



あしがら 農の会

第三波

2020年
通信 12月と 二〇二一年 1月号

第 222 号 令和三年(旧)霜月十 (2020.12.24)発行
発行 NPO 法人 あしがら農の会 <http://nounokai.com/>
代表 吉宮 直美 080-8723-2616(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。

元MOA木嶋利男博士講演「連作障害について」を聴いて ~虹色畑 伊藤“銀次” 崇介

農の世界では長い間、「連作」と言えば避けるべき事柄であって、病害虫を増やす原因の一つだと言われてきた。ところが木嶋先生はその「連作」を推奨されている。完全に理解、納得するまでには2時間の講義では到底足りないのだが、自分なりの解釈をここで。

まず、害虫が出るとする。遅れてその害虫を捕食する天敵がやって来る。餌が豊富にある為、その場所に天敵が居付く。新たな生態系が形成される。次の年、同じ作物を同じ場所に植える。害虫が居付いた天敵にある程度抑えられる為、作物の被害は軽くなる。これは作物の病気にも当てはまるとのこと。

自分は「連作」を積極的には取り入れてはいないが、上の現象は畑単位では何となく実感している。畑を使い始めてから年々病害虫の被害は落ち着いてきている感じがする。一方で「連作」に向く作物、向かない作物があること。「連作」3~4年目で土壤病害が発生し、一時的に収量が落ちることなどがあるそうだ。実際に「連作」を実践(実験!?)するのは専門農家には勇気のあることだ。一部分で試してみようかな。

最後に質問をした。「微生物資材を畑に投入して何か効果はありますか?」期待通りの答えが返ってきて嬉しかった。「そうですね。もし効果があったら、それは環境にとっては『生物テロ』みたいなものだろうと思う。」

◆多様性に助けられて

今年の畑で印象的だったこと。一つは、早春のチンゲンサイについてアブラムシが、たぶんアブラバチに卵を産み付けられ、しばらくすると抜け殻になって、すっかりアブラムシがいなくなったこと。卵を産み付けられたアブラムシは金色の粒のように見えるので、ゴールドンバッグと呼ばれているそうです。幼虫が孵化すると茶色い抜け殻になりパラパラと落ちます。もちろんアブラムシがつくこと自体は反省すべきですが・・・、健全な生態系に助けられたのは大きな喜びです。

もう一つは、梅雨ごろの小松菜。4月末の乾燥続きで発芽が異常に悪く、草を抑えられず、べた掛けは伸びた草で持ち上がりトンネル状態でした。諦め気分でベタ掛けを開けてみると、イネ科の草の中で小松菜はすくすくと大きく育ち、虫食いもなし。発芽が悪かったお陰で株間が空き、草が覆ったお陰でヨトウムシにも見つからず、7月に入っても溶けずに収穫ができました。草に感謝です。今年も経験したことのない極端な気候の連続で、失敗も色々ありましたが、多様な種類や品種の野菜を育てているので、あれがなければこれがある、これがなければそれがある、という具合に、何とか安定供給ができたのかなと思います。農家仲間のつながりにも助けられました。多様な自然の営みに助けられ、感謝の気持ちでいられる有機農業は最高ですね☆少しでも長く続けられますように願っています。 有機農園つ・む・ぎ いのうえまさよ

●石綿薫さんの講演と現地視察(11月11日)

石綿さんの講演と現地視察に初めて参加させて頂き、そのお話にとっても引き込まれました。実践的で愛情のある野菜視点でのメカニズムや生理がとても分かりやすいので、育苗方法以上に野菜に対する見方が変わっていくのが面白いのです。野菜がどんな風に成長したいのか、エネルギーを使おうとするのかといった今まで見えていなかった世界にとってもワクワクしました。

時期が来たらすぐに試してみたい育苗のひとつ、キュウリを紹介したいと思います。キュウリは小さいポットから始めて段階的に大きくすることで良い苗ができるそうです。その理由は、小さいポットの中で根を張るとまず、真ん中の直根がポットの底まで到達する。そのまま真直ぐ伸び続けると苗そのものを押し上げて土から出てしまうので、直根の脇からT字に横方向にも根が張る。横方向にも太い根が張った状態で鉢上げすると、T字の太い根から細根を増やしてしっかりと根張りする。ポットを段階的に大きくすることで根の張り方と数を導くことが出来るのです(大きなポットから始めると、根がT字では無く縦に伸びて下でとぐろを巻くように成長してしまい傷みの原因にもなりやすい)。そうして増えた根の先端のサイトカニンという植物ホルモンの活性が「細胞分裂を促す」「老化を遅らせ、光合成を促進」「側枝を伸ばし、花や果実の充実を促進」という効果を高める。また根の表面積を増やすことでリン酸やミネラルの吸収を向上させるそうです。根と、根の先端は想像以上に多機能なのですね！収穫周りにばかり目が行っていましたが、その結果に至る道程がまた面白いことを知りました。

