

# 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。

# あしがら農の会

緊急事態宣言発令中

通信 二〇二一年 2月号

第223号 令和参年(旧)師走九 (2021.1.21)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)

皆さま、(まんこーに、ほんこーに)ゴゴゴとしておりました。

相原佑子

昨年3月に離婚して、こびた畑を

離れたました。豚さんとも、お世話になった皆さまとも、お別れは、とっもとっも寂しくて...

そして、4月から、私の第二の人生のスタートでした。「とくしま林業アカデミー」に入学したのです。あっさり落ち込んでいた私は、不安いっぱい。ところが、徳島の山や川や海の美しいこと!! 実習は山の中。チェーンソーで木を倒したり、ユンボで道を作ったり... 実践的! 自然の中で身体を動かすことで、元気を取り戻していきました。同級生は18~40代男11人。物覚えでは負けるけど、体はついていっている(笑)!! 神山町というステキな田舎の古民家シェアハウスがシェアメイトたちと暮らしています。庭で野菜を育てたり、薪棚を作ったり... 休日には、ロッククライミング、沢登り、温泉巡り... と、楽しい学生生活もそろそろおわり。今は就職活動(インターン)中で、4月からは県内のどこの森林で働きますよ。あーと支えられてくださった足柄の皆さまのこと、忘れません。また、きっと、お会いできますね♡今年こそ、自由に幸せで明るい年になりますように...♡

★ とくしま林業アカデミーHP、よかったら見てくださいね♪  
この歳で看板娘が(大笑)

080-3002-8585 (佑子)

## 害虫と私 11

新倉和宏

【虫と林業】今回は、前回に引き続き、樹木に被害を与える虫について紹介したいと思います。農業では、虫の食害が非常に多いかと思われませんが、林業においても虫害は少なからず存在します。樹木を食害する虫は、カミキリムシ類、タマムシ類、キクイムシ類など数多くいますが、代表的な造林樹種であるスギ、ヒノキ、マツの害虫として、特にカミキリムシ類による被害が顕著で、小田原では、スギノアカネトラカミキリによるスギ、ヒノキへの食害が多く発生しています。

このカミキリムシは、スギ又はヒノキの枯れ枝の付け根に産卵し、孵った幼虫が幹に侵入し材を食害します。幼虫の食害痕が、枯れ枝の付いた節ごとに飛び飛びに現れるため、スギノアカネトラカミキリによる被害のことを、俗に「トビクサレ」と呼んでいます。食害が発生した材は、食害痕だけでなく変色や腐朽が生じるため、板などの製品にしたときの見た目の悪さから、その価値が著しく低下してしまいます。食害を防ぐためには、産卵場所となる枯れ枝の処理(枝打ち)を十分に行うことが必要なのですが、木材価格の低下や合板(いわゆるベニヤ板)などの普及から、そこまで労力をかけて枝打ちをする必要性が薄れてきています。虫害材は、見た目は悪いものの強度的には問題がないため、市ではこのような木材を積極的に活用する取組を進めており、最近では小学校の内装を木質化する際の板材などに利用して、虫害材の普及啓発に努めています。(つづく)

## ●代表を務めます。よろしくお願いします

そろそろ地に足をつけた生活をしたいと縁もゆかりもない小田原に越してきて16年半たちました。お米屋さんで店主自ら作ったお米を買う日々、ふと田んぼやってみたくて言ったのが、あしがら農の会とのかかわりの始まりでした。欠ノ上田んぼスタートの2010年から参加することができ、そのうち独立して田んぼをすることになり、畑も借りることになり、ついには増える耕作放棄地を少しでも減らしたいと農家資格をとって自分の名前で農地を借りるようになりました。管理する田畑が増えるにつれて、農の会との関りは減ってしまっていますが、この度、代表を務めることになり、少しでも恩送りできればと思っています。

今でこそ小田原では畑は借りやすくなってきましたが、田んぼや畑は簡単に借りられるものではありません。それが、農の会のおかげで田んぼができるのです。大豆栽培から始まる味噌づくりができるのです。昨年からのコロナ禍により増えるかもしれない、都会を脱出したい、食料を自分で作りたい、というニーズを受け止められればと思っています(少しでも興味を持たれた方、どうぞご連絡ください)。また、農の会は、地域に古くから住まわれている方からすると、私含め(ちょっと変わった)余所者の集団です。農の会に田んぼや畑を使ってもらって良かった、と言ってもらえるようにしていきたいと思っています。

皆で集まって楽しく農作業できる日々が一日も早く戻ってきますように。(吉宮 直美 ashigaraharmony@gmail.com)

