だに花も咲かず。Iさんの庭先の黄
色い檸檬も聞けばやっとなるようになったようで、
見ると数倍はある木立の大きさ。自家製檸檬の
楽しみはまだまだ先のことかと肩を落としつつも、I



さん夫妻から貴重な檸檬と摘みたての柔らかそうな
パセリとイタリアンパセリをいただき、早速ソースに。パセ
リは微塵切り、檸檬は無農薬だから皮を食べたいので
出来るだけ薄くスライスし、種を除き、微塵切り。塩、
黒胡椒、オリーブ油か太白ごま油、砂糖少々。先日配当され
たばかりの新小麦粉(全粒粉+ふすま)、太白ごま油、塩で作っ
た、ザクザクの力強い味わいのクラッカーにのせていただくと、力
強さの三拍子、ひとつでは終わりません。猪肉入りウインナーに
ものせて、小麦の会の小麦100%で作られたうらさんのパンに挟
めば、もうそれは、温かい陽射しの中で最高の御馳走でした。た
だ、猪肉入りウインナーに合わせたくて作った粒マスタード、作り
方は簡単、マスタードシード、塩、ワインビネガーで合わせて1日
置くだけ。しかし、自家製いつまで経っても味が落ち着かず。各
メーカーでも微妙に違う味わいの、たかがマスタード、されどマス
タード。納豆にとても合います。(舟原田んぼ組 小泉知奈美)

畑の会小麦部「参加募集中」

農の会ではグループで小麦栽培がおこなわれてい
ます。少人数ではありますが、途切れることなく、場
所をあちこちに変えながら、続いてきました。来年は
総世寺裏の畑1反弱でやることになりました。

小麦部の良かったことは、ここで小麦栽培を経験
し、パン屋さんになった方が3軒もあることです。そ
れぞれの暮らしに農の会のグループでの活動が役立
ってくれたとすれば、素晴らしいことだと思うので
す。

パンを自分で焼くことを楽しみにされている人は
大勢いるかと思えます。小麦粉を自分で作ってみる。
このことで何かが変わると思うのです。食べるものを
自給してみる。特に主食を作ることは、何か気付く
ところがある。小麦を作ることは、イネ作りよりずいぶ
んと楽です。栽培品種はユメチカラです。まだ、参加
の枠が数人分は空いています。(笹村)

お 知 ら せ

○霜月満月12/12

●師走新月12/26

12/7[大雪]

12/22[冬至]

◎畑の会：12/1(日)小麦種まき、12/7(土)たまねぎ定植

◎農業塾：12/8(日)9時~ 佐倉朗夫先生の講義「緑
肥作物の利用」、フラワーガーデン研修室、無料、参加自由

◎大豆の会・味噌作り：一口10kgの味噌が出来ます(半口
でも可)。シェアしても良いですね。自分流の味噌を作りません
か。1月19日(日)米麴作り、1月26日(日)味噌作り、いずれ
も前日準備作業あり。場所は諏訪の原にある大豆小屋です。
どなたでも参加出来るので、興味ある方は是非連絡下さい。

【問】太田洋和 09017972240 orih 6336@i.softbank.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/ビーンズドレッシング/NONCAFE/フロマージュ/ペーカリーアスラン/fumoto/
Rythme hair dressing/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/あおいぞらみどりのき