



**あしがら
農の会**

コロナ

通信 二〇二〇年 **三月号**

第214号 令和三年(旧)如月十一日(2020.3.5)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。

★MAGOの森・7「カツラ」 近藤まごのり

「カツラ」は香りの木とされています。漢字の「桂」は「かつら」と読むのですが中国では「キンモクセイ」のことを言い中国の名勝地「桂林」は金木犀で有名です。秋にキャラメルのような甘い香りがするハートの形をした葉を落とした高さ10m位のカツラの木はMAGOの森の小屋の隣で天に向かって気持ちよく枝葉を伸ばして立っています。カツラ科カツラ属のカツラの学名 *Cercidiphyllum japonicum* S.et Z はラテン語 *Cercis* マメ科のハナズオウのハート形の葉から来ています。北海道から九州までの山地の水気のある谷沿いに自生する雌雄異株の落葉広葉樹です。カツラは白亜紀から生き延びる原始的な樹木の一つで日本と中国に分布しています。大木になると主幹が朽ちて周りのひこばえが成長して大きな株立ちになり日本各地に巨樹があり、近くでは山梨県上野原町軍刀利神社境内にある樹齢700年と言われる巨樹が見られます。

春の新緑のころの雄木は木全体が紅色に染まったように紅くみえるのが特徴です。均整がとれた美しい樹形が好まれ街路樹や公園、高層の建物の周りに植栽されています。小田原市内でも街路樹として植栽されていますが、強剪定のためせつかくの美しい樹形が見られないのが残念です。

カツラは真直ぐに伸びる木で古くから材として利用されて来ました。北海道の各地で丸木舟として用いられていたものが出土しています。現在では建材、家具材、碁盤などに使われます。岩手県にだけ自生する変種「シダレカツラ」、二年前東北旅行一人旅の折に早池峰神社の境内で大木を見ることが出来ました。大豆小屋のそばの大きなカツラの木に3mくらいの小さな木があります。

◆ ビーバーの大活躍

ビーバートザンというお店をご存じでしょうか？住宅関連の商品を扱う店だから、勤勉にそして見事に建造物を作るビーバーをマスコットにしたのでしょう。でも日本では本物のビーバーを観る機会はありません。この水中の生活に適応した齧歯動物は北米とヨーロッパに分布しアジアに生息する動物ではないからです。私の国イギリスではおよそ400年前に狩猟によって絶滅しましたが最近になって再導入されました。この新しくイギリスに現れたビーバーたちは環境にどのような影響を与えるのでしょうか？良い影響かまたは自然環境にとって悪影響となるのか研究者たちは調査をしています。人間と同じようにビーバーは自分の生活のために周囲の環境を作り変えます。水辺の木を齧り倒し泥や枯枝などを材料としてダムを作ります。すると川の水が広がりダム池が出来ます。ビーバーはオオカミ、キツネ、クマ、オオヤマネコ、クズリなどの天敵が入れない池の中心部に巣を作るのです。とても賢い動物ですね！

研究によると彼らがもたらす自然環境への影響は主に有益だという結果が出ています。川の部分が池になることによって渡り鳥も訪れます。池にはたくさんの水草が育つため水の濁りが減少し毒素も少なくなるので様々な生物で賑わうようになります。ビーバーが生息すると魚の数も増えます。イギリスで絶滅危惧種になっている可愛いミズハタネズミも元気になります。また大雨の時ビーバーのダムが川の急な流れを緩めるので下流の洪水を防ぐこともあります。去年発生した大雨によりイギリスのあちらこちらではひどい洪水が起こったことを考えるとこれは大きなメリットになります。ビーバーが長年生息している国では時間の経過と共に池は土砂に埋まって使えなくなりますが残された栄養たっぷりの土砂は肥沃な農地に変貌します。やはり様々な意味でビーバーは大きな仕事をしています。ビーバー君ありがとう！

Paul Courtney (ポール・コートニー)

