



**あしがら
農の会**

通信 二〇二〇年 **2** 月号

第213号 令和元年(旧)睦月六日(2020.1.30)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。

「弱小農家でも成り立ちやすい便利時代」

久保寺農園 久保寺 智

確定申告の時期ですね。うちは昨年、農業資材や道具が手持ちのものでほとんど事足りたこともあり、新規で物を全然買いませんでした。(先ほど2019年の決算書を作ったら、マルチなどの消耗品も含めて年トータルで7~8万くらいでした。もはや家庭菜園規模(笑)種代の方がはるかに高い。)まあ、たまたま資材や道具の更新がほとんどなかったからの結果なのですが、これだけ支出が少なく抑えられると農業経営的にもだいぶ楽なので、こんな流れが今後もキープできたら嬉しいなと思っています。

僕の思うサスティナブルで快適な農業の未来像って、インフラや物質的なものにかかるコストを減らして限界費用を下げ、大げさな物や機械を投入せずとも社会的にも経済的にも持続可能なビジネスとして成り立てるものということと、その中で「自然に敬意を持ち、どう自然と共に豊かに生きていけるか??」っていうことを模索しながら最適解を探り続けていくような姿を想像していますので、それを考えると、昨年は、収入的にも支出的にも自分の理想に少し近づけたような気がしています。現代は、物質的なものの介在や人間の動力を働かせなくても低コストで色々なことができるようになってお陰もあり、僕みたいな弱小農家でも専業で食べていきやすかったりもしますので、ニッチなビジネスでも生きていきやすい便利時代の流れには本当に感謝しています。(20年前だったら、今の僕の農業スタイルでは100%生活成り立ちませんからね(笑))

農のデータコラム★59 昨年末に静岡県の掛川城に行き、そのガイドさんに掛川市の小学校全22校すべてに二宮金次郎像が設置されていると聞いたのが記憶に残りました。二宮金次郎の生まれ故郷の神奈川県小田原市には25校の小学校うちの17校、小田原市を含む県西部だと54校のうち32校に金次郎像が設置されています。(ちなみに県内1位校数の横浜市は339校のうち37校、2位が小田原、3位は相模原市の72校の14校に、全国の約2万校の小学校には約1000校以上に金次郎像があると思われています。)

二宮尊徳は幼名を金次郎といい、今の小田原市栢山に生まれ、少年時に両親と死別。以後、貧しい暮らしの中で勤労に励み、独学で豊かな見識を育み、全国名地の困窮した600余の農村の救済に手腕を発揮し、栃木県日光市で亡くなり、お墓があります。その尊徳の実践した自助的な農政をモデルとした勤勉、儉約の報徳思想を、自主的に国家に献身・奉公する国民の育成を目的として山縣有朋が中心となって政治利用し、その国家政策論理に同調し営業活動を行った石材業者らによって全国各地に金次郎像が広まり、その後、満州国建国の昭和7年をピークに地元民や卒業生の寄付によって各地の小学校に像が多く建てられたのである。(金次郎像が読んでいる本は、中国の古典4書のひとつの「大学」)

しかし、なぜ掛川に多くの金次郎像があるかといえば、報徳思想の普及に尽力した尊徳の弟子の岡田良一郎が、出身の掛川に農学校や日本初の信用組合の原型を作り、大日本報徳社という全国の報徳社の本社を作ったからなのである(大日本報徳社本社は掛川城東隣にあります)。

黒澤 太

追記 金次郎像が1メートルを実感させるために作られたとかいう昔の噂や、戦後最初の1円札の絵柄は二宮尊徳だったなんて知ってます?

