

駄にせず、丸ごといただく。流通などにかかる無駄なお金とエネルギーを省く。人と人との直のつながりを大事にする。ただ売る、買う、という立場に分けてしまうのではなく、さまざまなやり取りを通じて、生活全体のあり方をともに考え直していく、そんなきっかけとしてこの野菜たちはあるのではないだろうか。

自然食がブームになってくるにつれて、これがグルメ食品として、一種の贅沢品として扱われている場面が多い。お金を出せば美味しいものは何でも手に入る世の中である。それに対して、あるものだけで自足するというのが、自然食というなら、自然なあり方だろう。

農の会では、原則的に、その季節の旬の野菜しか扱わない。また、量的にも、無理に人気野菜だけを大量に作って生協に出荷するなどということもしない。商売に走った農業は、必ず工場生産と同じものになり、農業者は経済の歯車として、こき使われてしまう。だから、跡継ぎがなくなるのだ。

今さかんに「持続可能な」社会ということが言われているが、さらに大量消費に走るような社会に持続の兆しは見えない。自然食業界はその点では、ますます先の見えない消費の泥沼に落ち込んでいくように思える。

みなさんは、いま食べている自然食品が、どんな人が作り、どこを通っててもとにやっけてきているか、御存じだろうか。流通を通せば、それだけ無駄なエネルギーが浪費され、大地が疲弊する方向に向かわざるを得ない。

この通信を通じて、生産者の紹介や、生活をめぐるさまざまな問題に触れていけたらと思う。



（きゅうりを分けて袋詰めする）6/27

★農の会通信は、この地場流通に関わる、または興味のあるさまざまな方にお渡ししています。次回からも、別の生産者紹介、情報をいろいろとお伝えする予定です。お楽しみに。

◆「農の会」の仲間になり変わっての「こんにちは」

笹村出

「農の会はいつ頃、どんな風に、できてきたのか、改めて考えると自然発生的で、いつ頃形をなしたか、定かではありません。

思い起こせば、加藤さんが山北の私の家に訪ねてくれた、10年も前、すでに夢を語り合ったのが、始まりだったような気がします。

地域の農業が循環してゆくことが、地域の生活を守ることにつながる。耕作放棄されてゆく農地を、農地として維持する道はないか。せめて、自分の食べる物は、自分でつくろうよ。そんな風にはじまりました。

共鳴する仲間が、ひとりふえ、ふたりふえ、10人を超えてきました。といっても、ゆるい、ゆるい集まりで規約も、組織も、会費も、ありません。月に一度、集まって語り合ってきた仲間です。

自然農の人、MOA自然農法の人、有機農業研究会のひと、一人でやってきた人、様々ではありますが、化学農業は使わない。化学肥料は使わない。土を汚さず、土の力で作物を収穫したい、というあたりで一致しています。誰もがJAS法の有機基準はクリアーしています。

まず、自分の分を作り、余った分があればお分けする、と言う主旨ですから、お届けできる野菜の質も、量も、バラツキがあります。そこを許していただいたほうが、未来につながる活動になり、互いの為になるとおもっています。宜しく願いいたします。



（集荷場での打ち合わせ）6/27

【農の会の生産者メンバー紹介】その1

◇中野亮さん

私たち農の会の中心メンバーです。顧問といった関係です。開成町延沢で53年間、自然農法を研究されてきた方です。日本最古参の自然農法家です。鋭い観察に基づき、実際的な研究は、自然農法を農家として取り組める形として、ほぼ完成させた人といえます。お会いしてお話を伺うたび、有益な実際の技術を、次から次へと伺うこととなります。ああこの事を書き留めて、まとめなければと、いつも思います。

ご高齢のため、残念ながら、今年はずいに田んぼを止めました。

その分野に力が入り、さすがの野菜を、果菜類を中心に、出されています。おかげさまに、私たちの野菜も中野先生指導のもと、日に日にすばらしいものになってきています。乞う、ご期待。

◇大川 寅延さん

大井町高尾の丘陵の段々畑で地の物を中心に作られています。

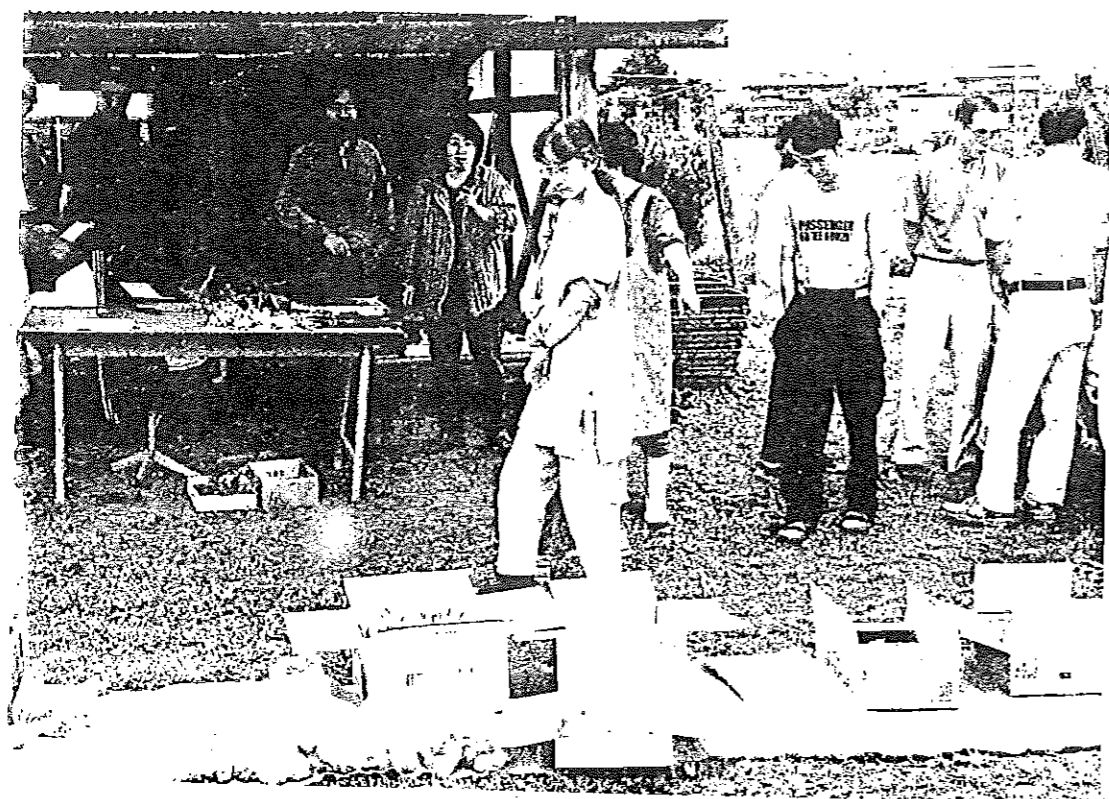
タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、を4反の畑に作られています。23年間実に丁寧に、自然農法を実践されている方です。

野菜の味については群を抜いた物があります。土づくりを中心に考えられ、無肥料といつてもいいほどの、少肥栽培です。

正直にいつて、味の点ではどこの野菜に比べても、大川さんの所以上の物にであつたことはありません。その点では自信をもつて、お勧めできます。おだやかで聖人を思わせるご主人と、理論派で積極的な奥様と、二人で畑に熱い情熱をそそいでおられます。

今年はタマネギと、ジャガイモを、少量特別に分けて頂きました。

もしご希望がありましたら、少しずつおわけします。



今、ホールに分けて、これからいよいよ配達へ

P-②

農の会集荷場訪問記 島田啓介

6月下旬、はやくも蒸し暑さを感じる朝9時、農の会の生産者のメンバー、配達を担当する者など、約10名が、メンバーのひとりである加藤氏の畑の一角に集まった。6月に入ってから野菜も順調にとれはじめて、今のところ毎週1~2回、収穫された野菜を集め、小分けして配達のための準備を皆でするのである。

まだはじまったばかりなので、作り方、今年の出来など話が弾む。生産者どうしの情報交換が貴重な時間だ。集荷のついでに話すのでなれば、ふだんはなかなか会うこともままならない忙しい人たちなのだから。

次々と運ばれてくる野菜の顔ぶれは、いまの季節にはおなじみのものだ。多いところではキュウリとナス。八百屋では並ぶことのない曲がったものや、大きさのふぞろいなものが多いが、取り立ての新鮮。新たまねぎやじゃが芋も出てきている。それからインゲン、土臭いダイコン、らっきょうやにら、トマトやミニトマトは少々ながら出はじめた。

それぞれ数や形もバラバラだ。それをある程度同じ量に小分けしたり、値段を決めていくのも生産者自身である。ひじょうに手間がかかる作業ながら、この会話がいかにも楽しそう、こんなふうには仕事ができたら最高だとも思ってしまう。

目下のところ、できたものをあるだけ持ち寄って、セットに分け、配達にまわすというやり方で様子を見ているが、出荷と消費の間のバランスが難しい。これからどンドンとれ出すキュウリやナスやトマトなどの夏野菜は、日持ちがしないし、お客さんにもどンドン食べてもらいたいのだが、限界もあるだろう。ひとつの方法として、瓶詰めにしたり、ソースを作ったり、漬け物などの形に加工して販売することも考えている。ある意味では生の素材だけではなく、無添加の加工品が地元還元できれば、それだけバラエティーが出てきて食べる方の楽しみも増える。

『菜根潭』

それに小田原市内の中華料理の『森羅』や、惣菜料理屋の『菜根潭』などでも、この農の会の野菜を使いはじめているという。地元の安全で新鮮な野菜を地元で食べてもらうという試みは、一年目にして、わずかずつながらもこのような形で広がりつつある。

安全で美味しい野菜なら、昨今、宅配や自然食コーナーなどで手に入ることも珍しくなくなった。しかしまずその日の朝取りという話は聞かないし、生産者の顔が、このような通信や実際の交流会などで見える関係というのもなかなかないだろう。そして、自然食といっても、いまや大企業が次々と乗り出してきている以上、一般に流通している商品とおなじに、選別し、振り分け、企画に合わないもの、利潤が充分出ないものは捨てられているのである。そこには依然として、「たくさん買ってたくさん食べてもらう」という、大量生産大量消費の論理が貫かれている。

農の会の主旨はそれとはまったく違ったところにあると思う。大地の恵みを無

P-③

農の会通信 第2号 2000年8月3日発行

連絡先 ☎/fax 0465-32-6733 笹村出

「あしがら農の会」とは 農の会 加藤 憲一

丹沢山地、箱根山、曾我丘陵、そして富士山に抱かれ、そこから発する幾つもの流れに潤され、相模湾からの暖かな南風が一年中吹きぬけている。山の幸、野の幸、川の幸、海の幸に恵まれ、故にいにしえより人が暮らし、生きる術を磨き、文化の華を咲かせてきたところ。私たちの暮らすこの「あしがら」とは、本来そのように希有の豊かさを内外に誇りうる地域でありました。

ただ、豊であったため、それがあまり意識されることもなく、特に戦後、日本の様々な地域がそうであったように、多くの掛け替えのないものを失ってきました。

時代が大きく方向転換をしつつある今、かつてあったはずの豊かさそのものではないにせよ、人と自然が調和して生きていける知恵と、その具体的な術を、見出し育むべき時が来ています。

実際に、今地域の中で多くの心ある人たちが、分野こそ違えどもそれぞれの抱える現場で、暮らしや経済・文化のより良い姿を創り出すべく、動き始めています。

誤解を恐れずに言うならば、それらの動きが無意識に目指しているもの、求めてやまない地域の姿のイメージは、「自主独立、自給自足の経済文化圏・あしがら」と表現しうるのではないかと思います。この地が有する豊かさを活かし、誰に頼るのでも、誰を真似るのでも、誰のせいにするのでもない、この地域自らの道を歩みゆくこと。そして、その道行き自体が、何とも言えず楽しいのだと思います。

その道行きで取り戻したい、最も大切なことの中に、「地の、旬のものを頂く」「自分たちの食べるものはできるだけ自分たちでつくる」ということがあります。

自分や家族のいのちと、自分たちが暮らす地域の自然・風土を取り結ぶものが、今あまりにも少ないということが、地域の姿の有り様に対する関心を失わせ、自然環境が壊れ、遊び場がなくなり、とりわけ子供たちの心を枯らし、何より自分や家族のいのちを危うくしている大きな原因のひとつになっています。

言うまでもなく、「身土不二」はいのちを養う上での大原則であるとともに、自分たちと地域の自然風土とを取り結ぶ大切な考え方です。そして、それも人任せにするのではなく、大切ないのちを養うべき野菜や米は、できるだけ自分たちが心をかけて作る。だから、農薬や化学肥料を使わないのは、言うまでもありません。

そういう考え方でゆるやかに集まり、荒れた休耕地などを引き受け、人にも自然にも無理のないペースとやり方で、農の営みを共に始めているのが、「あしがら農の会」です。あしがらのあちらこちらで、自分の暮らしの中で無理がない範囲で、米を作ったり野菜を作ったりしています。また、自給分以上に頂けた収穫物を、地域の人たちと分かち合うためのつながり作りにも取り組んでいます。

身の丈にあった農の営みを、地域に暮らす人たちができるだけ取り戻す。そして、地域の人と自然が再びつながりあう。その道を、育み合いつつ共に歩んで行けたらいいなあと考えています。

「あしがら農の会の活動」

具体的には、今のところ大きく分けて次の二つのことに取り組んでいます。

□ 地の、旬のものを食べるための「つながり」作り。

自分では野菜を作れない地域の人たちのために、メンバーの畑で採れる野菜などをお分けしています。ベテランの自然農法家2軒以外は、メンバーははっきり言って素人・自己流百姓がほとんどですので、売り物として十分な質と量の品を提供できるか、いささか不安はあります。例えば、野菜が豊富な時期であれば、いわゆる端境期は極端に品が少なくなります。また、例えば甘味の乗り切ったトウモロコシには、どうしてもたくさんの虫が寄ってきて、一皮むくとその賑やかさにビックリすることもあります。

ただ、私たちはいわゆる「無農薬有機農産物」の生産・流通業者を目指しているのではなく、あくまで、地域に暮らす人たちと、この地域の自然風土を、地の旬の農産物によって取り結ぶ、その一助になりたいと願っているのです。そのためには、関係性こそが一番大切であり、十分なコミュニケーションを行っていきたくと考えています。自然界の都合を最優先せざるを得ませんが、食べる側・作る側双方がよく了解しあって、わがままも言い合えるし、数字や量に表せない感謝を伝え合える間柄でありたいと願います。

ます。

今のところは、毎週1回、その旬に採れた野菜を、10品採れば10品のセットとして、1品あたりは200円前後の値段に見合った分量で、メンバーの誰かが直接お届けしています。品数により、セットの値段は1000円から2000円と幅があります。そのうち、お米や卵、安全な調味料なども扱えるかもしれません。

□ 地の、旬のものを自分たちで作る「場」作り。

米、野菜、茶などを、メンバーが共同で、または各自で作ります。自分で農地が確保できなくても、農業者であるメンバーが借受をした農地などで共同作業をする形であれば、農に取り組めるのです。農地は、その気があれば幾らでも空いています。

一番盛んに行われているのは米作り。あしがら全体で今5箇所ほど、総面積は1町歩ほどになり、関わっている家族の数は各場所5～10軒ですから、かなりの人が田んぼに入ります。苗作りから稲刈りまで、冬場を除く毎月1～2回くらいのペースで作業をします。複数の家族がそれぞれ補い合い、あるいは得意分野を発揮し合い、収穫に至る月日は、ほんとうに楽しいものです。地代や苗・肥料代、燃料代、精米料などの実費を分担します。

野菜は、メンバーがそれぞれ可能な場所と規模、そして納得できる農法(自然農、有機農法、MOA農法など)で栽培しています。基本的には各自で独立してやっていますが、最近は共同でタマネギやジャガイモを作ろうといった動きや、販売を考えて土地柄に合った野菜を地域内で分担する、といったことも始まっています。そのうち、素人百姓による大農園ができるかもしれませんね。

★今回は、農の会のメンバーからふたりを紹介します。

◇千田正弘・富美

こんにちわ、いつも私たちの野菜を食べていただき、ありがとうございます。

今年4月に盛岡から引っ越してきた千田(ちだ)です。盛岡では市役所の職員でした。岩手で週末、田畑を耕しながら早くこれを本業にしたいと思いつけていました。

毎日、「おいしい野菜」「安心して食べられる野菜」作りに励んでいます。農業を自指した動機やこの地を知ったきっかけ、また畑・田んぼの紹介は次の機会にお話したいと思います。

これからもよろしくお願ひします。御意見などありましたら、いつでもどうぞ!

