



あしがら農の会

Covid 19

通信 二〇二〇年 四月号

第 215 号 令和三年(旧)弥生十日(2020.4.2)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。

畑の会 ジャガイモ部

3月1日 種芋植え付け

ジャガイモ部会への参加は2回目となりました。今回は船原の畑です。畑直前の道は軽自動車しか通れないと聞いていたので、種芋植え当日は自転車で行きましたが、久野の道は曲りくねりアップダウンが多く、畑に辿りついた時は汗びっしょりでした。

集合時刻の9時を過ぎており、既に皆さん区画割りを行っていました。私も一区画いただき、お借りした鍬で畑を一直線に掘り起こし、発酵鶏糞を撒き、土をかぶせ、種芋を置き、土をかぶせるという作業を行いました。根守さんのアドバイスに基づき、凸型の畝ではなく平らになるように、やや深めに溝を掘りました。

去年の種芋はキタアカリ2kgだけでしたが、今年はキタアカリと男爵をそれぞれ1kgとしました。前日にひとつひとつ重さを量り、大きいものは50~80gに切り分けました。男爵19個とキタアカリ15個の種芋を30cm間隔で置いてもまだまだ区画に余裕がありました。家の物置で発芽していたキタアカリ10個を予備として持参していたので、それも使い区画いっぱい埋めました。

種芋を植えてから2週間後の15日、畑の様子を見に行きました。既に発芽していたキタアカリのいくつかは葉が地表から出ていました。ある意味フライングの種芋です。今後どう育って行くのか、他の種芋と比べながら世話して行こうと思います。その前に脚力をつけなければいけませんね(笑)

湊谷俊彦

農のデータコラム★61 世界中で緊急事態になっている新型コロナウイルスですが、そもそもウイルスってどんな生き物なのでしょう？ほとんどの人が細菌よりはるかに小さい病原微生物と思っはいいないでしょうか？ウイルスは遺伝子情報をもつ核酸(DNAかRNA)がたんぱく質か脂質に覆われた微粒子で、自分の細胞を持っていません。だから自身ではエネルギーの生産も代謝もできない物質的存在なのです(大きさは最近、大腸菌より大きなものも発見されています)。しかもウイルスのみでは熱に弱く、60℃で数秒、37℃で数分、20℃で数時間で半減してしまう弱い存在のものがほとんどですが(ノロウイルスは例外)、ひとたび1個のウイルスが他の細胞に入りこむと、場合によっては5~6時間で1万個に増え、これらが周囲の細胞に移っていくと、半日で100万個の子ウイルスを産出してしまふものもいるのです。

そのウイルス自体は30億年前から、深海や永久凍土の氷、動植物の中だけでなく、微小の細菌の中まで、地球上のありとあらゆるところいて、しかも生命の誕生にかかわっていたかもしれない存在なのです。その数も半端なく、地球の海の中だけでも、重さで2億トン(シロナガスクジラ7500万頭分)、長さになると銀河系の100倍というとても量のない量のウイルスが地球に存在することが最近になってわかってきました(なので海洋ウイルスが地球の温暖化などの気候変動にかかわっている可能性も指摘されてきている)。ウイルスは感染すると増殖して人間、動植物にとって甚大な被害を与えるものもありますが、腸内細菌の日和見細菌のようにいろいろな生き物とただ共存しているものがほとんどで、中には生存に寄与しているものも結構いて、人間の赤ちゃん誕生に欠かせないウイルスさえいるのです。

この地球で最長の歴史と最大の多様性と数量のあるウイルスの事を調べると、進化も早く、人間は共存するしか方法がないと思うのですが、このウイルス騒ぎの最中だと、恐怖で目の前の敵を倒す武器(ワクチン)で対抗するしかないと思ってしまうか。何かまるで農薬で作物を守るように、自分の免疫力を見直す絶好の機会とはとらえるのは難しいですかね。

黒澤 太 Futoshi Kurosawa

参考文献 山内一也「ウイルスの意味論」「ウイルスと地球生命」

☀ コロナウィルスと食料供給

14 世紀のヨーロッパで黒死病が猛威を振るっていたとき、ペストによる感染者がいる家々には黒い旗が掲げられ人々に近寄らないように警告をしていました。新型コロナウィルスのパンデミックのせいではイタリア、スペイン、フランス、イギリスなどの国は皆黒い旗を掲げています。人々は家にいるように強制され、どうしても必要でない限り外へ出てはなりません。でももし家に閉じこもってしまったら農業はどのような影響を受けるのでしょうか？

