



あしがら農の会通信 令和三年 (2020) 5月 第216号

Social distancing

Cough etiquet

あしがら農の会

Eat well

Laugh a lot

Stay home

Do farming

緊急事態宣言発令中

通信 二〇二〇年 五月号

第216号 令和三年(旧)卯月十五(2020.5.7)満月発行
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。

✿「新型コロナと食」三題

藤崎 智子

(その1) コロナ騒ぎで未だにパスタにカップ麺、レトルト食品、納豆等が品薄だ。しかしこれに加えて、最近なぜか小麦粉がスーパーの棚から姿を消した。需要を見越して買い占めてはネットで高値転売する人たちがいるらしい。パティシエの友人は小麦が手に入らず困っているというから、いやはや(涙)『コロナ禍後には食料危機』と言うと大げさに聞こえるが、容易に市場原理に振り回される日本の食の脆さを痛感する。幸い私は農の会のおかげで信頼できる地域の繋がりを得て、米と味噌は自給、小麦も野菜も心配ない。それも安心できる食材ばかりで有難い。

(その2) 農作物の生産者にとっても新型コロナは大きな影響を及ぼしている。外国人労働者に収穫作業を依存している大規模生産者は、外国人入国規制のため人手不足となり畑で収穫を待つ野菜を諦めざるを得ない状況だそうだ。仏農相は人手不足を補うために「仕事ない人は畑作業を」と呼び掛けたと言うが、いかに世界の食が国際的な人とモノの巨大な動きの上に成立しているか思い知らされる。

(その3) 年齢や基礎疾患の有無が新型コロナ感染のリスク要因とされるが、実は常日頃の服薬や食事が重要だと考える医療関係者が私の周囲には多い。ホテルで体調観察対象の軽症者には三食弁当が配られるようだが、そちらの方がずっと心配な気がする。アメリカでは新型コロナによる死者に占めるアフリカ系米人の割合が圧倒的に高い。ミシガン州の人口に占めるアフリカ系の割合は14%だが、感染率は全体の33%、死亡率は41%とある。NY市でも同様。必ずしも理由は経済格差だけではないだろうが、やはりアフリカ系米人は貧困層に多い。アメリカに住んでいた頃、お値段高めのオーガニックスーパーで買い物をする白人のカートは新鮮な野菜で溢れているのに対し、白人以外の客が多い安売りスーパーでは缶詰やレトルト食品、冷凍野菜ばかりという光景をよく目にした。無症状、軽症の感染者、また高齢の感染者で治癒した人たちについて、何を食べ、どう暮らしてきたかを詳しく調査すれば、きっと食の重要性が明らかになるのではないだろうか。

🐔有機農業塾初日

中原みやこ

こぶた畑さんとのご縁で農業塾に入れていただいた。収穫の喜びを味わいたいし、畑に行くことが運動にもなる。

我が家には庭がある。むかし昔、パプリカやパセリを作った程度で、野菜を作った事はほとんどない。なぜなら、ミミズが嫌いだから。これを言うと決まって「え～、ミミズは良い土にしてくれるんだよ。」と返ってくる。でもダメなの。見た目が。『ごめんね、ミー』

4月12日、農業塾、記念すべき第1回。新型コロナウィルスのせいで鬱々としているこの時期、空の下(曇りだけど)、人と会って体を動かすのはとっても気持ち良かった。『ウォー』

播種機「ごんべえ」とご対面。土の上をコロコロ転がすと、こまいこまい種をそお～とおいてくれて、バルタン星人の耳みたいな形の板で、土までかけてくれる。『なんてキュートなの、君は』

種を播き、苗を植え、虫除けの不織布で覆う。風に飛ばされないように、布の端に石や土をのせる。黙々と手を動かす。その、ほんの数分、無心になっていたことに気付く。『へー、瞑想の真似事したって、無心になんてなれないのにね』

家の外に出て、できる体験、起こる感情。この先どんなことを感じるだろう。『ワクワク』

ゆんたく広場

なんくる農園 松本 邦裕

今年は何故だかエンドウ豆の出来が悪い。それでもぼちぼち春のお野菜が姿を見せ始めてきた。今は少しずつ夏に向けての準備作業...

