



# あしがら 農の会

9月号は臨時休刊

通信

二〇二〇年

ちょっと遅め  
十月号

第 220 号 令和三年(旧)長月一 (2020.10.17)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](mailto: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。

【今年の田んぼ…】 七月の長雨で、用水が半月ほどストップ。田んぼの表土が露出しました。じきにオモダカ(矢じり型の葉)が旺盛に…。除草に歩きました。使った水田クマデは、立った姿勢で、コナギやヒエにもOK。▼自分なりの草抑えは、三段階。①冬に2回ほど耕耘して、冬越しをしている塊茎(イモ種:クログアイ、オモダカ…)を、低温・乾燥に当ててソコソコ枯らす。②田植えのあとに、二回ほどコロガシをかけて(田植えの数日後と、四週間後くらい)、土を反転する。コナギ・ヒエ抑え。③出穂前までに、オモダカなど目につく草を、水田クマデで根を浮かせる。▼今年は、ツト虫も旺盛で、二回ほど田んぼを回りました(両手でパンパンと叩いてから、ミニレーキで葉をすく)。▼カベにぶつかった時に、あるべき姿を愚直に求めていくのはシンドイですよ。でも、求め続けていけば、何かの拍子に新しい扉がスーッと開けていくことがあります。そんなとき、『ああヨカッタ〜』。こういう喜びは、外から与えられるものではなくて、元々その人の中にあるタネを育てていくようなものかもしれません。▼ところで…、このコロナ禍を転じて、内向きな価値観(金だけ・今だけ・自分だけ)が変わるキッカケになりますように。

【2020.8 南足柄: ちだ 正弘】

## 新永塚田んぼ

永井浩美

新永塚田んぼで9月26と27日に稲刈りが行われ、今シーズンの約半年間の稲作作業が終わりました。まだ新米を味わってはいませんがとても楽しみです。

昨シーズンから参加させていただいて2回目の米づくりですが、実は私は稲作作業があまり好きではありません。作業は比較的機械化されていて効率的ですが、機械を動かしているというより機械に動かされている気がするのです。機械に追い立てられてゆっくり稲と会話できないのがとても残念です。

しかしまた来年も参加したいと思っています。昨今の日常生活では味わえない田んぼの土の感触や足元を動き回るいろいろな水中生物など(ジャンボタニシの不思議な動きも含めて)ワクワク感満載ですし、田植えや稲刈りなど多人数での共同作業が楽しく作業後の達成感も非常に心地よいものです。そして絶対外せないのが新永塚の畔でのびのびと育った枝豆!!とにかく味が濃くて美味しい!!ビールを飲みながら茹で上がった枝豆を食べる、これがやはり最高のご褒美です。

みなさま、お世話になりました。こんな私ですが、また来シーズンもよろしく願いいたします。



## 🍌 あじさい田んぼ2020秋 瀬戸知子

一応「田んぼ隊長」である私にとって、稲刈りの季節は久しく心労のタネであった。バインダーが入るほどに土が乾くか、刈った稲はハザに掛けて乾くか・カビるか、台風で倒れないか。ところが今年は稲刈りまでの一週間晴れ！心地よく稲刈り出来て、その後一週間晴れの予報、やった——しかし——やっぱり——そんなふうまくいくはずがなかった。突然台風が現れ、明日から10日間雨・曇り！

