

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めました。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。

農のデータコラム★77 稲刈りの時期が来ましたね。昨年は東海以西においてトビイロウンカの発生が多く、稲作の大被害が発生しました。ウンカはカメムシ目ヨコバイ亜目の一部のグループで、アブラムシ、キジラミ、カイガラムシ、セミ以外の、成虫の体長が5mm程のセミのような形の昆虫です。トビイロウンカはイネだけをエサとしているため、冬にイネが無くなる日本では越冬できません。しかし、彼らは遠く中国やベトナムなどの東南アジア方面からジェット気流に乗って毎年6~7月頃飛来し、収穫時に大発生して、米の茎から養分を吸い、その時にウイルスを伝播し水田が円形状に枯れる「坪枯れ」や排泄物がすす病を発生させます。それは江戸時代の享保、天保の大飢饉の原因とも考えられています。しかし、近年の研究ではウンカの運ぶウイルスが稲の細菌性病原体に対する抵抗力を活性化させる性質も報告されており、少数発生時には人間にとって益虫となる可能性もでてきており、完全に害虫とも言い切れません(トンボの食料源にもなっている)。近年、そのウンカの羽のない時期の幼虫の後足に、まるで何者かが設計したのではと思われるほどの精密な溝がかみ合うナノミリサイズの歯車の機構が発見されました。動物の動きとして“歯車”を連動させる例は初めての発見で、それによりウンカの幼虫は、イナゴより速く、ジャンプするまで2/1000秒、秒速3メートルの信じられない様なハイスピードで空中を飛翔することができるのです。ネットで検索してぜひ見てください。本当に自然は驚きの宝庫です。

追記) 台湾茶の「東方美人」や紅茶の「ダーズリン・ティー」はウンカによる食害が茶葉の香気生成を促進する作用を利用して生産されています。

Futoshi Kurosawa 黒澤 太



通信 二〇二一年 10月号

第231号 令和参年(旧)葉月廿二日(2021.9.28)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)

いつもの食卓で世界旅行!!

虹色畑 伊藤”銀次”崇介

気軽に旅行にも行かれない昨今です。いえいえ、ホント言うと、なかなか旅行にも行かれない身の上です。そんな中、素敵な本に出会いました。「全196カ国おうちで作れる世界のレシピ」本山尚義著(ライツ社2017年)です。

古くから言われる「身土不二」の精神が大切なのも解かりつつ、食への好奇心はいつでも忘れないでいたいと思っている私。本山氏の紹介する各国の代表的な料理が実に魅力的だ。身近に手に入る食材で、気軽に作れるのがうれしい。行ったことのないあの国の食卓に、頻りに登場するであろう、その料理を囲みながら、動画サイトの旅行ガイドを見てその国の人々や日常生活に思いを馳せる。ほとんどの動画に食の風景が登場していて、改めて「美味しい!!」は世界共通の幸せの種子だと気付かされる。知っている食材なのに、考えたこともなかった、ある意味違和感のある組み合わせが完成すると想定外の「美味しい!!」になったりするものが新鮮。

じつは食卓を囲んで動画を見るのには、心を軽くして見ることでできない国もあった。そういった意味でも世界を感じ、考えさせられるいい機会を作ってくれる。虹色畑のいちおしはイラクの「マクルウバ」(シナモン風味のなすと牛肉の炊き込みご飯)。季節外れになってしまいましたが圧巻の美味しさです。

暑さもひと休みした9月4日(土)、各田んぼの代表者とメンバー15名ほどが集まって、田んぼの会が共有して使用するバインダーとハーベスターの機械整備を行いました。機械たちのご機嫌次第で、稲刈り・脱穀の作業の進みも変わってくるので、稲刈り前のこの時期に行う機械整備はとても重要。使うときに機械が動かなくなったり、途中で止まったりしてはとても困ります。順調に稲刈り・脱穀ができるよう、事前に動作確認やメンテナンスを行うのです。