今日も一人畑で作業。昨日は大雨と激しい風が吹き荒れ、今日は初夏を思わせる日差し。青空を見上げるとまぶしい陽の光...あの空はどこまで続くのだろう。無限に広がる宇宙の果て? 耕した土を握って鼻先に当てておいを嗅いでみる。この一握りの土の中でどれほど多くの小さな営みがあるのだろうか? 無限小に広がる世界。太陽のエネルギーを葉で受け植物内で糖を作り出す。その変化したエネルギーを動物が新たな命としていただく。無から有へ...生命の奇跡! そんな不思議な営みを感じながらの日々の暮らし。畑にいるとほぼ1日人と接することはない。週2回の配達を除くと人と接することはない。社会の営みを感じることもないのかも(笑)...出荷時に、配達時に町の様子を感じ、ニュースを目にすると何ともいたたまれない思いも...必死に踏ん張る知人もいる。色々助け合う関係もうまれ、昔は普通だったちょっとした光景を目にすることもある。9年前の大震災でも色々と感じ思い寄せたこともあるはずだが...今のこの状態はいつ落ち着くのだろうか? 2~3年かけて多くの人が抗体を得たところだろうか? 時に自然のとは厳しいもの。今度こそその後の社会の在り方は変わらざるをえないのだろう。変わらなければ自然の浄化作用がまた起こるだけ。何とも単純なこと。夏にはまた大きな台風もやってくるのだろうか。経済活動が小さくなり地球にかかるノイズが減り負担がやわらいでいるとの話も聞くけれど...

とりとめのない思考を巡らせながら明日も畑で作業。遠くに富士山を眺め、腰をかがめ小さくも可憐な花を眺め、時には虫に代わって花粉をつけてあげたり...感謝感謝の日常!

●シャベルによる田んぼ(419m²)の荒起こし
9日間(実質7日:33時間、手のマメ2か所)
舟原ため池手前の新しい田んぼ



★山北田んぼ?

山下良子

今年の山北田んぼは金井島の9畝です。4年前までは山北で3反を借りていましたが、3年前に2反を第二東名の工事事務所用地に使うことになり、返却しました。急ぎよ、そらやさんから9畝をお借りして1反9畝でうるち米、もち米、黒米を栽培して来ました。今年には更に山北の1反をお返したので、金井島9畝だけになりました。お陰で? 土取りも種まきもアツという間に終わりました。今年には全ての作業が一日で終わるでしょう。そして草取りに時間をかけられるかも。今年も頑張るぞー。

昨年はうるち米、もち米、黒米が混ざり合ってしまったので、今年には全ての種もみを新しくしましたが、うるち米(はるみ)だけを植えることにしました。一点集中!!今年もランチタイムには楽しく語らい、みんなで豊作を期待して米作りに励みます。

新

四月から、農の会に入会した富田です。紙面を少しお借りして自己紹介をさせて頂きます。出身は愛知県で、家族は妻一人です。長野で仕事をしていたのですが、早期退職し農の会に参加して、米作りをさせて頂くことになりました。農の会は、たまたま目にした笹村さんのブログがきっかけです。

四十五歳から家庭菜園を趣味にして野菜を作っていました。初めて、大切な食べ物であるお米を作ってみようという気持ちになりました。初めは、糖尿病から脳梗塞を併発し半身不随になった父が、玄米食で糖尿病が完治したこと。玄米は多くの栄養素を含むものであるという事を知り、私もこの時から玄米を食べ始めました。とはいえ、自分の持っていた炊飯器では玄米がおいしく炊けず、初めはごわごわした玄米を食べていました。家内は、土鍋や圧力鍋を使い、圧力鍋には更に陶器の器を入れたり、玄米を出しているホテルに水加減を聞いたり。今はおいしく玄米が食べられるようになり、家内には感謝しています。

