

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。



通信 二〇二〇年 8月号

第219号 令和元年(旧)水無月九(2020.7.29)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)

稲の観察会

富田 清香

7月6日(月曜日)、雨の中、欠の上の田んぼにおいて稲の観察会が行われました。今年の稲の生育の状況、穂肥の施肥の時期、量、今後の管理等について参加者で検討しましたのでここで紹介します。

播種から10週目における稲の生育の状況: 草丈、分けつ数、稲の柔軟性、葉色、とろとろ層の状況、土の深さ、ガスのわき具合、生育の偏り等を確認し評価しました。全般的には順調に生育しています。(各田んぼの評価については、笹村さんのブログをご覧ください)。それぞれの田んぼは、土壌や水の状況が異なるため、稲の生育に違いが出てきますが、畝取りを目標とした場合、この時期に10葉期となっていること、分けつ10本以上、草丈は60~70cm(この時期に70cmを超えると倒伏の危険があります)、一番大きな葉の幅は10mm~12mm、葉色は、若竹の色、又は近くの雑草の色と同じ程度を一つの目安としています。

生育の悪いところが、何か所かの田んぼに部分的にありました。足を入れると田靴が膝近くまで入り、ガスが発生する、通称「田んぼがわく」と言われるところがほとんどでした。昨年の稲の株等が腐敗してこのような現象が起こるようです。対策としては、生育の悪い稲の周辺を歩いてガスを抜いてやります。これで改善しない場合は、田んぼの水を抜き少し干す必要があります(干す場合は、他の田んぼとの関係があるので水管理の方と相談する必要があります)。肥料を与える場合は、「田んぼがわく」状況を改善させてからがいいのです

が、どうしても施肥しなければならない場合は、よく発酵させた肥料を撒く必要があります。また、微生物資材も有効です。水口で水温が低いために生育が遅れているところは、夏になり気温が上がれば追いつくので心配はいりません。

穂肥については、基本は田んぼの中で一番大きな稲の主茎が丸くなった時、すなわち、主茎が幼穂をはらんだ時(目安としては出穂日の2週間前:例年、有機肥料の効きを考慮し7月の下旬くらいに施肥)に、施肥量はふたみの肥料を1反につき2~3袋が基準となります。播き方は、水のある状態で、できれば株元に少しずつ播きます。生育の早い田んぼは、来週(7月13日の週)から播くのも可能ですが、早すぎると下位節間が伸びてしまい倒伏の可能性が高くなるので、稲の状況を確認して播く必要があります。

今後の管理ですが、幼穂形成期以降は茎が折れると回復しないので、台風のように強風が予報される時は水位を上げ、倒伏等を防止する必要があります。また、13番田んぼの赤枯病?(中央の通路から見えるところに1株)のように、笹村さんも見ることがないような病気も発生するので、今後も注意深く見守り、管理をする必要があるようです。



🌱 2020年親子田んぼの田植え ・松雄 茂・

2020年の親子田んぼ田植えは、例年とは異なる田植えだった。

- ① 3つの田んぼのうち、一枚は稲を植えず1年間クログアイ対策とすることを決断。昨年、年を追うごとにひどくなるクログアイに対して、ものすごく頑張って草取りをした。しかし結果は最低の収穫。とくに一番広い下の田んぼは3俵/反強。あまりにも少ない収量に絶句。もう限界、“1年間稲を植えず、代掻きをし続けクログアイを掬いきる”。これで駄目ならもう農薬しかない。
- ② コロナ対策で、助っ人を呼ばないことにした。例年は、会社の仲間に声をかけ、20以上の助っ人と田植えをしていた。みんなで田植えし、みんなで昼食のカレーを頼張る。これはこれでとても楽しい一日。でも今年はさすがに声をかけられなかった。田んぼメンバーだけで手植えすると決めた。
- ③ 今までで一番小さい苗。例年も立派な苗ではないが、毎年いろいろ考え少しで元気で大きな苗ができるように試行錯誤は続けてきた。なのに最低の成長。なぜ？苗取りをしながら「なぜこんなことになったのか」を考え続けた。「代掻きしたところと間違えて植えたんじゃない？」と仲間にも言われたが、「そんなはず無いよな…ぼけたかなあ？いやそんなはずは…」自信をもって言い返せない。最近では自分の記憶に自信がなくなってきた。もう親子田んぼじゃないよな。じじばば田んぼだな。それでも田植え後2週間もすれば、苗は元気になってきた。よかった。あとはクログアイとコナギの戦いだ。