その他にも乾燥や台風に強い、わざと苗を老化させる育苗技術のスーパーセル苗については、老化してボロボロの見え目で本当にスーパーセル苗になっているのか単に失敗したのか自分に分かるのかな？ボロボロに育てることなんて心情的にできるかな？と想像しながら聞いていて少しドキドキしました。その日、後からよく分からなかった単語を調べながら理科の授業をもっと真面目に聞いておけばよかったなあ、と小さく後悔いたしました笑

いつか是非石綿さんの畑にお邪魔して土や野菜の様子を見たいです。早朝から遥々、また寒い中遅くまで本当にどうもありがとうございました。(東 香奈)

▲MAGOの森・14 ハイノキ 近藤孫範(まごのり)

私がハイノキを初めて見たのは14年前の5月、ポールさんも一緒に九州屋久島の宮之浦岳登山でした。縄文杉を過ぎた頃から森の中に現れて来た、うす桃色のサクラツツジの花とソゴの葉に似た常緑広葉樹の白い小さな花に目を奪われました。ハイノキ科のハイノキは中部地方以北には自生していない、暖地に自生する木で、名前の由来は染物をする際、染料を繊維に定着させるためにハイノキから作った灰汁を媒染剤として使ったところから「灰の木」とされたと言われます。10~11月頃に、オリーブを小さくしたような実が黒紫色に熟します。MAGOの森には入って右の大きなアカガシとウラジロガシの木の下に2mくらいの小さな株のハイノキがあります。最近庭木としてソゴに代わる常緑樹としても人気が出てきました。江之浦測候所の茶室「雨聴天」の庭にも植えてあります。残念ながら日当たりが弱いのが難点です。ハイノキは別名イノコシバとも言われているのは、柔軟で折れにくい枝でイノシシを縛ったことからつけられた名前です。バラ科カマツカは別名ウシコロシともいわれます。地方地方で植物の名前がありますが、薬用、染料、道具など人の暮らしに関わる人が多いようです。

〈玄米の炊き方〉

鍋 = 鋳物屋マジックブラウン圧力鍋使用

(内鍋付)

用意する物

玄米 6合 (水につけ置きが必要なし)

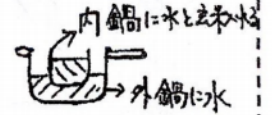
赤米か黒米少々(大1位)

水 900cc

塩 大1

外鍋用の水 900cc位(適当)

重り 金色使用



圧力鍋を強火にかけ重りが振れ出したら、少し火を弱くし、そこから30分そのままの状態、で待つ。30分経ったら火を止めて重りの振れが止まるまで放置。圧力が下がりが開くようになれば炊きあがりです。

富田 中川

「舟原で田んぼ改修工事を行った」

笹村 出

舟原で新しくお借りして、黒柳さんに耕作していただいている3反ほどの田んぼの畔の改修工事を行った。高さ1、5メートルある石垣はすでに弱い。石垣を崩しては困るので注意を要する工事となった。畔際の石垣から30センチほど離れた場所を1mの深さで、幅50センチほどをユンボで穂田さんと、渡部さんに掘ってもらった。耕盤が無いということが分かった。久野の田んぼは耕盤が無いところがほとんどである。

掘った底をタコで土を突き固めては土を戻し、さらに突き固めていった。50センチほどになったところで、石垣側の土をすべてはがした。そして剥がした部分から見ると石垣側には沢山の穴があった。石垣の裏側に土を詰め込んでいった。土が一定入ったところで、この部分もタコで叩いて、固めていった。その後全体に土を戻しては突き固めてその上の部分は高い畔にした。田んぼ耕作中に水漏れが起きた時には、その高畦の土を使って応急処置が出来るようにした。

