



通信 二〇二〇年 1 月号

第212号 令和元年(和)師走新月(2019.12.26)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(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。

12月14日の自給祭に参加させて頂き、ありがとうございました。簡単に自己紹介すると、中国上海出身の王晨恵(おうしんけい)と言います。日本に来て15年、今は永住者として千葉で生活しています。今まで農業と関わりのない私ですが、井上瞳さんのご紹介で、初めてあしがら農の会の自給祭に参加させて頂きました。かねてより井上さんは農業にも詳しいこと、いいものへのこだわりが強いことを知っているから、彼女から皆さんのことを聞いて興味を持ちました。参加してみると、想像以上にアットホームな感じで、とにかく美味しい食べ物をたくさん頂きました。お料理はどれも美味しかったですが、遠慮せずにイノシシ鍋をもっと食べれば良かったと、今は思います(笑)

食後の演奏会は天気にも恵まれて、素晴らしい自然環境に囲まれ、素敵な演奏と歌、時折吹く風と宙に舞う落ち葉、はしゃぐ子供たち、ふと見上げると青い空と白い雲、心の豊かさとはこういう情景の中にあるものかと、気づかされました。仕事も暮らしも都市部でしている私にとっては、とても素敵な体験となりました。私自身農業の経験も知識もなく、皆さんと同じ目線で農作物を見ることは出来なくて、表面の薄い感想しか述べる事が出来ませんが、ただ、美味しく、楽しかったです。頂いたあしがら農の会通信と報告書を読ませて頂きましたが、積み重ねてきた実績は地域と共に歩んできた歴史でもあり、農業を通して繋がる輪、皆様のご発展をお祈り申し上げます。私も機会があれば、また関わっていきたく思います。(王晨恵(おうしんけい))



農のデータコラム★58 クリスマスツリーは12月25日の4週前の日曜日から(キリストの待降節期間)飾るのが習わしだそうだが、**門松**はいつから飾るのが正しいのでしょうか?全国的に山から生命力・不老長寿・繁栄の象徴の松の木(枝)を取ってくる松の内の初日の松迎えの12月13日以降に飾るのが一般的で、苦を連想させる29日と旧暦の大晦日の30日と大晦日の31日は一夜飾りとして避けて、最近ではクリスマスも終わった12月28日が最適とされている様です。松の内とは、年神様をお迎えし、小正月(新年最初の満月)までにお帰りになったのを見計らって片付けるまでの期間のことを意味します。

年神様の「年」という漢字は稲や穀を語源とし、禾に粘りの意味を含む人の符を加え、穀物(稲)が成熟するまでの1年周期を表現したもので、年神とは穀物神のことである。信仰の根底にあるのは、穀物の死と再生で、古代日本で農耕が発達するにつれて、年の始めにその年の豊作が祈念されるようになり、それが年神を祀る行事となって正月の中心行事となっていったようです。松の内は、関東は1月7日(大正月)まで、関西は1月15日(小正月)までが一般的だそうです。関東に関しては、最初は1月20日だったのですが、江戸時代に徳川家光の亡くなった日が4月20日で20日が忌日だということで徳川家のお膝元の関東では20日は避けられるようになりました。しかし、鏡開きが1月11日(関西は20日)という風習があるため、それよりも前の七草粥の1月7日になったという説があります。それと関係があるのか、年賀状は1月7日投函までは消印が付きません。(黒澤 太)

大豆の会 「歴史的大豊作」 太田洋和

11月30日(土)収穫から脱粒までの作業を全て行った。その結果は下記の通りであるが、なんと反収200kgを超えたのである。有機の大豆作りとしては凄い事である。種まきから開花、乾燥までのタイミングが相当良かった事、チップ効果があった事、特にメンバーの願い、祈り、熱意が歴史を作った。

ソーセージ畑(8畝)185.1kg
諏訪の原畑(4畝)56.0kg
三国の上畑(3畝)67.2kg
その他12.2kg 合計320.5kg
.....



