

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

通信 二〇二一年 3 月号

第224号 令和参年(旧)睦月十四 (2021.2.25)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)

新たな時代

ぼんぼこファーム 中村 隆一

私たちは確実に時代の転換点に立っています。現状、表面的には今までと何も変わっていない様に見えるかもしれない。しかし準備はすでに終わっています。これからあらゆる場面で、時代の転換、常識の転換が始まる事でしょう。常に物事は内側から始まり、それが顕在化して、大きく事態が変わっていきます。表面化する時は、あらかじめ決着がついた時です。しかしここから混乱も始まります。それはこれまでの時間に対する執着が主な原因かもしれません。私たちは変わり続ける事で、ここまで進化して来ました。時には自ら執着を捨て、時には周りの環境の変化を通して半強制的に。何れにしても、変わらない限り未来は作れないのです。私たちは未来を作る義務が有ると、私は思います。それは、ここまで私たちにチャンスを提供してくれた地球に対してのマナーで有ると言う事も有ります。そのために、変化に対応して、より良く生きる事こそが、私たちの最大の課題なのです。

先ず、私たちは物事を自身の目で正しく見て、自身の肌で正しく感じて、自身の頭で正しく考えていく事が求められます。常識やこれまでこうだったなどという偏見を一つずつ排除していきます。常識や偏見の罠はあらゆる場所に潜みます。私たちはそれぞれの段階に応じ、一つずつ向き合い、解決していきます。階段は一段ずつ上がる事が肝心です。ほとんどの方は、必ず乗り越える事ができるでしょう。何故ならばすでに自身の内側は時代の変化を感じて、準備を進めているからです。自身のあらゆる偏見を乗り越えた時に、とてもリラックスした自分を発見し、生きるという事に対して本当の意味で前向きになれるのです。その時に自身の道も光に照らされて、はっきりと見えてきます。

今年野菜作り

ねもり農園 根守 良一

少しずつ暖かい日が増えてきました。菜の花が咲き、ネギや人参などの冬野菜がそろそろ塔立ちを始めます。毎年繰り返していることだけど、この季節になるとさあ今年は何んな野菜を作ろうかなとワクワクしてきます。お客さん一人一人を思い浮かべると、人参を毎週1kg買ってくれる人、じゃが芋を多量に買ってくれる人、レタス・ズッキーニ・カリフラワーなどの洋風な野菜が好きな人、多品種を少しずつ欲しい人など様々。定番の野菜が中心でも、少し珍しいものも喜ばれます。できるだけ皆さんに満足して貰おうとすると品種がどんどん増えて、ナスが6種、トマトも6種などと收拾がつかなくなります。就農してしばらくの間は、珍しい品種や自分が興味のある品種をつい作りがちでしたが、今年で7年目、歳も考えると品種も絞っていかなくてはなかと考えています。

生産者としての仕事は、一の柱が必要な量の提供、二の柱が美味しい物の提供だと思えます。有機農産物は全く不足していて一は大きな課題ですが、これは農業経営の困難さを思うと自給の拡大が現実的に最も重要かと思えます。二については生産者個人で取り組める事で、毎年この時期にワクワクしながら考えることです。配達に行った時にアレ美味しかったと言ってもらえるのが楽しみです。特に小さな子供がそれ程好きでも無かった野菜をパクパク食べたとき聞くと、とても嬉しくなります。今年も異常気象が定常化するような気がしますが、安全で美味しい野菜を届けられるよう頑張りたいと思います。

味噌作りについて

味噌作りに参加させて頂き4年が経ちました。大豆の会との出会いは、友人が味噌作りに誘ってくれたことがきっかけです。去年は、玄米に近い1分つきのお米で麴を仕込みました。「上手く麴菌がついているね」とベテランの方に褒められるまで上手にお世話ができるようになりました。今年は、7分つきの麴に雑穀を色々混ぜてみました。どんなお味噌に仕上がるのか、とても楽しみです。

味噌づくり作業で、子供達が最も楽しみにしているのは大豆をつぶす作業です。手作り味噌の醍醐味は、大豆のつぶつぶの食感ですが、子供達は無い方が良く、頑張って小さくなるまでつぶしてくれます(笑)。ホカホカの大豆を踏みながら、つまみ食いするのは毎年の恒例です。仕込み容器に味噌玉を入れる際に外して大笑いしている姿も、見ていて楽しいです。