## ●代表の任期を終えて

2019年と2020年の2年間、第10代あしがら農の会代表を務めさせて戴きました。その間、各会の理事、会計の皆さん、並びに会員の皆さん、大変お世話になりどうも有り難うございました。簡単に2年間を振り返ってみたいと思います。

人の面では田んぼの会計を東さんが、お茶の会計を岡さんが引き受けて下さり、一部ですが若い世代にバトンが渡りました。活動の面では、舟原地区に新しく田んぼ約4.6反、畑1.5反が加わりました。山北田んぼはあわや消滅かと思いましたが、若い猪狩さんが手を挙げられて継続となったのは嬉しいことでした。

私が任期中に是非ともやりたかったのは放置されていたホームページの作り直しで、これは定例会での何度かの議論を経て、まだ不完全ながら新しいものを公開することが出来ました。

2020年はコロナの影響が何と言っても大きく、3,4,5月の定例会および12月の自給祭を行うことが出来ませんでした。各会の作業も、人数を抑えたり間隔をあけたりと工夫して、各リーダーの元に実施されました。これまで田植えなど節目となる行事には、出来るだけオープンに人をお呼びして交流を深めるというのが農の会の文化だったように思いますが、もうしばらく我慢の時が続くそうです。

グローバル経済化や観光立国などの方針が、危機には大変脆い物であることが浮き彫りになりましたが、逆に、地場での食料の自給の重要性がより強く実感出来た一年だったようにも思います。

引き続き農の会にはお世話になりますが、今後ともよろしくお願いします。(根守良一)

## ●MAGOの森・15 モッコク 近藤まごのり

MAGOの森は園内に種々いろいろな樹木が生育しています。理由は森が植木畑だったからなのです。今でも木が欲しいと言う人がいれば根を切り鉢を付けて出荷しています。今回紹介する常緑広葉樹ツバキ科モッコク属モッコクは「庭木の王」と言われて来ました。園内あちこちに生育していますが、市道から脇道に入る入り口に二本植えてあります。名前の由来はラン科石斛(セッコク)の花の匂いに似ていることから木斛(モッコク)と名付けられたと言われています。最近では和風庭園を造る人が減って利用がほとんど無くなりましたが、江戸時代「江戸五木」(他にマキ、アカマツ、カヤ、イトヒバ)に数えられているほど庭には欠かせないものでした。葉はツバキ科の特徴で照葉、樹形が剪定しなくても端正に保て、成長が遅いため樹齢を重ねるに従い樹勢に風格が出て来ることから、庭園の主木として植栽されて来ました。花はチャの花を小さくした白く、のちに黄色を帯びる目立たないものです。秋に球形の赤い実を付けることからアカミノキとも言われています。沖縄では重要な建築材で首里城正殿にも使われています。樹皮は草木染の染料に使われます。20年ほど前に畑の整理をしてモッコクを伐採した時には樹皮は染色家が、材は家具職人の人が利用してくれました。木を伐るのは心苦しいことですが、何かの役に立てれば少しでも気持ちが楽になることが出来ます。

## 石垣島便り 18 笹村 出

石垣島の冬の田んぼは水が溜められている。渡り鳥が多く飛来する理由の一つである。特に名蔵アンパルというラムサール条約に登録された地域の、冬期湛水の田んぼは生物多様性に大きな役割を果たしている。この水の溜められた田んぼの様子は絵を描くには絶好の場面になる。水面に光が反射して、空間がまばゆく輝いている。

ところが、田んぼに常に水が溜められている理由は、生物多様性など関係の無いことである。田んぼの土が乾くと日干しレンガのように堅くなってしまふからである。畑も同じで雨の跡で無ければ耕せないほど堅くなる。稲刈りが終われば、荒起こしをして水を入れる。それだけで水が漏れることはほとんど無い。畦も簡単には壊れない堅牢なものになる。縦浸透がほとんど無い田んぼだ。中には稲刈りをしたまま、水を入れるだけの田んぼもある。そうすると、1月の半ばには田植え直後の5葉期の田んぼになる。このまま育てれば良いのと思うが、2月には代掻きが始まり漉き込まれてしまう。やはりそのままでは余り採れないと言うことのようにだ。田んぼは一枚ごとに違うと言うが、石垣島の田んぼの土壌の違いには驚くべきものがある。