イギリスのスーパーマーケットを訪ねるときと食糧生産が崩壊したという印象を受けるに違いありません。昨日ロンドンに住む友人はスーパーマーケットの棚に缶入りタケノコ以外何も残っていない光景を目にしました。(彼女はタケノコが嫌いなのに。)実際のところ食糧が不足しているわけではないです。棚が空になったのは人々がパニックになって食料を買い漁った結果です。

幸いなことに農業は必要不可欠な産業として位置付けられています。よってヨーロッパの農夫たちはまだ土地を耕し家畜の飼育をすることを許されています。でもこれから食糧難にならないとは言いきれません。イギリスは食糧の80%を輸入に頼っています。パンデミックによって貿易が減じられる場合、大きな問題になります。さらに野菜や果物を収穫するのは主に海外から訪れる季節労働者たちです。ウィルスとの闘いのために課せられる移動制限はこうした人々の往来を妨げます。食用肉に関して、近年の家畜産業では国から国へと家畜が大移動をします。移動制限によってどれほどの混乱が起きるのでしょうか？

イギリスでは現在レストランはクローズしていますがテイクアウトショップはいつも通りオープンしています。イギリスの人気のテイクアウトフード、フィッシュ&チップス、ハンバーガー、ピザ、中華料理、インドカレーなどは今後活発なビジネスになりそうです。

黒死病の時代と比べると今の状況はまだましです。14 世紀にヨーロッパを襲ったペストでヨーロッパの人口の半分が失われたと言われています。ペストは人間のみならず家畜をも殺戮しました。多くの種類の動物たちがペストに感染しその中にはライオンやラクダも含まれていたという報告が残っています。ヨーロッパで大量の羊や牛が死に絶えた原因はペストによるもののみならず飼育をする農夫たちが居なくなり放置されたことにも依ります。さらに事態を一層悪くしたのは異常な悪天候でした。動物たちは牛疫や肝吸虫にかかりやすくなっていました。またペストが流行する直前にヨーロッパでは深刻な飢餓に見舞われていました。

14 世紀の黒い旗が降ろされるまでにおよそ4年かかりました。今回のコロナウィルスがそれより早く終わることを祈りましょう。(3/23)

Paul Courtney (ポール・コートニー)

～民間稲作研究所 ポイント講習に参加して～

Junkan 農園 田中大樹

3月24日、25日、栃木の民間稲作研究所で行われた「水田微生物の多様性を活かした有機稲作」(講師稲葉光圀先生)を受講しました。今回は苗作りの講義が中心で、塩水選、温湯消毒、苗床の準備などを実習しました。民間稲作研究所の苗作りでは、ポット苗の一粒播きで、冷害や倒伏に強い苗が育ち、またアレロパシーも強いので、草も生えにくくなるとの事です。私は水稻を5反栽培していますが、田んぼの除草作業には、毎年時間と労力を割き、秋には台風で倒伏してしまいます。今回の講習会に参加して、自分の稲作の修正点に気が付くことが出来ました。私は今まで、苗作り、草取りなど、お米作りを「部分」で捉えて来ましたが、しかし有機稲作の田んぼの準備には、ビオトープ作りも含まれていて、生き物の住処を確保することで、害虫の大発生を防ぐことが出来たり、ビオトープを通過した水が温められて田んぼに入ることで、稲の生長だけでなく、水田の微生物も豊かになり、それらが空気中の窒素を固定し稲に供給してくれるなど、人、稲、そして多様な生き物の関わりで成り立っている農法だという事を学びました。

田んぼシーズンを前に、とても良い講義を受けることが出来ました。栃木に行った2日間を無駄にせず、実践し習得して行きたいです。

有機農業塾 番外編： 踏み込み温床

「温床作り 1回目」

2/15(土)9:00 から温床作りに参加。西側水タンク前に幅 1.5m 長さ 5m 深さ 30m の長方形の穴を掘りました。7名のマスクなしの農耕(?)接触作業です。前夜雨が降ったので掘る作業は安易に進みました。角に竹の柱を立てて、枠組みに長めの竹を2本渡し、トタンを挟み、紐で固定し囲み床の出来上がりです。早い作業で仕上がりました。最後に大豆の枯れたさや、枝を一段敷き詰め、本日の作業終了です。テキパキと古い物を利用しあっぱれでした。1時間30分少し汗もかき、楽しい初体験でした。(柏木美由紀)