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(下)」

■ヘアリーベッチとの出会い

平成3、4年の頃、東京で第3回自然農法全国大会の発表会があった。つくば市にある農林水産省農業環境研究所(現・農研機構)の藤井義晴先生(現・農工大教授)が、牧草・ヘアリーベッチのアレロパシーの研究について発表をした。「アレロパシー」(他感作用)とは、植物の出す天然化学物質が他の生物に、阻害、促進、その他の何らかの影響を及ぼす現象のこと。日本の牧草とかいろんな草の中には、そういう物質を出すものがあり、例えば、クズバヅルは繁殖すると他のものが全滅してしまうアレロパシーが最も強い植物だという、そういう発表だった。

■試験的に播いて成果

牧草では、ヘアリーベッチとかエンバクとかがあるという。それまで聞いたこともなかったが、当時、私は自然農法をやっていたから、草生栽培に合った草を探していた。そんな時に藤井先生の話聞いた。

■全面的に実施へ

そこで早速、そのヘアリーベッチを、キウイフルーツの畑で試験的に播いてみた。そうしたら、とてもうまくいった。他の雑草が極端に減って、ヘアリーベッチだけが繁茂した。6月から7月になると、それが枯れて、敷きわらになって、またそれが雑草を抑える。それまでは、年間3回から4回も、雑草を刈っていたのが、1回、2回に減った。ヘアリーベッチは豆科の植物だから、空中窒素を固定して養分の供給にもなる。これはいいってわけで、次の年からは、もう全面的にキウイの畑にヘアリーベッチを播いた。

■南足柄では休耕田で成果

当時、神奈川県農政部でも、環境保全型農業などのそういった試験研究などを発表する場があった。そこで、この草生栽培の成果を、横浜で発表。自然農法の熱海でも発表した。そのことが、日本農業新聞に写真入りで発表された。それを当時の南足柄町農政課の職員が見て、「これって、レンゲの代わりになる。休耕田に、播いてみる」ということで、町の予算で種を買って休耕田に播かせた。それがまたうまくいって、また、日本農業新聞に出て、ヘアリーベッチがよいということが大々的に広まった。

■藤井義晴先生が大評価

その話をきいて、当の発表した藤井先生が私の所へ見学に来た。「石綿君、よく、私の話を聞いて、よくやってくれた」とお礼を言われた。「まだ四国の柿農家が、一部、試験的にやっている程度で、石綿君みたいに全面的にやっている人はいない」「いやいや、お礼、言うのは、私のほうです」と。当時、先生は雑誌『現代農業』にアレロパシーについての記事を連載していて、私の畑のようすも写真入りで載せてくれた。藤井先生も有名になって、雪印種苗が輸入代理店になって(ほとんどが輸入)、そのパンフレットの中にも、先生が書いた記事に、私の写真入りのキウイ畑の写真が載ったりした。

■今や広く、一般的に活用

もう20年ぐらい前の話になるけれど、ヘアリーベッチは、一躍、有名になった。キウイに限らず、有機栽培で除草剤の代わりになる、雑草を抑えて、畑を休耕にするときにも使える。牧草のイメージが変わった。ヘアリーベッチは、豆科だから、自分で栄養を取れる。痩せていても、意外とうまくいく。そんなわ

けで、ヘアリーベッチは、私のいろいろやってきた中でも、結果的には一番のヒット作。誰もそんなこと知りませんが、今は一般の多くの人に活用されています。

<質疑応答より>

問 ヘアリーベッチは、何にでも有効なんですか？

石綿 いや、作物による。落葉果樹に向いている。みかんは駄目。放っておくと、2メートルにもなって、小さい木だと全部、覆ってしまう。払ってやればいいけど、それは面倒。田んぼも駄目。ツル性だからロータリーに絡んでしまう。トラクターが使えない。

問 切り口に保護材はしていますか？

石綿 やらなくても、今のところ、大丈夫だよ。

問 じゃあ、剪定します。ありがとうございます。

石綿敏久さん 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150aの農作地を全て自然農法で実施。キウイフルーツ、みかん、梅、ライム他。1975年頃より自然農法を実施、2001年より有機JAS認証を取得し、小田原有機農法研究会をつくる。

(2020年1月12日 講演会報告

小田原市飯田岡 久保田裕子)