味噌作りの上達と共に子供達も成長し、種まきから大豆の収穫、お味噌を作り、食べられるまでのいくつもの工程に関わる機会が増えて嬉しく思います。加工食品には様々な添加物が加えられ、それが美味しいと感じてしまいます。これからも味噌づくりを通じて、自然食物がもつ本来の美味しさを体験していきたいです。今後も、本物を知る方々ともっと繋がっていくことが出来れば、大変嬉しく思います。(落合幸子)

大豆の会

餅味噌

阿久津 ゆり

今年の味噌作りは、3回目の参加となりました。1回目の麴は白米、2回目は餅麦、そして今回は3分つきの餅米にしました。

蒸した餅米に種麴をまぶしてから、混ぜるのにも餅米が粘って指先と下の布にひっついてしまって少々手間どった。その作業中に私の周りにはいつの間にか数人が寄って来ていた。やはり餅味噌(もち米麴で仕込んだ味噌)が珍しいのか興味津々の面持ちで見入っている様子だった。そのうちに「味見させて」とあっちこちから手が伸びてきた。そして「餅味噌が出来たら頂戴…」と早くも予約入り!

そして、いよいよ味噌の仕込みの日がやってきた。車で家を出ていつもの大井の山の急な坂道を下ると青空のもと、雪におおわれた大きな富士山が目の前にど〜んと現れた。冬の富士山が応援してくれているようで、晴れ晴れとした気分で大豆小屋のあるMAGOの森まで車を走らせた。定刻よりも少し遅れてしまったので、車を止めるスペースがあるのかな?とちょっと気になっていた。ところが着くやいなや孫範さんとか誘導員の二人が空いている場所にさ〜と案内してくれた。お陰で味噌作りの作業にもスムーズに着手することができた。

持参した餅米麴の袋を開けたら、多めの種麴を入れた為かふくよかな甘い香りがひろがった。作る味噌に対して塩分はやや低めの10%。出来上がった味噌は固めだったがカビの発生を抑えるために煮汁は足さなかった。

長年のマクロビで極陽性に傾いてしまった体質を中庸にすべく、ここの所日頃の主食もほぼ餅米にしています。これからは味噌の酵母の働きを見守りながら発酵・熟成をじっくりと待ちたいと思います。

石垣島便り 19 笹村 出

石垣島は2月が田植えである。今年は大ムには水が103%あると新聞にでている。早い田んぼでは一月中旬に植えてしまうところがあるが、大抵の田んぼでは2月田植えのようだ。植え付けの苗は2葉ぐらいに見えるほどと小さい。稚苗2,3本植えと言うことのように。土がしっかりしているので、倒れずうまく田植えが出来る。

田植えが終わると水を抜いてしまう。田植え直後は浅水どころか、水を落とす。苗がしっかり根付き、少し伸びるまではそのまま水を入れない。雨が降らなければ乾いて田んぼの土がひび割れているところも出てくる。水を入れれば、水没してしまうぐらい苗が小さいのだ。寒いと言うことがないから、水で保温をするという必要もない。

そのまま、苗がなくなってしまう場所も出てくるが、あまり気にされないように見える。大きな機械で実に素早く作業をされている。田んぼの均平が実によくとれている。土の畦ではあるが、畦塗りをするという田んぼもほとんどない。水漏れはまず起きない土壌のようだ。

家のそばの石垣小学校では、田植えの体験教室が開かれた。どろんこに成って、随分深く潜りながら田植えをしていた。こちらは20センチぐらいある苗だった。何故か子供たちの体験の水田だけが、深い田んぼなのか不思議だった。お百姓さんの大変さがよく分かったと言っていたが、小学生以外にあれほど大変な手植えをしているのはまだ見たことがない。

【こうして休耕田は増える…】

借家の前に広がる田んぼがここ数年…荒れていた。家の周囲は、同じ地主=大家さんのミカン畑。こちらも、あまり手が入らなくなっていた状態。田んぼ1反は昨年私が久々に復活させたばかりなのだが…数ヶ月前の大家さん急死にともない突如…混沌とした状態となった。

跡継ぎもない農家のK氏には姉が存在するけれど、「家も農地も管理できないので司法書士に任せている」とのこと。財産放棄か、相続分配で農地を細かく(税金分)権利を分け合うのか分からないが、農地の存続が危ういのは確かだ。