「温床作りを終えて」

この数年、北条氏の命(完全なる妄想)を得て行田、寄居、鴻巣、嵐山、小川町、越生、毛呂山、久喜、幸手、蓮田等の探索に明け暮れ、5度目の小川町にて、旧小川小分校(今、カフェ)より有名な有機農場を外から見分する機会あり。巨大なハウスの一角にて竹と稲わらに囲われた枠に枯葉の山、そこに発酵と思われるやや粘調な液体を大量にかける。数日後農塾塾頭に話せば、次回温床作り予定ありと。なななんというシンクロシティ!! だてに”翔んで埼玉”してないな。というわけで、大豆がらの上に蕎麦がらかけて、蕎麦がらの上に葉っぱかけて、水を注いで、葉っぱふみふみ、葉っぱの上に糠かけて、糠の上に葉っぱかけて、水を注いで、葉っぱふみふみ。満杯の雨水水槽空になり、透明ビニルフィルムをトンネルにして、W氏手際よく竹杭を打って紐かけをしてフィルムを抑える。その段取りを見て、塾頭、竹って便利ですよね節があって。一同頷いて竹をリスペクト。W氏の悲劇。温床に温度計を設置して終了。何かが終わるために、何かが始まろうとしている昨今、人心は右往左往していますが、未来の作物たちに備えて温床を作る、これ以上に心休まる作業があるでしょうか農。(上野 博)

ドラゴン・フルーツという果物をご存じでしょうか。直訳すると「龍の果物」。その名の通り、見るからに龍の頭の形に似ています。概観は濃いピンク色で、鱗のように皮からヒゲの如きスジが伸びています。大きさはソフトボールより少し大きめで楕円形。これを包丁で2つに切ると、薄い皮の下には果肉が詰まっています。点々とゴマよりも小さな黒い種が密集しています。果肉は白い物が多いですが、濃い赤紫色のもあります。両者とも味は変わりません。これは南国の木の実かと思いきや、何とサボテンの実なのです。平べったく長いサボテンに花が咲いた後、その元に出る実がこのドラゴン・フルーツ。種のザリザリ感がややありますが、味はとても淡泊な、すっきりとした甘さがあり、「大好きなのでいくらでも食べられる」と言った日本人の友人もいました。でも、そのあっさりとした味の実をいっぱい食べると、私にはくどいように感じられます。だから、少しだけ食べるのが一番美味しい食べ方でしょう。それでも見てくれの上品さとさっぱりとした味が家庭やホテルのデザートとして好まれます。赤い色のドラゴン・フルーツを大量に食べると翌日のトイレで便器が真っ赤になりますが、痔の出血ではありません。赤いドラゴン・フルーツのせいなのでご安心を。

■有機農業塾この一年のまとめ 根守良一

昨年4月から一年間の有機農業塾を振り返ってみます。

- ・運営メンバーはトラクターや周辺の整備など大活躍の渡部さん、会計の吉宮さんと私。
- ・参加者は13人。そのうち自分の畑も耕作している人が8名。
- ・1人5mx6本の畝を担当し、春に小松菜、水菜、キャベツ、大根、かぶ。夏にナス、トマト、ピーマン。秋にキャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ、芽キャベツ、大根、かぶ、人参、ほうれん草、タアサイ、春菊、ネギ。通年で里芋と、各季節の野菜を育てました。
- ・技術習得では、不織布のべた掛け、ネットトンネル(防虫)、太陽熱処理(抑草)を行いました。踏み込み温床による苗作りも実施中です。
- ・肥料は地元の食品残渣を原料にした二見(株)の「健やかファーム」、草抑えに地元の剪定屑チップを利用し、資源循環を心がけました。
- ・元明治大学黒川農場の佐倉朗夫先生には、野菜作りのコツ、安全な野菜作り、緑肥作物の利用について基礎を教えてくださいました。長野の農家石綿薫さんには、栽培管理の基礎について広範な講義と、畑を巡りながら実践的な助言をいただきました。

MAGOの森・8 コウヤマキ 近藤まごのり

コウヤマキ科コウヤマキは一科一属一種の針葉樹で、古くは広く北半球に分布していたのですが更新世時代にヨーロッパで絶滅し今では日本にしか自生していない樹木です。MAGOの森に入って小屋の手前にあります。木曾五木、高野六木と言われて円錐形の自然樹形が美しい高木です。同じマキと呼ばれていますがマキ科のマキとは別のグループに分類されています。福島県から宮崎県まで分布していますが、名前の付いた高野山の海拔800m位の尾根筋には純林が存在しています。本来は肥沃な山地に自生する木ですが、庭園や神社仏閣に祭神縁起木として、またサング樹と同じく防火樹としても植栽されています。材は水に強く朽ちにくいことから湯船材や橋梁材として利用されています。挿し木で繁殖、幼木の成長は遅く10年経っても1m位にしかありませんが30年生くらいから成長が旺盛になる晩成型の樹木です。国指定天然記念物になっている愛知県新城市作手甘泉寺の樹齢600年のコウヤマキは幹回り6mの巨木ですが残念ながら平成21年の台風の被害で上部が大きく欠損してしまいました。