この度、大豆の会に入会しました山下です。小田原市内在住で、家族4人での参加となります。元々、作物を育てること、作物を育てている環境(自然環境)などに興味があり、以前、当会の会報を、市内のお店で目にしたことがあるなど、会の存在は何となく知っていましたが、敷居の高さを勝手に感じて、入会するには至っておりませんでした。当会会員の小松様からお誘いをいただき、活動内容を知る機会に恵まれ、入会することとなりました。当会の活動に参加して感じたのは、「自然の中での作業が気持ち良い」ということです。また無理なく自分のペースで作業できる点も、継続という観点から、とても助かりました。また経験豊富な方が多くいらっしゃることに感心しました。

今後は、まず味噌作りについて、しっかり勉強していき、その後は、納豆など大豆を活かした品についても勉強できたらいいなと思っております。子どもが小さいため、活動への参加は限定的になるかもしれませんが、日本の伝統の食文化を、子ども達へ伝えていけるように、子どもとともに楽しく参加していきたいと思っております。ご指導をよろしくお願いたします。
(山下晋一郎)

◆有機農業塾 第8回目 佐倉朗夫先生講義(12・8) 「有機農業における緑肥作物の利用」

講演のノート 1 渡部 純一郎

(黒川)農場を見学に行った時、畑の中に花壇に植えるクレオメが一行、咲いていた。観賞用かと思い先生に質問すると白い花には、作物の天敵となる昆虫を呼び寄せることができるということを知った。バンカープランツという、ソルゴーやエンバクと思うが、それだけでなく生態系を考えるとということが重要である。

「森林の生態系に学ぶ、有機栽培法」栽培という極めて人工的な行為においても「生物多様性」と「自然共生」を実現することが基本である。

雑草の生えていないきれいな畑が、良い畑 → 森の中は落ち葉に覆われている。

・夏場、絶えず草刈りをしないと雑草に作物が負けてしまう。雑草を抜かずに刈る。敷き草 → 土壌改良、乾燥防止

「緑肥作物の効用」

・緑肥として土壌を改良→マメ科の植物の根粒細菌による窒素固定など

畑の会 「玉ねぎの会 一年生」 今井玲子

昨年(2018年)の秋、夫が突然この世を去りました。下ばかり向いている私に「一緒に玉ねぎ作らない？」と友が声をかけてくれました。それが「玉ねぎの会」と私の出会いでした。

2018年11月25日「玉ねぎの会」のデビューです。畝を作って苗を植えていく。今まで、プランターで、ハーブしか作った事のない私は、鍬の使い方がわからない。畝の作り方がわからない。燻炭って何？頭の中が、「??？」でいっぱいでしたが、フカフカに耕して頂いた土に、お借りした鍬で、何となく畝のようなものを作り、苗を植えつける事が出来ました。その後も用意して頂いた肥料を捲き、何度か草取りをし、殿様のような玉ねぎ栽培を経験しました。

5月黒い土の中から、ピチピチの大きな玉ねぎが、ゴロゴロ収穫出来た時は、感激でした。皆さんに助けて頂きっぱなしの収穫でしたが、嬉しかったです。

そして、2019年12月7日曇り空の寒い中、昨年とは別の場所で、友と畝を作り苗を植えました。昨年とは違い今回は茶色の湿った土でした。苗を植え終わり立ち上がって、お隣の畝を見ると、何とフカフカな大きなベッドに仕上がっていました。私達のせんべい布団のような畝とは、大違ひでしたが、苗一本一本に大きく育てと願いを沢山込めました。

12月13日、前日の強風で飛ばされた、ビニールのトンネルを直しました。手取り足取り頂いている、玉ねぎ作りですが、今年も豊作を祈っています。玉ねぎの会、二年生になりました。

ヤーコンレシピ: 実家でヤーコンの甘酢漬けもらいましたら、凄く美味しくて、スライスを湯通して、砂糖と酢だけらしいけど、辛くないガリみたい。(相原海)

- ・リビングマルチとして抑草や保水に役立つ
- ・バンカープランツとして天敵を増やす
農薬を使わずに栽培する難しさ→天敵昆虫を利用
生き物をむやみに殺さない 自然との共生
バンカープランツを植えることにより天敵があつまる。
天敵温存植物として天敵成虫に花粉等のえさを供給
- ・対抗作物として土中の病原菌や有害線虫の密度を下げる。
アフリカンマリーゴールド=センチュウ対抗緑肥、
ネコブセンチュウ、ネグサレセンチュウ →センチュウ複合病の予防

今回の佐倉先生の緑肥の利用の話は、有機栽培法を実践する上でとても参考になった。

講演のノート 2 根守良一

雑草も緑肥の一つと考え、抜かずに刈り敷きすることで主作物の生長が促進されるという黒川農場のデータも示されました。

緑肥作物や雑草を利用して、昆虫や微生物を含む生物多様性を維持し共生するという、有機農法・自然農法の基本的な考え方と具体的な技術を学ぶことが出来た貴重な機会でした。