南足柄市 狩野 943

E-mail:m.chida@mb.newweb.ne.jp fax:0465-73-5881

◇田中省三・勝代

こんにちわ、田中と申します。私たち夫婦は、自給自足の生活を目指して畑に30種類ほどの野菜を少しずつ作っています。毎日2～3

コずつ産んでくれる鶏達と、後継の可愛いヒナ達も育っています。農の会ではお米作りも始めました。食の担当は夫です。

衣の担当の私は、羊の原毛を洗って、紡いで、編んで、織って、夫の作った野菜で染めたりします。又、身近な植物等(クス)でも紡いでみたいと思っています。そのため娘は今、会津のからむし織の体験に行っています。

畑も紡ぎも、いのちを感じながら作れるためか、触れている間中とても快いのです。野菜達は皆さんの元に届いていると思いますが、こんど8月3日～9日、小田原のEPOの5階で「きのこアート作品展」に私のショール3点を出品します。ついであらいましたら、ぜひ手作り紡ぎの風合いも見て下さい。

毎朝夕、畑に行くのが楽しみな私達の野菜をどうぞ召し上がって下さい。そして感想や要望等も聞かせて下さると嬉しいです。

農の会通信第3号

2000/10/3

250-0131南足柄市内山117島田啓介

T/F 0465-73-0831

◆秋も深まってきました。9月は端境期で、だいぶ野菜の種類も乏しくなりましたが、これからが秋野菜の本番です。今回は、これから出てくる野菜を一覧表でわかりやすいようにしてみました。これからの野菜のご参考になればと思います。

10月の野菜 ～11月	野菜名	11月の野菜 ～冬	野菜名
	インゲン豆 らっかせい きゅうり ねぎ 大根 さつまいも はくさい にんじん かぶ ほうれんそう ちんげんさい 春菊 ごぼう		ほうれんそう かぶ ねぎ しゅんぎく ふだんそう こまつな ちんげんさい はくさい 大根 芽キャベツ にんじん 京菜
		※中野さんは冬の間、苗作りを行なっています	暮れの野菜 菜花 かぶ さといも やつがしら にんじん 大根 他

生産者紹介

◆小宮真一郎（26才）

大井町山田で無農薬野菜を作りはじめました。また、山を開墾して、果樹栽培もはじめる予定。
目標とする人物：タイガー・ウッズ

◆山下黎丈・良子

今年（H12. 5. 17）横浜から山北に引っ越ししてきました。深い緑に囲まれ、人々と離れ静かに自然を満喫して……と、のんびりしている間もなく米作り、野菜作りが始まりました。「農の会」の皆様の親切な支えのお陰で何とか農業に入っていくことが出来ました。農業経験の無い私達夫婦にとって、これは何物にも替え難いありがたいお恵みと感謝しているところです。

あっという間に時は過ぎ、4ヵ月が経ちました。やっと「農」の入口にたどり着いたという感じですが、自らの手足でやってみて解ったのは、農業の奥の深さです。土壌、肥料、耕耘、播種、気候、生態系など、どれ一つとっても理解するのに時間を要し、またそれぞれが密接に関連しているという複雑性です。しかしながら、それは「もの作り」の楽しさでもあります。いわば試行、実験、実証、実用、点検というサイクルを回してステップアップしていくのと似ています。

そしてまた、長い間企業の中で生きてきた私にとって、一挙に実業の世界に飛び込んだような新鮮な充実の感覚を味わっております。

目指すところの「農的自立」から「経済の自立」への一步を踏み出したところです。

これからは、縄文の時代から続く農耕栽培の歴史、先達の知恵を学び、少しでも皆さんのお役に立つよう、農業に取り組んでいきたいと思っております。宜しく申し上げます。

あしがら 農の会

信オ5号

2001.2.2発行

発行:あしがら農の会

連絡先: 笹野 32-6733

加藤 35-8848

*現在、農の会ホームページと
作成中です。近々オープン!!

*無農薬カンパイン注文受付中。
(200円/kg)

農の会も、今年もヨロシクお願い致します!!

昨年の6月にスタートし、皆さんの温かいご支援の賜で、農の会は
21世紀を迎えることができました。今年も、1人1人の作り手に、大満足の
レベルアップ(質的にも、量的にも)を期し、日々作付計画や苗作り
畑の仕込みは行っています。とは云え、「地帯の旬の、無理なく自然な
条件で育てる」から外れることはないので、端境期あり、同じような
状況でもありたいと思います。今年も、この通信をベースに、
作り手と食や市の境界線が、できるだけ薄くするよう、又折に
小水、豊園でイベントや、郷土食の調理セミナー、農業
体験会なども企画してまいりたいと考えています。乞うご期待。
尚、2月後半から本格的な青果時期に入り、益々品数が増える
ようになります。何かの途切れたらもう工夫して下さい。

冬は、少し寒い真冬。畑の野菜は、つるつるに育ち、
未結球のオクラや、芯の柔らかい春の葉物、やっぴりした
春の白菜など、作りの良い野菜は、何となく美味しく、市場
には出回らぬ。農の会の野菜は、元々野菜を食べてもらうことを
目指して作られています。

昨年は、自分の作った野菜が
皆様の食卓に届けられた喜び
深・あわせて、一たぞすずけ。
今年もせやで中心に、ナス、ニラ、
モロッコインゲン、シシトウ、里芋等
作りに行くと準備中です。
現在、畑の様子も、ゆっぴり
と育ちの、小松菜、水菜
少々と里芋が本番を待っ
ています。今年もよろしく、お願い
申し上げます。

田中

とこれにちは一恍惚です

無添加食品の需要販売をいいますが
昨年から農の会の野菜もお届けしています。
この足柄平野の土と生産者の心のこめられた
作品を皆々にお届けできて嬉しいです。
野菜の枯れ具合も、都度確認して、季節の
移りかわりや天候のことから、この自然の恵みも
通じてお話しに感じられるようにしています。
一恍惚は今この瞬間、水田に車でお密蔵
の所を回って食品(短履の履きかた・お菓子の製品
菓子・調味料その他)を販売している方のもので
どうかよろしくお・聞いします。
詳しくは商品リストがあります
ので御希望の方は御連絡下さい。



(Tel, FAX)
0465-73-0831
一恍惚 (田井美由)

「にんじんのあじ」

捜し続け

求め続け

歩み続けて

生かされる

みかんが食べ頃になりました
ぜひお買い求め下さい

柏木豊

「黎山荘」だより H13.1.23

冬になり、霜柱が立つようになり、遂にはどきどきと雪が降る
ようになりました。
できるだけ自然農に近づいていきたいと思っている私達にと
って、この自然現象はなかなか受け入れ難いものです。
秋が深まり、樹々の紅葉が美しくなり、風が冷たいと感じる
ようになると、太陽の恵みの光が日増しに弱まってきます。
白菜、小松菜、ごぼう、にんじんなど野菜達はそれまでの



(1/13 山北に雪積もる)

ようにすすくとおは伸びず元気が無くなります。
山の上はやっぴり厳しいんだなあと思わされます。
それでも、今年もあれもこれも植えて見よう、肥料も減らし
草も取らないでおきたい、などと思うわけです。
2年目の今年も自給自足に更に近づくよう通年の作付け
や保存をも考慮していきたいと考えております。
山北産の美味しい野菜にご期待下さい。

山下黎文

この冬は、少し寒い真冬。畑の野菜は、つるつるに育ち、
未結球のオクラや、芯の柔らかい春の葉物、やっぴりした
春の白菜など、作りの良い野菜は、何となく美味しく、市場
には出回らぬ。農の会の野菜は、元々野菜を食べてもらうことを
目指して作られています。

冬になり、霜柱が立つようになり、遂にはどきどきと雪が降る
ようになりました。
できるだけ自然農に近づいていきたいと思っている私達にと
って、この自然現象はなかなか受け入れ難いものです。
秋が深まり、樹々の紅葉が美しくなり、風が冷たいと感じる
ようになると、太陽の恵みの光が日増しに弱まってきます。
白菜、小松菜、ごぼう、にんじんなど野菜達はそれまでの

冬になり、霜柱が立つようになり、遂にはどきどきと雪が降る
ようになりました。
できるだけ自然農に近づいていきたいと思っている私達にと
って、この自然現象はなかなか受け入れ難いものです。
秋が深まり、樹々の紅葉が美しくなり、風が冷たいと感じる
ようになると、太陽の恵みの光が日増しに弱まってきます。
白菜、小松菜、ごぼう、にんじんなど野菜達はそれまでの

田中省三 暗代

いたけの話

7月に入り、やっと夏出しのいたけが出せるようになりました。6月は、原木を浸す為の水槽に、何処かの酒肉川で釣ってきた鮎が泳いでいるので、いたけが出せないのです。

我が家でのいたけの栽培法と少し紹介します。昨年の1月頃に植菌した原木のうち、夏出し用のものを、1昼夜水槽の中に沈め、とり出してハウスの中に並べます。すると1週間位で発芽します。夏のものは1〜2日で見るとみるうちに大きくなります。気候によって左右される為、なかなか常に出せるという訳にはいきませんが、皆さんに喜んでいただけるとうれいです。

夏場のいたけは、すでに黒くなってしまっているので、冷蔵庫に入れて早めに召上がり下さい。網焼き、お肉焼きなど最高です。足の部分も捨てないで、裂いていためたり煮付けたりしてお下さい。貝柱のような食感です。

南足柄 諏訪園

みなみ足柄 千田正弘 富美子

みなさん、こんにちは。秋の秋をむかえました。このお便りが届くころには、稲刈りも終わっていることと思います。

今年の夏は日照り続きで、キヌクリヤナスの収穫が思いのほか早く終わってしまいました。こんなとき、自然にはかたわらないと感じます。

塚原の畑(南足柄)一面にソバが白い花を咲かせました。11月に刈り取って粉にひいてソバとうちます。うちのソバの味は格別です。ソバ好き人間としては心が踊ります。

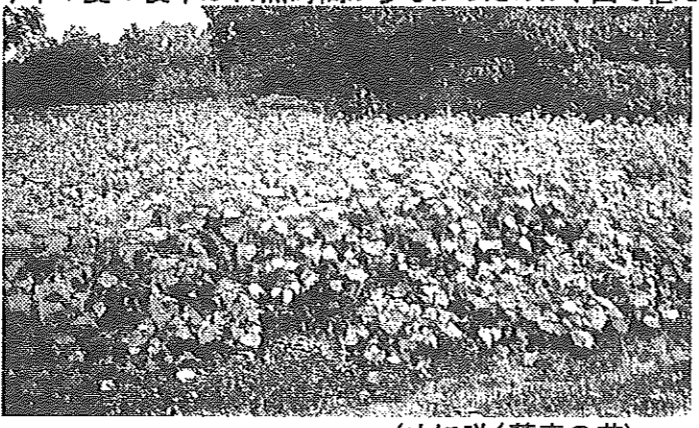
高い木の枝から、思いがけずハチマの奥がフランスとぶら下がってました。秋晴れの青空に、緑のハチマと大きな黄色い花。天空にかかげた一枚の絵を見ているようです。

南足柄市狩野943 TEL・FAX 73-5881

あいらんど通信 23.
狂牛病問題が表面化しました。牛が牛を食べさせられて、いざいざがありません。それで病気がうつるからといって、煮かき...です。鶏も牛を食べたという事で、実はそんな事は私も知りませんでした。本来の自然の姿に近づける事、それが一番です。あいらんどでは養鶏業が一つでも、自然の姿に近づけるよう努力しています。その分、手間がかかると、どうしても卵が高めにならざるを得ません。また、おかしな卵もあるかもしれませんが、疑問や不安がありましたら、いつでも気軽に言って下さい。できれば、見に来て下さい。最善を目指して、食べて下さる方と共に努力に行きたいと思っております。
7.野 3545. 32-6733
あいらんど 世村 出

「黎山荘」だより H13.10.08

暑いあつい夏も過ぎ、実りの秋には台風が次から次とやって来て田んぼや、畑仕事にお天道様と相談の毎日です。それでも、お蔭様で稲刈り、天日干しにはお天気に恵まれて美味しいお米の収穫が期待できそうです。今年初めて挑戦した、とんぶり、ゴマ、おかひじきなどは思ったより旨くできて初産物を味わっております。夏ものが終り今は秋物の大根、人参、そして白菜、小松菜などの葉物の大きくなるのを待っています。今年の夏の後半は日照時間が少なかったのか、山で植え



(山に咲く蕎麦の花)

たソバが去年のように中々大きくなりやきもきしていません。今年の収穫祭にも是非ソバ打ちをやりたいと思っています。その時には餅つきや、お備え、しめ縄づくりなどもやってもいいですね。どうぞ皆さんもご参加ください。