今年はず、渡部さんから使用後のハーベスターのお掃除ポイントについてレクチャーいただき、ハーベスターを分解しながら、使用後の掃除の手順や汚れが詰まりやすい場所などを確認しました。スマホやカメラで写真を撮る方もいらっしやって、みなさんととても真剣でした。みんなで使用する機械ですし、このようなミニ講習会は有難いです。

次に、各機械の整備を手分けして行いました。動作確認をしてみると、バインダーの刈った稲を引き起こす部分のチェーンが全く動かないものがあり、みなさんと恐る恐る分解してみると、、、なんと、泥や藁が詰まっていた固まっていた！そりゃ動かんわ、って状態で...。チェーンや歯車の裏にも詰まっていたその汚れを取り除くにもだいぶ苦労しちゃいました。どうにか丁寧に取除いて、ようやく動くようになったときは、拍手が起きるくらい嬉しかったです。使用後の掃除が不十分だと、このようなことになるのかっ！と痛感し、改めて使用後・返却前の掃除メンテの大切さを感じました。

機械整備の作業が終わると、いよいよ稲刈りシーズン到来という気持ちになります。毎年、稲刈りシーズンには台風などお天気の心配事もありますが、どの田んぼのみなさんも、今年も無事に安全に作業ができますように。美味しい新米が楽しみです。



石垣島便り 26 笹村 出

石垣島でやられて貰っている田んぼの奥には草原がある。谷間の一段上になる。昔はそこも田んぼだったようだ。4反歩ぐらいあるだろうか。誰が種を蒔いたというのでは無く、いつの間にか牧草地になったらしい。そこで水牛を飼わせて貰っている。石垣島では昔から、水牛はこうした誰も使っていない場所に自由に繋いできたらしい。他所の水牛でも、つかっていなければ連れて行って代掻きをさせたりしたという。

水牛と言うだけあって水がとても好きだ。山際の日陰に少し窪地を作り水が溜まるようにして上げた。毎日水を運んで水牛にかけてやっている。水牛はその小さな代掻きをしたようなくぼみが大好きだ。大きな身体をねじ曲げて転げ回り、足を上に上げてバタバタしながら、体中に泥を塗りたくっている。甘えているようにも見えるが、そういう訳でもないようだ。泥を付けて虫に刺されないようにしているらしい。3反の牧草地があれば、水牛の餌には困ることが無い。最近ではこのまま世話をさせて貰っても良いかなとも思っている。

ミャンマー・食生活の楽しみ ③③ 釈迦頭

親子田んぼ 梅崎利通

お釈迦様は印度人だったためか、あるいは髪の毛が縮れていたためか、仏像の頭髪は螺髪、つまり右巻きの渦のような丸い玉がいっぱいある髪型だ。考えてみれば不思議だ。その頭を連想させることから、釈迦頭(しゃかとう)と名付けられた果物がある。ミャンマー語ではオーザディー。東南アジアでよく見かけるそうだが、タイでもベトナムでも見かけなかった。2019年9月、ヤンゴンからバスで5時間ほどのピーという町を訪れた。ここは2014年ミャンマーで最初に世界遺産に登録された町だ。その地のあるお寺を参拝して、帰り道の路上を見ると、箆カゴに山と積んで売られていたのがこの果物だった。雨季が旬なのだろうか。色は薄青緑がかったいて、熟してくるとやや黒ずんできてくる。大きさはソフトボールか夏みかん大。凸凹していて、本当にお釈迦様の頭そっくりだ。ピーに行く前、ヤンゴンで友人からもらって食べたことがある。その出っ張った螺髪のような一粒を取ると、中は白く、大きな種が入っている。口に含むと、とにかくざらざらしていて甘い。酸味がない甘さなので私にはくどい味に感じられ、大量には食べられなかった。正直に言えば、強いて食べたいと思うような果物ではない。ただ、見てくれの奇抜さと、その付けた名前の的確さが面白いなと感心した。