すごすごと隊員に呼びかけて、せめてハザの上にビニールでも掛けるか、と田んぼに集まって稲の様子を見てみると、意外と乾いてる！稲刈り4日目だけ脱穀しちゃう？！

機械に弱いメンバーながら、班目たんぼの森田さんのご支援を得てなんとか脱穀し終えて、籾袋を車に積み込むころにはポツリポツリと雨の始まり。

あー、何たるラッキー、毎秋恒例の「田んぼのハザを思ってハラハラドキドキ意気消沈」をもはやしなくて良いのだ。なんとまあ有難い。

ただし、収量はいかにも少なそう。長年、「少ない手間で安全でおいしいコメ」をモットーに米作りをしてきた付けが回ったか・・・、あじさい田んぼの新たな課題だ。

**農のデータコラム★66** コロナ禍の日本の政府の対応をみると、原発事故と同じく、未だに緊急時の想定（リスク管理）ができていないのを痛切しました。第2次大戦中の食料事情も同じ様で、日本は1940年の段階で41%が農業従事者の食料大国と思いきや、工場の技術労働者は徴兵猶予があったのに、農業熟練者は全員兵隊にしてしまったがために、肥料の使い方や害虫の抑え方などのノウハウを持つ人がいなくなり、国民の摂取カロリーは敗戦間近の1944年には1933年の4割減になりました。この年に第2次大戦の戦死者の87%以上が亡くなり、しかも軍人の戦死者の過半数は餓死者だったそうです。◆それに比べてドイツは国土は日本にもまして破壊されたにもかかわらず、第一次大戦の食料不足を教訓に、降伏する1945年の摂取カロリーは1933年の1~2割増になっており、生きるのに不可欠な食料は減らさないナチ農政で食料自給率85%、現在は95%にもなっています（しかし、戦没者は日本の310万人に対して、ドイツは689万人なのだか…）。◆日本はといえば、現在の食料自給率はカロリーベースで38%です（生産額ベースなら66%、ドイツ70%）。元寇や日露戦争、原発事故と同じく、今回のコロナ禍も運よく神風が吹いたのか、日本の死者数は世界的には相当少ない数字です。今回も運が良かったで終わらずに、地震、火山、台風、洪水など、自然災害の多い日本でこそ、しっかりとこれまでのデータを見て、最悪のケースも必ず想定に入れたリスク管理をしていかなければならないのではないのでしょうか（これだけ災害が多

## 🌸 夕顔？夜顔？

ヒガンバナの時期は過ぎましたが小田原の庭や畑や道ばたにはまだ沢山の花が華やかに咲いています。中でも目立つのはアサガオです。アサガオというと主に花が大きい派手な種類を連想しますね。元々熱帯アメリカ大陸が原産地であるとする説がありますが、日本への到来は奈良時代に遣唐使がその種子を薬として中国から持ち帰ったものが初めとされます。熱帯アメリカ？奈良時代？どうやってアメリカから中国へ渡ったのでしょうか？それはともかくとして江戸時代の朝顔ブームによる品種改良のお陰で様々な変異が生まれ立派な観賞用植物となりました。

垣根や道ばたを見ると同じ属の小型花の可愛い種類も色々あります。緋色の花のルコウソウや朱色のマルバルコウや白花のマメアサガオとか。皆アメリカ原産ですが日本でもよく見かけます。

最近小田原の久野でたそがれ時の散歩をしたときアサガオのような大きな白い花が咲いているのを観ました。ああ！ユウガオだと思いました。光源氏、こっちへ来い！でも間違いでした。ユウガオ（夕顔）ではなくヨルガオ（夜顔）でした。ヨルガオはアメリカ大陸原産のアサガオ族の植物で明治の始め頃日本に渡来し、観賞用として栽培されたものです。夕顔と混同されることが多いですが、日本の古典「源氏物語」に現れたはずはありません。光源氏を引き付けたユウガオは花は似ていますが、アフリカ原産地のウリ科の植物であり大昔からアジアで栽培されています。ヒョウタンと同じ種ですが、亜種が違います。ヒョウタンと違って、食中毒の原因となるクルビタシンという化合物の少ない品種を選別した変種で、食用となりかんぴょうの原料として利用されます。実は大きく立派なものです。小田原にもあるかな。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