秋の豊作を夢見ながら毎週草取りに頑張る覚悟。孫達が稲を植えていない田んぼで泥田プール。何か20年前に見たような光景だ。「じじばば&孫田んぼ」に名前変更しようかな。秋にまた報告します。

🌱 月の田んぼ(ひとり de 田んぼ) 岩越 松男

大変ご無沙汰です。最近、「農の会」通信の石井さんが私の田んぼを見て、何か書くように言われましたので近況を報告します。

3.11以降田んぼを止めたのですが自分が食べる分ぐらいは作ろうと思い、一人で出来る田んぼを2015年から、そらやさんの小屋の前が4畝借りられたのでそこで始めることにしました。私は以前から月のリズムと生物の関係を樹木の伐採方法として検証していましたので、稲にも植え時、刈り時があるだろうと、月の暦を見、先人の知恵を紐解きながら種まき、田植え、中干、収穫を月の満ち掛けに沿ってそれぞれのベストタイミングを探って作業を組み立ててきました。詳しいことはいずれ機会があればお話ししますが、結論から言うと石井さんにも褒めていただいたようにこの2年は畝取りしています。特に今年は穂も均一でとても順調です。また何といても新月前に収穫したお米は1年たっても虫が付かず劣化もしません。むしろ熟成されたお米といった感じです。15世紀のイタリアの建築の書物にもそれを裏付けるような記述がありとてもびっくりしました。

『穀物を高く売るなら満月の前に収穫しろ、保存をするなら新月前に収穫しろ』と —アルベルティの建築論—

●大豆の会 種まき(7月5日) 布施まどか

大豆の会実行委員の藤崎さんに誘って頂き初めて大豆の会に参加しました。今回の種まきでは主に畑に蒔かれた大豆の上に土を被せて踏んだり、鳥除けのキラキラテープを畑に張り巡らせたりしていました。無心になって土を踏むのはとても楽しかったです。鳥除けのテープは巻いてある内側から出していくと自然とねじねじなって鳥を除けるのに効果的ということも教えてもらいました。

2回ほど種まき機をやらせてもらいましたが真っ直ぐ進むのがとても難しくとても苦戦しました。でも藤崎さんに遠くのほうめがけて進むといいということも教えてもらったからこそ大豆の会の方々が大変なことをしているということも身にしみて感じました。わたしは初めての参加で知らない人たちの中に行くのは最初は緊張しましたが、大豆の会の方々はわたしに話しかけてくれたり、作業に誘ったりしてくれてとても嬉しかったです。ありがとうございました。

私今年高校1年生になる歳なのですが諸事情により1年間留年しています。どうしても行きたい高校があり来年の入学に向けて日々自分の学びになることにたくさん挑戦しています。バイトをしたり馬に乗ったり田んぼや畑に参加させていただいたり、これからもいろんなことをしたいと思っております。なのでまた大豆の会に参加させて頂いた際はよろしくお願ひします。今回はありがとうございました。

■マクロビオティック40年の歩み 阿久津 ゆり

今年も大豆の季節が巡ってきました。先日の5日にふたつの畑で大豆の播種の作業が行われました。ところが間もなく強風にあいキラキラテープは、だらっとゆるみ、支柱は倒れ、鷹も落ちてしまいました。まだ3日目でしたが、地面の大豆からは緑の根が出て豆を持ち上げているように見えて、しっかりと育ってました。翌々日にはできる範囲で直しました。今年は梅雨の連日の雨のお陰で乾燥の心配もなく、大豆がすくすくと育っているので、先ずはひと安心というところですが、これからも順調な生育を願うばかりですが、時々成長の姿を楽しみにしています。

私はその昔、10~20代にかけて心身の不調が続いておりました。それで、少しでも楽になりたいと当時、家の近くにあったヨガ教室に通いはじめました。そこのヨガの指導者からの「食べ物を食べてみたら」という思いもよらないその言葉に正直、大変に驚いたものです。それで早速、健康相談を受けました。食べ物は玄米・きんぴら・鯉こく・鉄火味噌(牛蒡と人参と蓮根をごま油と味噌で調理したもの)・タンポポコーヒーなどで、血液を増やすことが求められてました。虚弱だった私はいつの間にかとても元気になりました。以前は体を動かす事やスポーツが苦手でしたが、夏には毎日プールに通って泳いだり、数年前から“あしがら農の会”のメンバーになり、今期の農業塾では新入生として参加しています。