他県に住む友人の地域では、地主が高齢でも何とか維持できる仕組みを用意しているとのこと。中山間地直接支払制度に登録し、農地が荒れないように補助金を受け取り、数年後を見て事業継続者の取組みを図っているらしい。制度的に取り組む、大事だなあ…。

レンゲを播いた家の前の田んぼがせつなく感じると同時に、新たな家を探しているのだが、私が越したら家の前の農地は…。悲しいけれど、農地の危うい現実に直面中。急死のK氏は、農地を守ろうと熱心に動く人だったけれど、個人の力で何とかできていた時代はもう…過去ではないかな。北口 淳子

大豆小屋の前にケヤキと同じくらいの大サイズの落葉樹があります。木肌は針葉樹のスギやヒノキのように荒々しくささくれて剥がれるので冬に葉を落とした姿はこの木がモミジの仲間とは思えない雰囲気漂わせます。カエデ科カエデ属トウカエデです。

唐楓(トウカエデ)は江戸時代享保年間に長崎に中国から渡来した、日本の野生種ではイタヤカエデに近い外来種のカエデです。現在は成長が早く大木になる性質が管理に手がかかるといことで利用が少なくなりましたが、潮風に耐え、剪定に強く紅葉が美しいことから都市の街路樹として人気の樹木でした。MAGOの森では植えられて30年で高さ2mの苗木が今では10m近くの大木になっています。

東京大学小石川植物園の幹周4mの木は江戸の園芸家染井村伊藤伊兵衛が接ぎ木で繁殖した最初のトウカエデとされています。日本では江戸時代に園芸文化が大きく花開き、椿、梅、桜、楓、躑躅(つつじ)、紫陽花(あじさい)などの樹木や花菖蒲、朝顔、菊、春蘭などの草物はそれぞれ数百の品種が生み出されています。染井村(今の豊島区駒込)の植木屋では花屋(伊藤)伊兵衛がその中心人物で作出したサクラの品種ソメイヨシノは日本の代表的な桜として全国に植えられるようになりました。明治近代になると駒込の植木屋は園芸植物の輸出入を手掛けるようになりヨーロッパとの交流が盛んになると、それまで中国や韓半島から渡来した植物だけだった園芸植物の世界は今や世界から日本に入って来るようになりました。MAGOの森にも日本原産ではない樹木が多種植えられています。

ミャンマー・食生活の楽しみ ㊦ 豚肉のあんかけ飯

親子田んぼ 梅崎利通

勤めていたヤンゴン総合病院の裏手には悪臭を放つゴミ収集場所があり、少し先の小さな出入口をくぐると大通りに出る。その道路向かいの角の屋台が人々に人気だ。肩関節周囲炎の外来患者が「お世話になっている先生にお昼をご馳走したい」と、私を連れていった。「庶民が食べるこんなものでご馳走と言えずお恥ずかしい限りですが」と恐縮する。味はあっさりとしてうまかった。以後昼食によく通った。平皿に盛ったご飯にチャーシューのような豚肉の薄切りを幾つか載せ、それに白菜入りのトロミ汁をかけたただだが、シンプルで辛くなく、700 チャット(2016年の物価で約70円)と安い。スープと、刻んだキャベツにキムチの素のような赤いたれがかかった小皿がつく。なじみになると中学生くらいの店の若者が「ウェッター(豚肉)だね？」と聞くので、首肯する。ぽっちゃり顔の若い女性がいつも塊の豚肉を薄く切っていて、注文を受けるとあっという間に皿に盛りつけ、30秒もしないうちに3点セットを若者が私の座ったテーブルに並べる。薄甘の味なので、やや辛い刻みキャベツを振りかけるとちょうどよくなる。去年2月ヤンゴン訪問時に食べに行ったら1200チャットに高騰しビックリ。優しい味なので大好きなこの豚飯も庶民の値段ではなくなり残念。それでも今は懐かしい。

神戸 さえ

小田原ワインプロジェクトというのは、2020年9月21日に、なにやら瓢箪から駒のような感じで発足しました。プロジェクトの名目は、耕作放棄の進む小田原の農地再生と、新たな地域資源づくりを目指してワイナリーを作ること。ワイナリー視察や情報収集と並行して、昨年12月から始めた圃場整備の開墾作業。石橋地区の標高200mにある柑橘園とその周囲の放棄地。雑木と藪に覆われた場所が、着々と仲間たちの手で拓かれ、みるみるうちに海を見下ろす絶景スポットとなりました。その光景は、思わず溜息が出るほど。