いので、縁起でもないと考えたくないのもわからなくはないですが…。 Futoshi Kurosawa 黒澤 太

今回は8月16日の元小田原市長、加藤憲一さんの講演会の一部ですがご紹介させていただきます。

加藤さんはあしがら農の会の創設メンバーです。1996年、各地で有機農業をされている方々を繋いでいったことが始まりだったそうです。草取りが楽な田んぼ、農薬を使わないで豊かな畑をどう作るか学びあう事。加藤さん達が中心となり共同出荷を始められる。農の会通信と収穫祭は当時から発足当時からあったそうです。

もともと加藤さんのご両親も農家であった事、幼少期のはじめ塾、CLCA (子どもと生活文化協会)の経験から農業へ携わっていったそうです。またさらに娘さんが幼いころ白血病を患ってしまいました。一度は治ったものの再発してしまい、幼いこともあり病院での治療が難しかったそうです。何とか本人の命の力で元氣を取り戻してほしいと奥様はマクロビの師範となり食事で、加藤さんの作った野菜とお米を食べさせたとのことでした。以来、娘さんは元気に日常生活が送れる程に回復されたそうです。この経験から食べ物の力を実感されたと語っておられました。清浄な空気と水の中でとれた米と野菜で命を養いたい、これが確信となり、市民を守ることに農業が欠かせないと考えられたそうです。また大地の力を高める事にも注目され、耕作放棄地を再生する活動にも尽力されているそうです。土地と人、人同士の絆を高め市民自治を目指したいと仰っていました。(杉山 剛)

### ● Mago の森・12 ヤブツバキ 近藤まごのり

森に入って直ぐの右側、大きなケヤキの隣につやつやとした濃い緑の葉の木があります。照葉樹林の代表樹種ヤブツバキです。地球上でチャヤサザンカなどを含むツバキの仲間(ツバキ属)は250種以上あり、インド西部からベトナムなどの東南アジア、長江以南の中国から日本まで分布する暖地性の常緑広葉樹です。そのうちヤブツバキは沖縄西表島から北限の青森県夏泊半島まで分布する日本の固有種です。主に海岸や山地に自生して冬に咲く一重の赤い花と油性分のある黒い種を包んだ球果が特徴です。まれに白花もあります。種から搾油する椿油は椿の島として知られる伊豆大島や隣の利島の特産品になっています。私が45年前移住した伊豆諸島最南端の青ヶ島でも当時は自給のため集めた実を蒸籠で蒸し臼で搗き麻袋に入れて搾油していました。島の古老と一緒に絞った椿油で揚げたかんも(薩摩芋)やえいたば(明日葉)の天婦羅の美味しさを懐かしく思い出します。

日本の園芸文化の代表でもあるツバキは室町時代に始まる茶の湯とともに発展し江戸時代に多くの品種分化をとげました。茶花として人気の「ト半」「白玉」「初嵐」「加茂本阿弥」などはヤブツバキから作出された品種です。18世紀、日本のヤブツバキはイギリス人宣教師によって初めてイギリスに渡りロンドンの農園で栽培されてヨーロッパに拡がりました。今では5千種を超える品種が作出されているほどの人気花木になっています。

### ●有機農業塾初日

はじめまして。8月から家族で農業塾に参加させていただきます、荒川です。平塚出身の夫と茨城の山の麓で育った私と、お喋りで虫と丸いものを愛する年長の息子と、クルクル巻き毛の石が好きなおてんばな1歳児の娘の4人家族です。その時々酒田さんからお裾分けで頂く野菜がおいしくて、自分でも野菜を作ってみたいと思い、中途半端な時期ですが参加させて頂くことになりました。宜しくお願いします。