しかし、一方ではお酒が大好きなキッチンドリンクの仲間入りとなり、穀菜食者として脱線してしまいました。また、朝、寝床の中で目覚めた時には、背中や肩がこわばり、まるで石のように固くなっていました。長く穀菜食をやっている世代には、私のような症状に陥ってしまっている人がいるようです。今は、引き締まって硬くなった体を緩める為にうどん・パン・葉物野菜・豆腐・芋・酸っぱい果物などを取り入れてます。

この春からはコロナで生活が一変してしまいましたが、予防する為には、たんぱく質のウィルスを溶かすといわれている大根おろし・生姜・干し椎茸スープ・長ネギ・玉ねぎ・キャベツ・じゃが芋・りんご・みかん・レモン・梅干しなどが良いそうです。

農のデータコラム★65 今年の田植えの時、田んぼのアイドル？アマガエルが少なかった気がするのですが、稲の成長とともに増えてきました。カエル(帰る)はサケのように帰巢本能があるので、アマガエルも生まれ故郷の田んぼに戻ってきてくれたからですかね？5~6月の二ホンアマガエルは産卵期で、普通のカエルは繁殖期の夜に鳴くが、雨蛙の和名の通り、雨が降りそうだと繁殖期でなくとも、昼間でも鳴くのが大きな特徴です(鳴くのはすべてオス)。つがいは抱き着いた状態で逆立ちしながら、一匹のめすが5~30個くらいを数カ所において、水草に合計500~1000個の卵を産卵します。卵は急速に細胞分裂し2~3日ほどでかえり、目と目の間がはなれているのが特徴のオタマジャクシになります。オタマジャクシにはヤスリのような歯があり、動植物の死骸や藻などを削り取るように食べ、1か月ほどかけて、後ろ足が生え、えら穴から前足が出て、尾が徐々に短くなりカエルの姿へ変態します。アマガエルの成体は、体長2~4.5センチくらい、鼻筋から目、耳にかけて褐色の太い帯が通り、前足4本と後足5本の指先には丸い吸盤があります。その吸盤で春から秋までは草や木の上で活動し、冬は温度差の少ない地中で冬眠します(寿命は平均5年~7年!)。可愛いアマガエルですが、その皮膚からは細菌などから守るため毒が分泌されていて、それが目に入った場合は失明する可能性もあるので、カエルに触れた手では目や傷を触らずに、まず手洗いしましょう！ 黒澤 太(Futoshi Kurosawa)

追記)ニホンアマガエルは日本の東西で遺伝的に大きく異なることがわかってきました。今年7月、開成町で青色5匹と黄色1匹のアマガエルが発見されました。

ミャンマー・食生活の楽しみ ㊦中華丼

親子田んぼ 梅崎利通

ヤンゴンのJICA事務所の近くにミャンマー料理の食堂があり、JICAの職員がよく食べに行くようで、その店内の壁には「タミン・バウンがおいしい」と日本人職員が宣伝した紙が貼ってありました。試しに注文してみると、平たい皿にご飯と炒めた野菜が載って出てきました。ちょうどカレーライスのような盛りつけですが、いわば日本の中華丼です。野菜が不足しがちな外国人の私にとって、この中華丼は肉・にんじん・トマト・ピーマン・カリフラワーなどの野菜以外にキクラゲとキノコが入っていて栄養満点なうえ、醤油ベースの味付けが私には親しみやすかったです。注文の時に「肉は鶏肉か豚肉か」と聞かれるので、自分の好みを伝えます。一般的にミャンマー料理は炒めものに油を多量に使うため、具だけを食べて汁を残すほうが無難でした。その店はシャン料理の店で、付け合わせにキャベツの千切りが出ますが、唐辛子が刻んで入っており、辛いのが大の苦手な私は取り除いたものの、キャベツにも唐辛子の味がしみていて、仕方なく具に振りかけて一緒に口に入れました。また胡椒がっぱいの辛いスープも必ず付きます。値段は2500チャット、約250円程度でした。安くて野菜と肉たっぷりのミャンマーの中華丼。その後大衆食堂に行き、料理を選ぶ時に困ったら迷わず「タミン・バウン！」と注文したものでした。

◆豚の放牧が、危うく法で禁止されるところでした！

こぶた畑 相原 海

理由は、豚熱とアフリカ豚熱。今の畜産を前提とする以上、絶対隔離の方針が、農水省を支配していくのは無理からぬ話でもあります。日本の豚の8割以上は、千頭以上の規模の農場で生産されています。数千頭を、寿司詰めで飼っていて、病気が怖くないはずがない。イノシシどころか、ネズミや猫がウイルスを運ぶことすら防ぐのだ！と息巻いてましたが、その無理な目標のために、昨年の豚熱防疫は失敗し、16万頭の豚を殺して埋めました。もし、本当に隔離政策を取りたいのであれば、一部の大企業が取り入れているように、ウインドレス(窓無し豚舎)で、従業員もシャワーを浴びて入るような豚工場を、義務付けるしかないでしょう。目指せ天空の城！というところでしょうか。