古きをたずねて

「石綿敏久さんに聴く

あしがら地域の有機農業の歴史(上)」

■農薬大量使用の時代

1967年(昭和42年)、吉田島農業高校園芸科に入学、果樹コース40人は一人を除き全員が農家の長男だった。70年、卒業時に就農した仲間は5、6人。あしがら農協に就職した安藤さんは今はJA西湘(2市8町の農協が合併)の組合長だ。他はほとんどが農業以外に就職した。かつてミカンは、全国で300万トンの生産量があったが80万トンに激減、ミカン価格も低迷していた。

卒業後、県農業試験場根府川分場に勉強に行っていた。農薬をバシャバシャかける時代。ミカンの木にスプリンクラーで農薬を撒く実験で、葉にどのくらい付着するか、調べるのにかかり出されたりした。

「未来の農業はこんなものなのか・・・」と漠然と思ったりした。ミカン園には今も、当時、補助金で設置された農薬撒布用のスプリンクラーの残骸が残っている。

農薬中毒で病気になったり、がんで亡くなる農家も多かった。農家は文字通り、いのちがけでミカンをつくっていた。

■44年前、微生物農法と出会う

ミカンの味は、畑ごとに違う。味の良い畑のミカンを農協・選果場に持っていった時のこと。重さを計った後に、担当者が目視で評価をし、伝票を切る。帰ってみて伝票を見てショックを受けた。「なんだよ、これは!」。評価がきわめて低かった。残念だった。

考えてみると、評価するのはミカンではなくミカンの「皮」でしかない。色、形、キズなど、表面の皮しか見ない。「こんな百姓はしたくない!」。24歳の時だった。

■有機栽培は土づくりが基本

発酵した良い堆肥は、臭くない。嫌気性菌・好気性菌を投入しなくても、適度な水分で70度まで発酵させることで良い堆肥ができる。当初、島本微生物農法があることを知り、滋賀で開催された一泊2日の研修に参加し勉強したりバイムフードを購入したりして土づくりをした。5~7回使っていた農薬は徐々に減り、4、5年経った時には半減していた。

そうして7年目となる37年前、自然農法に出会った。

■自然農法との出会いは、お茶の味

足柄茶の生産も今より盛んで、製茶工場で10年くらい働いていた。季節になると生葉が持ち込まれるので15人が3交替で24時間体制で作業することもあった。お茶の色にも味にも精通した後に、ある時、近所に引っ越してきた自然農法の職員から、「これは自然農法のお茶です」と、差し出された。「えっ、これがお茶?」。色は濃いのに、渋みも苦みもない。衝撃が走った。「これが、ほんものの味なんだ!」

70歳代の人にきくと、「昔の味がする」と。ところが、製茶工場の若い人に飲ませたら、「味がうすい」「パンチがきいていない」、そして「これでは、売れない!」と。

■子どもたちに本物の味を!

7年余の微生物農法の蓄積により、自然農法への切り替えはうまくできた。自然農法は、無農薬、そして肥料も入れ

ない。キウイフルーツを初めて自然農法でつくることができた。

子どもは本能で味がわかる。いつも無肥料のキウイフルーツだけしか食べないMちゃんがいた。ある時、お母さんから電話がかかってきた。「きょう、小学校の給食にキウイフルーツが出て、それはお宅の無肥料のキウイだって言うんですが、そうなんですか?」。「きょう、学校給食に納入しましたよ」と話した。

子どもたちに本物の味を食べさせたい。2004年(平成16年)1月から藤沢市の全小学校35校に年間3500キログラムの有機栽培キウイフルーツが導入され、2008年(平成20年)からは、小田原市の給食にも、キウイフルーツ、ミカンが導入されるようになった。だが、残念なことに、アレルギーの子どもが多くなり、出荷量が減り続け、3、4年前にゼロになってしまった。



(石綿敏久さん(67) 自然農法小田原普及会会長、小田原有機農法研究会代表、小田原有機の里づくり協議会副代表理事)

(報告 久保田裕子)