農のデータコラム★60 近年、私の仕事場の東京都墨田区では、スカイツリーの景観と今年の東京オリンピック開催で非電柱化がかなり進んでいるのかと思っていたのですが、国土交通省のHPによると、日本では2008年から8年間なんと電柱本数は毎年7万本増えていて、日本の電柱の数は2016年で3578万本もあります。

無電柱化率を都道府県別に見ると最も高いのが東京都の5%、2位の兵庫県でも3%。政令指定都市では、東京23区が7%、大阪市、名古屋市が5%、景観に厳しい京都市でも2%ほどです。1986年度に第一期電線類地中化計画が始められて以来30年以上たっても無電柱化の取り組みは継続されていますが、ほとんど進んでいない状況です。

欧米の都市の無電柱化率は、ロンドン、パリ、オークランドは100%、ベルリン99%、ニューヨーク83%。アジアの都市では、香港100%、台北95%、シンガポール93%、ソウル46%、マニラ40%、ジャカルタ35%、北京34%、ハノイ23%で、日本の大都市は、欧米はもとよりアジアの主要都市より相当遅れています。原因としては地中に直接ケーブルを埋める簡略化した工事方式でも1キロ約1.5億円かかることとされるコスト高で、電柱ならその十分の一で済みます。もうひとつの工期の問題では、水道管やガス管を動かしたり、各家庭への分岐工事などは、設計から完成まで約7年かかってしまう事です。

東日本大震災や昨年千葉を襲った台風15号の大規模停電の経験からも、命を守ることを最優先にすれば無電柱化は必要であり、観光立国をめざすのであれば、景観、通行空間の安全快適性からみても東京、京都などから、もっと無電柱化を進めて欲しいと思うのですが、現状は緊急輸送道路の電柱の新設を禁止するなどの措置を、ようやくオリンピック招致が決まった3年後の2016年から開始したばかりの状況です。最近になってオリンピック開催に紛れて無電柱化を進めだした事は、政府の電力会社のための値上げの理由作り、建設会社との癒着なども疑いながら注視していかなければならない問題ではないでしょうか。(黒澤 太 Futoshi Kurosawa)

大豆の会 味噌の会

🌸「味噌づくりの感想」

小野さんにご紹介頂き初参加させて頂きました。味噌作りは実家の思い出があり、身近な事でしたが、

製麹初めての体験。米蒸し上がり後の床もみ、毛布で包むまで、藤崎さんにご指導頂き完璧でした。正午に自宅に帰り 20℃だったため、ホットカーペットの上で米袋を毛布で包み、心配でさらに羽毛布団を掛けて、午後から作業に出かけました。17 時頃に帰宅すると、羽毛布団の中で蒸し風呂状態、慌てて布団を剥ぎ、温度計を見ると 50℃超、怖くて細かい目盛り見られませんでした。36℃に落ち着いたものの、手引に 40℃超で菌死滅すると記載あり、完全にお亡くなりになったと意気消沈。ネットで米麹を検索する姑息な自分がいました。それでも、10 時間経過したところで手引通り塊をほぐし、翌朝(18 時間後)米に白い部分が見え始め「生きてたんかい」と希望を見出し、(30 時間後)小さな白い塊が出来始め、翌々朝(40 時間後)に白い個体が若干増えてと、結局 4 日目の夜の 81 時間経過まで粘ってみました。が、さほど進展なく、最後開き直りの境地で 1 月 26 日を迎えました。当日、皆さんのお話を伺い、温めが過剰、大切なタイミングで放置、状態を把握せずにほぐすなど、ダメ出し項目が多かった事を知りました。初製麹、焦り、諦め、喜び、後悔、不安と様々な感情を持って米と麹菌に向き合った深い 4 日間でした。でっ、この思いの籠った米麹で味噌を仕込みました。出来上がが楽しみです。(野呂達朗)