お米については、古事記や弥生時代の登呂遺跡に米作りの道具は発掘されていたこと、江戸時代は米本位制が確立し、お米が貨幣そのものとして扱われていたことを思い出しました。また、田んぼの水路は多雨で急流の多い日本でダムの役割を担い、そしてなによりも水稲は小麦のように土地を疲弊させず連作可能であり、日本人の食料を供給し続けたこと、お米への理解が深まるにつれ、自分の中で、実際に米作りをしてみたいと思うようになりました。これまでの米農家さんの手伝いの中で、多くの機械力に頼らなければ、米作りはできないという事笹村さんのブログや著書で知りました。とはいえ、農業は体力勝負の面もあるので体力があるうちに、自分のやる気がなくならないうちに、お米を作るといふ事がどのようなことなのか体験しようと思っています。よろしくお願い致します。(とみたきよか)

MAGOの森・9 ナギ

近藤まごのり

森の小屋の前、ケヤキの南側に5m位の、高さの割にはスリムな樹形の木が何本か植わっています。そしてその奥の樹林のようになった木は濃い緑の葉の常緑樹でマキと同類の針葉樹、裸子植物のマキ科ナギ属のナギです。別名を「ベンケイナカセ」「コソウナカセ」「チカラシバ」と言うのは葉を縦に引っ張っても千切れない強さから来ています。「竹柏」は葉が竹の葉に似ていることから、また田んぼに生える「コナギ」の葉に似ているからとも言われています。樹皮は赤褐色でリョウブやヒメシャラのように剥がれ落ちるのが特徴です。秋には白く粉をふいた黒紫色の丸い実をつけます。紀伊半島から南西諸島までの暖かいところで成長する木で、かつては小田原でも幼木の冬越しは難しい木でしたが、近年の温暖化で今では落ちた実から沢山の実生苗が育っています。樹林の中を覗くとかわいい幼木を見ることが出来ます。ナギの木は古来神木として、国指定天然記念物になっている奈良春日大社境内の樹林、紀伊半島熊野速玉大社など、太平洋岸の神社に多く植えられています。「凧」と同じ音から航海の無事を祈願したり、葉が裂けるにくいことから縁結びの木ともされて来ました。近くでは熱海伊豆山神社のナギノキには「こんどござれば持て来てたもれ、伊豆のお山のなぎの葉を、お山のな、いづのお山のなぎの葉を」という江戸時代の投げ節にも歌われています。昔から日本人が願いを木に託す例はいろいろとあり興味深いものです。

ミャンマー・食生活の楽しみ ⑱タマネギ

親子田んぼ 梅崎利通

日頃の固定観念を私たちは常識と思いがちです。「タマネギ」と言うと、ボール大の物を普通と思うでしょう。今は新タマの季節。柔らかくて生でも炒めても煮てもおいしい。ところが、ミャンマーでタマネギと言うと直径3cmから5cmくらいの小粒の物が主流です。皮を剥くと紫がかったタマネギで、そのまま煮込んだり、切り刻んで炒めたりします。市場にも道端の露店にもこのタマネギしか売っていません。生鮮食料品を扱う大きな市場をよく探すと、たまに日本と同じのを売っているのを見かけますが、人気がなく人々は買っていません。メキシコでもタコスの屋台では鉄板の端っこでこの小粒タマネギを焼いていて、タコスに入れて食べるととてもうまいです。それと同様、モヒンガーという麺の汁にもこの小粒タマネギは玉のままで、形が崩れることもなく入っています。店の人はたまに汁の中からひとつだけお玉ですくって入れてくれることがあり、その時は「ラッキー」とうれしくなります。紫がかった色も炒めると白くなり、気になりません。ミャンマー語では「チェットン・ニー(赤いチェットン)」と呼び、ニンニクを「チェットン・ビュー(白いチェットン)」と呼んでいて、タマネギ自体は「小さくて赤い(ないし紫の)野菜」というのが彼の地では常識です。でも、日本のタマネギが一番おいしいと私は思います。