2020年1月12日(日) 小田原フラワーガーデン研修室
有機農業塾 特別講演

▼▼▼ 石垣島便り ⑨ ▼▼▼ 笹村 出

石垣島の1月はキビ刈りと田植えの準備である。農家は一番忙しい時かもしれない。三が日もなく働いている方をよく見かけた。朝20度で昼間25度、働くには一番楽な季節だろう。キビはサトウキビである。サトウキビの収穫には茎だけで良い。牛の餌にキビの葉はとても良いものだ。収穫前に葉を刈り取ってしまい牛に与える農家がある。2メートルほどの茎だけがよきによきと残った畑は不思議な姿になる。余所の葉っぱを刈りに行くという牛飼いの方もいる。もったいないことに、大半のサトウキビはそのまま大型のコンバインで刈り取られてしまう。サトウキビの刈り取りも手刈りの人もいる。絵を描くそばでやられていたのだが、手刈りは大変な作業で、2人で一日5畝だった。その一方で田んぼには一気に水が張られて行く。一月はもう田植え準備だ。家の家庭菜園では今がキュウリやトマトの最盛期である。このキュウリトマトがとても美味しい。虫もつかない。消毒もやっていない。石垣島の有機栽培も難しいわけではないようだ。

ミャンマー・食生活の楽しみ ⑮「パパイヤ」

親子田んぼ 梅崎利通

パパイヤはマンゴーと並び南国の代表的な果物です。形はいびつな楕円形で大きさも様々。大きなものはスイカのように切って売っています。その切った形が昔の舟の形に似ているところから、ミャンマーではティンボーディー（舟「ティンボー」の形の果物「ディー」）と呼ばれています。切ると中身は橙色で黒い玉の種が多く入っており、それを取り除き、メロンみたいに切りこみを入れてフォークで刺して食べます。中玉で800チャット（約60円）、小さいものは3個1000チャット（約80円）と、手頃な値段です。マンゴーが濃密な味であるのに対して、パパイヤはあっさりとしていて何かもの足りません。それでスタチの類を絞ってかけるとさわやかな酸味が加わり美味になります。ホテルのレストランでは高級な果物として食後に出される事が多く、上品なデザートです。パパイヤの木はヤツデに似た葉っぱを四方に広げつつまっすぐ垂直に育ち、その葉の茎の根元に小さな丸い実がつき、次第に大きく、ラグビーボール級に成長していきます。木も実も見えていて楽しい木です。食物繊維を多く含むので便秘に効果があり、コレステロールを下げ、ビタミンC、E、βカロチンも豊富で肌の疲労回復、美白効果があるそうで、理想的な果物と言えるでしょう。

★「GreenFingerになりました」 太田洋和

小田原市の広報で市民農園利用者募集をみて農政課へ電話したのが2002年の事である、ただ、何故”畑”に興味を持ったのかが定かでない。海の近くで生まれ育ち、竿を担いだ狩猟人だった私が。

GreenFingerへの道は諏訪の原にあるフラワーガーデンの前の畑(25㎡)から始まった。鍬を買い、畑を耕し、種を撒く。生粋の聞き上手なのか？入れ替わりにやってくるベテランおじ様たちの有り難いアドバイスを全て聞くも、フルイをかけ良いとこ取りすると見事に農作物が手の中に。そして、家族の栄養となった。

幾多の失敗を経験しながら約8年間の修行を卒業し飯泉へ移る。荒れているが空いている土地で畑をやらないかという従兄弟からの勧めであった。これが2010年、一度目の開墾である。その後、記憶にはないが何処かの場所でこの通信を見かけたのだろう。2012年、大豆の会へ入会したのである。翌年には幸運にも欠の上田んぼメンバーとなっている。何故かこの時期食欲に何かを求めて行動していたようだ。

去年の夏、諏訪の原にある義弟のジャングル化した土地を畑にし引越した。2019年、二度目の開墾である。農業塾にも2年間参加している。

あれから約18年経ったがGreenFingerとしてステージアップ出来たのかは甚だ疑問である。でも、家族や友人達が安心して食べられる農作物をこれからも作っていきたい。あっ、そうだ！近くだから行ってみよう。市民農園のおじ様たちは元気かな？