2020 年田んぼはじめ <子の神田んぼ(吉宮)>

今年があっという間に春が来たような気がします。去年 10 月の 2 度目の台風で久野川は田んぼのあたりで溢れる寸前まで増水しました。川岸の道路や水路、田んぼが何ヵ所も崩れ、まだ修理が始まっていません。私の借りている田んぼもかつて流されて大きな石をどけるのが大変だったとお隣のおじさんが言っていたとおり、崩れたお隣の田んぼの断面を見ると田んぼの 30cm 下は大きな石がごろごろでした。ヒビが入るほど干してしまってもう水が溜まりにくくなるのも納得です。田んぼ横の水路には大量の砂利が入ってしまいました。埋まったままといざという時に畔が壊れてしまいます。それをようやく泥を上げましたが、ちょうど畔を盛り直す土が自分から流れて来てくれたようでした。

そして、田んぼの年間スケジュールを練りました。例年、5 月末から 6 月はじめ頃に田植えでした。ところが、ここ数年、10 月中旬に長雨が多く、収穫後の稲架掛けで苦勞しています。今年はずっと高温で、この後も今のところ低温予想にはなっていないので、思い切って田植えを 5 月中旬にしようと思っています。そのためには、苗も早く・・・これまで欠ノ上の苗代にお世話になっていましたが、今年から育苗も自分でやってみようと思っています。ただ、本田では深水にすることで除草作業なしでヒエはゼロ、コナギもほぼ出ていせんが、苗代ではひたひたの水なのでヒエが出てくる心配があつて直播きでは無理かもと迷っています。そして、6 週育苗・・・いや初めてだし、7 週にすると・・・種蒔きは 3 月末です。種籾の浸漬を春分の日始めるのでは間に合わない・・・やっぱり早すぎるでしょうか。

🌸「米麹作り」

石原由紀子

1 月 22 日水曜日 もう 3 日目だというのに、塊はできないし、白い花は、咲かない。夫は「ついに 2 人目の失敗者か？」なんて言っている。

木曜日:太田さんからメールが届く「皆さん、麹のご機嫌はいかがでしょう。甘い香りが家中に漂っている方もいるでしょう」。いいえ、まったく違います。パラパラだし、香りはほんのり甘いけれど、温度は上がらないし・・・恐る恐る食べてみると「硬い！」この硬さでは、お米の中に菌が入るはずがない。たぶん水分不足だわ。手順書を見ると水分が足りない時は、霧吹きで水を加え、再発酵させる。となっている。藁をもつかむ気持ちで霧を吹いてみたものの、温度が下がったのみ。どうしよう。こんな時は Google 検索だわ。「米麹作りに、失敗した時」「米麹を買える店」。

金曜日:田んぼ仲間の太田さんに電話してみる。「あのう、麹作りに失敗しちゃったみたいなんですけど」「えっ、どんな状況ですか」「干し飯 みたいですよ」「実物を見ないと。明日、皆のところへ持って来られませんか」。

土曜日:米袋を抱えてまごの森へ行く。「これなんですけれど」。太田さん「大丈夫そうじゃないですか」。笹村さん「これは、麹作りとしては、失敗ですね。でも、味噌作りの麹としては、使えますよ」。よかった。初めての米麹作り、6 日 144 時間に及ぶ睡眠不足の狂騒曲は、これにて終演。

💧 たまねぎの一日 (種まき 2019/9/21)

1 万弱の小粒を 5~10mm 間隔で播くという根気を要する作業。クリアフォルダー、ナイスなチョイス。時節柄“タマネギ男”=オニオンマンでどうでしょう。太陽神、農耕の女神アマテラス・ハマダ仕事が早い。さっさと播いてインペイ、インペイと言いつつ土をかけ、当然種が足りなくなったので、周囲より「やりなおし」の声あり、すると「ワタシ、カヘル」とのたまうも、「帰ればいいんか〜い！」天の岩戸の前で岩戸をこじあけるアメノタチカラオノミコトとディーバ、アメノウズメノミコトの両方の役を一人でこなし、自作自炎の自作能状態。「おとうちゃん帰えろ」と西方にホンダの軽で捌(は)けていったのでありました。アマテラスも高天原でなく諏訪原(タケミナカタ神=風の神として農業を見守る)に降臨されるとこんな感じ。尚、城山「叶飯店オイシイヨ」との御神託出てます。