今回も大勢の人が駆けつけて協力してくれた。農の会でみんなの田んぼをやれているという事は、どこかで困ったことがあった時には、お互いに助け合えるという事だと思う。そうした自分のことだけでない人が大勢いたおかげで、農の会は27年間ここまでこれたのだと思う。それぞれの事情があるので、とてもそこまでは出来ないという人が多数だと思う。しかし、農の会のどこかで、仲間のために頑張っている人がいるという事は忘れないでいてほしい。

🏠 小田原ウォーキング

コロナのお蔭で小田原の美しい田舎を発見しました。以前は小田原にとどまらず日本各地を旅しましたがコロナ禍の最中のため旅行は控えます。GoTo?ノーサンキュー。仕方なく小田原とその周辺をせっせと歩いています。その結果私の住む小田原にはとても美しい場所がまだ残っていることに気づきました。

小田原駅から数分間歩くと周囲の景色が変わります。畑と林の中を歩き季節の移ろいを感じながら樹木、花、作物、野鳥、蝶々、トンボなどをずいぶん観察しました。人がほとんど歩かない道や林道も発見しました。私の住む久野から箱根の明神ヶ岳への林業道のコースもあります。

小田原は豊かな歴史を持つ町なので史跡も数多くあります。古墳はもちろんのこと小田原城の外れの砦の跡も多々あり印象的な堀が良く見られます。重要な戦いも行われました。一夜城から西に向かって歩くと石橋山古戦場に着きます。1180年に源頼朝と大庭景観らの間で行われた石橋山の戦いで頼朝は敗者となりました。この時佐奈田義忠という若い源氏の侍が亡くなりました。彼は平家の侍を打ち取り首を切ろうとしましたが使いすぎて奇形になっていた刀がさやから出ず、必死に取り出そうとしている間に平家の武者たちにより返り討ちされてしまいました。佐奈田の霊は近くの佐奈田霊社に祀られています。佐奈田霊社は美しいお寺ですが神社でもあります。立地が良く美しい展望を持ち立派な水あめも売っている佐奈田霊社は私のお薦めのスポットです。コロナの時代でなかったらこのような面白い出会いはなかったでしょう。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

農のデータコラム★68

今年7月に友人が岩手県の生態系調査中に熊に襲われて入院したことをFacebookで見えて驚いたと思ったら、自分も8月に山梨で生まれて初めて木に登っている野生の熊に遭遇しました。9~10月は北陸、東北を中心に熊の目撃が多く、テレビのニュースを連日にぎわせていました。原因はブナのナラ枯れでドングリが非常に少なかったからではないかと言われています。熊はイヌ型亜科目の動物で、日本には北海道にヒグマ、本州、四国には、ツキノワグマの2種類しかいません。1~2万年前はヒグマも本州に住んでいましたが、ヒグマは草原に、ツキノワグマは森林に多く住んでいたため、氷河期後の急激な環境の変化にヒグマはついて行けず本州では絶滅してしまったようです。一方、ツキノワグマも戦中、戦後の過度の森林伐採の後のスギ、ヒノキの植林の影響で、九州では絶滅、四国ではあと数十頭しかいない絶滅寸前です。本州でもスギ、ヒノキ以外の森林は少なく、その狭い森でツキノワグマも近親交配が行われて絶滅してしまう可能性が危惧されています。クマたちが山から出て来るという現象だけを見て、個体数増加説、味しめ説、人なめ説、生息地拡大説などが言われ、昨年一年で6039頭が殺処分されています。(今年は10月時点で5487頭、十分な食料でお腹いっぱいにならないと雪が降っても冬眠できないので、今後も増えてしまう可能性が!)ツキノワグマはイヌの7倍の嗅覚を持ち、たまに沢蟹や昆虫を食べるが99%はベジタリアンで、非常に臆病な性格です。テレビで恐怖だけを煽らず、彼らが人がいる所へ降りてきているということは、単純に生き残れる健全な森がほとんど無いことを報道してほしいものです。健全な森が無くなると、土砂崩れや湧き水、海の生態系にも影響が出て、21世紀日本は環境的に貧しい国へと変貌を免れないことも!騒ぎと経済優先のマスコミに頼れるとは思えないので、欧米並みに一般市民の100万人規模の自然保護団体が必要かと!!(なので、日本熊森協会を推薦いたします。http://kumamori.org/ 書籍は宮沢正義さんの「ツキノワグマと暮らして」)