ここにきて、Facebook ページを立ち上げると、ボランティアメンバーも続々と増えてきて、開墾作業や炊き出しを通して交流を深め、皆さんの関心や期待度が高まってきているのを肌で感じます。次なる目標は、3月末ごろを予定した葡萄の苗木植樹。メイヴという新たなる興味深い品種です。

ワイナリー造りを一から始められるなんて、すごいこと。真剣に、真摯に取り組んでいきたいし、これからいろいろ学びたいと思います。ワインのこと、醸造のことも、ありがたいことに専門家集団と繋がりを深められそうです。

果たして、どのような形でできるのか、まだ漠然としていますが、楽しみながらのライフワークにできれば嬉しいことです。「夢の実現に、時間はかかると思いますが、一步一步進めていきましょう。みんなでプロセスを愉しむことが、成功の鍵のような気がします」という加藤憲一隊長の最初の言葉を信じて。

農のデータコラム★70 今年は丑(うし)年なので、牛の話題を！日本の牛の総数は、昨年の統計で約390万頭(乳牛135万頭、肉牛255万頭)で、北海道に約34%の134万頭がいます(乳牛だけなら約6割が北海道に！)。世界はというと、約14億9千万頭います。その第1位は約2億1千万頭のブラジル、2位は約1億8千万頭のインド、3位は約9370万頭のアメリカ合衆国、4位は約8321万頭の中華人民共和国、5位は約6092万頭のエチオピア。

牛がこんなに世界中に増えたのは、4つの胃を持つ反芻動物で、栄養吸収効率を格段に上げる方向へ進化した生命力の強さでしょうか？それよりも人間の農耕の助けになり、肉は食べられ、乳も飲めるという利便性から現在約79億人の人間の家畜となり、世界中に増えたといえるのではないのでしょうか。近年その世界中に増えた牛をGoogle Earthの衛星写真から調べた研究チームがいて、調べたほとんどの牛は、草を食べたり休んだりしている時の向きが北か南だということがわかりました。牛の目の網膜細胞には、クリプトクロムというたんぱく質があり、それが地球の磁気に反応して、方位磁石のように働き、あたかも地磁気が見えているようなのです。なので道に迷った時は牛に聞いてみるべき？

黒澤太 Futoshi Kurosawa

(追記)牛の反芻を繰り返すことで出るげっぶからメタンガスが発生し、地球温暖化の深刻な一因となっていて、アメリカではメタンの総発生量の26パーセントが牛のげっぶによるものであるという説もあります。

春の眩しい陽の光と凍てつく風のなか川沿いの河津桜が花を開き、他の順番待ちの桜たちも蕾を膨らませている。夕方のだらかな斜面で蓬を摘むご婦人の明日の食卓には草餅が並ぶのだろう。大きな摺鉢で擦られ春の香のする鮮やかな緑色と湯気立つ白く大きな塊が合わさっていく様が目に浮かぶ。白い産毛に覆われた幼い葉もそろそろ摘み取るに足る大きさになってきたようだ。



先日ラジオ出演されていた料理家の土井善晴さんは向島の老舗の作る砂糖の入らない甘くない草餅を「出来立てのその日は良く漬かって少し酸味のある白菜の漬物と、翌日硬くなった草餅はお湯の中で柔らかくなるまで浸けて(長野言葉で'ほとばす'と言います笑)昆布出汁に味噌を溶いただけの味噌汁に入れて食べた」のだそう。時にはその「シンプルな味噌汁に目玉焼きや別に調理された食材が入ったりする」のだそう。固定概念に囚われない味噌汁の在り方はもしかすると、今の世の救世主か。手軽に腸内環境維持できて完全食にもなり得る。忙しい朝のひとつのお椀の中で完結する朝食に、バランスの取れた温かいスープポットでの昼食に、
疲れて帰宅してほっと安らぎつつ胃袋を優しく満たす夕餉に、調理する労力も時間も半分くらいでバランス良く食べられ、しかも作り置きも変化させられる。日々の味噌汁も MISO soup への世界を開いてみる'余地'は'楽しみに'、しかも手前味噌でとなるともう「最強」!! さて二年味噌まで味わいたいとなれば我家は何キロ仕込めばいいだろう。
(小泉知奈美)