MAGOの森・6 「ケヤキ」

近藤まごのり

MAGOの森で抜け出て大きな木はケヤキです。入り口の古墳の脇には株立ちが、中に進んでいくと右側と正面に単木のケヤキが、この季節には葉をすっかり落として竹箒を逆さに立てたような細かな枝を空に向かって広げています。ケヤキはニレ科の落葉紅葉樹で本州から九州までの温暖なところに自生している木です。昔から広い関東平野には冬の空っ風を防ぐため農家の屋敷回りにシラカシと一緒に植えられて来ました。東京の武蔵野風景には欠かせないのがケヤキの存在です。冬の夕暮れ、茜色に染まった空に扇型にひろがった樹幹のシルエットの美しさは格別です。

「空高く千枝にひろがる櫟の木

冬の夕べはとまる鳥なし」(岡 麓)

樹形の美しさから公園や街路樹としても植えられ、古く東京都府中市の大国魂神社の馬場大門の並木は千年前に源頼義が植えたと伝えられています。春の新芽は柔らかくて朝鮮では茹でて食べる習慣があると言われています。ケヤキは枝葉の大きな広がりがあることから夏の緑陰樹としても最適で都市の大きな公園には必ず植栽されています。冬、降り積もった落ち葉を踏んで歩くとさくさくとした足ざわりが靴の底から伝わって来るのも楽しいものです。南足柄市にあるアサヒビールの工場建設時にシンボルツリーとして高さ10mの株立ちのケヤキを納品しました。残念なことに植え方に問題があったのか、次第に元気がなくなって来たのが気がかりです。人間の手術と同じく木にとっても移植は大変なことなのです。

ケヤキの材は固く木目の美しさから、神社仏閣などの建築材や箒筒などの家具材、和太鼓や餅つきの臼などに使われて来ました。

日本全国各地にケヤキの巨樹があり、山形県東根市の小学校の校庭には幹回り日本一の太さの巨樹が地域の人に大事に見守られています。小田原にも千代の三島神社の境内には高さ30mを超すケヤキがあります。下曽我方面に行かれる時には是非、元気な姿を見てください。

病害虫の予防剤「宝作丸」の作り方

1. 用意するもの：500ml以上の密閉容器2個、木酢液—500ml、焼酎(宝焼酎25度)—500ml、とうがらし—15~20本、生にんにく—1~2個
2. にんにくの皮をむき、容積にして容器の3割程度まで入れ、木酢液を容器いっぱいまで入れる。
3. とうがらしをもうひとつの容器の5分の1程度まで入れ、焼酎を容器いっぱいまで入れる。
4. それぞれ容器を密閉し、3ヶ月ほど日陰の涼しいところに置く。
5. 出来上がったそれぞれの原液と米酢を用意する。ここでは約30㎡の畑の1回分(4割分)をつくってみる。
6. バケツに4割の水を入れて、にんにく入り木酢液、とうがらし入り焼酎、米酢のそれぞれを12mlずつ入れて混ぜる。(1割に対して3ml)
7. 噴霧器等に入れて、くまなく散布する。病害虫の発生状況により適度に行う (太田)

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その23~

お餅をどう食べたいかと聞かれたなら、私の場合甘辛い砂糖醤油味と即答するだろう。ただし、柔らかくしたお餅に砂糖と醤油をかけて食べるのではない。フライパン(こんな時もフッ素加工様々だ)で油焼きして餅の両面を狐色にサクッと、中はトロりと柔らかくしたお餅に、ほんの少しの水と砂糖と醤油をかけて合わせたらひと煮たち。砂糖と溶け合った醤油が香ばしい匂いを放った



なら、フライパンを揺り動かしながら餅にタレを絡ませ、焦げぬうちに火を止めたなら、熱々をすぐに食べ始めなければ食感が台無しになる。単に醤油と砂糖の合わせだが、目分量でのバランスが難しい。