8月16日は人参の種まきとネギの定植を行う予定でいました。まず畝を作り九条ねぎ、中間種のねぎ、根深ねぎを各10本を植えました。水やりをしチップを入れる頃には汗ダラダラ頭はクラクラの状態に。普段クーラーの効いた室内でごろごろしてるツケが出てしまいました。一足お先に帰らせて頂き、翌朝に人参の種まきをさせて頂けることに。黒田五寸人参、金時人参、テーブルスティック、自家採種の人参4種類を一つずつにまきました。包みの中の種はとても小さく、イガイガした姿はなんだか愛らしい。こんな小さな種が立派な人参になるなんて、植物の生命力って凄いのだと思いつつ大切にまかせて頂きました。子どもたちは種まきそっちのけで虫を追いかけたり、桶の中に入って水遊びをしたりと終始楽しそう。ちょっとは種まきにも興味持って欲しいと思うも、作業ははかどりました。収穫は一緒にしてねと願いつつ無事作業を終えました。(荒川亜紗美)

### ミャンマー・食生活の楽しみ ②カリフラワー

親子田んぼ 梅崎利通

色は違っていても形が似ている物にブロッコリーとカリフラワーがあります。どちらもアブラナ科の花のつぼみですが、日本では現在ブロッコリーの方が人気者でしょうね。茹でて濃い緑色になったブロッコリーはシャキシャキしておいしい。それにひきかえ、カリフラワーは人気がいまひとつの印象を受けます。ところが、ミャンマーでは日本と逆で、市場でも道端でも取れたてのカリフラワーばかりが売られていて、ブロッコリーは探しても殆ど見かけませんし、たまにあったとしても買う人はごく少数。ついでに言えば、傷みやすいレタスも見つけないです。水道水が飲み水に適さず、猛暑で物が腐りやすく、さらには貧しい庶民の家庭には冷蔵庫も少ない状況では、日本のように野菜を茹でてマヨネーズで、あるいは生のままサラダにしてドレッシングで、という発想も選択肢もありません。基本的に「食材は油で炒める」という食文化のミャンマーでは、ブロッコリーよりもカリフラワーのほうがどんな炒め物に入れてもシャキッとした食感なので、とても重宝する野菜です。火を通してビタミンCはあまり減少せず、カリウムも豊富で栄養的にも申し分なし。だから、市場で安く買えるカリフラワーは、料理の貴重な脇役ないし引き立て役と言えるでしょう。

猛烈に暑かった夏の間、心地よい木陰を作り少し遅い朝の散歩を快適にしてくれていた公園の樹々はどんぐりやピンクや白の百日紅の花殻を足元に散らばせ、近所の田んぼでは頭を垂れた稲が刈り取られ始め、庭の秋明菊が咲き始めた。いつの間にか秋の空、爽やかな風、賑やかな蝉の声から秋の虫の音に入れ替わっている。塩茹でした栗や落花生の皮を剥く手が止められない。栗は季節が進むと収穫する栗の種類も変わるそうで、今後の楽しみはまだまだ続く。塩茹でした栗の渋皮を剥いて作る塩水漬けを目論んでいるが、栗の皮剥き専用ナイフを買わなかったことを後悔するのだろうか。栗に比べて薩摩芋は手間がかからずほくほくとした美味しさを味わえる。蒸し煮して串が通る柔らかさになったらひとつまみの塩と鍋に薩摩芋の半量の豆乳で煮ていく。鍋底が焦げ付かないようへらを使い、そのうち薩摩芋の崩れたところが豆乳といい感じで餡のようになれば出来上がりだ。蒸し煮した薩摩芋の甘さが、ほんの少しの塩と豆乳と合わさることで引きあげられる。好みで加糖したり牛乳に変えても間違いなく美味しいだろうし、牛乳がクリームに変わればスイートポテトまであと一歩だが、氷を口にできなかった夏の後だからだろうか、穏やかな甘さを味わいたいと思う頃だ。



(小泉知奈美)

小田原で2週間稲刈りをしています。石垣島は昨日は熱中症注意情報が出ていました。そろそろ2期作目の田んぼが穂が出てきているところです。今年には台風が来ていないので、このままゆけば田んぼには良い年という事になりそうです。

石垣島では田んぼの脇でブルーシートでお米を干している農家が良くあります。ところが突然雨が降るものだから、濡らしています。あまり気にした様子もなく雨が上がればまた広げています。2期作目の田植えをしない田んぼでも、水張りだけはしている田んぼをみます。それは水鳥が来てくれるようにしているのだと思います。