今度西表島でイリオモテヤマネコの餌場作りの田んぼを手伝わせて貰うことになった。西表の土壌がどのようなものなのか、今から楽しみである。

親子田んぼ 梅崎利通

朝食の定番はモヒンガーと言う麺だが、日中に庶民が気楽に食べる屋台の麺はシャン・カウツスエだ。モヒンガーの屋台は午前中に店を畳んでしまい、昼や夕方小腹がすいた時に食べるのがこの麺である。名前の通り、シャン州の麺(=カウツスエ)で、あっさりとしていて辛くなく、日本人にも人気だ。アパートのあった15番通りの北側の角に店を出している屋台はこの料理が売りで、朝から路上に店を設営し、家族総出で夜遅くまでやっていて、昼と夕方は毎日込み合う。麺は米粉の細い面を茹で、各種の具と調味料を入れ、ねぎを散らした汁なし麺で、別にスープが添えられる。小皿に高菜そっくりの漬物も必ずつく。この麺を箸で納豆をこねるようにぐるぐるかき回し、絡めて食べるのが特徴だ。とにかくミャンマー人は汁なし麺の具と調味料を念入りに絡めない気が済まない。2016年には500チャット(50円)だったが、物価がじわじわ上昇し、2020年には1000チャットに値上がりした。それでもレストランに行けば1500チャット以上はするので、はるかに安く感じられ、立ち寄る多くの庶民でいつも繁盛している。シャン州はミャンマーの北東にある広大な大地で、タイ・中国・ラオスと国境を接し、独自の民族文化と伝統を持つ。シャン州由来の麺は今や全国版の国民食である。

**農のデータコラム★69** あけましておめでとうございます。今年もいろいろと自由に書かせていただきます。まだまだ寒さが続きますが、暖かくなってくると、まずモンシロチョウが飛びますね。アブラナ科の菜の花が早く咲くからという理由もあるのだけれど、それだけではないらしい。チョウは太陽の日差しを利用して、羽ばたく前に胸部の筋肉を温めます。いろんな種類のチョウは、羽ばたく前に羽を閉じたり開いたりして日差しを浴びます。しかし、モンシロチョウは、羽を閉じた状態からそれぞれ約17度開いたV字の角度に保ち、最適温度になるまで筋肉を温めます。この体勢により、他の蝶よりも胸部の筋肉が太陽光を集中的に浴びて、飛び立つ準備が早く整うのだそうです。しかも鱗粉は、逆V字型の仕切りで隔てられた穴が蜂の巣状に並び、光を穴の中に集める仕組みになっています。なので曇りの日でもほかのチョウより早く飛び立つことができます。地域によって違いはあるが、関東以西では最低温度が4度より高くなると姿を見せると言われています。それにしてもなぜ羽が黒く進化しなかったのでしょうか？でもモンシロチョウの羽にブラックライトを当てると、メスの翅が白く、オスの翅が黒く見えるそうです。また最近では、研究者たちはモンシロチョウの羽の表面がV字の角度と光をよく反射する羽の構造を模倣して、軽くて効率の良いソーラーパネルを作ったんだそうです。自然って本当にすごいですね～！

追記)モンシロチョウの幼虫の半数はアオムシコマユバチという寄生バチに卵を産まれて、数が抑制されているのだとか…、自然のバランス感覚も凄すぎる～！ (黒澤 太)

**Saeのパンとワインの日々「小麦の話」** 神戸さえ

20年前から国産小麦粉のみを使用して、自家製酵母を繋ぎ、パンを焼いています。折に触れて、生産者さんにお会いしたり、小麦の会に参加してまいりました。田んぼよりも手がかからないとはいえ、小麦も雑草や病虫害や獣害などと戦いながら、梅雨時の晴れ間を見計らって収穫し脱穀するまでは、なかなか気が張る労働です。けれども、大豆収穫後の小麦の種まきと麦踏みは牧歌的な風景です。麦は踏まれてこそ強くなると聞いて、力強く踏みしめるとき、また聖書の一粒の麦の教訓めいた話さえ、しみじみ愛おしく感じられます。そして、黄金色に輝く麦畑は、さながらゴッホの絵画の中に立っているようです。今年はビール麦ということですが、来年はまた小麦栽培を再開しませんか？(笑)

さて、国内産小麦は、日本で消費される量の約15%のみで、そのほとんどが北海道産です。残り約85%は輸入でまかなわれています。昨秋、秦野JAさんで、地産地消をめざす秦野産小麦の取り組みのお話を伺う機会がありました。秦野市は、小麦生産量が神奈川県で一位。70年以上栽培されていた農林61号に代わり、2011年ごろから品種改良されたパン用小麦「ゆめかおり」を主に栽培し、販売促進しているそうです。