先の暮れの餅つきの日の昼ご飯には、搗きたての餅をちぎってきな粉、大根おろしと鰹節と醤油の辛味、大根葉をガラムマサラとナンプレーで調味したエスニック味など、いつもの味に加えて目先の変わった一味で、家族や親戚と食卓を囲んだ。歳が明け、鶏と鰹の出汁に牛蒡、蒟蒻、人参、蓮根、大根、椎茸の入ったお雑煮を何度か食べたら、その後は、もう、思う存分、餅が無くなるまで、絶妙なタレを絡めたお餅、一筋である。家人は海苔醤油一辺倒で、時折チーズが挟まっているのを見かけるが、焼き目云々よりも柔らかさとスピードが重視されるようだ。ところで、台所の重鎮の圧力鍋様の御機嫌がよろしいと、うるち米がもちもちに炊き上がる。ひとつまみ程度の塩入りきな粉と引き出された玄米の甘味とが相まって箸が止まらない。難を言えば玄米ご飯の後にきな粉が塗された玄米がデザートになってしまうことだ。(舟原田んぼ組 小泉知奈美)



🐛 「虫と私」 2

新倉和宏

【昆虫の定義】昆虫は分類学上、節足動物門昆虫綱というグループに属しています。節足動物とは、関節に分かれた肢(あし。学術的には付属肢といいます。)を有していることに因んで名付けられたもので、昆虫類の他にはエビ、カニなどの甲殻類やムカデ類、クモ類などが含まれます。さて、エビやカニが昆虫ではないというのはお分かりになるとと思いますが、身近にいるムカデ類やクモ類、ダンゴムシ、ゲジゲジのような虫っぽい動物は昆虫ではないの？と思われる方もいると思います。

では、昆虫の特徴とは何なのでしょう。それは、六本の肢を有しているということです。ムカデ、ヤスデ、ゲジ(多足類と総称します。)、ダンゴムシ(甲殻類の仲間です。)は肢がいっぱいあります。クモは肢が8本です。したがって、これらのグループは昆虫ではないのです。すなわち、昆虫類とは節足動物の中で六本の肢を有するグループなのです。

次に昆虫のからだについて、少し詳しく見てみましょう。昆虫のからだは大きく頭部、胸部、腹部の3つの部分に分けられます。胸部はさらに前胸、中胸、後胸に分かれ、その各々から1対の肢が生えており、計六本の肢となります。昆虫が苦手であれば(特に、裏側は気持ち悪い！という方もいるかと思いますが…)、肢の生え方についてよく観察してみても面白いと思います。(つづく)

◆ 農業に関わらない未来の食生活？

農業は地球の自然界にとって残念ながら大変有害な産業となっています。地球上の炭素排出量の4分の1は食糧生産に依ります。農業による温室効果ガスの排出や汚染が大問題となっています。また農地を拡大するため広大な土地が自然界から消え生物の多様性にも悪影響が出ています。

こういう環境破壊に応え、科学者たちは新しい食品の生産方法を探求しています。研究の中心思想はカビ、バクテリアを繁殖させて人工タンパク源を作ることです。科学者たちの奮闘努力の効果がもう出ています。

「クォーン (Quorn)」は肉の代替食品として微小菌タンパク質を発酵させることにより製造されます。ひき肉の代わりにハンバーグ等に使われ30年以上前から欧米の食卓に浸透しています。

ごく新しい食品としてはフィンランドの企業が発明した「ソレイン (Solein)」です。水の電気分解で得られた水素と二酸化炭素を生きた細菌に食べさせ細菌が合成したタンパク質を乾燥させて粉状の製品にします。その後食物繊維と組み合わせることで肉やパンと似たものも作れるそうです。この様に土壌や水質汚染なしに天然のタンパク質を炭素中立(carbon neutral)な状態で生み出せます。

将来の宇宙食はこういう人口食品がメインとなるのでしょうか？ 一日三回の食事はクォーンかソレインになりますか？ そうはならないと思いますが農産物の消費を減らしてこの様な新しい食品が食生活に登場すると環境破壊の軽減に少しでも役立つかと思います。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

..... お知らせ

○睦月満月2/9 ●如月新月2/24
2/4 [立春] 2/19 [雨水]

2月度定例会 2月8日(土) 18:30~
@生涯学習センターけやき 第3会議室 ◆舟原田んぼ

【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/いわずや/
しづく会/ルネス/あおいそらみどりのき