石垣島はバードウォッチングが盛んです。それが目的で島に来る人達もたくさんいます。カンムリ鷲やアカショウビンそしてシロハラクイナ。鳥を見たくて引っ越してきた人も時々聞きます。野鳥観察の専門の案内人もいます。昨日はサシバが宮古島にきたと出ていました。

絵を描いている目の前に、スズメよりかなり小さな小鳥が止まりました。双眼鏡と野鳥の図鑑をいつも持っているのですが、じっくり観察しましたが、残念ながら名前は分かりませんでした。

..... お知らせ .....

10/20(土用)・10/23[霜降]・11/7[立冬]・11/22[小雪]  
●長月新月10/17 ○長月満月10/31 ●神無月新月11/15

◎お茶の会: 10月25日(日)9時より。お茶畑整備: 草刈り、整枝。今年最後の整備となります。雨天順延

◎有機農業塾: 11月8日(日)10時から約1時間半  
元 MOA 木嶋利男博士 講義「連作障害について」  
小田原フラワーガーデン 2F 視聴覚室 ★要事前申込  
定員30名 根守良一 nemorinouen@gmail.com

11月度定例会 11月14日(土) 18:30~  
生涯学習センターけやき 第2会議室 子ノ神たんぼ(井関)

編集後記: 9月号を急遽休刊にしました。実は8月の4連休の最終日(山の日)の夕刻、刈り払い機で田んぼの石垣の上の畔を刈っていた最中、垂直に2m位落下、利き手の右手首を骨折しました。それからの不自由な2か月間、農の会の仲間も気遣ってくれ、忙しい中病院の送迎、夕飯のおかずの差し入れ、田畑の作業のサポート、リハビリのアドバイスをいただくなど何人もの方に本当にお世話になりました。この場をお借りして厚く感謝申し上げます。コロナ渦の中怪我をし、車の運転も箸を持つことすら突然できなくなり、健康であることや普通に生活ができるということ、自分を支えてくれる夫、仲間や友人がいるということがどんなにありがたいことか改めて実感しました。天候不順で無理な作業が続く時があります。そんな時は注意散漫になり、事故やけがをしやすくなります。皆さんもくれぐれも注意してください。

【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 IMAVA/えれんな ごっそ/がらんどろ/かふえ・えりむ/和カフE 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E/ロコモケア/いむじや/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/アオイネ/TEA FACTORY 如春園

通信が置いてあるお店

TEA FACTORY 如春園 (じょしゅんえん) さん

\*\*\*\*\*

小園にて農薬不使用、無化学肥料で生産した緑茶と紅茶は、今までオンライン販売や卸売りだけでしたが、工房と喫茶、店頭販売が一緒になった店舗を、旧下田豆腐店を改装し今年3月31日にオープンすることになりました。併設された紅茶工房で製茶した紅茶を販売し実際に飲むことができるお茶を中心に集える場所です。

コロナ禍発生直後のオープンでしたが、たくさんの地元の方々に支えて頂きながら約半年が経過しました。今年は人々が集うお茶作りのワークショップの開催を控えておりましたが、今秋からはピアノコンサートやスリランカ料理教室などを感染拡大予防に配慮しながら少しずつ催していく予定です。

店舗ではランチ営業をしており、お茶とも相性のよい南インドのスパイスカレー3種(魚、豚、豆)を紹介しております。定休日は、日曜日と月曜日、11:30~14:00までがランチ営業。14時以降は14:00~17:00です。駐車場は4台のスペースがあります。

<店舗情報>

TEA FACTORY 如春園(じょしゅんえん)

〒250-0034 小田原市板橋 636

TEL&FAX 0465-20-4361

Email: joshunen@gmail.com

Web: www.joshunen.jp

Facebook: joshunen

Instagram: @joshunen