113113 ♪

田んぼで やってみたい! ②

今年も稲刈りのシーズンがやって来りました。

稲刈りに限らず、田植えとか収穫祭とか、みんな集まって何かする時には、一緒にごはんを食ったり、お茶をのんだりするとか、いいよねって思ってます。農作業の楽しみの一つというか、民俗学的にも(←元・民俗学専攻)をかう回りに食べる行事食はたくさんあります。行事食...でいいかもですか？

いよいよ登場するが「豆しつとぎ」と「ういろう」です。どちらも米粉が主原料。

田んぼでとれたお米を米粉にしてつくります。

岩手のおいし
豆しつとぎ
ういろう

米粉と豆粉を混ぜてお茶をいれ、水を加えて練りこねて、お茶をいれ、水を加えて練りこねて、お茶をいれ、水を加えて練りこねて...

(まえた、ゆまの)

おむつに頼りすぎない育児と介護③

～排泄の尊厳と地球環境を守るために～ あじさい田んぼ 和田智代

●日本おむつゴミ問題

先月お伝えした国際的なおむつゴミ問題は、他人事ではありません。公益社団法人日本都市清掃会議によると、日本各地のごみ焼却施設のキャパが一杯になる残り年数は、平均であと約20年。特に大都市は深刻で、今すぐにも新たなゴミ焼却施設を作る必要があるのだけれど、適切な用地を確保できず、かなりひっ迫した状況。中でも高齢化によって紙おむつゴミが増え続けていて、数年先には自治体が処理するゴミの10%近くを占めると予想されています。

●日本政府によるびっくり！なおむつゴミ処理計画！

そんな中、日本の国交省は2018年に、『おむつゴミを回収するのも、燃やすのも、どちらも大変だから、介護や子育ての負担軽減のためにも、紙おむつゴミをディスポーザーで粉々にして、下水から流す』という計画を発表！この計画がまだ生きていたら、5年後の実用化を目指して、実証実験が行われているかもしれません…。ディスポーザーで粉々に粉砕っていったって、消えてなくなるわけじゃないから、そんな超微細プラスチック(紙おむつの素材は、紙じゃなくて、ほぼ石油由来)を、下水→川→海に流すなんて時代に逆行してる…。他に方法はないの？あります！それが『おむつに頼りすぎない』という選択！

続きはまた来月号で…

★おむつなし育児研究所ウェブサイト：<http://www.omutsunashi.org/>★

●MAGOの森・22「キンモクセイ★ギンモクセイ」 近藤まごのり

いよいよ気候変動が身近のことと感じるここ数年ですが、今年の夏の大雨は人災とも言える熱海市伊豆山で大規模土石流災害を引き起こしました。そんな荒々しい夏が過ぎ、9月になると急に秋の気配が野山に漂って来ました。

香りの木の代表、金木犀がMAGOの森に入り口に橙黄色の金平糖のような花を咲かせて辺りに甘い匂いを漂わせています。また森の西には銀木犀が白い花を咲かせています。両種ともにモクセイ科モクセイ属、雌雄別種の常緑広葉樹です。江戸時代に中国から渡来し、金木犀は関東で、銀木犀は関西で庭木として愛好されて来ました。キンモクセイは雄株だけで挿し木で繁殖しています。中国語では「桂(ケイ)」ですが、和名「木犀(モクセイ)」は樹皮が犀の皮膚に似ているところから来ています。中国南部の景勝の地「桂林」にはキンモクセイの木が多く、別名「九里香」は遠くまで香りが届くことから名付けられました。中国では「桂花陳酒」「桂花茶」として香りを楽しむ飲み物があります。「沈丁花」「梔子(クチナシ)」「金木犀」日本の三大香木です。余談ですが、キンモクセイは中でも香りの強さから、かつては庭のトイレの近くに植栽されたり、まだ水洗トイレが普及していない昭和の後半まではトイレの芳香剤の香りとして記憶している世代がいます。