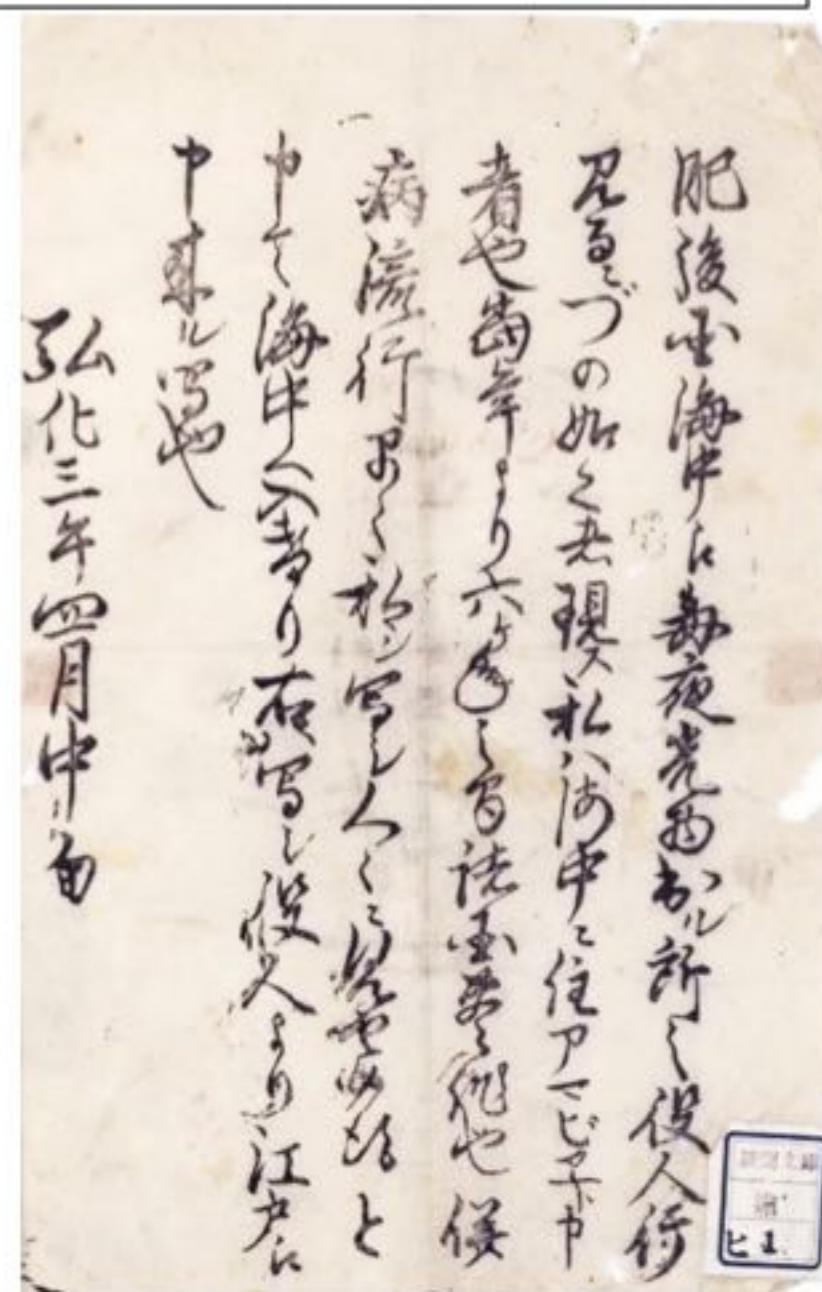
農のデータコラム★62 全国への自粛要請、自宅待機の延長と終わりが見えないコロナウィルスの騒ぎですが、約100年前の1918年にもスペイン風邪という世界の1/4の人(約5億人)が感染して、5千万~1億人が死亡するという今より深刻なインフルエンザのパンデミックが起きていたのです。まさにその時は、世界が第一次世界大戦の終わり頃で、過酷な兵役や軍需産業への動員、栄養失調、過密な基地や病院などの劣悪な衛生状態の中で、このインフルエンザに感染し重症化して戦死者が3割増の1600万人を超えて、この戦争が終わるといふ結末になるほどでした。このスペイン風邪は、その後3年間くらいの感染が続き、日本では当時の人口5500万人に対し最初の年が患者数2100万人で死亡者数約25万人。2年目は患者数が240万人に激減するが、まだ死亡者数は約12万人。3年目でやっと死者3,600人と収束しました。これはワクチンのない時代で、1回目の大量感染で集団免疫ができて、2回目の流行が軽微に終わったと考えることができるでしょう。