さて、第二幕で子猫登場。もう少し西方で 4 匹いたものの二匹が圃場に来て、そのうちの一方らしい。苗にけものへんで猫。エジプトでは太陽神ラーの血縁で音楽と、病魔を退けるとされる猫の女神、バステト神。最初に口にしたのはおなじみフタミ。石井さんの餌を食べながら、ミヤウー、ミヤウーというのでした。今では機械小屋のフタミの上の“タマホーム”に鎮座し、子供たちのみならず幼少の頃の大御法度からのトラウマを抱える中高年をやさしく癒してくれます。諏訪神社一圃場一観音堂一弘法大師の泉(柳の水)は一直線上にあり、小田原一のパワースポットとして(私的見解)、タマちゃん参拝の折には、もしよろしければ作物の世話もしてみてください状態です。(上野 博)

~タマちゃんは現在石井家でスクスクと巨大化しています~

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その24~

初鳴きを耳にするより先に縄張り争いに遭遇するという、今までないパターンでの初雉子に小走り家犬と近づくと、二羽の雄雉子の間から飛び立って行ったのはノスリだった。数日後、梅の木の根元で朝食中だった姿を最後に、見かけなくなりました。土筆が顔を出し、梅の香に代わり沈丁花も香りだしたが、連日のニュースにも変わらず季節は進んでゆく。

新年早々憧れの地へ旅立った当の本人が居ない誕生日は気が抜けていて変だ。誕生日の夕飯メニューやケーキを作らなかったことに違和感を感じていたのだ。幸い、材料が揃っていたのでタルトを作ることに。去年収穫の小麦粉 2 カップとふすま 1 カ



ップ、塩小さじ 1/2 ポールで合わせ太白胡麻油カップ 1/2 をすり混ぜ、リンゴジュースカップ 1/2 を少しづつ入れながら練らないよう混ぜ纏める。ラップの上で、半量強を纏めながら麺棒で伸ばし、油を塗ったパイ型 21 センチに押さえ敷き、ホイルと重しを乗せ温めた 170

度オープンで 20 分。その間に楕円に切ったりんご 2、3 個を少々塩と白ワイン若しくはリンゴジュースで煮る。少し火が通ったところでタルトに並べて更に 180 度で約 20 分。残った煮汁に更にリンゴジュース 1 カップを足し本葛粉を溶かしてから点火、とろみがついて透明にな



るまで攪拌し火を止める。焼き上がったアップルタルトの上にゴムベラなどで伸ばし、型から外し冷めてからカットする。りんごの甘さだけなので、好みで蜂蜜を添えても。タルト生地の半量弱の残り、アップルタルトの縦横の網目を編むのもいいが、セボリースナックにアレンジ。麺棒で「伸ばした生地に味噌と粉チーズを薄く伸ばし折り畳み」を縦横 2 回ずつ繰り返す、なまこ型に成形し 5 ミリにスライス、ナツメグふりかけて 170 度に温めたオープンで約 30 分、小腹が空いた時の、呑みたいときのお供に。

(小泉知奈美)

🐛 「虫と私」 3

新倉和宏

【越冬】今冬は比較的暖かく、寒さの苦手な私にとっては過ごしやすい日々が続いていますが、昆虫も同じく冬は苦手です。いろいろなかたちで春を待っています。

さて、昆虫の一生は、主に卵、幼虫、さなぎ(さなぎを経ない昆虫もいますが、これはまた別の機会に)、成虫の4つのステージに分けられますが、越冬の形態は昆虫の種類によって様々です。卵で越冬する身近な昆虫はカマキリでしょう。よく、秋の草刈りで草や木の枝に黄土色の卵鞘(らんしょう)が産み付けられているのを見かけます。春になると、ここからわらわらと小さなカマキリ達が孵ります。子供のとき、机の引き出しに入れておいたことを忘れていて、大惨事になった記憶があります(笑)。カブトムシの幼虫は、土の中で越冬します。カブトムシを飼っていたかごを放置していたら、次の夏に知らない間に成虫になっていたという経験はありませんか。さなぎで越冬するのが、キャベツ畑でよく見られるモンシロチョウ。暖かくなると、どこからともなく発生するのは、さなぎの状態を待っているからなのです。