虫と私 12

新倉和宏

【スプリングエフェメラル】寒い日と暖かい日が、代わる代わる訪れるようになり、まさに三寒四温で、春が近づいてきましたね。外出すると道端には、ヒメオドリコソウやオオイヌノフグリなど、可愛らしい花をつける植物をよく見かけるようになってきました。このような可憐な花を見ると、「スプリングエフェメラル」という言葉を思い出します。直訳すると、「春の儂いもの」という意味になります。一般的に、春先の短い期間に花をつける草花のことを言うようです。代表的な植物として、カタクリが有名でしょう。

植物だけではなく、昆虫でも、スプリングエフェメラルに数えられるものとして、アゲハチョウの仲間のギフチョウやウスバシロチョウなどが挙げられます。これらのチョウも、春先の特定時期にのみ出現します。特にギフチョウは、カタクリで吸蜜している写真などが春の象徴としてよく使われるので、ご存知の方が多いいのではないのでしょうか。

しかし、神奈川県において、ギフチョウは、相模原市の一部の地域でのみ生息(ギフチョウ及びその生息地は、県の天然記念物に指定されており、採集禁止です)しているだけで、他地域では絶滅しています。これは、ギフチョウの食草であるカンアオイ類(葵の御紋で有名ですね。)の生息できる、広葉樹が主体となる里地里山の環境が激減していることが一因であると考えられています。森林の林床に、カタクリが咲き乱れ、ギフチョウが可憐に舞う、そんな光景がいつか甦るといいですね。
(つづく)

コロナウイルスと自然環境

コロナウイルスは私たちが予測していなかった状況を引き起こしています。イギリスではパンデミックが国内の森林を脅威にさらしています。いいえ、この話は木々に感染する新しい変異ウイルスの事ではありません。問題は鹿についてです。イギリスで販売されている野生の鹿肉のほとんどはレストランで使用されます。しかしロックダウンによる規制によりレストランビジネスは大打撃を受けました。鹿肉の需要は落ち込み価格は急落してしまったためほとんどの猟師たちが鹿狩りを全くしなくなりました。その結果、鹿猟は80%下がりました。もし貴方が動物愛護者ならばこのニュースは喜ばしいことではあると思いますが、実際いいことではありません。

およそ500年前に狼が姿を消して以来人間を除いてイギリスの自然界で鹿を捕食するものはなくなりました。日本でも同じことが起こっています。つまり鹿が猟師によって撃たれないかぎりその数は増え続けるのです。鹿たちは食べられるものは何でも食べつくします。若い木々や植物を破壊するため多様な生物の住む森林は失われてしまいます。多様な植物が消滅することは活気のある豊かな森林を頼る哺乳動物、鳥、昆虫たちにとって大きな脅威です。

日本でもパンデミック以前から同じような問題が起こっていました。状況がどれ程深刻かを知りたいければ丹沢を歩いてみることで。そこでは鹿にとって有毒な草花だけが生き茂っています。

日本でもイギリスでもある一つの考えが提唱されています。それは再び狼を呼び戻すということです。しかしながら住民の反対が大きくそれは難しいですね。よって我々はもっと鹿肉を食べることを推奨すべきだと思います。ジビエを謳う高級レストランだけでなく一般的な食生活でも鹿肉を食べてはどうでしょうか。鹿肉はコレステロール値が低く抗酸化作用が高いので多くの赤身肉よりずっと健康的です。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

..... お知らせ

・3/5 [啓蟄] ・3/20[春分] ・4/4[清明]
○睦月望2/27 ●如月朔3/13 ○如月望3/29

3月度定例会 未定 一粒万倍日 2/27、3/7、14、19、26、31

お茶の会: 3月6日(土)9時~
茶畑の更新作業(茶木を深く機械で刈込みます)お手伝い大募集!

連絡先 nounokaiocha@gmail.com (桑原)

【お詫びと訂正】

2月号見開きページ左下『代表の任期を終えて』記事
中「若い猪狩さんが・・・」とあるのは「若い猪坂さんが手を挙げられて(山北田んぼが)継続となった」でした。お名前を間違えまして失礼いたしました。

【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/がらんどろ/かぶえ・えりむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/
ハルノキ/フーマー・ジュ/バーカリー・アスラン/fumoto/ Rythme hair dressing/悠
久庵/縁・えにし/ナラヤカフェ/ロコモカ/いわしや/しずく会/ルネス/アトリエ・ヴァイ
ツェン・サイ/TEA FACTORY 如春園/NON FLAG