山下 黎文

田中省三
7月に入った畑は、連日の暑さの中で露地栽培のトマトやナスの色づき始めました。実のなり始めたインゲンも、夕方から沢山のカブファンが寄って来るので、夜二人で虫取りをしています。草刈り中の夕顔類のカボチャと、ニュージラントのズッキーニも育っています。ナスはもう収穫です。今回は、畑のカボチャを紹介します。1回位は、皆さんにお届けできる様に育つと良いと思います。楽しみにして下さい。

九重薬 ヲツチイーゴ

サカタ交配 プッチイーゴ ミニかぼちゃ

みやこ

朱姫

特徴
●ユニーク
●美味い
●高品質
●用途が広い

あいらんど通信 22
ひよこたちはもう一人前の顔をして、親鶏たちと競争エサを食べています。草食はアツクが強く、なかなかに食べてくれません。中には真白の卵を産んで、ご迷惑をおかけしているかもしれません。草食に毎日出して貰っても、この季節は、草が食べつくされるということはありません。卵はまだ良く産んでいきます。産み出しがスムーズに、減産もスムーズです。コトコト

7月6日 世村 出

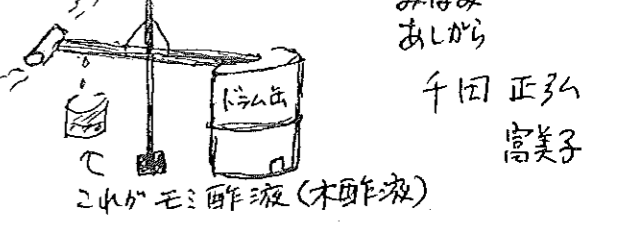
7月掲載予定だったメッセージ

暑い日が続いていますが、皆さんいかがお過ごしですか。畑にもそろそろ雨がほしい今日この頃は。狩野では5本のトラム缶に雨水をためてありますが、2本が空になりました。こんな時、5本あたりには元気をだしてもらうために水と一緒に木酢液をあげています。

液にはそれぞれ
○ニクと唐がらし
○カニ殻
○魚の骨

か、漬物とあって、水と水で400倍くらいにうめてまきます。名付けて「三種混合」、虫にも病気にも強くなります。

木酢液はモミガウと下記の方法で火をいこみ炭にした時、出てきたものです。



みほみ あしから
千田 正弘 富美子
これがモミ酢液(木酢液)

「黎山荘」だより H13.7.17

周りの樹木の葉が若葉色から濃い緑色になり、山の上にも夏の陽射しがやってきました。去年は上手くできなかった人参を上の方に植えてみたら、少し小振りですが形も良く味の良いものができました。トマトも場所を変えてみたのですがこちらは今のところ余り生育が良くないようです。山の気温は平野部と比べ少し低いのでどうしても生育



(6/10田植え)

が遅れがちで形も小さめになってしまいます。今年の夏は早くから暑い日が続いていますが、桑原の田んぼグループは6家族+1で大人も子供も田植えに草取りにと暑さもなんのその大張り切りです。去年より美味しいお米をもっと多めに、密植にトライし水管理、早朝草取りなど色々みんなで工夫をしています。農業2年生は、野菜に田んぼと昨年とは違った面白さに入っていくようです。

山下 黎文

● 最近、世の中の情勢もあってか、農を志して訪ねてくる人たちが結構増えてきました。地域にとってはとても良いことであり、言い換えれば、この「あしがら」が就農対象地としても魅力のある地域であるということでしょう。

農の会では、こういった新規の就農希望者をできるだけ応援しようと、研修会の計画やら農地のお世話などにも、できるだけ取り組んでいくことにしています。

【これからの出店や行事など】

- 10月27日：小田原青年会議所（JC）や桑原の集落の皆さんと協力して、桑原の田んぼに菜の花とレンゲの種を蒔きます。春には、用水の土手に連なる見事な桜並木と、田んぼの菜の花とレンゲで、すばらしい風景を作ることでしょう。
- 11月1日：小田原駅前の「和菓子菜の花」さんで、朝の8時から10時までに限って、お茶とお菓子を振舞う「朝茶会」があり、農の会では店頭で野菜を並べます。今後も、毎月1の日はこの会があり、どなたでも参加できます。
- 11月3日：小田原駅前の錦通りにて、毎年恒例の「北条楽市」があり、農の会も出店します。第一勧銀の前あたりで、総出で野菜や米を売ります。作り手の仲間がみな集まりますので、ぜひとも遊びにいらしてください。
- 12月1日：収穫祭をやります。田んぼの仲間、野菜の仲間、農作物を食べてくださっている皆さん、商品として取り扱ってくれるお店やさんなど、皆が一堂に集まって食べて飲んで語り合っ楽しむ日です。会場は、曾我の「みのり館」です。詳細は後日ご案内します。

あしがら 農の会

通信 第 9 号

2002. 10. 25 発行

☆編集・発行：あしがら農の会

☆連絡先（TEL&FAX）

笹村 出 0465-32-6733 または

加藤 憲一 0465-35-8848

<http://homepage2.nifty.com/asigaranounoka>



【農作業だより】

● 暑かった夏が過ぎ、いわゆる農繁期もピークを過ぎて、田や畑の作業は少し落ち着いてきました。仲間も無事に稲刈りを終え、脱穀できる秋晴れ続きを待っています。

田植え前後から気温の高かった今年は、おおむね豊作のようです。農の会のメンバーも、年々技術が磨かれてきたことも相まって、反収10俵を越えた千田さんをはじめ、桑原でも永塚でも、十分な収穫があったようです。

収量もさることながら、田中さんのメッセージに報告があるように、米作りという作業を通じて、それぞれの田んぼで豊かな人間関係が年々育まれつつあるようです。

● 畑のほうも、8月下旬から蒔き始めた様々なタネが育ち、とても賑やかです。コマツナ、チンゲンサイ、レタス、春菊などの葉物、カブ、早出しのダイコン、ラディッシュ、サツマイモなどが、旬を迎えています。

野菜に加えて今はシイタケが盛りです。諏訪間さんの栽培するシイタケは見事な出来で、あれだけの生シイタケ、しかも地のものは、そうそう手に入らないと思います。

雑草もあまり伸びなくなるこれからの季節は、収穫の楽しみを存分に味わえる、農家にとっては楽しい季節だと思います。

11月にはいと、サトイモ、ダイコン、ニンジン、ネギなどが旬を迎え始めます。市販のもの比べ、味の違いは歴然です。どうぞお楽しみに。

【作り手が増えつつあります】

● 今回の通信にツーショットで登場している相原海くんと佑子さんは、南足柄に居を構え、夢の実現に向け二人で着々と準備を進めています。海君は養豚の準備に余念がなく、佑子さんは野菜を作って農の会に出荷するようになり、すでに野菜グループに欠かせないメンバーとなりました。

さらに、この10月末には、脱サラして農業の研修をしてきたご夫婦が、あしがら平野にて就農すべく、引っ越してこられることになりました。いずれ農作物とともに詳しくご紹介できることと思います。（裏に続く）

あしがら農の会では、
地域 と いのち を まもる
地場 旬 自給
 こんなこともやっています

① 休耕田畑を引き受け、
米・野菜・茶などを生産。

- 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人を下り下りではなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ます。
- 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑を小さく数ヶ所と、多くの仲間と共に耕しています。
- 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろん、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のあり方、ぜひ参加して下さい。

② 収穫した野菜を、
地域の皆さんにお届け。

- メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。（当然、無農薬・無化学肥料）
- 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5~10品を、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
- ご希望の方はご連絡下さい。

農の会の 仲間たちの 近況報告 です。

あいらんど通信 27

秋が急速に深まってきました。夏草の憎らしいほどの旺盛な生育がなくなり、草不足になっています。頑張ってお集めますので、もうしばらく辛抱してください。冬は栽培したカラシナを食べさせるのですが、まだ小さくて無理なのです。

春雛が産卵を始めています。小ぶりなものがそうです。味も力も違うのですが、食べ比べてみてください。

これから1月までは産卵は減ります。春の最盛期の半分になります。食べてもらう人は同数ですから、お届け数も減らさざるを得ません。ご理解ください。

笹鶏肉の希望者がいましたら、まとめてさばきたいとおもいます。1羽分1500円です。

20日は坊所の脱穀です。やってみてみたい方は是非お手伝いに来てください。

10月11日 笹村 出

みなみ足柄 千田

稲刈りもほぼ終わり、新米を無事出荷することができました。

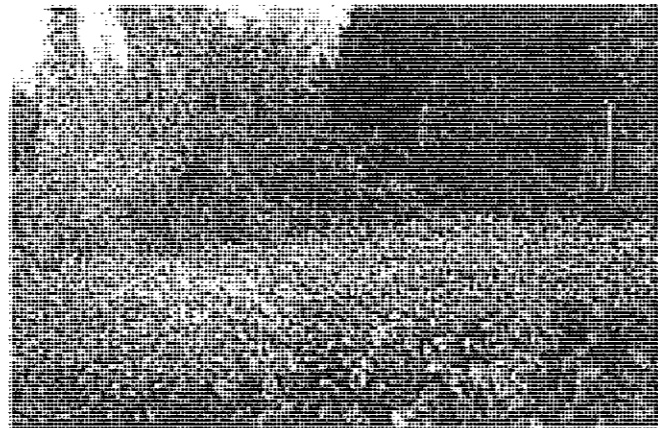
今年に残暑がきびしく、昨年と同じようにまたブロッコリーの育ちが悪く、年に一度だけのチャンスなのにあせっても、作物は気候に対して正直です。播き直しで対応できればいいのですが、なかなかそううまくいきません。タイミングがずれてしまうと、作物によっては収穫をあきらめなくてはなりません。自然が相手だということを考えれば当然のことなのでしょう。

一方、今皆さんにお届けしている枝豆は良く出来て、2月には味噌がたくさん仕込めそうです。

★ 野菜・玉子・お米をご利用いただきありがとうございます。野菜について、不具合がありましたら気がね無くお知らせください。長くお付き合いをお願いしたいと思いますのでよろしくお願い致します。

「黎山荘」だより H14.10.15

今年も蕎麦を植えました。太陽の恵みをさえぎっていたクヌギの樹を切り払ったのですが、育ちは期待外れで背の丈40cmくらいです。台風にもそれほど倒れることなくかえて良かったようです。白い花が満開で、大豆の緑と並んで畑を彩っています。(02.10.1蕎麦の花)



桑原田んぼグループのお米の収穫作業が終わりました。10月13日にモミ摺り、14日にみんなで計量配分、顔は自然に笑ってしまいます。昨年より5割増しをまくらんで、980kgを達成しちょうど1.5倍となりました。20代の若い夫婦から50代のお爺さん、そして1歳の赤ちゃんから中学1年生までの賑やかな9家族総勢38名のうれしい成果でした。作業終了後のご苦労さん会での新米の美味しかったこと！来年も楽しみです。

生産者 諏訪 三男

中国産や国産でも菌床栽培が全盛の中、クヌギやコナラの原木にこだわったシイタケ栽培をしています。

市販されているシイタケは、収穫から店頭まで並ぶまでに2日はかかるといわれています。

私のシイタケは朝取りした新鮮なものです。肉厚で風味の良いシイタケを食べてください。

桑原の地で畑と、田んぼグループのお米作りを始めて2度目の秋の季節を味わっています。休耕田を再開して年々収穫量も増え自給自足まで、あと一歩という新米を採りました。

畑は静かな時の流れの中に居る快楽に浸れる。田んぼは子と母の歓声と笑ひ夕家族の力を合わせて作業もとんとん進み大収穫の喜びが伝わって来ます。

桑原田んぼは、0年から孫のいる年代までの各メンバーを分け合って楽しみながら収穫へと結果としてゆきます。

田んぼは「良いなあ」という言葉が自然に生まれてくるのです。

それは桑原田んぼの作業風景を手作り会本にして今年の収穫祭で紹介できれば「良いなあ」と思っています。

今我家の畑では、レタスや大根などが育ち、アツキ、ニラ、ネギ、ワケギ等も収穫しています。小松菜とバカ菜は虫の食害に負けそうです。後、ブロッコリーやパセリ、白菜、大根、春菊、アスパラも大きく育ちました。花蕾類の「あらばう」といっぴい顔も出ています。生姜も少々大きくなっています。という状況です。

田中

パートナーと畑を始めました



海 (22才) 佐子 (25才)

地元小田原で養鶏の手伝いをさせてもらい「足柄農の会」(地場・旬・自給の活動)に参画。共同自給の田んぼや茶園に携る。父親が廃棄物問題に関わる中、自分の仕事として豚はどうかと思う。養豚場を見て廻るうち、栃木の某農場で先輩の佐子と出会う。地域の物や人の持つ可能性を循環の中で生かした養豚を志す。

大阪堺に育つ。子どもの頃より農に憧れ、大学時代に各地の農村を訪ねる。卒業後、「アジア学院」(有機農業を学ぶ場)で畜産に携り、生き物と暮らす面白さを知る。豚に惚れ込み、以来、日本で養豚をする意味を考へる。食品残渣を利用し、輸入作物を使わない小規模養豚にたどり着き、ウインドファミリー農場(豚・鶏・野菜)に弟子入りする。

こんな二人が、豚だけが理由ではありません(?)が、この先の人生を共にすることになりました。現在、農地を借り、田んぼと畑を始めました。野菜も家畜も人間も、生き生き暮らす農場を二人で作っていきます。どうぞよろしくお願い致します。

相原 海・佐子 (旧姓山田) 南足柄市荻野547番地 0465-73-2981 (Tel&Fax)

・今年は、農作業に向かえる時間がほんとうに少なくなってしまい、田んぼも畑も草だらけでどうなることかと思いましたが、稲刈りは30人以上の人たちに加勢してもらい、無事に終わることができました。

・今年は、「はじめ塾」の子どもたちが自然農法のモチ米づくりに挑戦したいとのことで、ウチの田んぼの一面を使ってもらい、一緒に作業をしました。こちらの農作業もだいぶ手伝ってもらい、ずいぶん助かりました。

・小田原の街の再生などに取り組んでいます。農の会の作物はどこでも期待が大きく、特に、地場の産物で街を元気にしようとする取り組みからは、必ずといってよいほどお声がかかるようになってきました。作る側としては、そういう各方面からの要請に質・量ともに応えられるよう、個々のレベルアップと仲間作りを進めたいと思います。

・茨城から、やはり加藤さんという名前のご夫婦が、今月末にあしがら平野に越して来られます。当面は、私の農場と一緒にやりながら、農家としての自立を目指します。田畑に十分な時間を注げなくなっていた私にとっても、タイミングのよい話で、できるだけ応援をしようと思っています。

加藤 憲一
メール: obck2@nifty.com

[田んぼの便り]

田んぼの活動にとって、今年は大きな変化の年です。次号以後、各田んぼに紹介文を寄せて頂く予定です。

金井島 では、「そりや」の作美さん・加藤さんが、3反り畝を販売用に始めます。元桑原のメンバーは、「親親子田んぼ」として2反を、「女性の田んぼ」は福永さんを中心に6畝、山下さん中心の新グループは7畝をやります。共同の苗代も、金井島になる予定です。