これを教訓に、コロナパンデミックも2回目の大規模な感染があると考え、日本では医療崩壊しないように緩やかに感染して集団免疫をつけ、その間にワクチンの開発と医療体制の準備を整えながら、地震や台風といった災害時まで想定し、今までとは異なった経済活動を試みて行かなければならないでしょう。

(関係情報)スペインかぜによる死者数の99%は65歳未満で、20-40歳が半数であった。スペイン風邪で、画家クリムト、エゴン・シーレも亡くなった。高齢者の死亡率の低さについては、この時代の高齢者は1889年頃に流行した「ロシアかぜ」で免疫を獲得していたのではないかとの説もある。

黒澤 太 Futoshi Kurosawa

＜肥後の海中に毎夜のように光るものが出没する。役人が調べたところ、それは「アマビエ」と名乗る怪物で、六年間の豊作を予言し、病気が流行したら自分の姿を写して人々に見せるようにと伝えて海中に消えたという。＞ 湯本豪一さんの『明治妖怪新聞』(柏書房)より



アマビエの出現を伝える瓦版

弘化3年4月中旬(1846年5月上旬、江戸時代後期)刊行。木版画。京都大学所有、京都大学附属図書館収蔵。

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その26~

家にいる時間が俄然増えた。今こそ家中片付けたり、畑を耕し種を撒く好機かもしれない。ストックのマスクは底をついたが、顔にフィットする立体型のも、蛇腹っぽいのもミシンで縫えばいい。型紙を送った知人が、かかりつけの病院にマスクを作って届けたのだと電話で話してくれた。我身の保身も大切だが、彼女の振舞いが心に響く。しばらくはマスク増産に時間を割こう。

食材の調達の外出回数を減らせば、一度に買う量は必然と増える。食肉は消費する順序を考え加工を。小型ながら蓋も本体も調理に使える鋳物のフライパンに中網が付属していたのを良いことに以前から興味があった家でできる「燻製」に手を出した。燻製と言えばベーコン、なるべく脂身の少ないバラ塊肉を選び、気持ち多めの砂糖と塩と共にビニール袋入れ満遍なく馴染ませたら空気を抜きながら口元を捻ってトレイに載せて冷蔵庫で3日程。強めの塩糖漬けなら急がなくてもいい。

途中で上下ひっくり返し、ビニール袋の中に肉の水分が出て硬くなっていたら、フライパン底に桜やローズマリーの枝を敷いて網に塊肉を載せ蓋をして点火、中～弱火 1 時間ほど肉汁が透明なら中まで火が通っているだろう。冷めてからスライスすれば崩れる心配も最小限に。塩味が効いていればおにぎりの具材にも冷凍しておいたキノコを加えてパスタにも重宝する。

昨年 12 月に梅の根が残る畑を耕し撒いた小麦の穂が揃い始めた。先日植えた種ジャガイモの青芽や、小さいながらも紅い茎に双葉のピーツの新芽。雉子の声や姿を間近に出来る貴重な畑で土に向き合おう。小麦のあとには大豆を育て、味噌を作りたい。
(小泉知奈美)