国産小麦の問題は、販売価格が輸入小麦に比べて格段に高くなってしまふこと。生産者にとって、小麦の市場価格は折り合わない額で、補助金があっても民間流通には出荷すると赤字になります。高品質で安心安全な国産小麦を地域で自給できる取り組みが求められます。需要者と流通の確保やブランド化のサポートなど、この地域でも小規模生産者さん達がこれからはと小麦栽培ができるよう応援していけたらよいと思っています。私もちっぽけなパン屋を営む身として、やはり小麦の自給に関していつも意識を高く持たねばと再認識しました。

**「早朝勤行」** 小野翻陽人

中坊の頃か？チョンパ(白い雄猫)と太郎(ワイヤーテリア雄)と一緒に散歩していた。太郎は従い歩き、チョンパは前後を忍者のように付いて廻る。近所の数キロを小一時間掛けていた。その後も家には常に飼い犬が居たが、幼稚園の頃か？犬に噛まれたトラウマもあり、また鳥やモグラや鼠を持って来る「どーだ；見栄張り」最良の猫派である。

子育てと海外勤務時には居なかった猫犬(黒猫デューク、ラブのアルク・バナナ・ハグリッド；ハグとは和蘭移住と帰国も共に)が戻り、2年のインターバル後の今は、5ヶ月の仔犬ソフィア(バセットとコーギーの雑種?)を自室で養育中である。長男(シンガポール生れ)はパスしたが、下の娘2人の夜半の乳遣り?の眠さにもまして、建長寺(母校の寺小屋がある)の修行よろしく、早(4~5時)起きして寒い、暗いの日。昨晩は2時起きだったし。

寝坊しようものならウンチとオシッコの始末に一苦勞する。「奴」が目覚めたら間髪を入れず、外に連れ出し餌を遣り、朝のお通じを待つ。一連の手順を終えると、二度寝やスマホチェックや読書へ戻りホッとします。

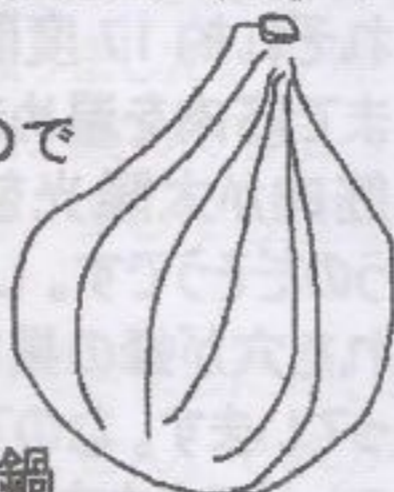
実は、自宅独居(家内達は和蘭住まいで当方は往復生活)中に於福(おふく；小柄白黒の鉢割れ雌猫)がやってきた。こいつがお節介小姑で、ソフィーが起きると一緒に起きて来る。結局、二匹で騒ぎだす始末で大変だ。それでも、二人を引き離しながら、暗い中で独りでは無いのが救いでもある。

先日も2時と5時に二度起こされ、粗相の始末をして外に連れ出してぐったりした。早く「大人」に育って欲しいと思うが、三十を超えた息子達や就職を控えた末娘から手が離れる近頃は、昔の頃が懐かしくもある。とはいえ、こんな早朝行があと何時まで続くのか？

## ♪♪♪可笑チナキッチンラボ ~その32~

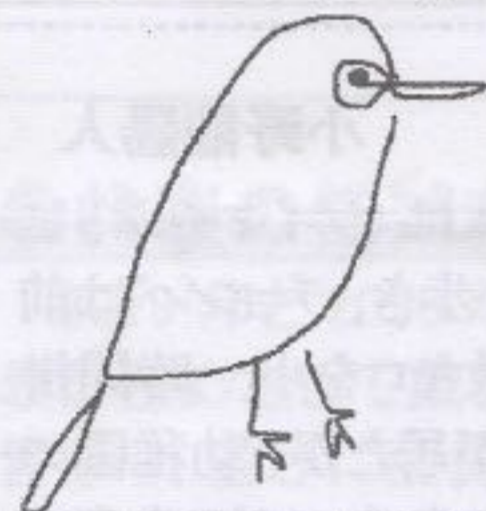
出先でスーパーに立ち寄った鏡開きの日、不意に声をかけられ、お雑煮に入れる食材のことを尋ねられた。不思議な違和感は、その方が年末年始も昼夜問わず働かれ、ようやく御雑煮を新年明けて初めて召し上がるのかもしれない医療機関の方なのだろうかと思惟したら、普段の当たり前も誰かが差し出した時間の上に在るのだと身が引き締まる思いがした。