桑原 では、1畝の田んぼが残り、現在参加者を山田さんが集めています。青さんは、自宅の近く **大友** に8畝を借りて自給します。

永塚 の元女性の田んぼは空いていて、参加者は未定です。安藤・相原グループと中原グループ、**坊所** グループは昨年と同じ場所をやることとなります。

[報告]

2/14(金)、農の会月例会が行われ、行事予定や各田んぼの近況が報告されました。また、農の会として、農に関する活動について、他団体に協力を求められることも出てきました。田畑と、それにつながる文化を守り、育てていくことに、世の中が目を向け始めたことには、嬉しいことです。一方で、他団体と係わる時、農の会の独自性は理解されるのか、地域の人にとって農の会の活動が見えにくくならないか、等の議論がありました。

「味噌作りの会」

農の会のメンバーや会員で、千田さん指導のもと、1月19日にコウジを作り、翌週26日にそのコウジを使い味噌作りをしました。

☆ コウジ作り
各自持ち寄ったお米をせいろで蒸します。蒸し上がったお米にコウジ菌を全体にまぜ込み、わらで作ったツトで包み、湯たんぼや、電気毛布で保温して持ち帰りました。家でも保温を続け、発酵の手助けをし、コウジが完成するのを待ちます。お米全体に白い花が咲いたように菌が広がり、甘い香りがすれば成功とのことでしたが、これがよくわからない。コウジを作るのはみんな初めてだったので、翌週まで不安な日々を過ごしました。

☆ 味噌作り
これでいいのかな、と持ち寄ったコウジを皆で見せあい、千田さんに確認してもらおうと、大丈夫とのことで安心。前日から水に浸した大豆を煮て、柔らかくなったら潰してコウジと塩を丁寧混ぜ合わせます。容器に空気を抜くように塩を振りまきながら仕込んでいき、重しをのせ終了。3ヶ月くらいで出来上がるそうです。

最近、生協のイベントなどで味噌作りをしている話はよく聞きますが、普通は完成したコウジを仕入れて使うようです。今回、農の会では
①自分たちでつくり、収穫したお米でコウジを作る
②千田さんが丹精込めて作った大豆（茹でただけで旨い）を使う
③各自が用意したこだわりの塩を使う（すごい高級品を使っている人も）の3点がこだわった味噌作りを行なうことができました。

今回は新永塚田んぼのメンバーを中心に行ないましたが、この「味噌作りの会」は今後、農の会の恒例のイベントとして毎年開催していく方針なので、来年はもっと広く参加者を募ることになりそうです。今年のメンバーはみんな参加しそうだから、参加希望者が増えたら先着順で締め切りという事態になるかも？ ちなみに会費は10kgの味噌を仕込む場合で五千元でした。（米2升、塩1.1kgは各自用意、大豆3kgは千田さん提供）

以上、報告は新永塚田んぼの中原でした。

料理教室の協力者募集

こちらの栽培技術は相にあげ(?)旬の野菜をいかにおいしく調理するか、食べる人に学んでもあり!と料理教室を計画中です。中原さんの味噌作りの報告にもあるような、農の会だから出来るものにしてほしいです。「菜根淡」^{かてん}「月天」の伊藤シェフと自然食品販売「一軒」の石井さんが料理指導をしてくれます。この企画に協力して頂ける方を募集しています。料理が得意な人はもちろんですが、苦手だからこそ、「こういうことを教えてほしい」と言える方、是非参加して下さい。

あしがら農の会

通信 第10号

2003. 2. 28

☆編集・発行：あしがら農の会

☆連絡先 (TEL&FAX)

笹村 出 0465-32-6733 または

加藤 憲一 0465-35-8848

<http://homepage2.nifty.com/asigaranounoka>



今年の通信は相原、佑子と海が担当します。よろしくお預けします。

[農作業便り ~畑から~]

♡ 春は名のみの...と曇りがちの寒い日が続きます。そんな中でも、野や山、そして畑の木や草や野菜は、しっかり春の訪れを感じて動き始めました。うちの畑でも、先週の収穫の時は「まだいいな」と思ったブロッコリーが、今日行くともう花咲く寸前、あわてて収穫しました。そして、ふと畑を見渡すと、(結局丸まらなかつた)白菜たちが、これまではいつくばって葉を広げていたのが、立ち上がり、つぼみをふくらませています。穫りのこした小松菜、ターシャイ、皆春にはトウ立ちして花を咲かせます。

これからの季節、そんないろいろな味の菜の花だけはお届け出来そうです。

♡ いつもこの季節には、畑をどんな野菜で彩ろうかと心が弾みます。「苗半作」の言葉があるように、この育苗で一年間の収穫が大きく左右される、農家にとっては大切な時期です。本来の種まき適期は、寒さに強い小松菜やにんじんでも3月に入ってから。夏野菜のナスやトマトは4月下旬頃です。でも、この寒さの中にも、作美さんがハウスで青菜を作ってくれていたり、温床や、ビニールトンネルを利用した育苗、種まきはすでに始まっています。時には、零下になるこの季節に、15~20と以上を必要とするナスやトマトの苗を育てるのは、大変気を使う作業です。百姓の腕の見せ所でもあります。ただ、少しでも早くお届けしたい、と思う反面、資材を多用し、あまり無理に旬を早めるのも...という気持ちもあり、なかなか慣行農法と同じだけのものは作れません。マルチ(黒ビニール)の代わりにモミガラ、堆肥を敷いたり、先人の知恵に学び、出来るだけ無理のない方法で、栽培の幅を広げていきたいものです。

はじめまして。大井町の「そらや」(作美)です。「そらや」は、勝手に付けた屋号です。すでに収穫祭などでお会いしている方もいらっしゃると思いますが、この通信では、今日がデビューということになります。

そんなわけで、自己紹介から始めます。一昨年の9月まで、夫婦とも東京で働いておりました。10月から、1年間、茨城県で、農業の研修をして、就農地を探していた時、たまたま、この「あしがら農の会」に出会うことができました。本当に偶然の成り行きでこの地にやって来たのですが、暮らし始めて3ヶ月余り、とてもここ暮らしが気に入っています。山と川と海に囲まれた自然豊かな足柄平野で富士山を眺めながら自然と向き合う仕事をする毎日は、東京での満員電車で揺られる毎日とは大違いです。そして、野菜の出荷メンバーの方々を始め、農の会の皆さんにご親切にして頂き、少しずつ野菜を作り始めることができ、百姓の道を歩き始める事ができました。皆さんにお届けできる野菜はまだ少ししかありませんが、おいしい野菜をお届けできるよう頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞ、宜しくお願いいたします。

加藤明・作美尚子



「黎山荘」だより 山下 黎文 H15.2.21

昨年の十二月九日に二年振りに雪が積もりました。朝起きて外を見ると一面真っ白な雪に覆われて、突然の雪にビックリ、嬉しくなり小躍りして喜んでしまいました。

私は小さい頃青森に住んでいたので少々積もったところで雪に驚くことはないのですが、この雪景色の美事なには参ってしまうのです。入り口までの道には枝という枝に雪をまとっていただける桜、紅葉、ウツギなどがトンネルを作り、畑は一面の雪野原となり、鶏小屋は白亜の宮殿となり、眼前の山々は日の光を受け銀色の砂を撒いたようにきらきらと輝いており自然がこんなに美しいのかと感動するばかりです。こんな日は農作業は停止です。山道を降りることもできず雪簞りとなりますので窓から外を見たり、様々に変化する富士の姿を何度となく見に行ったりと、すっかり雪の世界に嵌ってしまいます。

雪が溶け暖かい陽射しが続くお正月には落のとうが顔を出しました。去年は2月頃に見つけたものですから今年は早いのでしょうか。

去年はミカンが豊作で遊びにきた子供達やお客さんにもミカン狩りをしてもらい随分持って帰っていただいたのですが採りきれず年末になって収穫に大慌てとなりました。葉もの野菜はこの雪と霜ですっかり凋んでしまいました。山はやっぱり寒いのですね。この冬の間は春からの作業準備に入ります。



みみ足柄 千田

● 去年の10月に南足柄の千津島に引越しをしました。水がきれいな所で、田んぼがたくさんあります。近くの福沢公園では夏にボタルが見られます。自分たちが借りている田畑がすぐ近くなので、自転車で行くことが多くなりました。

今年は春の訪れが早いのかもかもしれません。きのう、春野菜の種を買ってきました。ポツポツ種まきが始まります。

● 引越しのときに、以前の畑に物置小屋を建てたときのことを思い出し、おもしろいと思ったことがあります。…傾斜地だったので、太目の雑木を切り倒し枝をはらって5~6本組み合わせで土留めにしていました。気ままな形をした雑木ですが、向きを変えたり少しずらしたり回してみたりすることで、しっかりとガタつかずにを組み合わせることができました。このほうが、製材した角材を使うよりいろんな力に対して強いだろうなと思ったり、一本だけ角材が入っていたらしっかりとつかないだろうなと思ったりしました。

地域の人たちが、同じ目線の高さでともに暮らしている感じがいいなと思っています。(2003.2)

前回の通信は、結婚の報告で飄蕩化した、相原です。今、農の会をはじめ、多くの方々のご協力の下、ついに念願の豚舎建設に取り掛かっております。皆さんにお届けする野菜は、主に佑子が面倒を見てます。海は、バイトと料理が担当で、皆さん同様、季節の限られたお野菜と格闘しております。実際は、有機農家の食卓は、売り物にならない野菜のオンパレードで、間引き菜から、割れたもの、凍みた物、花の咲いたもの、小さすぎ、大きすぎ、余り物、そんなものばかりです。大きくなってしまったブロッコリー、五体満足なキャベツなど、殆どお目にかかれません。毎日畑で収穫する余裕もないので、主には、火曜と金曜、皆さんに届けた野菜のハネがどときます。まあ週2回来るのは、皆さんより贅沢していることにはなりますが。火曜と金曜には、さてこやつらを、どうしてやろうと考えます。結果、今のところ捨てる野菜は、夏場のナスキュウリくらいでしょうか、これも潰けてしまえば良いのでしょうか、なかなかねえ…。でも大体、味には満足しています。そして沢山食べています。お米は月に20kg、日に5.5合は食べちゃいますが、野菜も馬か鹿並みに食べちゃいます。二人揃えば豚要らず、です。料理人としては、注文をつける野菜も多いのですが、作る場所を見ているので、まあ有り難く、いただいております。元々海の方は、豚だけ飼って、野菜は、余裕が出来たら、せめて自給分くらいは、と野菜作りにはかなり消極的でした。なんたって野菜は、ナカナカ割に合わない商売なもので…。でも佑子が、野菜は絶対作ると言い張って、海も、野菜も作ったほうが健全だということは思っていましたんで、昨年からは作っているわけです。

一サイクル関わってみて、今、生活の中に野菜があるのは豊かなことだ、と海も感じております。今年は、生計の中にも野菜を、というのが佑子の目標だそうです。そんな訳で、本格的に売る前に、一つアンケートをとというのが、今回相原家がアンケートを提案した流れですので、ぜひ、包み隠さず、正直に、厳しくよろしく願います。

追伸、上にも書きましたが、現在豚舎を建築中です。三月中には栃木より、子豚が4匹来ちゃいます。野菜もバイトも並行してあるので、客の手も借りたいほど忙しい状態です。溶接仕事から梅の木の選定屑の焚き火まで、仕事は何でもあります。満開の梅の花見がてら、お茶菓子持参でお出でくださる方には、佑子が適切な仕事を用意してお待ちしております。 相原 海

詳しくは080-3002-8585 相原まで

2003.2.28 日記
PP 皆様、お元気ですか? PP+P
加藤 憲一 です。

- この冬は、例年によくしつかり寒い冬でした。冬期間 畑で栽培する野菜たちの育ちに持ちこたえられず、長い凍結期となり、ご迷惑をおかけします。
- 純粋な露地栽培では、冬の間としては生鮮野菜の途切れる時期が長いです。昔の人はどうしていたのかと思えます。まっ、芋類の栽培や、大根や人参も野菜の漬物で冬の間は我慢して、本格的な春まで待つという感じ、勿論、早春の栗や野苺を採りながら...
- 私自身、地域の活性化に貢献した「おき後」としての仕事を多く取り(ほつてアタラク、本ビク、政経研、インキュベーション施設)、農に携わっている時間や否々よく減っております。その替わり、あしがら農の会を訪ねて来る新しい仲間、その目減り分をカバーしてくるお力になっていきます。私の畑は、今年も新築した装した作美さんご夫妻の共同作業をしていくことにしています。有り難いことです。
- 開成町の連携が始まる、新しい仲間が増える、会の運営も分担が進む...これ、あしがら農の会も榮えます。 山下 黎文

これから出る野菜

千田さんの畑では葉玉ねぎが穫れ始めました。これは前年の玉ねぎが秋に芽を出したものをもう一度畑に植えて越冬させます。ものない時期に重宝します。

もうお手元に届きましたか? 「そらや」さんのやわらかな青菜。もう少し先にはサニーレタス等もお届け出来そうです。

プロッコリとミニミニキャベツは相原です。これもそろそろしゅ立ちして終わりにいたします。

初物は山下さんでした、菜の花。春の畑はこれに尽きます。

中野さんのネギ、水菜。霜にもよく耐えまた「まだ」お届け出来そうです。冬野菜が「しゅ立ち」を始め、春野菜まで今一歩。3月4月は最も品薄になりますが、よろしくお付き合い下さい。

今年はいんじんもよく出来ました。しゅ立ちして3月半ばは「七夏まで」出せそうです。



[報告]

◆3月14日(金)定例会では、野菜の生産者と田んぼの参加者を中心に、年間スケジュール等が話し合われました。また前回に続いて、会計係や、機械の管理係、お祭り担当など役割が分担されました。運営にかかわる人たちが増え、ますます活動に広がりが出てきそうです。

会の運営費については、これまで通り行事ごとに実費を含む参加費を集め、その余剰分で調整していくことになりました。農の会では、野菜の宅配も田んぼの会も、「農の会会費」という形のお金は集めていません。会員・非会員をきっちり分けてしまうのではなく、誰でもが参加できる集まりでありたいと思います。

それにしても、今の世の中何かとお金がかかります。この通信のコピー代も毎月となると結構苦しいかも...と困っていたところ、野菜の会員さんの中から、印刷機を使わせて下さる方が現れました。ありがとうございました。



持つべきものは、お金より友人ですね。

◆アンケートにご協力ありがとうございます。3月24日現在、16通回収です。配布数は48通...う〜ん、まだまだかな?いつでも受け付けますので、まだ出していない方はよろしくお願いします。なお、アンケート用紙は、裏にも質問があります。気が付かなかった方ごめんなさい。