●そらやの百姓日記

一般的な農家が単品目あるいは、数品目の野菜を栽培するのに対して、我が家は、自給プラス宅配販売の為、多品目栽培をしているのですが、就農17年を経てもいずれの野菜をも上手く作るの難しいものです。あっちが出来るとこっちは出来ないというのが常なのです。それが保険になってはいるのですが。今年も、天候の影響もあり、失敗作も多々ありました。そんな中で、比較的、ここ数年、ましてできている野菜の1つが「里芋」です。就農して10年くらいは、研修先で教えてもらった通りに3月末に種芋をそのまま植え付けていましたが、芽が出るまでに1か月以上の時間を要し、その間、畑は草だらけになり、除草の手間が大変でした。ですが、芽出しをして、植え付ける方法を取るようになってからは、この除草が必要なくなり、後の除草も楽になりました。芽出しの方法は、コンテの内にビニールを貼って、土を入れ、1コンテナに30個くらいの種芋を入れて、ハウスの中で発芽を待ちます。芽が出て、葉が展開し始めるくらいまで育てて、定植は5月の半ばくらいです。根が絡み合って、定植時に結構切れてしまいましたが、生育にそんなに影響はありません。ただし、ノウデン（コガネムシの幼虫）の害はその年に寄って違います。今年は雨が多かったせいか、比較的虫食いが少なかったです。土垂は畑に置いたまま株元にもみ殻をかけて保存し、筍芋は山の畑に穴を掘って保存しています。除草に苦労している方はお試してください。（そらや 作美尚子）

🍵お茶の会 報告

桑原聖子

3月9日（土）お茶の木更新作業、田中農園さんの指導による（10名）、

4月28日（日）お茶畑準備（6名）、

5月3日（祝）お茶摘み① 54名 123キロ

5月5日（祝）お茶摘み③ 46名 122キロ

5月11日（土）お茶分配と茶菓子持ち寄り、尊徳記念館にて 15名

5月25日（土）草取り 11名

6月23日（日）草取り・整枝 12名

7月21日（日）草取り 17名

7月28日（日）施肥（こぶた畑の堆肥）、更新部分の整枝 13名

8月16～17日 紅茶作業

8月25日（日）草取り・施肥11名

10月20日（日）草取り・整枝 6名

12月1日（日）林道整備

※緑茶：昨年度からお茶の木の更新作業（深刈り）を進めている。4分の1の畑はかなり深く刈り込んだので、その部分のお茶摘みができず、例年より少ない収穫となっている。深刈りをした部分の木は無事、新芽もでてきているので安心した。今年もまた4分の1深刈りする予定。

※昨年度も皆様のご協力のおかげで楽しくお茶摘みができました。また今年度もお茶畑でお会いしましょう。

（仮）MAGOの森5 「ヒメシヤラ」 近藤まごのり

（仮）MAGOの森には200種類ほどの常緑、落葉の樹木が混在しています。その訳はそもそもが植木畑だったからです。大豆小屋の近くに30年くらい前に植えた高さ8mくらいのヒメシヤラという初夏に小さな白い一重の花を咲かせる木が植わっています。スギなど針葉樹に比べて数倍の年月がかかる成長の遅い樹木です。同じツバキ科でも冬に花が咲くヤブツバキ、チャノキなどは常緑ですが、ナツツバキ属のヒメシヤラ、ナツツバキ（シヤラ）、ヒコサンヒメシヤラは落葉樹です。初夏にツバキと同じような花を咲かせるヒメシヤラやナツツバキは茶花として珍重されています。

自生地は本州の箱根山以西、伊豆半島から中国地方を除く四国、九州（屋久島まで）で、幹肌がサルスベリのようにツルツルして赤みを帯びているのが特徴です。本来は箱根の標高500mから上の山地に自生する木ですが、近年は枝先が細かく柔らかい樹形が好まれて雑木林風の庭などに植える庭木として、実生繁殖で栽培され利用されるようになりました。