豚に土の上を歩かせるのも禁止、野菜くずをあげることも禁止となると、それはもう、豚であることを禁止されるということですね。7トンのトウモロコシを輸入して1トンの豚肉を生産する日本の養豚。窓の無い豚肉工場で、ただ、タンパク質を生産するのであれば、それが群馬県であることと、アイオワ州であることの差は、産地表示が(国産)になるだけです。養豚の意味が、シールの表記以上ではない社会では、人生の意味もまた、知れていると思うのですがどうでしょう。…幸い多くの反対の声が上がって、複数の議員がそれに応じて、法令案は修正されました。

🌸あぜの飾り

梅雨の時期に道端や土手、森のふちなどで目立つオレンジ色の花があります。舟原田んぼのあぜにも生えています。これはヤブカンゾウ。花は八重で複雑な形をしていてはっきり言ってあまり可愛くはありません。でも雨の中で見ると鮮やかな色がひととき美しく映ります。

ヤブカンゾウは元気であちらこちらに生えていますが結実するものではありません。種ではなく匍匐茎(ほふくけい、ランナー)を出して広がります。この植物はワスレグサ属(ラテン語でヘメロカリス属)の一種で、この属の特徴は花が一日限りで終わるということです。花がすぐ衰えるので忘れられてしまうそうです(忘れな草と関係ありませんね)。でも一輪が終わると次々沢山の一日花が咲いてくれるにぎやかな植物です。

同じ属のニッコウキスゲ、ゼンテイカ、ユウスゲなどは日本原産の花ですが、ヤブカンゾウは帰化植物です。有史前に中国から帰化したと考えられています。母種は中国原産のホンカンゾウで、中国の各地で食料品や薬の材料として栽培されています。ヤブカンゾウも食べられます。若葉はおひたしに、花の蕾は乾燥させて保存食になります。私の友人は乾燥した花びらも煮物にしています。

食用可能な植物ですが似たような葉の植物に有毒なキツネノカミソリがあるので食べる時は注意をしましょう。またヤブカンゾウは人間にとって有毒でないのに、猫が食べると死ぬことが多いそうです。猫ちゃんたち、気を付けてね。

Paul Courtney(ポール・コートニー)

♪♪♪ 可笑チナキッチンラボ ~その29~

雨続きで蒔いた大豆のほとんどが腐ってしまったのか、2センチくらいの穴がいくつも開いていた。後から蒔いてみた大豆も駄目になってしまいそうで、雨を避けてトレーに追加で蒔いておこうか、次の満月を待って再び直播きしようか迷う。散歩道の鴨の親子が稲の株間に隠れるのにちょうどいいのは、田植え機で植えられた稲の列が田んぼの真ん中が縦方向なのに対して、外周りが横方向、つまり交互になっているからで、我家犬に気付かれ慌てて逃げ込んでも縦横の稲の列が揃ってないから、目視確認されないのだ。一方、整然と並ぶ緑色の稲の合間に真白な鷺が頭だけ出してこちらを警戒し逃げ飛んでゆく姿は雨の日の散歩の御褒美の瞬間だ。



義母の畑で採れ始めた胡瓜、塩をして水分を拭き取りマヨマスタードを塗ったパンに挟む胡瓜サンド、ただ楕円形に切り器に盛り付け蜂蜜がけしたトマト、まだ堪能していない。今日なんか肌寒くバナナをココナツファインとフライパンで焼いて食べているし、麦茶もドクダミやシナモンと煮出して温かいままが美味しいし、スパイシーなジンジャーシロップも豆乳と割って温かく飲むのがちょうどいいくらい。生姜の塊幾つかをスライスして



甜菜糖を同量まぶして暫く置いて水分出てきたらスパイスと水を加えてクツクツ煮るだけのシロップ、炭酸水で割って美味しく飲む日を想像出来ない梅雨寒。ミステリーサークル状に広がる不思議なキノコたちはいつまで見られるのだろう。
(小泉知奈美)