◆今回は、卵について多かった質問に、笹村さんに答えてもらいました。

「親子田んぼ」からのお便り H15.3.18

私達の田んぼは去年まで4年間お世話になった桑原から、今年が開成町の金井島に移ってきました。私達の田んぼはその呼び名のように親子総員が田んぼに出るのです。七家族28人。還暦を迎える人から1歳の赤ちゃんまで3世代同居の田舎仲間です。農作業は出来るだけ自然農に近いようにと無農薬で苗作りや田植草取り、天日干しと手作りにこだわっています。子供達は3年目になると実手にぎわよくスピーディに苗植えができるようになり大人もビックリするほどです。中には農業学校へ進学したいと早々と自分の進路に夢を膨らませている子供もおります。ところで皆さんは田んぼでは泳げるのをご存知でしょうか。苗代から苗を取ってしまった後は子供達にとって格好のプールとなってしまうのです。1人が始めるとさあ大変我もわれも皆泳ぎ始めるのです。もちろん洋服は着たまま。お母さん達はあきれたり、諦めと嬉しさが溶け合った絶妙な菩薩顔となるのであります。田植の終わった後のさなぶりでは昼の疲れも忘れわいわい、がやがやと勧酒談話が繰り出されます。子供達がびしょ濡れ、泥だらけとなり、いもりを捕まえ、堰を壊し叱られながら新しい自分を発見していくのを、お母さん達は頼もしく見守り、ひよっとすると一番嬉しいのはお母さん達かもしれません。金井島田んぼグループには私達の他に、日本にここだけの女性4人の田んぼがあります。それと今年から農業経営を始めたそらや田んぼ、そして山北の人を中心とする山北田んぼがあります。金井島はこの四グループがそれぞれ得意わざを発揮してお互いのために役立っていかうという自立連帯の仲間の集まりです。昔ながらの田んぼ作業を新しい形でやってみたく興味をお持ちの方はどうぞ一度遊びに来て下さい。又お仲間にも入って下さい。

山下 黎文

☆卵の品質のお尋ねについて

1、血の入った卵は安全か。

卵に入る血のような赤いものを、肉斑とか血斑と言います。これは全く無害です。赤卵鶏には多いのですが、私のところのように自家繁殖すると15%ぐらいに入るとされています。生食は全ての点で完璧な場合のみ行うべきものですから、赤いモノに限らず、気になる点があれば、避ける方がいいでしょう。その他、卵の黄身の脇にある白いひも状のものは、黄身を卵の中央につるしてあったものです。これも食べて大丈夫です。

2、黄身の色が白っぽいのは何故でしょう。

一言で言って安全な地場産飼料の証です。一般に輸入とうもろこしや添加物を使って黄色の色を、濃く出します。あいらんどでは緑飼だけで、黄色に成ります。これは皆さん不可能だ、言うくらい大変なことです。どうしても端境期には白くなりがちですが、私の働きの表れと考えて叱咤激励ください。

あしがら農の会

通信 第11号

2003. 3. 28

☆編集・発行：あしがら農の会

☆連絡先 (TEL&FAX)

笹村 出 0465-32-6733 または
加藤 憲一 0465-35-8848

<http://homepage2.nifty.com/asigaranounoka>

⇒通信についてのご意見・ご感想はこちら

相原 佑子 0465-73-2981

08030028585@jp-t.ne.jp

あしがら農の会 2003 スケジュール

- 1月10日(金) 新年会
- 19日(日) **雑作!** 曾我みのり館で
- 26日(日) **味噌作!**
- 29日(日) 苗土作り研修会
- 2月14日(金) 定例会
半ばまで 田んぼとお茶畑に笹節ぼかしを散布
末頃より **野菜宅配についてのアンケート実施**
- 3月14日(金) 定例会
- 4月6日(日) 9:00~田んぼの会 **種まき** 金井島
- 13日(日) トマトの接木苗講習会
- 5月3日前後 お茶の会 **お茶摘み**
- 半ばより 田んぼの会 **田植え**
- 6月 米ぬか除草研究会
- 8月 田んぼの会 **田んぼ見学会**
- 9月 楽市楽座参加 小田原城公園
- 10月 田んぼの会 **稲刈**
- 12月 稲穂祭

地域の催し情報

1月27・28・31日

小田原15校でめだか米の学校給食実施。

「酒匂川水系のめだかと生息地を守る会」の運動により、小田原めだかの生息地、桑原地域のお米を、地元の子供たちが学校給食で食べることが実現しました。

4月5日(土) 9:00~

小田原青年会議所(JC)の作る「田んぼの恵みの会」が桑原でお花見をします。

農の会の元桑原田んぼのメンバーが、野草料理を手伝います。

4月5・6日

小田原駅舎で、「なりわい市場」開催。

加藤さん後述

毎月1日は小田原駅前の「和菓子菜の花」さんの「朝茶会」。農の会も店頭で野菜を並べます。

★定例会は、毎月第2金曜日の夜7:30からです。

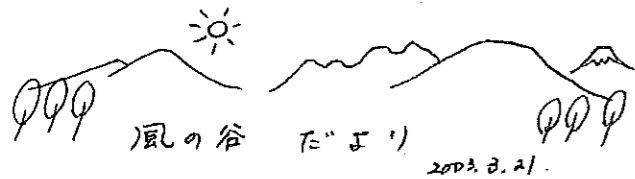
4月11日、5月9日、6月13日、7月11日、8月8日、

9月12日、10月10日、11月14日、12月12日の予定です。

★定例会を含め、すべての行事に誰でも参加できます。

★料理教室等々、まだまだ企画募集中です。

11/23/03 11/11



- 今月から、私 加藤 啓一 の J-T-15、表紙の通り「風の谷 だより」のタイトルでお届けします。
- 農場の様子など、私のお孫娘のいる場所、地域のことなど、皆さんにお伝えしたいです。
- 農場では、例年より早く、今年は寒さが長引いており、お孫娘もいる状態です。
- 我が家の食卓は、2月、菜の花ばかりです。でも、不思議と飽きないもの。7月、白菜・ブロッコリー・小松菜・油菜と、菜の花と云って、何種類もあるのです。勿論、味は全然違うので、楽しくあります。
- 農場の作業は、作業員と協働で進んでいます。私や1人でやっていた時より、教員さん（とてま）に手伝って、有り難いことです。
- 4/5・6に、近々取り壊しされる小田原駅舎の屋根の下で、「小田原 だより」市場を開店します。農の会も出陣か、小田原の誇る地場産の匠たちによる実演も月五で、ダウンニュースの取材にも注目です。

香ばしくておいしい『ヌカクッキー』

地主さんからいただいた精米機から出てくるヌカは、粒が少しあらく、とてもおいしそう。ぬか漬けの床や鶏のエサにしていますが、毎月かなりたまりますので、無農薬ヌカのクッキーを焼いてみようと思いました。菓子作りが得意な姪に簡単に出来る分量を教えてくださいました。オーブンを温めている間に生地が仕込めて、あとは焼く時間だけ見ればいいクッキーです。

1. マーガリンまたはバターを150gやわらかく練る。
2. ①に砂糖100g・玉子3個を加え、まぜる。
3. ②にヌカ180gと小麦粉40g(ふるって)入れサクッとまぜる。(私はゴマも入れました。)
4. あらかじめ温めておいたオーブンで175℃・15分焼く。

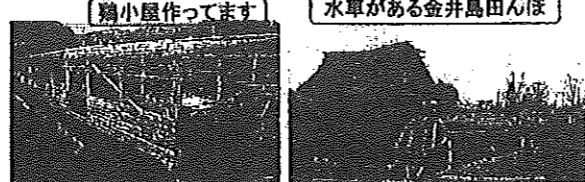
家事の合間に出来ました。

焼きたてのクッキーは、香ばしくサクツとして、「満足」でした。

千津島 千田

「黎山荘」だより 山下 黎文 H15.3.18

今年は雪も多く寒いのでしょうか、白菜、キャベツ(津軽では玉菜と絶妙な呼び方をします)が旨く結球せず葉っぱが弱く広がっています。今年の冬は鶏小屋を建てあげ、耕耘機の移動用道を作り、煤炭缶を移動して、農機具の置場を作って、薪置き小屋作りもやろうと、思いは一杯あったのですが昨冬と同じくあつという間に冬は過ぎもう春となってしまいました。こんな有様ではいつになったら冬の食料対策に手を着けられるのだろうかと気落ちもするのですが、フキノトウの花が咲きアシタバが葉を広げてくると刺激の強い春の香りに心も体も浮きうきしてくるから不思議です。今年から田んぼの場所が小田原から開成町の金井島に移りました。この水は富士山系の伏流水で美味しい米ができる評判のところです。広さは約六反半・六千五百㎡です。この田んぼの仲間が「親子田んぼ」七家族二九名のグループ、女性のみ四名の「女性の田んぼ」専業農家・加藤さんの「そらや田んぼ」そして「山北グループ」です。年代は一歳から十代、二〇代...五〇代まで勢ぞろい。それぞれのグループが独特の持ち味を発揮して他のグループと協力しながら楽しい農作業の場ができるだろうと楽しみにしています。先日、地主さんのご指導で耕耘機の操作練習も兼ねて苗代の第一回耕耘を行いました。三月中には苗床作り、種まきの用意など済ませ、いよいよ四月からは本格的に稲作り作業が始まります。



あいらんど通信 28

養鶏場では梅が下曾我より10日遅れですが、3月10日になって咲き始めました。この調子だと、桜も4月に入るでしょうし、お茶摘みも去年のように4月中と言うことはないでしょう。

今は、ヒヨコの孵化の真っ盛りです。孵化の前にひよこの育つ小屋の床を作ることが大切です。堆肥を作るように、何度も水を加えて熱を出し、切り返します。この熱が悪い菌を殺し、よい菌を増殖させます。ひよこが孵化するとこの熱が、ヒヨコの保温の役目も果たします。あいらんどでは、3種類のひよこを育てます。笹鶏の白系、赤系そしてその交雑種。白系も赤系も近交が進んで、産卵も悪いし大変育てにくくなっています。しかしその交雑したものは、強健な実用鶏として利用できます。育種を続けることは、大変なことですが続けて行きたいと考えています。

11日は茨城大学の畜産課の教授が見学に見えました。又、18日からは岩手県の畜産試験場から研修に来ます。少しずつですが、いろいろのことが変わり始めてきているようです。

3月14日

世 不 出

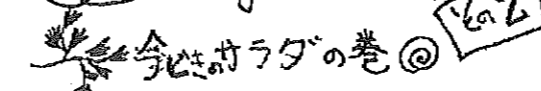
「そらや」の百姓日記 2003.3.14

3月も半ばとなり、春の気配は半分色濃くなってきましたが、やはり今年の寒さは例年に無く厳しかったのではないのでしょうか？昨年の冬は茨城県の内原町というところに居たのですが、その寒さは厳しくて、正直言って、こちらはずっと暖かいことを期待していたのですが、ちょっと期待を裏切られた感じです。

ところで、今日は「そらや」の餌を奮きたいと思えます。「そらや」の「そら」は我が家の犬の名前です。昨年5月のある日、農業研修をしていた茨城県の住んでいた家の庭で作業をしていたところ、ふと足元を見ると、かわいい顔の子犬がちよこんと座っていたのです。どこから紛れ込んできたのか、家の周りをうろろしていました。「どうしよう？」と2人で悩んだ結果、家族の一人になってもらうことにしました。ちよと、「そら」が迷い込んできた日に、その春初めて「そら豆」を収穫したので、「そら豆」の「そら」と名づけました。今年も、そらやの畑では、そら豆が厳しい寒さを耐えて、春を待っています。5月に皆さんにそら豆をお届けできればうれしいのですが。

加藤明・作美尚子

「一帆」のVoge. Recipe



レタスや、きゅうりのサラダは欲しくないけど、今出てる水菜・ホレン草・春菊等を生で食べてしまおう。かがあります。ドレッシングは、バルサミコと生しょう油を1:3くらいにしたものと、オリーブ油や、生優いのゴマ油で、オリーブオイル、ワインおろしや、すりごまをたっぷりかけても、ヒジキを戻して塩ゆでにしたものや、ゆでたレタスや蒸しニンジンなどをのせれば、ホッペームたっぷりです。グラムのメインに！

※ホレン草は、生のほうが酸味が少ないからいい

2003.3.24

遠く離れた国で、戦争が始まった。「大量破壊兵器を使う可能性がある」という不確かな理由で曲がりなりに主権を奪い取らねば、米英は攻撃を始めた。

その遠く離れた国から、私たちが毎日大量に消費(浪費)している石油は来ている。また、米英はその石油をどんどん使って大規模集約的な機械化農業を行い安価な農産物を大量に日本に売り込んでいる。

人の命を奪うテロは許されたい。しかし、この米英主導の進歩経済のグローバル化は、資源を浪費し、各国の自給的・自立的農業を、それに伴う暮らしや食の文化を破壊しつつある。富はごく少数の人に集中し、生活基盤を失った多くの人々は、ますます貧困な状態に追い詰められていく。この流れを変えることなしに、本邦の平和はあり得ない、と思ふ。

今、この戦争に反対の意思表示をしていくことと同時に、次代へつなげる自給自給農のあり方を模索してゆきたい。

相原佑子



早くこれ。三月中に仔豚が...といいつつまだ豚小屋建築中です。引き続きお平伝い募集!!