◇農業塾に参加して

川上 恵美

結婚・出産を機に食への見方が変わり、安心、安全でおいしい野菜を食べたい！と思うようになりました。そんな時、友人からの紹介で根守さんと知り合うことができ、今年度から農業塾に小3の息子と小5の娘と一緒に参加させて頂いています。畑は山の中にあり、天気の良い日は海が見えます。この自然豊かな環境で皆さんと学べる月1回の作業日をとても楽しみにしています。農作業のことについては知識ゼロ！で不安でしたが、塾の皆さんにくわの使い方、うねの作り方、種まきの方法など教えて頂きながら、楽しく参加しています。



前回の作業では、子供達が協力し合い畝たてをしました。普段は遊んでばかりの子供達ですが、息子はくわを持ち、娘は土を平らにし泥だらけになりながら完成することができました。最後まであきらめず頑張ってくれた事に嬉しさを感じました。その畝に、キャベツ、芽キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコの苗を植えました。これからどんな様子で育っていくのか楽しみです。また、子供達と一緒に育てた野菜を収穫する時が何よりの楽しみで、ナスはカレーに入れて食べたい！トマトは丸かじりで食べよう！など、一緒に献立を考える楽しい会話が増えました。苦手だった野菜も、畑でとれたものだと次々に箸が伸びるのが不思議です。これからも子供達と一緒に大地と触れ合う時間を大切に、色々な経験をつんでいきたいと思ひます。



台風がひとつ去り、青空に太陽が眩しく、富士山の雪が再び無くなりつぺんまで青い。黄色い稲穂の海原の所々にある倒れた稲のつくる大きな凹みは風の通り道だったことをあらわし、その向かいの田んぼには頑丈な稲架に掛けられた稲があり。稲架の金属パイプと接続パーツのシンプルな構造も取り合せがいろいろあるようだ。川沿いのセンニンソウ、ジンジャーリリー、純白の花の香りとは思えない艶のある甘い香り。青い空にスキの穂が揺れている。乾いたアスファルトにあるカタチが目に入り足を止め顔を近づけて見ると小さな亀のぺちゃんこの亡骸だった。温かい雨でのこの散歩に出て轢かれてしまったのか、甲羅の模様の下から肋骨が版画のように浮き出ている、偶然その日の晩のTVで亀の甲羅は肋骨で首も手足もその中に収納されるのだというカラダの構造を知り、甲羅の模様と肋骨の重なりを納得した。

冷蔵庫に下茹でした鶏胸肉を常備することは、つまり鶏出汁を常備しているということで、手軽に生麺が手に入る＝ラーメン好きのオトが家族にインスタントではないラーメンを振る舞うようになった。鶏の出汁に塩、醤油、胡椒のシンプルなスープは冷めない距離のジジババにも好評。醤油の違いで格段に美味しくなるのも密かに嬉しい。鶏胸肉は熱湯に晒すか、かけるかして臭み抜き。鍋に戻して多過ぎない水で炊き、静かに沸騰したスープがクリアになったら火を止め蓋して余熱を入れる。粗熱が取れたら冷蔵庫へ。子供の頃、鶏肉は好きはずなのに茹で鶏は苦手だったが、これなら文句なし。(小泉知奈美/イラスト kannna)



虫と私 19

新倉 和宏

【昆虫と温暖化】夏も終わり、もうすっかり秋になりましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。会社では、9月でクールビズが終了のところも多いと思いますが、近年は10月でもまだ半袖で過ごせる日が多くなったと感じます。一昔前までは、10月になると肌寒い日が多かったと思うのですが、これも温暖化の影響なのでしょう。