足柄平野から西に見える山容の大きな箱根外輪山明神ヶ岳は山好きな私のホームグラウンドです。大雄山からの登山コースが一般的ですが、南足柄矢佐芝からの金次郎芝刈りコース、久野和留沢からの奥和留沢みはらしコースなど変化に富んだ登山道があります。麓から中腹までは杉檜の植林地ですが、中腹から上にはブナ、ヤマボウシ、イヌシデ、ヤマモミジ、ヤマザクラなどの木に混じって特徴のある赤みを帯びた幹肌で空に細かい枝を伸ばしたヒメシヤラの大木があちこちに見られます。箱根には内輪山の神山や小塚山周辺、箱根神社裏に見事なヒメシヤラの純林があり美しい森の景観をつくっています。活火山の箱根山は珍しい固有種もある植物の豊富などころです。木や草に興味を持たれたら、是非四季を通して楽しめる身近な箱根山を歩いてみて下さい。

ミャンマー・食生活の楽しみ ⑭ 「お粥」

親子田んぼ 梅崎利通

油っぽい食生活をしていると、さっぱりしたものが食べたくなります。今回、12月にヤンゴンに滞在した時に、早朝宿泊先の近くの市場を徘徊していて、何気なく立ち寄った屋台がお粥の店でした。おばさんが「鶏肉でいい？」と聞くので首を縦に振ると、大きな鍋でぐつぐつと煮込んだお粥を丼に注ぎ、刻んだ小ネギを入れ、茹でてあった鶏肉を裂いて散らし、塩と胡椒と何か分からない調味料をふりかけて出してくれました。日本のお粥は米がジャポニカ米なので糊のようにベトリとしてしまいましたが、インディカ米で煮込んだ米はサラッとしていて食べやすいです。シンプルで素材と薬味が程よく元気に効いていて、その上安いときているから、朝から幸せで得をした気分です。これで胃にもたれることなく、午前中患者の為に全力を尽くせます。朝から食べ過ぎると訓練のフットワークが悪くなってしまいますが、お粥一杯が私には午前中の活力に丁度良い量と栄養です。一杯500チャット、12月のレートで37円。朝はお粥に限ります。我が人生の中で、最高に美味しかったお粥は、マレーシアのクアラルンプールの中国人街で食べた鶏肉のお粥でした。兎に角あんな美味しいものはその後巡り会ったことがありません。今回はそれに次ぐくらい美味くて、安くて、シンプルで、あっさりとした朝食でした。

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その22~

葉付きのピーツをいただきました。大小の大きさの異なる株に新鮮で元気な葉が付いていました。近頃はカラフル野菜のひとつとして、“食べる点滴”として、見た目だけではなく栄養価も知られるようになりましたが、30年程前はピーツは“水煮の缶詰め”で大手スーパーの輸入食材コーナーの片隅でしかお目にかかれ



ない珍しい食材のひとつでした。最近地元生産者が作る“生鮮野菜”として株が買えるようになったのを喜んでいたところ。葉付きピーツは初めてで、とても貴重！

しっかりした茎と葉は細かく刻んでいるうちにも鮮やかな色素がまな板の上でも伺えます。

刻んだ葉は炒めてしんなりさせ大豆の会のこちらにも貴重な“おから”を加えて調味しピンク色の卵の花に。またカレーの友、即席アチャールは、フライパンをあたたため油をいれ、弱火でフェヌグリーク、マスタード、韓国唐辛子、ターメリック、有ればヒングをフライパンにひとつ入れるたび香りがたつのを確認しながら焦がさないよう木べらで混ぜ、最後に刻んだピーツの葉を入れよく混ぜ合わせ、塩や醤油などで調味し、しんなりさせてから火をとめる。どちらも玄米ごはんのお供に、もしくは全粒粉パンに挟んでサンドイッチに。

メインの株はタワシで洗い皮を残して厚めにスライスして、茹でる。甘みのあるピーツはサラダの具材に、またそのサラダをサンドイッチに。そもそもボルシチに入る食材、ピーツの茹で湯はそのまま調味してスープにも。心に留めておきたいのはピーツを食べた後、人によってはトイレに行き排出された色素に驚くこともある、ということ。でも2、3日で正常化します！

(舟原田んぼ組 小泉知奈美)

🐛 「虫と私」 1

新倉和宏

小田原市役所農政課の新倉と申します。今号から「虫と私」というタイトルで連載することになりました。よろしくお願ひします。私は、現在、林業振興担当課長という役職で林野庁から出向している身ですが、大学では林学とは全く関係なく生物学を専攻しており、動物系統分類学研究室というところで昆虫の研究をしていました。そこで、今回、林業ではなく、虫のはなしをということで、オファーいただいた次第です。