畑だより
これから出る作物

寒い内に早まきした葉ものが少しづつ出てきます。5月まで、もう少しはこんな感じが続きます。柔かい春の葉ものは、一帆さんの提案のように食べてみるのはいかがでしょうか。

「一帆」南尾柄市の石井美帆さんの経営する予約配達専門の自然食品店。農の会の野菜も扱ってくれています。石井さんには今年、料理教室を開いてもらいます。

★編集・発行 あしがら農の会
★連絡先 (Tel&Fax)
笹村 出 0465-32-6733 または
加藤 憲一 0465-35-8848
http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

☆通信についてのお問い合わせは
相原 佑子 0465-73-2981

あしがら農の会

あしがら農の会 坊所お茶自給の会参加者募集のお知らせ

今年もお茶摘みの季節がやってきました。今年本格的に寒い冬で、春も桜も少し遅れました。そのため日時の決定が難しく、暫定的に**5月3日9時**に決定しました。

但し、茶葉の状況で5月7日(水)と10日(土)に変更の場合もあります。

一家族生葉で6キロ手摘みし、お茶で1.2キロ、毎月100gぐらい自家製のお茶を飲みたいものです。今年グループ単位で6キロになるように、グループごとの申し込みにします。自信があれば1人で6キロでもかまいません。

千田さんが隣のお茶畑でお茶の生産も始めました。希望者の申込みを受け付けます。

- * お茶摘みの場所もグループごとに畝を決めたいと思います。
- * 駐車スペースが少ないので、工事中の広域農道にうまく駐車してください。
- * 費用は一グループ6キロごとに3000円(お茶までの費用)何回でも可。
- * 郵送を希望する方は着払いのヤマト運輸の伝票に記入して持参ください。
- * 配る手間は在りませんので、笹村自宅まで5日速やかに取りにきて下さい。

3個のコンテナを渡します。**2キロ強**ずつ入れてください。計量し日蔭に置きます。

参加希望者は笹村まで事前に連絡ください。 笹村 出

小田原市久野3545 TELFAX 0465-32-6733

メールアドレス sasamura.ailand@nifty.com

【畑便り】

●雨の多い春ですね。菜種梅雨という言葉をご存知ですか？春先のこの温かく柔らかい雨が、小さな種の芽生えを助けます。百姓の仕事は、お天気に合わせ、耕し、(あるいは不耕起で)整えた畑の上に、種をまくこと。雨の間は、耕すことや、植えることは、一休みです。そうして、雨上がりの畑に立ち、きらきら光る小さな若芽を見つけるたび、作物を育てるのは、人じゃなく、自然の力なんだな、と改めて思います。

●このところの陽気に、メンバーそれぞれの畑でもようやく、草も作物も生き生き伸び始めました。何度も何度も、霜に凍えながら冬を越したソラマメ、エンドウも、赤や白のかわいらしい花を一斉に咲かせています。路地ものの青菜も、ほうれん草や、小松菜、サニーレタスなどが目に見えて大きくなってきました。あわせて、虫の活動も活発に！畑でひらひら遊ぶモンシロチョウの姿に、嬉しいやら、ちょっと困った気分です。かえるや、小動物も出てきました。こうした天敵の活躍に期待します。宅配をお休みさせて頂いている皆様、もう少しお待ちくださいね。

●次のページは、生産者のお便りと田んぼの報告です。裏面は、今年のお茶摘みのご案内です。人も、草木も、生き物も、むずむず動き出したくなる季節です。畑に、田んぼに、お茶園に、そして鶏舎と豚舎(!)にも、お気軽にいらしてください！

【報告】

●アンケートにご協力、ありがとうございました。たくさんの貴重なご意見、ご感想、そして農の会の活動への理解と共感に、嬉しく読ませていただきました。もっと厳しいことを言われるのでは、と思っていたところ、温かい励ましや感謝の言葉に、かえって身が引き締まる思いです。アンケートの結果は、次号より紹介していきます。ご質問、ご提案についてもこれから、この通信や実際の活動の中で、応えていきたいと思ひます。

あしがら農の会では、**地域** **旬** **自給** **と** **いのち** **を** **まもる** **こと** **も** **や** **っ** **て** **ま** **す**

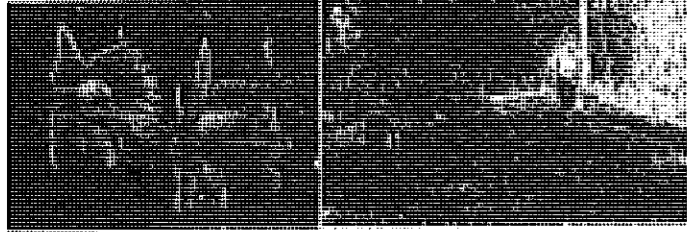
① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。

- 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人を下りてはたなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ている。
- 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ、畑をいくつか数ヶ所と、多くの仲間と共に耕しています。
- 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろん、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。

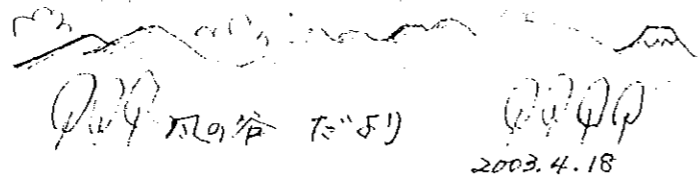
② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。

- メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できなかったものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬・無化学肥料)
- 週に1回、その日の朝に収穫した野菜等を5~10品を、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
- ご希望の方は、ご連絡下さい。

山も4月の半ばには桜も終わり、桃の花が散り始めると旧暦の桃の節句が過ぎていくのを感じます。今は、山吹の黄色い花がまっ盛りでまだ目覚めない回りの草木を圧倒しています。昨年、養鶏場拡張のため心ならずも切り倒した山梨の木のそばの土から細い枝が1本伸びてきて、なんと花を咲かせてくれました。この命の強さに驚きと共に、よくぞ生きていたと嬉しくなりました。そして、らっぱ水仙が開き、シヤガの花が咲き、みずきの横木に蜂の舞が吹き出してようやく農の春の到来です。
(つづき「水信」)



ウグイスの声を聞きながら2回目の耕転を行いました。今年は、今まで旨く出来なかった玉ねぎ、法蓮草、すいかに再挑戦してみます。大きな課題は冬場の食料としての野菜をどのように確保するか、保存・加工も含め取り組んでいこうと思っています。さらに、トマトの接木を教わり有機栽培で美味しい大玉のトマト作りしたい大きな期待をしています。田んぼも貸してくれる方が表れ念願の山北町でやれるようになりました。また山北直販加工組合にも加入し、一層の山北町への浸透が深まります。



- 4月に入って、急に暑い日は月々多くなり、こちらの気もせわしなく感じて来ている。田んぼの準備、畑の仕度と、このころ6月にかけては一年の中で一番忙しい。一番心の躍る季節です。
- 今年ウチの米作りは、実質的には「そらや」と共同で、というか「そらや」とかやっていく。私は、朝の12時間稼取りで、あとはお任せです。有難いことに、
- 4月3~6日に、小田原駅舎で「ほりゆい市場」と開かれました。小田原の有名な名産品や、地場産品を集めました。老練な木工職人の姿に、私も大いに感銘を受けました。「我」というものが、溢れているように思いました。お土産を買って、多分お返しはして頂いています。
- ウチの田んぼの一畝で、子豚たち(CUCA)が米作りをしていて、田植えに先行して、能く大鼓奏者の大谷正之助さんや、阿茶もやってくださることに決まりました。早くお返しです。 加藤 泰一

あいらんど通信 29

養鶏場に立つと、相模湾が光っています。つい先日まで真っ青な染まるような海だったのが、何時のことかと、不思議な気持ちに成ります。こうした中で、日々暮らして行ける幸せを深く感謝します。それは卵を買って下さる方が居るからできる事です。食べてくださる方の変わりに、たまたま私が鶏を好きなので、飼わせてもらっている。その思いです。誰もが2、3羽鶏を飼うような暮らしをしてもらいたいと考えます。卵は一個55円で販売しています。この価格は卵の品質として私の許せるぎりぎりのものです。もし230円なら理想の卵を生産できると思います。55円以下では私としては納得できない物になってしまいます。しかし、これは私の能力の問題でもあって、群馬の大塚さんは、私から見ると100円の卵と言えるのですが、40円で販売していました。高崎の人は幸運です。私としては、継続して行ける卵を誠意を尽くし作ってゆくしかないと、覚悟しています。その意味でもどんな具合に飼っているか、見に来てください。 4月18日 逆利出

「ビィー、ビィー」昨夜の小雨も上がり、ひんやりと落ち着いた荻野の村に、永年途絶えていた仔豚の音が響きました。佑子に抱かれた豚たちは、一頭ずつ、海が豚房の柵越しにかけたコンパネの上を滑り落ちていきました。持ち上げられるのは大嫌いな豚たちも、地に足がついてしまえば、もう食欲と若い好奇心の塊です。栃木から数百キロ運ばれて、私たちの苦心の豚舎に入った豚たちは、厚く敷かれたチップを鼻でいじりながら、もう平常に戻ったようでした。白3匹に黒1匹、これからうちの豚です。昨年からだけでも、周囲の好意に支えられて、十指に余る方々からの並々ならぬ善意の支援を受けつづけ、とうとう豚が来ました。これからが問題ではありますが、僕らの執念と、地域の底力が、消えようとしていた一つの生業を生み出そうとしています。4頭の豚たちがその証拠なんだと思います。この場を借りて、関わって下さった全ての方々に、二人から感謝と幸せを伝えさせていただきます。 相原 海・佑子

新茶はいかがですか

お申し込み
下さい!



坊所の南斜面で栽培したお茶です。このお茶で県知事賞を受賞された湯川さんからお借りした茶畑です。昨秋より丁寧なご指導を受けました。安全・安心な お茶です。

100g 900円 です。

今年は春先の低温のため収穫が遅れそうです。製茶できしだい、5月中旬ころお届けします。

耕作舎(千田) あしがら農の会

TEL/FAX 73-5881

田んぼ便り

4/6(日)金井島で共同の苗床づくりと種まきがありました。ふだん足柄平野のあちこちでグループで田んぼを作るメンバーが一堂(田)に会し、にぎやかな作業風景となりました。この後は、田植えまで交代で水管理です。毎年このたびは、芽が出るまでは落ち着かないものですが、このところの暖かさにようやく出揃いました。数種の赤米・黒米に、モク米、ウルチ米。手作りの苗床は手まきも畝の高さも色々です。一味違った農の会の田んぼが、金井島の農の風景をどのよりに築いてゆくのか、これからが楽しみです。右の文章はその中でも個性的な田んぼを作る「女性の田んぼ」の福永さんからです。

女性の田んぼの耕さないお米づくり

ジョセフに聞いて、助成も思い浮かべた方もおありかと思いつくが、正しくは女性、女ばかりでやっている田んぼが女性の田んぼです。そらやさんや親子田んぼさんといっしょに今年から開成町金井島にお世話になります。農の会生産者、千田さんの千田農法とも言うべきやり方で耕さない米づくりを始めて3年目になります。耕さない田んぼの中に入った時ほど足をとられることがなく動きやすいのが特徴です。そのかわり、田植えの時は棒で穴を開けることが、必要になってきます。稲には、圃間は圃間は苛酷な条件です。そのため初期の成長に時間がかかります。けれど、スルスを後でこぼして稲は野性的になり、かわってしかりした株になるらしいのです。実際に、昨年、大型台風21号が吹き荒れた日の翌朝、女性の田んぼの稲は見事にすくすくと立っていて、皆を大いに感動させてくれました。このように耕さない田んぼ、ただの圃間にはありません。不思議な力を沢山持っている。微生物のぼたつきに目も向けることの大切さも教えてくれます。興味を持たれた方、いっしょに、一味違うお米づくりをやってみませんか?

★編集・発行 あしがら農の会
★連絡先 (Tel&Fax)
笹村 出 0465-32-6733 または
加藤 憲一 0465-35-8848
http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

☆通信についてのお問い合わせは
相原 佑子 0465-73-2981

あしがら農の会

【畑便り】

●春野菜がぐんと大きくなり、収穫期に入りました。また、夏野菜のトマト、ナス、キュウリ等々の苗が土に下ろされ、畑はますますにぎやかです。端境期の間お休みさせていただいた皆さんにも、5月中旬より配達再開となりました。玉子と一緒に野菜をお届けしていた方々も含め、長い端境期にお付き合い頂き、ありがとうございました。初春のだんだん硬くなる菜っばやバラエティ豊かな菜の花に、そしてやっと訪れた春のみずみずしい路地野菜に、足柄平野の四季を感じて頂けたら幸いです。

●代表的な春野菜、絹さやとスナックエンドウはしばらく豊富にお届けできそうです。葉物も、小松菜、ほうれん草、かぶ、ラディッシュ、春菊などおなじみのものから、タアサイ(中国野菜)、ルッコラ(ハーブ野菜)といった珍しいものまで、色とりどりです。そらやさんが、こまめに種まきをすることで、品種と、収穫期の幅を広げてくれています。サニーレタス、リーフレタスに加えて球レタスも出てきました。火を通して食べるレシピを、次ページでご紹介します。早生のタマネギも出始めました。こちらは逆に、生のままでもお楽しみください。有機栽培のタマネギは、球こそ大きくなりませんが、味は格別です!

【お知らせ】

●アンケートの回答から、「葉物がすぐしなっとなる」「重なると使いきれない」という声が聞こえてきました。また、適当な品数が、農の会が考えてきた「10品まで」では多すぎると思う人が多いことも分かりました。これまでも、「何品までにして欲しい」という希望には個別に対応してきました。また、使えない野菜や、「家庭菜園で採れたの!」ということがあれば、その野菜は入れないようにもしています。お気軽に声をお掛けください。

●同時に「調理方法、保存方法を教えて欲しい」という希望も多くありました。農の会でも、「週に一度、畑にあるものがそのまま届く」宅配の野菜との上手な付き合い方をもっと伝えていこうと思います。6月には交流会も兼ねて、料理の会が開かれます。手作りの楽しい会になりそうです(裏面に案内)。そして、今回の通信では会の皆に知恵を借りて、これから出る野菜を中心に、保存法を別紙にまとめてみました。

のぼり始めのインディアン豆

～料理の会からのお知らせ～ ネー回料理の会開催決定!

いよいよ料理の会が動き始めました。
お料理を通して'食'と'農'への思いが
より深まっていくような、
そんな会にしていきたいです。
よろしくお願ひします!



第一回は...

石井菜帆さんによる『ベジタブルコース料理』です。

日時: 6月29日(日) 9:00~3:00 まで。

場所: 曾我みのり館

※ 実際には畑へ行って野菜たちを収穫して、
身で作って楽しく食べよう
生産者のお話も聞けるかも!?

詳しくは6月に出るチラシを見て下さい

報告者 作美尚子

地場旬自給

～あしがら農の会では、
ごんたよことをやっています～

地域、いのちをまもる

① 休耕田畑を引き受け、
米・野菜・茶などを生産。

- 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の戸数を下げてはばなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ている。
- 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ、畑を中々教へ所を、多くの仲間と共に耕しています。
- 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろん、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。

② 収穫した野菜を、
地域の皆さんにお届け。

- メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬無化学肥料)
- 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5~10品を、メンバーの直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
- ご希望の方はご連絡下さい。

坊所お茶自給の会、無事終了!