風邪をひくたび胃腸を労るお粥を作るので土鍋の登場回数が増えた。土鍋で白ごはんと水や出汁で炊き直して白がゆにしておき、別に玉ねぎだけ数個まとめてスライスして塩をし蓋付きフライパンや土鍋でしんなり薄茶色に蒸し煮する。その時ある野菜のスープや煮豆を別に作り、それぞれを合わせて食べる。具材の乾物の高野豆腐のは敢えて薄く調味した出汁でほろほろの柔らかさになるように煮ておいたら口当たりも優しくお粥との馴染みもいい。いつからか作るようになった犬ごはんは鶏胸肉を纏めて茹でておく。1日分を別の鍋にごはん野菜と合わせて少し温めて与えている。自分が温かいものしか口にできなくなり、浅鉢の冷たいごはんが自分の胃腸まで冷たく感じさせたからだ。犬が食べられない玉ねぎの蒸し煮を別に作ると塩だけで決まらない



スープの調味もすんなり美味しい。お酒のチカラを借りれば更にだけでも。咲き始めた枝にメジロを見かける白梅の見頃まであとひと月、世の中はどんな風が変わってゆくだろう。

(小泉知奈美)



## 小田原ウォーキング 2

コロナのせいで私の生活は激変しました。私は旅人です。一昨年前は1年間で10ヶ国を回っていました。でも昨年はずっと日本に滞在し、主に小田原で過ごしていました。風船のような暮らしと言われていましたが最近空気が抜けたようです。島国の日本で島流しのような生活をしています。島流しの俊寛がどのように喜界島で時間を潰したか知りませんが私はせつせと小田原ウォーキングをしています。怪しい外人が林道や産業道や田圃の畔をウロウロ歩いているのを見て小田原の人々はどう思っていることでしょうか？

さて小田原の冬の天気は本当に素晴らしいですね。青空の暖かい日が続き、一月なのに庭や畑の端でお昼ご飯を食べられます。2月3日が立春で春の始まりと言われていますがもうすでに様々な花が咲いています。水仙はもちろん、梅や桜の花もぽつぽつ見かけます。でも一番目立つのは蠟梅でしょう。今は満開です。蠟梅の花はきれいだけでなくうっとりするほど良い香りもします。英語名がWintersweet(冬の甘さ)というのも頷けます。蠟梅の果実はあまり可愛くはないけれど代わりにマユミ、ツリバナ、ツルウメドキやカラスウリなどの他の植物の果実はまだ林の飾りになっています。

山の上から小田原の平地をみると建物ばかりが目立ちます。アマゾンの巨大な倉庫は宇宙から肉眼で見えるかもしれませんが。昔はもっと違う景色が見えたことでしょうか。50年前に同じ場所から眺めたら田圃や畑の緑が広がっていたと思います。小田原ウォーキングをしていると田舎の雰囲気がどんどん都会に侵食されているのが良く分かります。ほんの1年前に野生植物が生い茂っていた所が急に住宅地になり、畑や林だった所には太陽光発電所が設置されました。それでもまだ田舎がずいぶん残っています。

寒いイギリスでは柑橘類の果物が作れないから私にとってミカン畑の景色は特に魅力的です。小田原では昔からミカンを作っていますが以前はタバコなど他の作物も多かったと聞きます。戦後はミカン畑がにわかに増えましたがミカンバブルがはじけた後は植林か竹林、荒地、または別の作物畑になっています。オリーブも作られています。地中海のような小田原の景色ですね！

Paul Courtney (ポール・コートニー)

とくしま農林水産 未来人材スクール

山は未来の宝庫

とくしま林業アカデミー

第6期生 研修生募集

第1~4期生 林業就業率100%

研修期間 1年間 [令和3年4月1日~令和4年3月31日]

研修人数 20名程度

研修期間 令和2年7月1日[水]~令和3年1月29日[金]

入学金 無料

研修費用 無料

### .....お知らせ.....

(冬土用)1/17~ 2/2(節分)・2/3[立春]・2/18[雨水]  
○師走望1/29 ●睦月朔2/12 ○睦月望2/17

2月度定例会 未定 (担当:舟原田んぼ)

\*1月9日(土)18:30、2020年度定時総会及び理事会を尊徳記念館302号室にて開催しました。(出席4名、委任状82名)

【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/がらんどう/かふえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/ピースピレッジ/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/いわしや/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/NON FLAG