🦋 「虫と私」 8

新倉和宏

【採集方法いろいろ】前回、ライトトラップ法という採集方法についてご紹介しました。そのほかにも昆虫の採集方法には様々な種類がありますが、昆虫の種類や生態にあわせて、適切な採集方法を考えることも、昆虫採集の醍醐味の一つです。今回は、その採集方法の一部をご紹介したいと思います。

さて、昆虫の採集方法で最も一般的なのは、捕虫網いわゆる虫採り網を用いて(手づかみや帽子などでも)、単純に目の前にいる虫を採集する方法でしょう。これをルッキング(見つけ採り)とよび、チョウやトンボなどの見つけやすい昆虫の採集に適しています。一方、網を用いる方法でも、草むらや樹に咲く花を掃くように網を振るスウィーピングや、樹や枝などをたたいて落ちてきた昆虫を採集するビーティングなど不特定の昆虫を採集する方法もあります。これらは、比較的見つけにくいバッタ類や小甲虫を採集する方法です。

また、昆虫の習性を利用したトラップや餌で誘引するトラップを仕掛ける方法もあります。前者は、ライトトラップ法が代表的なもので、後者については、森林の土壌を徘徊する昆虫などを採集するため、餌の入った落とし穴(プラスチックコップをよく使います。)を仕掛けるピットフォール(落とし穴)トラップなどの面白い方法があります。

以上は、採集方法の一部ですが、これに採集技術や道具を組み合わせると、その方法は多種多様になります。昆虫だけでなく昆虫採集の世界も非常に奥が深いのです。

(つづく)

🌿 石垣島便り ⑮ 🌿 🍌🍌 笹村 出

パイナップルを買ってきて、頭に出ている芽を切り取って植えてみた。渡部さんが「パイナップルの頭は、植えれば再生するんですよ。」と言っていたのだ。観葉植物としても面白そうなので、植えてみることにした。パイナップル農家のおばあさんが「そりゃあー出るサー」「五年もかかるよ。」そのおばあさんは福島の人だという。もう83なのだが、おかーのお腹の中にいるときに石垣島の名蔵に入植したのだそうだ。石垣島の農業は開拓移住の人がほとんどである。

石垣島は日本で初めてパイナップルが栽培された。江戸時代流れついた船にあった苗と言われている。頭にある芽のような気がする。1935年には林発氏等を中心に、台湾から栽培農家53農家が移住(入植)して、本格的な生産が始まる。林発氏の功績はパイナップルと水牛である。石垣ではとても高く評価され方だ。1938年には石垣市に缶詰工場がすでに建設される。戦後、石垣島では1946年から、栽培が再開される。その後パイナップル生産は急増し、1960年には、サトウキビと並ぶ二大基幹作物として、石垣島の農業の繁栄に繋がる。開拓移民の人達の生活はパイナップルで確立する。今は生食用の完熟パイナップルとして全国で評価されている。

栽培品種は以下の4種をよく見る。ボゴール、ピーチパイナップル、ゴールドバレル、クガニパイナップル。近年より甘みのある、完熟新品種がいろいろ作られている。パイナップルは追熟をしない果物である。置いておいて食べるということは良くないらしい。特に冷蔵庫に何日も入れておくと、味が落ちてしまうということだ。

..... お知らせ

8/2(土用二の丑)・8/7[立秋]・8/23[処暑]
○水無月満月(望)8/4 ●文月新月(朔)8/19

8月度定例会 8月8日(土) 18:30~

尊徳記念館 302号室 担当: 山北田んぼ

◎有機農業塾: 8月16日9時。佐倉朗夫先生の講義(フラワーガーデン)と畑で人参の種まき作業

🌍 NPO 法人地球守代表の高田宏臣さんによる環境改善ワークショップ ★曾我丘陵には横穴古墳群が点在しており大井町まで続く縄文時代から人が住み交易が盛んであったであろう場所です。その史跡周辺の環境の荒廃は至る所で見られます。そこを偶然訪ねられた高田宏臣さんがここでぜひ環境改善のためのWSを開きたいと申し出がありました。最近出版された『土中環境』は話題の書で話題の人です。

日程 9月13日 8時~15時頃まで

場所 小田原市田島 風外窟 参加費未定(5,000円以内)

問合せ suidosya@suido.sakura.ne.jp 岩越松男
当日スタッフとして協力していただける方も2~3人募集。

詳細は追って地球守ホームページ NEWSにて

<https://chikyumori.org>

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェプラッサム/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/フロマージュ/ベーカリーアスラン/fumoto/Rythme hair dressing/悠久庵/縁-えにし-/ナラヤカフェ/ロコモケア/いぬしゃ/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/アオイネ/TEA FACTORY 如春園