雲ひとつない晴天の下、5月3日、坊所の茶畑において、お茶摘みが行われました。

当日は9時前から、三々五々集まり始め、最終的に35グループ、130人位の方々が参加しました。普段農作業をしていない人達も、家族や友人達と和気あいあいと楽しみながら、一方、ノルマ(6kg)の達成のため、黙々と摘む人の姿もありました。

今年は気候の関係や、農業から脱皮しようとしている、茶の木の体力のせいで、昨年より葉の量が少なく、総量で生茶葉168.2kg、製茶は35kgとなりました。6kg摘めなかったグループもありました。生茶葉6kgは製茶にして約1.2kgになり、1ヶ月100gのお茶を飲むと、1年飲めるという量です。昔の農家では、生垣を茶の木にして、お茶を自給していたと聞いたことがあります。このお茶畑を維持し、個人では出来なくても、みんなでお茶の自給を続けていきたいものです。今年、参加できなかった皆さんも、来年は、是非、ご参加下さい。

青々として風にたなびいていた、小麦畑も少し、その色が明るい緑から、茶色がかった緑に変わってきました。昨年の11月に播いた小麦は6月に収穫を迎えます。最近では転作奨励作物として、小麦を栽培する農家も増えているようですが、こちらに来て、小麦畑を目にしたことはありません。そんなところで、小麦を作ったって、雀の餌になるだけだよ、と言われてきましたが、自給自足を目指すそらやとしては、小麦の栽培は外せません。日本でも米と並んで、小麦も大昔から栽培されて来ました。室町時代頃には今のようないももあつたそうです。1日3食米ばかりでなく、うどんやパンも食べたい。それが小麦を栽培する理由です。自分で作った手打ちうどんはなんとおいしいことか。パンは、粉と塩と水だけで、天然酵母を使って焼きます。そのうち醤油も作りたい。でも、昨年まで、小麦の立ち姿は知っていても、途中は抜けて粉になった姿しか知りませんでした。脱穀された小麦の粒を見たとき、「ああ、これが小麦色なのか」と初めて知りました。お恥ずかしい話ですが。

作美尚子

あいらんど通信 28

養鶏場では菜の花が種を結び、夏草の芽生えが始まっています。草の種というのは曲者で、種の油が不思議な匂いをつけることがあります。気付く匂いがありましたら教えてください。

雛たちもこの所の暖かさで、活発さを増し、大騒ぎです。孵卵器もフル稼働でひよこが生まれています。今年は笹鶏二系統を、交雑してヒヨコを採っているのです、ある意味真価を問われる年です。今の所、孵化率を見ると成功しているようです。有精卵の比率も、孵化用の種卵で90%ぐらいになっています。種鶏場でも良くて80%位だそうです。卵は飼料を鰹節に変えて、3ヶ月に成り安定したと思いますが、如何でしょうか。私の好みとしては味に引かかる所が減って、気に入っているのですが、どんなものでしょう。今はみかんのサイレージも食べさせ始めています。これは味には出ないのですが、敏感な方なら見分けるかもしれません、感じられる人がいたら教えてください。

「笹鶏肉、卵油」注文いただいたら配送します。
TEL 0465-32-6733 あいらんど

5月13日 笹村 出

お米についてのお尋ね・ご意見について

1. 一年中注文できますか…秋までご注文にお答えできるようにと低温倉庫に保管しています。おかげさまで売れ行きが好調で、在庫が大丈夫かチョッと気がかりです。今年の秋からは、作り手が増えるので在庫切れの心配はありません。
 2. 一回 2 キロ位で求めたい…なるべくご希望にお答えします。精米機の構造上一応5kgが最低量ですが、工夫しますのでお気軽に声をかけてください。
 3. 玄米に粉が混じっていることがあった…地主さんからいただいた機械に変えた昨秋ころは、慣れていないせいもありました。今はだいぶ改善されているのでは、と思っています。
- 二分・三分・五分・七分・八分つき米もご注文に応じていますので、どうぞご利用ください。胚芽米は精米圧の加え方が微妙で、今度お米屋さんから教えてもらうことになりました。 ●自分の好みですが、玄米に少しだけモチ玄米を入れると、しっとり炊きあがって冷めてもポロポロしないようです。 ●梅雨の時期をむかえますが、お米の保存袋に、たかの爪2本か、底に南天の生葉2枚を入れると虫がわかない、と聞いています。

千津島 千田正弘・富美子 (2003. 5)

先日、豚が熱を出しました。朝、エサをやるといつも真ん先に来る子が食べに来ません。うずくまり、しんどそうに目を閉けたりクネクネしています。熱を計ると40.2度。豚の平熱は38度ですから、これはけっこう重症です。出来れば親豚として残したい、と思っていた豚なので、迷いましたが、抗生物質の用意はありません。葛根湯(漢方かぜ薬。もちろんな人用)を飲ませ、畑かきんにくをとってまでやりました。すると食べるよ食べるよ。生じや辛いだろうに、と思うのですが、ボリボリかじって何だか急に元気になっていました。夕方のエサには、いつも通り他をおしのけていまおいよく食べる姿に一安心。

しんどくパワーにひっくりの一件でした。

おまけがあって、この日は豚たちも月夜に風邪をうつされたらしく半日寝こみました。季節の変わり目、肌寒い雨の続くこんな時は、豚も人も要注意のようです。皆さんもお気を付けて。

相原 佑子

レシピ紹介

レタス料理2品です。
海のお気に入り「たったひとつの野菜を
ごちそうに変える方法」(小石原宣子クラブ社)
からご紹介します。

レタス炒飯

【材料・4人分】

- レタス……………1/2個
- ご飯……………4杯
- 塩……………適量
- こしょう……………適量
- しょうゆ……………少々
- サラダ油……………大さじ2

【作り方】

- ①レタスは、ご飯粒と同じくらい大きさに細かく切り、ペーパータオルで水気をよくふき取ります。
- ②ご飯は炊きたてか、電子レンジで温めて熱くしたものを用意します。鍋にサラダ油を熱してご飯を炒めます。レタスを加え塩、こしょう、しょうゆで調味し、強火で手早く炒めます。

【材料・4人分】

- レタス……………1個
- 砂糖……………小さじ1
- 塩……………少々
- オイスターソース……………大さじ1
- しょうゆ……………大さじ1
- スープ……………1杯
- 片くり粉……………小さじ2
- サラダ油……………大さじ1

【作り方】

- ①レタスは適当な大きさに手でちぎり、水気をきります。
- ②鍋に油を熱し、レタスを軽く炒め、砂糖、塩、オイスターソース、しょうゆ、スープの順に加えてさっと炒めます。
- ③レタスを取り出して皿に盛ります。残った汁に、倍量の水で溶いた片くり粉を加えてとろみをつけ、たれにしてレタスにかけます。

オイスターソース炒め

そらやさんがカモミールを育てています。花を摘みお湯を注ぐと甘い優しい香りがします。



千田さんの新茶も大好評頂いています。まだ試していない方、ぜひご注文下さい。

田んぼ便り

田んぼに水が入り始めました。毎年の事ながら、田植えを終えるまでは、何となく落ち着かない季節です。

新しい農法に挑戦する人たちにとっては、なおさらでしょう。昨年の女性の田んぼは、地域の農家の人たちも驚く好結果となりました。となりでやっていた永塚田んぼ団が、今年は見よう見真似で不耕起に挑戦します。

荒起しや代かきの手間が省けて、トラクターを使わなくて済む上に、根張りが良くて倒れない、夢のような話です。

女性の田んぼの快進撃が今年も続けば、この省エネ農法は、金井島でも広がるでしょう。農の会全体で研究していきたい技術です。

5月の末より6月の半ばまで、週末を中心に、どこかしらで苗取り、代かき、田植えが行なわれる予定です。ぜひご参加ください。

相原 海

永塚田んぼ団

彫刻家、プロ主婦、建築家、設備屋、画家、陶芸家、お米屋、養豚家、家具職人、という何の脈絡もない自営業者の集団です。

共通点は、田んぼを丸ごと楽しみたいとの思いです。

昨年実績例、「案山子の人口密度日本一」(多分?) 5百坪に7人。クロにはなんと黒いひまわりの列が! 収穫量より美しさを優先してしまう、ダンディーな人達です。専業の方すみません。本気で遊んでいます。今年我が田んぼは、有色米の実験田になります。黒米3種「おくのむらさき」「朝紫」「昨年の食味は良い品種」それと黒穂稻「岐阜の人からもらいました、真っ黒です」

赤米は「ペニコマン」「神丹種(かんにほ)」これは、『穂の出た時の美しさは他の稲の比では無い。』と言うくらい美しい赤米だそうです。うるちは「きぬひかり」です。

緑のジュータンを背景にした赤と黒の穂と花、対比は完璧です。回りの農家の熱い視線が痛いようです! …ドースル? 水口には、菖蒲、あやめ、パピルス、などを植えたミニビオトープも作ってしまいました。

援農は黒服で!

安藤 和夫

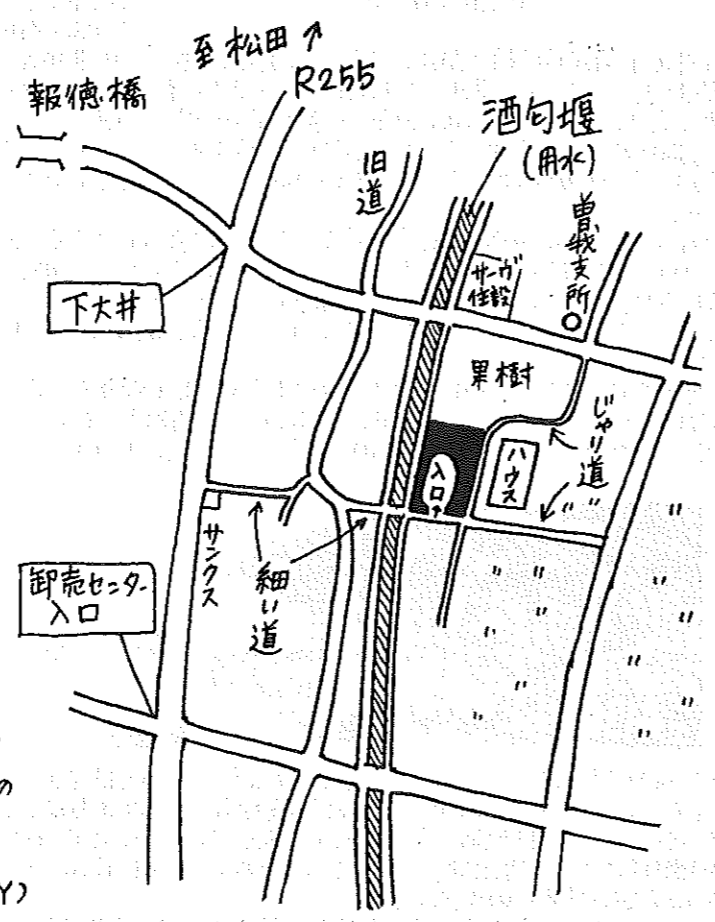
★編集・発行 あしがら農の会
★連絡先 (Tel&Fax)
笹村 出 0465-32-6733 または
加藤 憲一 0465-35-8848
http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

☆通信についてのお問い合わせは
相原 佑子 0465-73-2981

集荷場に来てみませんか!

アンケートの中で、「自家用のすだちがたくさん穫れた時など、出荷してみたい」という声がありました。野菜の集荷は毎週(火)の日と(金)の日、朝8時より、10時頃まで、上曽我の加藤さんの畑で行われています。いつも、千田さん、笹村さん、そりやさん、加藤さん、山下さん、相原などがそれぞれ野菜、玉子もちや、皆で宅配先に分けてくれます。いつものメンバー以外の人たちも、よく出来たものや皆の畑にないものをその時に持って来てくれます。やさい作り・米作りについて情報交換の行われる場でもあります。「すだちとれたよ!」という時も、ぜひこちらに顔を出してみてください。その他、とれたて野菜の余りもの・ハネものが手に入ることもありますよ!

🍷 たれでもどろそお気軽に来てみて下さい。(Y)



あしがら農の会

野菜の保存方法 ~夏野菜の巻~

- 基本①畑に植わっているときの形で保存。大根、葱なら立てて、というように。
*寝かすと、立とうとする力をよけいに使うそうです。
②土つき野菜は洗わないほうが持ちがいい。ただし水気は取って。
③葉付き根菜は葉と根は切り離して別に保存。
④菜っぱがしなっとしたときは水にいける、または調理前に水にさらす。

- キュウリ・ナス・ピーマン・ズッキーニ ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。
- トマト ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら)丸ごと冷凍し、煮物に使う。
- にがうり (ゴーヤ) ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。冷蔵庫の中でも熟してくるので、オレンジ色になる前にお早めにどうぞ。
- 枝豆 枝からはずし、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。(手を加えるなら)軽く下茹でし冷凍庫へ。
- トウモロコシ すぐ調理し、冷蔵庫へ。(手を加えるなら)ゆでて実をはずしたり輪切りにして冷凍庫へ。
- 新ショウガ 新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。(手を加えるなら)きれいに半日陰干しし、そのまま冷凍庫へ。凍ったまますり下ろして使う。
- 菜っぱ 新聞紙で巻いてポリ袋に入れ冷蔵庫へ。
- にんじん 新聞紙に包み、室内に涼しいところに立てておく。夏季は冷蔵庫へ。
- にんじん葉 新聞紙に包みポリ袋に入れて冷蔵庫へ。(手を加えるなら)みじん切りにして冷凍庫へ。
- インゲン豆 新聞紙に包んで冷蔵庫へ。(手を加えるなら)軽く下茹でして冷凍庫へ。
- じゃがいも 段ボール箱等に入れ、風通しの良い日陰に。
- 玉ねぎ・にんにく ネットに入れ、風通しの良い軒下に吊るす。

🍅 トマトも収穫後も熟します。まだ青いものは少しおいておくといいですよ。

とれたてがおいしい野菜です。(虫にくわれやすい野菜でもあります)

あしがら農の会では、 地域 旬 自給 と いのち を まもる こんなことをやっています

① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。

- 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人を下りたけではなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ている。
- 農の会のメンバーは、この足柄平野内で団んぼ、畑、そのほか数ヶ所を、多くの仲間と共に耕しています。
- 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろん、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。

② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。

- メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬、無化学肥料)
- 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5~10品を、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションも深めています。
- ご希望の方はご連絡下さい。

畑 倅り



● 梅雨本番、おし暑い日が続きます。こんな時は畑倅りも田の作業が断然心地よく感じます。今年も無事、田植えが終わりました。水を介して、隣と、その隣と、そして海までつながる田んぼ。作業を通じて、土地と、メンバー相互のつながりも、年々深まっていくようです。足柄平野のあちこちで、農の会の田んぼはそれぞれに個性的でありながら、人と風土の中へ、着実に根を下ろそりとしていきます。

● さて、畑の話。季節は夏へ、待ちに待った果菜類の収穫が始まりました。果菜類とは、主に果実を食べる野菜のことで、キュウリ・ナス・トマト・ピーマンの他、オクラやインゲン、エダマメ、カボチャ等も含まれます。なんといっても夏の主役の果菜類、高い気温を好みますが、湿度は嫌うため、この梅雨が明けてからが本番です。毎年、ナスやキュウリについては最盛期に余剰やハネがたくさん出るのが「せいたくな」悩みです。毎食食べては、さらに漬けものにして、自家消費に回していますが、今年は箱売り、キロ売りで皆さんにもお分けしたいと考えています。漬けダレを「ご用意して、お待ち下さいね。」