Futoshi Kurosawa 黒澤 太

ミャンマー・食生活の楽しみ ④小さいミカン

親子田んぼ 梅崎利通

日本では寒くなる11月頃からミカンが色づきはじめ、12月になるとミカン狩りをしますが、ミャンマーでは乾季の2月が旬です。今年の2月、ヤンゴンに滞在した時、道端では小さいミカンを山積みにして売っていました。大きさは直径5cm程度。真ん中がくぼんでやや扁平で、色は濃い赤。皮は薄く、剥きやすく、実との間に少し隙間があり、採りたてではなく、収穫から時間がたっている印象です。日本式に言えば小さすぎて捨てる規格ですが、ミャンマーではこの種類が主流です。「日本のミカンが一番!」と信じている私はこんな小さいのは無価値にみえるので、買う気になりませんでした。でも、人々は策に好きなだけ入れて秤で重さを量って買っていきます。友人宅を訪問すると、この時期にどの家でも提供されるので、やむなく手を出していただきます。実の房は小さすぎて一房ずつ口に入れるのは面倒ですが、仕方がない。このミカンの欠点はどの房にも大きな種があることです。口に含んで飲み込まず、いちいち種を出して捨てるのが手間です。しかし、味はオレンジに似て濃厚でおいしい。慣れてくると、何個でも食べられるので重宝です。そしてだんだんやみつきになります。大きくて立派な日本のミカンも良いけれど、濃厚な味で、いくつでも食べられるミャンマーのミカンも「最高!」と思います。

🍷 Sae のパンとワインの日々 神戸さえ

師走に入り、何かと慌ただしい日々。おかげさまで、シュトレン作りもピークを乗り越えたところです。クリスマスソングを聴きながら、風物詩のリースを飾る頃、私の中ではもう今年のエンドロールが見えています。2020年は、コロナ劇場の幕開けで新しい展開を迎えてしまいましたが、私の価値観は思いのほか変わることもなく、日々淡々と暮らしています。幸か不幸か、どんな時代が来ても、メインストリームに乗れないところがあるのかもしれない。ニューノーマルという無味乾燥な用語で書き換えられた生活スタイルが、知らないうちに入り込んできても、「大切なことは目に見えない」という星の王子様の言葉を信じ、心の支えにしたいと思う、今年の締めくくり。

さて、先月開催したクリスマスマーケットでは、シュトレンに合うワインを提供してもらいました。自然派ワインをこよなく愛するソムリエ Y さんが選んでくれたのは、ドイツの20年熟成の希少なリースリングと、クレームシェリー。どちらも、デセールに合わせた濃厚な甘口です。もちろんドイツ発祥のシュトレンには、アウスレーゼのイメージがピッタリ合います。でも今回、シェリーとシュトレンという初めてのマリージュは、かなり気に入りました。クレームシェリーの芳醇な風味が、シュトレンのスパイスとナッツ、フルーツの洋酒漬や柑橘の香りとバランスが良く、馥郁とした味わいをもたらして、豊かな一体感がありました。シェリーとシュトレンで、大人のクリスマスタイムを過ごしたいものです。

来年の抱負としては、真面目にワインのお勉強をしたいと思っております。2021年もまた美味しいモノと楽しい出会いがありますように。

味噌作りの募集について (大豆の会)

1月24日(日) 麴の仕込み

1 口あたり2升の米を蒸して麴菌を仕込みます。その後3日間ほど、自宅で温度管理して発酵の手助けをし、完成させます。

1月31日(日) 味噌の仕込み

大豆を大釜で煮て各自が仕上げた米麴と塩と混ぜて1口約10キロの味噌を仕込みます。

- ・いずれも前日準備作業あります。
- ・基本的には屋外作業とし、密とならないよう気をつけて行います。
- ・味噌作りは現地仕込み、自宅仕込みの希望をとります。
- ・個人的に作りたい方々へ大豆、塩、麴菌の販売もします。
- ・新型コロナウイルスの状況により、延期または中止の場合があります。

【問い合わせ】 大豆の会 太田洋和

☎ 090-1797-2240 ✉ orih6336@i.softbank.jp

虫と私 10

新倉和宏

【ナラ枯れ】最近、神奈川県でナラ類やシイ・カシ類の立ち枯れ、いわゆる「ナラ枯れ」が目立ってきています。紅葉とは異なり、葉が茶色く変色しているため、目にされている方も多いかと思えます。小田原では、一昨年からぼつぼつ見られはじめた程度でしたが、昨年、今年にかけて急激に増加している状況です。