🐛 「虫と私」 5

新倉和宏

【悲しい思い出・2】(前号より続き) 飼育ケースに残された空の蛹とハチ一匹。ハチは、ケースの中をぶんぶん元気よく飛び回っています。子供の頃の私は、状況がよく理解できず、しばし茫然としていましたが、数分後、我に返り、いろいろな可能性について考えてみます。①アゲハチョウは、すでに羽化して飛び立ってしまった…飼育ケースのふたはしっかりと閉まっており、逃げ出すことは不可能。②ハチが外から飼育ケースに侵入し、蛹の中身を食べてしまった…①と同じく、外から侵入することも不可能。ふたの空気穴もハチが通れるほど大きくはない。飼育ケースは、完全に密室。となると、ハチはケース内から発生したと考えるしかなく、蛹から出てきたと考えるのが自然です。よくよく蛹を見ると、小さな丸い穴が開いているではありませんか。チョウがハチに…? 当時は、インターネットなどはありませんので、いろいろな図鑑で調べてみました。すると、アゲハチョウの幼虫に卵を産み付けるハチがいるとのこと。どうやら、アゲハヒメバチという種らしい。このハチ、幼虫に卵を産み付け、蛹内で成長し、最終的に殻を食い破って羽化します。なんとも残酷なハチです。このように、他種に寄生するハチの総称を寄生蜂(きせいほう)といいます。他にも昆虫界には、ハチを代表として、他種に寄生する昆虫がたくさん存在します。昆虫界の複雑な食物連鎖を味わったとてショッキングで悲しい思い出でしたので、大人になってもいまでもよく記憶している出来事でした。皆さんもアゲハチョウを飼育するときは、気を付けてください(笑)。

🍵 2020 年お茶摘みの報告

今年は新型コロナ感染防止対策を行った上で5月2日、5日にお茶摘みを行いました。お茶畑を皆で1年間維持管理をしていかなければならないこと、また、農の会の自給の精神にのっとり、自分で農作業をし収穫をするという目的をもって行うことを参加希望の方に伝え、理解していただきました。残念ながらお断りした方もいます。今年は参加しなかった方も来年お茶畑で会いましょう。またコロナが収束したらお茶畑の草刈りなどに来ていただくと助かります。

5月2日(22名)94.4キロ

5月5日(15名)67キロ

(お茶の会実行委員)



✓✓✓ 石垣島便り ⑫ ✓✓✓ 笹村出

石垣島では観光客お断りになってしまった。在外島民の帰島もダメと市長は言っている。潮干狩りもやってはいけない。すべての公園が閉鎖までされている。悲しい島になっている。小田原に行くと戻れない雰囲気だ。

石垣牛が消費されなくなって石垣の農業も困っている。協力しようと言うことで、安くなった石垣牛を食べさせて貰った。ありがたいような寂しいような気分になる。普段 5000 円はするステーキが 2300 円で買えた。それでも高い。

石垣島の畜産の歴史は古い。1500 年代にすでに行われていた記録がある。平久保半島に平久保加那按司という族長的な人物がいて、牛馬を四～五百頭も飼育していたという記述がある。牧場の石垣が積み直されながら今も使われている。石垣島の由来かもしれない。

77 度の泡盛がなんと消毒用に売られている「請福 77」。600cc で、価格は 2500 円である。工場に行かなければ買えない。欲しい人には買って送りますが。これだけ度数の高いものは飲んだことがない。与那国島のドナンというお酒は 60 度で美味しい。77 度はもっと美味しいかもしれない。お腹の中から消毒するとはこのことか。

..... お知らせ

5/5[立夏] ○卯月満月5/7 ・ 5/20[小満] ●閏卯月新月5/23

5月度定例会 5月9日(土) on the web

◎農業塾：4 月から新年度の活動を開始しました。あと 3 名分空きがあります。問合せは根守(090-8496-3506)まで

【通信が置いてあるお店】ポタジェララ/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/かぶえ・えりむ/和カフエ 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-/ナラヤカフエ/ロコモケアル/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