仏花としてシキミの枝を使う関東と違い、八月のお盆に「盆の槇」と呼ぶコウヤマキの小枝を仏前に供する京都の風習があるように、昔から関西ではコウヤマキが仏花として用いられています。20年ほど前、和歌山県紀伊田辺の山林地主の人からコウヤマキの苗木の注文を受けたことがありました。話を聞くと自分の持ち山にコウヤマキを植林し、枝を仏花として大阪の生花市場に出荷したいとのことでした。乞われて紀伊半島紀州白浜空港近くの無住のお寺の本堂に一泊してから紀伊田辺の植林地の現地を訪れました。標高が500m位のヒノキが伐採された跡にはアセミやソヨゴ、ヤマアジサイなどが再生した明るい山が広がっていました。その後数回トラック便で苗木を出荷したのですが、コウヤマキの成長が遅く採算がとれないとのことで、プロジェクトは挫折したと数年後連絡がありました。南方熊楠のふるさと、緑濃い南紀の山中を暑い夏の日差しのもと、大汗を掻きながら歩いたことを昨日の事のように思い出します。

た。

- ・小田原有機の里づくり協議会の石綿敏久さんには、地域の有機農業の歴史について40年に渡る苦闘を伺い、元気を戴きました。

一年を通じて皆さんの熱心な参加があり、それぞれのちょっとしたやり方の違い(種まき、畝立、追肥、間引き他)によって生育にかなり差が出るようになりました。13人分の経験を見て、私も大いに勉強になりました。有機農業の技術・考え方を1人でも多くの方が身につけ、自給のための野菜を作ったり、周りの人に教えたり、さらには生産者として販売したりすることで、食の安全、地域環境保全、休耕地の活用、食糧自給率向上などが図れると思います。この4月から定員を26人に増す予定です。まだ若干残枠あります。

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その25~

フィンランドの伝統料理「karjalanpiirakka」「カレリアンピーラッカ」

(カレリアパイ)を食べた。木の葉型(舟形)で、オーツ麦と小麦、水と油で出来た生地が、米を牛乳で炊き塩味を付けたフィリングを堤防のように囲みオープンで焼いたものだ。付け合わせに、ポール・コートニーさんの2月号のコラムに登場したクォーン(大豆澱粉の加工食品)も頂いた。どちらも小腹が空いた時、軽く済ませたい時にちょうどいい。温野菜などと食せばバランスも良からう。オーツ麦粉は手元に無いが、カレリアンピーラッカを作ってみることに。★フィリングはご飯茶碗 2 杯くらいを 2.5 倍くらいの牛乳又は豆乳で柔らかく煮て軽く塩味をつけておく。生地は全粒粉とふすまは 1:1。ふすまは多すぎると纏りづらい。1カップずつの粉にひとつまみ程度



の塩を入れて混ぜ、オリーブ油を 100ml 回し入れて混ぜる。水を加え、折り混ぜながら生地を纏め、12 等分する。手の中で軽く丸めた生地を麺棒で楕円に薄く手のひらぐらいに伸ばし、中央に柔らかく煮えたご飯をのせ生地の淵を 1.5 センチくらい残して平らに広げる。生地の淵を親指と人差し指でつまむように

立ち上げてフィリングを囲む。好みに溶かしたバターを塗り、210 度に温めたオープンで 15 分くらい焼く。細かくした茹で卵(固茹でかトロリ系かは好みで)を溶かしバターで和え塩味を整えたものを添えて食べるのが一般的なようだが、バターの代わりにヨーグルトにして細かく刻んだキュウリのピクルス、ディルやタラゴンを和えてもさっぱりして良さげだ。塩味が効いたチーズを乗せても熱々をいただくのも。★ところで初クォーン。鶏ササミの様な形状にササミとおからの中間の様な食感、淡いパーベキュー味風、揚げていないチキンナゲットという感じだろうか。油でこんがり焼いたら更に美味しいだろう。次の機会にはソレインも試してみたい。(小泉知奈美)