さて、昆虫には、温暖化の影響で生息域を拡大していると考えられているものが多くいます。そのうち、温暖化の象徴として有名な昆虫が、ツマグロヒョウモンというチョウ類です。このチョウは、ヒョウのような紋様の翅を持つヒョウモンチョウという種類の仲間、特に「ツマ」、すなわち前翅の前方部分が黒くなっているのが特徴です。もともと、西方を生息域としていたのですが、温暖化の影響で北方に著しく生息域を拡大していると言われています。私が子供の頃は、実家の近く(相模原)では見かけたことはなかったのですが、20年前くらいでしょうか、徐々に見かけるようになり最近では東京や神奈川でも普通に見られるようになりました。ただ、ある昆虫の生息域の拡大は、温暖化による気温の上昇だけが影響しているわけではなく、その昆虫の移動力や繁殖力などにも関係しているようです。

身近な昆虫たちの中にも、昔は見なかったけど、何か最近見るようになったなあ…という昆虫もいるかもしれません。このような視点から昆虫たちを観察してみるのも面白いと思います。

リンゴ、リンゴ、リンゴ

秋になりました。リンゴのおいしい季節。スーパーの棚にはリンゴが山積みです。それらの名前は富士？ 実はこの名前の所以は富士山とは関係ありません。青森県の藤崎町の農林省園芸試験場東北支場で1930年代後半に育成された品種なのでふじといえます。イギリスでもふじリンゴが買えますが、日本よりもずっと小ぶりです。なぜ日本のリンゴはこんなに大きいのでしょうか？ 一人ではなかなか食べきれません。大きさのみならずリンゴの味についてもイギリス人と好みが変わります。イギリス人は味が濃くてちょっと酸っぱいリンゴを好みます。イギリスで一番有名な「eating apple」(すなわち、生でたべるリンゴ)は酸味のある「Cox's Orange Pippin」という品種です。日本では買えないので諦めて紅玉を買っています。

紅玉はアメリカ産の種類で、明治4年に北海道開拓使によって日本に初めてもたらされたそうです。日本ではよくアップルパイに使われています。イギリス人とアメリカ人にとってアップルパイはとても大事なものです！イギリスのアップルパイの中身は紅玉ではなくブラムリーというリンゴで出来ています。やはり紅玉より酸味のある種類です。すべてのブラムリーリンゴの木はイギリス人の女の子が1809年にまいた種から生まれました。偶発実生です。その根源のブラムリーの木は現在病気で枯れそうになっておりますが幸いなことに世界中にこの子孫が残されています。

日本ではイギリス人好みのアップルパイはなかなか見つけられません。日本製は酸味がなく薄味です。さらにイギリス人が使うショートクラストペストリーというサクサクした生地ではなくいわゆる「パイ生地」を使って焼くため食感が全く異なります。その上パイの中には固いカスタードの塊が入っていることが多いです。イギリス人にとってそれは不要なものです。

例外もあります。横浜の赤レンガ倉庫内のGranny Smith Apple Pie & Coffeeのアップルパイはまあまあ美味しいです。Granny Smithは1868年にオーストラリアで生まれた偶発実生です。小田原の近くでアップルパイを求めたいなら松田のベークハウス・ピズをお勧めします。実際ピズのとても美味しいアップルパイはイギリス風のパイではなくドイツの「Apfel im Schlafrock」(ガウンに包まれたリンゴ)に近いですが、私はこれをいただくために喜んで小田急線に乗って松田まで行きます。

Paul Courtney (ポール・コートニー)

..... お知らせ

- 10/8 [寒露] 10/14 (旧重陽) 10/20 (秋土用入り)
- 10/23 [霜降]
- 朔10/6 ●上弦10/13 ○望10/20 ●下弦10/29
- 一粒万倍日 10/3、13、16、25、28、11/6、9

10月度定例会 10月9日(土) 18:30~

@尊徳記念館 301号室 担当:山ちゃん田んぼ(山室)

【通信が置いてあるお店】ポタジェラ/カフェラッサム/バックシュトゥーベ IMAYA/えれんなごっそ/がらんどろ/かぶさ・スリむ/和カフェ ChaCha/井上種苗/ハルノキ/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/いぬしや/しずく会/ルネス/アトリエ・ヴァイツェン・サエ/TEA FACTORY 如春園/NON FLAG/Café きまま