さて、ナラ枯れは、なぜ発生するのでしょうか。原因は、カシノナガキクイムシ(カシナガ)という昆虫が樹内に穿入することにあります。より正確には、カシナガが樹内に穿入した際、雌が持つ病原菌(ナラ菌)に樹木が感染することにより、その通水機能が失われ、結果として樹が枯れてしまうのです。このカシナガは、雌の背部に菌を貯蔵する器官があり、そこに貯蔵している酵母菌を樹内で培養して幼虫の餌にするという面白い生態を有しています。その過程で、酵母菌以外にナラ菌も媒介してしまうようです。

カシナガは、直径10cm以下の樹木では繁殖しにくいと言われており、直径が大きい樹木における繁殖効率が良いことが知られています。燃料が木材から石油に転換し、クヌギやコナラなどの薪炭林(炭や薪を採取するための森林)が放棄され、カシナガの繁殖に適した森林が増加したことが、カシナガ被害の拡大につながったとも考えられています。このような、いわゆる里山林の整備や広葉樹の有効な使いみちを考えていくことも、森林・林業の重要な課題の一つになっています。(つづく)

……お知らせ……

1/5[小寒]・1/20[大寒]・2/2[節分]・2/3[立春]

○霜月望12/30 ●師走朔1/13 ○師走望1/28 ●睦月朔2/12

●自己紹介 谷野 信 (たにの しん)

本年7月から大豆の会に参加させて頂いている谷野です。埼玉県川越市在住で東京都港区の会社に通勤する会社員です。東京・神奈川でサラリーマン家庭に育ち、農作業は本年4月から自宅から2駅の義母宅近くの家庭菜園での経験のみですが、畑・田んぼの仕事に憧れがあり、笹村出さんの『小さい田んぼでいねづくり』と『農家になろうニワトリとともに』を拝読し、あしがら農の会を知りました(皆さんの実践されている自給自足がすごくいいなあ~と思っています)。足柄まで遠距離ですが、妻と小学校4年生の娘に「日帰りだと大変だから一緒に行くならホテルに泊まるよ」と言ったら、「行きた~い!」と言って同行してくれました。ということで、定植作業2回と脱穀作業1回の計3回の作業に参加させて頂きました(家族参加は2回)。足柄は自然豊かで、また大豆の会の皆さんがとても親切で、気さくに接して頂き、家族3人で楽しませて頂いています。定植作業の時に何も分からない我々に親切にやり方を教えて頂いたり、娘に楽しいお話をして元気づけて頂いたり、また脱穀作業の時は娘より少し年下のお子様2人がお母様と参加されていて、娘がすぐに仲良しになって楽しそうに遊んでいて、微笑ましく、とてもありがたかったです。次の味噌作りも楽しみにしておりますので、よろしくお願い致します。

●はじめまして。

東京農業大学 食料環境経済学科 3年生の福島なつきと申します。私は耕作放棄地についての卒業論文を書こうと考えており、耕作放棄地を活用してお米や大豆などを育てているあしがら農の方々の活動に興味を惹かれました。今回、卒業論文の指導をいただいている吉野馨子先生の紹介で、大豆の収穫に参加させていただきました。

大豆の収穫は初めてで、はじめはなかなかうまく収穫できませんでしたが、試行錯誤しながらやっていくのが楽しく、午前はあっという間に過ぎていきました。午後は脱粒作業で午前には抜いた大豆をひたすら脱粒の機械に運びました。コロナウイルスの影響で、この頃は出かけることが少なくなりましたが、初めて行く畑で、初めて植わっている大豆を実際に見て、収穫することはとても新鮮で、自然に囲まれて作業するのがとても心地よかったです。

また、耕作放棄地に関して論文を書くということで、農の会の活動だけでなく、ほかにどのような団体があるかなど教えていただき、大変勉強になりました。

今回、初めての参加にも関わらず、収穫では声をかけていただいたり、はさみを貸していただいたりとお話の中に入れていただき、耕作放棄地についてのお話をたくさんしていただき、本当にありがとうございました。また参加させていただきたいと思っておりますので、その際はどうぞよろしくお願い致します。

【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 IMAYA/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/ピーンズビレッジ/フロマーシュ/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/ロコモコア/いゆやし/しずく会/ルネス/あおいそらみどりのき/アドリエ・ヴァイツェン・サエ/アオイミネ/TEA FACTORY 如春園/NON FLAG