🦋 「虫と私」 4

新倉和宏

【悲しい思い出1】子供の頃、近所にキャベツ畑、自宅の庭にはサンショウがあり、春になるとモンシロチョウやアゲハチョウがよく飛んでいました。春は、このチョウたちを採集することが楽しみの一つ。特に、アゲハチョウは、モンシロチョウより大きく綺麗で、採集した喜びもひとしおでした。ただ、このアゲハチョウ動きがすばやく、飛んでいるときに捕まえるのは難しいので、吸蜜時を狙って網を振るのですが、ひらりとうまくかわされてしまう。子供の私にとって、捕まえられそうで捕まえられないという絶妙の難易度が、より一層採集の楽しみをかき立てていたのではないかと思います。

さて、私のアゲハチョウ採集法は、サンショウの前で飛来するのを待ち、近くの花で吸蜜する所を狙うというものでしたが、アゲハチョウがサンショウに集まるのは、幼虫の食草がミカン科植物だからなのです。ということで、そのサンショウには、アゲハチョウの幼虫がたくさんついており、子供の単純な興味から私は、その一匹を飼育することにしました。ちなみに、アゲハチョウの幼虫は、緑色で頭部に目玉模様を持ち、触ると臭い角(肉角又は臭角とよびます。)を出すイモムシをイメージする方が多いと思いますが、あれは終齢幼虫。若い幼虫は、白黒の縞模様で、鳥の糞に擬態していると考えられています。

幼虫の飼育は非常に簡単で、若いサンショウの葉と水を定期的にあげるだけです。幼虫は、順調に生育し、気付けば蛹になっていました。後は、羽化を待つだけとなり、わくわくしていましたが、ある朝、飼育ケースには空の蛹とハチ一匹となっていたのです。

(次号につづく)

皆さんこんにちは。酒田倫子です。この度小田原の宮小路に Non Flag (ノンフラッグ) というセレクトショップを夫婦で開きました! Non Flag とは造語で旗を持たない、ボーダレス、フリーダムという意味を込めています。都内の某セレクトショップでバイヤーとして学んで得たファッションの喜び、人との繋がり、そして消費社会的ビジネスのあり方への疑問を昇華したお店になっています。以前大豆の会の通信でも紹介した社会貢献を目的とした the inouebrothers... の無農薬 Pima Cotton のスエットや T シャツ。インドの着古した布を再生&再利用するための技法から始まった刺し子をした刺繍布、色とりどりのヴィンテージカンタ。インドの手刺繍が光るオーガニックコットンのガウンやワンピース。フランスのチョークアーティストと鹿児島を拠点に活躍する陶芸作家がコラボしたスタイリッシュな器。メゾンマルジェラやマルニのほかいま注目のブランドも多数揃えています。ちゃんとファッション。サステイナビリティ標準装備のお店を目指しています。

〒250-0012 小田原市本町 2-11-16 Non Flag ※駐車場あり

営業時間 12:00~19:00 定休日 火水

Instagram non_flag_odawara http://nonflag.jp



✓✓✓ 石垣島便り ⑪ ✓✓✓ 笹村出

石垣島では田植えが終盤に入った。今年も昨年並みには作付けされたようで一安心だ。早く植えた田んぼでは苗が痛んで植え直したところがあった。石垣では田植え直後、ひたひた水にする。水が足りないから寒さが来てやられたのだと思う。温かいと言ってもやはり1月田植えは慎重にやらないとならない。田んぼには水鳥が様々やってくる。野鳥の会の観察が盛んに行われている。めずらしい鳥がいると新聞に掲載される。先日は害獣駆除で大量の高麗キジとクジャクが撃たれた。それでも一向に減らない。カラスが一番多いのだが、これは駆除されなかったようだ。良く、カンムリワシとカラスが戦っている。カンムリワシは営巣期に入り、毎日見かけるようになった。現在50羽が生息と保護団体の方が新聞に書いていた。10年前から半減している。カラスの方が弱いのだが、カラスの方が群れで対抗するから、逃げるのがカンムリワシの時もある。牧場には琉球イノシシも出てくる。これは大きさがかなり小さい。朝8時頃ドタドタ逃げて行くのを最近2度見た。

..... お知らせ

4/4[清明] ○弥生満月4/8 ・ 4/19[穀雨] ●卯月新月4/23

4月度定例会 4月11日(土)→中止

◎農業塾：新メンバーも加わり、新年度第一回を4/12に行います。まだ参加枠が若干名有り。

■●畑、あります。栢山、城北高校近く。5×7m、2区画。(問) ハルノキ・石井美帆 (090-2146-5516)

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェラッサム/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/いゆしや/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・サエ/アオイミネ/TEA FACTORY 如春園