さて、本稿を執筆するに当たり、昆虫に興味を持ったきっかけについて思い出そうとしていたのですが、あまりよく思い出せません。物心ついたときには、傍らにはボロボロになった学研の昆虫図鑑があり、虫取り網を持って野山を駆け回っていました(ちなみに、その昆虫図鑑は、まだ手元に残っています。懐かしい思い出です)。母親が熱心に図鑑を片手に外で色々なことを教えてくれたのは、おぼろげながら覚えています。特に母親が専門家というわけではないのですが、今思うと、昆虫や自然に魅かれたのは、両親の影響が大きいのかなと何となく考えています。子供の頃から虫が好きで、将来は昆虫学者に…などと思っていましたが、現実には甘くなく、現在の職に就いております。それでも、昆虫を保全するためには、森林を良くしていかななくてはならないので、この職業に就けたのは幸いかなと思ひます。これから、自分の経験談や大学での研究のことなどなど、お話していきたいと思ひますので、少しでも虫に興味を持っていただければうれしいです。(つづく)

【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/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ビーンズビレッジ/NONCAFE/フロマーージュ/ペーカリーアスラン/fumoto/Rythme hair dressing/悠久庵/縁-えにし-/ナヤカフェ/ロココア/いむや/しづく会/ルネス/あおいそらみどりのき

◆ 昔風の葡萄栽培

神奈川県では葡萄畑はあまり見かけませんがお隣の山梨県に行くときよく見られます。木や金属の柱を立て柱間を針金でつなぎそこに葡萄の茎を這わせています。これは近代の産業化された農業の方法です。

昔のヨーロッパのあちこちの地域ではもっと自然に則した方法が採られていました。柱と針金の代わりに生きた木と縄を使用し畑や牧場の周りに植えられた樹木の中に葡萄の蔓を這わせていました。この方法は三千年前のエトルリア時代に始まり19世紀まで続いていました。様々な作物の畑の周囲に植えられた木々の間におい茂った葉っぱと葡萄の房が網状に絡まっている光景は大変美しいものだったでしょう。

この方法は美しい景観を生むだけでなく能率的でもあります。よく使われた樹木はニレ、カエデ、トネリコ、ヤナギ、クワでした。葡萄はもちろんワイン

に。木の枝は建物の材料や燃料になり葉は家畜の飼料や畑の肥料として活用されました。ヤナギの小枝を利用し籠を編み、クワの葉は絹生産のための大切な材料となりました。自然に優しい平均の取れた自己充足的な仕組みでした。

現在の農法は主に単一栽培型です。多毛作や堆肥化などの従来農法をもっと大切に取り入れてみてはいかがでしょうか。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

vv 石垣島便り ⑧ vv 「石垣島の年の瀬」 笹村 出

石垣島には暮れらしい空気はほとんど無い。観光客が減ることもあって、むしろ街は静かになっている。お店の中には「冬は不定期開店です。」と表示して閉めている店もあるくらいだ。この不定期というところが、石垣島らしく気が向いたら開くということだ。この3日間は、昼の最高気温は28度夜も20度までしか下がらない。冬と呼ぶ事はためられる。農協のゆらていく市場に行くと小田原での夏野菜が大分増えている。キュウリやトマトは今になって旬なのだ。葉物も出そろってきた。果樹などもマンゴーやパイナップルが又出てきている。こういう場合、身体の方の旬はどうなるのだろうか。身体の覚悟が座らない。家の家庭菜園でもキュウリとトマトはできている。一番の強敵は鳥である。何しろ鳥の数が半端でない。果樹などもマンゴーやパイナップルが又出てきている。田んぼの方は一番さみしい季節である。1月になれば、水を入れるところが出てくるだろう。絵を描くにはもう少し待つしか無い。

○師走満月1/11 ・ お知らせ ・ ●睦月新月1/25
1/6 [小寒] 1/20 [大寒]

1月度定例会 1月11日(土) 18:30~

.....@尊徳記念館.301号室...◆欠の上田んぼ(近藤)

●石綿敏久さん講演:「あしがら地域の有機農業の歴史」

1月12日 9時~フラワーガーデン研修室。無料、参加自由

◎大豆の会:「麴づくり」1月18日(準備), 19日、

「味噌づくり」25日(準備), 26日 @久野大豆小屋

◎農業塾: 2020年4月からの受講生募集します。申し込み、問合せは根守まで。090-8496-3506