もちろん、成虫で越冬する昆虫もいます。チョウでは、キタテハやルリタテハなどのタテハチョウ類に多いようです。冬には、木のうろなどでじっとしているらしいのですが、いまだ見つけたことはありません。春先に見られる翅(はね)がぼろぼろの個体は、厳しい冬を耐え忍んだチョウかもしれません。見かけたら、応援してあげてくださいね。(つづく)

●ミャンマー・食生活の楽しみ ⑩「レンゲ」

親子田んぼ 梅崎利通

今回は食べ物ではなく、食事の道具としてのレンゲ、つまり中華料理用さじの蓮華について。ラーメンのスープを飲むのに使う蓮華は日本では陶器製だが、ミャンマーではステンレス製で、柄がやや長い。食生活の基本はご飯なので、インディカ米は箸では食べにくく、必然的にレンゲやスプーンで食べるのが一般的だ。前に紹介したモヒンガーという米粉の麺も短めで、箸ではなくレンゲで食べる。日本では小学校入学までに箸での食事ができないといけませんが、手先が不器用な子どもにとって箸操作を習得するのは大変だ。ミャンマーでは箸での完璧な食事を強制しない。学齢になれば何とか不器用なりに使えてくるものだからである。大人も子どももお弁当箱の蓋にレンゲを差し込んで会社や学校に行き、昼食は必ずそのレンゲで食事をしている。レンゲでの食事は簡単で殆どの食べ物が食べられる。楽しく、自然に、ゆったりと食べているミャンマーの子どもたちに比べて、日本の子どもの食事はどこか悲壮感が漂う。幼稚園でさえ箸操作ができないといけない場合がある。何でも画一的に、等質な文化を強要される印象が強い。ご飯は楽しく、美味しく、家族揃ってわいわい言いながら食べるのにまさる幸せはない。その道具としてミャンマーではレンゲが重宝している。「それでいいのだ」と思う。

✓✓✓ 石垣島便り ⑩ ✓✓✓ 笹村出

石垣島は1月2月が良い季節だ。10月から3月までは過ごしやすい。暑くも寒くもない。蚊が出てくる。野菜で言えば、トマトとキュウリのシーズンである。案外1月2月に夏野菜が良くできる。農協の市場も野菜も果物もあふれている。夏野菜は11月に種を蒔くというのも、不思議な気分になる。さすがに夏野菜とは呼びにくい。冬はないのだから、春野菜というのも変だ。4月から9月までは長い夏だ。夏は夏野菜ができない。一年中牧草は伸びるので、牛の年間放牧が行われている。イネは1月に田植えで6月に刈り取り。台風を避けるということがあるのだが、どうもイネの元気が今ひとつである。その後の7月田植えの方はさらに元気がない。県の奨励品種のあきたこまちのジャポニカ種は寒さが必要なのではないか。それならインディカ種を作るべきだと思うが、作っているのは見たことがない。泡盛はタイ米で造るのだが、その方が麹が良くできると言われている。酒蔵固有の麹菌があるようで、最近やっと泡盛の味の判別ができるようになった。

..... お知らせ

3/5[啓蟄] ○如月満月3/10・3/20[春分] ●弥生新月3/24

3月度定例会 3月14日(土)→28日(土) 18:30~
@尊徳記念館 302号室 ◆親子田んぼ(松雄)

◎お茶の会: 2020年度お茶摘み参加者募集

①5/2(土) ②5/5(火) 予備日 5/3、5/6

✉切: 4/12 nounokaiocha@gmail.com まで

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

(通信が置いてあるお店) ポタジエラ/カフェブラッサム/バックシュトゥーベ IMAVA/えれんな ごっそ/がらんどう/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-/ナヤカフェ/ロコモケア/いわしや/しずく会/ルネス/あおいそらみどりのき/アトリエ・ヴァイツェン・サイ