● 春の定番菜ものはおしまいに近付き、夏といえば「モロヘイヤと空芯菜」です。おひたし、汁の菜と和食にも合うモロヘイヤ。中国名エンサイ、東南アジアではカンクンと呼ばれ、スパイシーな炒めものにぴったりの空芯菜。やはり旬のもの、栄養価は高く、おいしいものです。お楽しみに。(Y)



キュウリの成長に急かされて、ヌカ床を仕込みました。精米時の米ぬか、ハネ野菜を漬けます。おにぎりとヌカ漬けのお弁当、両方とも自家製です。一見貧乏、実際貧乏、でもこれ以上贅沢できますか？…うーん、ソーセージが欲しい…。

本当は、我が家の豚に、乳酸菌をやりたかったのです。今、畜産の世界では、微生物利用が盛んです。EM菌、内城菌、X菌、いろんな菌が売られています。かなりひどい飼育方でも、臭いだけはほとんどしない、そんな所もあるようです。どんな小麦粉を使っても、イーストを入れればソフトなパンになるのと似ています。僕らはどうせなら、自分たちの暮らしと、豚の健康をつなぐような、そんな技術を完成させたいと考えています。

ヌカ床の手入れをすると、手にヌカ床がつきます。それを米の研ぎ汁で培養して、乳酸菌飲料として豚にやります。見る人によりますが、画期的な技術です。これぞ豚文化(ブタブンカ)。



相原 海

あいランド通信30 2003.6.13

田植えが終わり一段落です。今年もいい田植えが出来て、坊所田んぼは大満足です。ヌカ除草の技術を極めたいと毎日データを取りながら、田んぼに通っています。例年はヒヨコの孵化もすでに終わっているのですが、今年はまだ続けています。スタートが遅れたのと、卵が少し不足気味で、つい孵化用に廻せないと言う所でした。緑餌が夏草に変わると、慣れるまで食べてくれないで困ります。外では食べる笹の葉を、小屋の中では食べません。

笹鶏肉味噌漬け焼きに凝っております。

薄くスライスして食べると、絶妙です。

- ① 4つにばらした肉を袋に入れ、自家製味噌大さじ2杯と酒を加え、よくすり込む。
- ② 冷蔵庫に1週間置く。5日の説あり。
- ③ 取り出した肉を一日天日干しする。省いてもいいが、味を考えると是非やりたい。
- ④ オオプンの200度でローストします。25分は銀紙で覆い、50分で完成。

「黎山荘」だより

山下黎文
2003/6/10

五月の下旬から田植えが始まりました。新しく始まった山北田んぼは6月4日でした。グループ員と群馬、名古屋、静岡からの体験参加者3名を含む総勢8名で約一反歩を手で一本ずつ植えました。周りの田んぼと比べると何とも頼りなく見えるのですが苗の状況が良かったので秋には豊作まちがいなしと密かに思っているのです。

山もお天気と適度の雨に恵まれて野菜も元気に育っています。特にブロッコリーは青虫まで元気にさせて葉っぱはきれいに網の目状になり、食べごろの蕾もご馳走のようです。その満腹の青虫達も野菜ごと鶏の餌となってしまう運命とは知らずどんどん肥えています。

毎年育ちのよくないホウレン草が早々と立ち立って今年も大きくなりません。オクラは花オクラが芽を出して二週間過ぎたのに一向にその気配が見えません。このままお蔵入りでもないでしょうに。



(6月4日田植え)

そこへいくと野イチゴはたくさん採れました。毎日採ってはイチゴジャムを作り、あの独特のつぶつぶ触りを今も味わっております。ワラビもまた今年は豊富で毎日採っても採ってもすぐ生えてくるという当り年でした。野菜はそんなに旨くできなくても山に住んで良かったと実感するこの時期です。昨年からヒナで入れた鶏もすっかり大きくなり四月から卵を産み始め大きさも量も安定してきました。

田んぼ倅り



定例会(第二金曜夜)で、各田んぼの報告がされました。耕うんするとこしないところ、米ぬか除草にレンゲマルチ、部分比較、一部併用、色とりどりの有色米、やっちゃった混色、水質浄化のビオトープ。ちょっと密植、超粗植、苗代苗、箱苗、もらい苗、田んぼが増えると様々な実験が行なわれることになり、データ化が間に合いません。でもいろいろ見ていると、稲とはこんな生き物なのではないか、という仮説が沢山でできます。次の年にはそれを実証してみよう、となります。様々な実験に耐える稲の生命力に感心します。

今年始まったメダカ田んぼの特色は、なんとと言ってもメンバーの平均年齢でしょう。リーダーが米屋さんなのも良いですね。今までとは全く異なった田んぼのスタイルが生まれてくる模様です。

(Kai)

「そらや」の百姓日記

2003・6・16

冬の間、休耕田だと思っていた田んぼにもいつの間にか水が入り、あれよあれよという間に田植えが済み、今は一面緑の絨毯になりました。

そらやの田植えも今日で終わりました。そらやでは田んぼは夫の明の担当です。ちなみに畑は尚子の担当です。昨年、研修を受けていた学校で、明は田んぼのコースを選んで、学んできました。でも、10町歩もある学校の田んぼは慣行農法でしたし、1年間、田んぼの作業を経験したといっても有機農法では全くの初心者のようなものです。幸い、先輩の千田さんからいろいろと教を乞うことができ、はらはらしながらもどうにか機械で植えるための箱苗を作ることができました。苗半作というけれど、果たして実りの秋を迎えることができるのでしょうか？今はただ、祈るのみです。

昨年は学校の田んぼの一部で合鴨農法を試みました。除草効果は完璧でしたが、稲まで倒してしまい、収量は大分少なくなってしまいました。でも、動物好きの明は、また、合鴨をやってみたくてひそかに思っているようです。

作美尚子

グループ名 メダカたんぼ

うちのメンバーは、19~33歳までの比較的若い人たち5人が集まってたんぼをやっています。若い順に、東京にある大学で日本画を勉強している大学一年生、週末たんぼの作業があると小田原に帰ってきます。次に東京出身の大工でみんなとの連絡手段であるメーリングリストを立ち上げたり、毎朝夕必ずたんぼに来て水の管理等一番熱心に行っています。次に草木染め教室などを開いている女性。「工房 さざんか」というお店を開いています。記録係と会計係をやってもらっています。次に家業の米屋を手伝い一年の私です。何年も前からたんぼをやりたくてやっと今年実現できました。次にメンバーのなかで一番仕事の忙しい電気工事士。それでもなんとか予定を空けてたんぼに来ています。これらみんなは農の会の笹村さんと山田さんに集めていただきました。作業全般については笹村さん、トラクター・草刈機については沖津さんに指導していただいています。

たんぼの初心者ばかりなので、今年は一通りの稲作の作業を覚えるといったところでしょうか。ほんとたんぼの作業は気持ちがいいです。

たんぼの場所は桑原の日本新築と桜土手の間にあるたんぼで、竹が置いてあるたんぼが私達のたんぼです。今、1cmほどのメダカがたくさん泳いでいます。皆さん見に来て下さい！

志村成則

お料理会 ありがとう
 毎月の料理会に来て下さる皆様さん、支えて下さった皆さん、ありがとうございます。
 料理は、いかに楽しめたか？
 来月の方を希望して、やらせていただきます。コース料理でしたか。時間や、季節、大人数の味付け等、大変道に迷いました。
 今回は、大根や香葉を、たくさん使えるような料理を考えました。自然農のあり方に沿って同じ野菜がたまたまある時や、毎週採りかき、てゆく野菜を、ていねいに、おいしく、料理で活かすかと思っております。
 これから、料理の定番や、イタリアン(女性料理)も考えていきますので、よろしくお願ひします。
 又、今月の料理会の作り感想、作り感想も、あわせて下さると嬉しいです。
 連絡先は、0465-73-0831 石井美帆まで。(FAX可) (一休)



【報告】

6/29(日)第1回お料理の会がありました。火田からとってまた農の会の作り手の野菜を、美帆さんがおしゃれなコースにしてくれました。同のもの、地のもを豊かに味わう食卓を囲む、そんな楽しみが、心から広まっていくといいですね。(中)

～参加者の声～

息子(4才)に、「火田からとった野菜を料理して食べる」ということを経験させて参加しました。でもいちばん楽しんでいたのは私自身です。元気な野菜たちを、ていねいに料理して、盛りつけもとても美しく、しみじみとおいしく頂きました。すてきな方達にも、いっぱい出会えて幸せな一日でした。次回も楽しみです。



お店紹介 さて、次回のお料理講師は伊藤勇作さん。あしがら農の会の思いに共感して下さるお一人です。では、伊藤さんのお仕事(お店)紹介です。

さいこんたん

淡い味の中の「真味」を求めて
 20歳で料理の世界に入り、フランス料理、イタリア料理を専門に数々のレストランやホテルの料理長を歴任した伊藤シェフが、毎日食べても飽きないお惣菜、おばんざい料理店を始めたのは「淡白な食物の中にある真の味」を追求するため。大地が育ててくれた、力強い菜っ葉や根っこが中心の粗食は、噛めば噛むほど味が出てくる。その大自然の味を引き出す淡い味付けの料理こそ、伊藤シェフが情熱を傾ける究極の料理なのです。

Tel & Fax. 0465-24-3027
 E-mail. yusaku@saikontan.co.jp
 小田原市栄町1-16-38
 郵便局の斜めむかいです

今年4月、ご両親のお店「大黒屋長工門」と併せて、両親+息子のお店「さいこんたん」になりました。米を基調とした落ち着いた店内には、伊藤さんの舌で厳選された食材、おろろざいがおられます。火・金には農の会の野菜も登場します。おすめは、ご両親の作る「おいなりさん」おいしいですよ。



酒家菜彩
 伊藤さんの夜の顔。
 「毎晩酒の並んでいる棚を見ていると幸せなんです」と言っています。
 品揃えに自信(有)です がつてん

小田原市栄町2-5-5
 Tel 0465-22-7537
 営業時間 17:00~24:00



あしがら農の会

通信第15号
 2003年7月号 2003.7.22発行
 編集・発行 あしがら農の会
 ★連絡先
 笹村 0465-32-6733 (T&F)
 sasamura.oiland@nifty.com (Eメール)
 千田 0465-73-5881 (T&F)
 kousakusya-t@sud.odn.ne.jp (Eメール)
 ▶通信については相原73-2981まで

【畑便り】

● 雨の日、くもりの日が続きます。野菜も鶏も豚も、なんだか元気がありません。雨が多いのかと思っていたら、降雨量は例年以下だそうです。むしろ今年はおもりの日、日照時間は例年の半割程度です。(小田原市の気象データより) 近所の農家の人と、「今年はおもりの日だねー。」「お日様みないからねー。」という会話が多いです。野菜を育てていると、季節や気候の変化にはとても敏感になります。「去年の今頃はナス食べ放題だったのに...」と自給自足の暮らしだとおさらです。太陽や土や雨の力を身近に感じる暮らしは、それを怖れ、それに感謝する日々でもあります。→次ページへ続きます

～あしがら農の会では、

- ① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。
 - 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人を下りていくのではなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ます。
 - 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑をそれぞれ数ヶ所、多くの仲間と共に耕しています。
 - 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろんだら、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。
- ② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。
 - メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬無化学肥料)
 - 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は、5~10品ほど、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
 - ご希望の方は、ご連絡下さい。

地場旬自給

地域といのちをまもる

こんなことをやっています

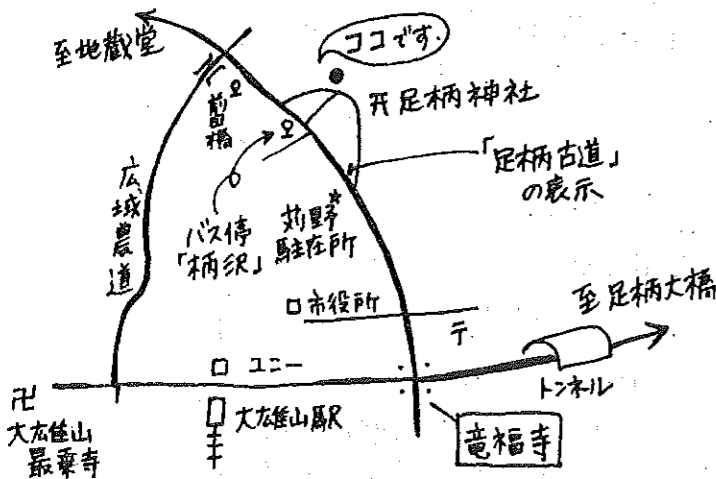
【畑便り】 つぎ

● それでも、作り手それぞれの工夫と努力(そして失敗の数々...)のおかげが、畑のかか、夏やまいの品揃えがよくなりました。千田さんの畑ではキュウリが見事にピークを迎えています。漬物用にも是非! ヌシ生下やい。ナスやトト・ピーマンも出てきました。梅雨明けが期待されます。これも多めに欲しい方、声をかけて下さい。

● 加藤さんの枝豆も、太く実をたくさん実らせています。とれたては味が違います。お家に届いたら一刻も早く!! お召し上がり下さいね。

● にがうりも出始めました。3枚りて手に入る種の多くは鹿児島島のもの、沖縄産と違って苦味はほぼほぼで食べやすいです。玉子や豆腐と炒めると栄養満点、夏バテ防止にいいです。一度食べてみてもらってほしいのですが、お子さんがいたり、苦手な方は宅配の担当にお知らせをお願いします。(相原佐子)

ココ屋通信 No.1



県道から、すっぴ登った山の上にある私たちの農場は、遠くに海を望む、静かな場所です。古いおみかん小屋の点々ある山の畑の風景は人と自然の共生の営みが作りあげたのでしょう。そんな風景に自然にとけこめる養豚・畑を作っているところです。どうぞお気軽にお立ち寄り下さい。

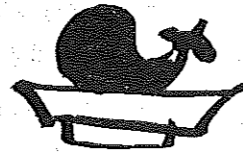
080-3002-8585 相原海・佐子

半日干しナスの炒めもの

∞ ひと味違うナスのおいしさ ∞
葉根淡の伊藤さんに教えてもらいました。

- ① ナスを半分に切って白い方を上にし、ひなたに半日干す。
- ② 干したナスを適当な厚さに切り、ひき肉と炒める。
- ③ しょう油・出し汁で味付け、最後に片栗粉でとろみをつけて出来上がり。

ナスの色素アントシアンは目の網膜を活性化して視力の低下を防いだり、血管を保護する働きがあるそうです。油で炒めて食すると薬効成分の効果が高まるということです。



みなみ足柄 千田

あいらんど通信 31 2003, 7, 18
子育てが一段落して、雛たちもそろそろ大きな鶏舎に入れる季節です。雛の3、4ヶ月はコクシジウムという病気にかかる、危険な時期で、どこの養鶏場も地面から離して飼うのが普通でした。床を発酵させることで、この時期を乗り切らせ、免疫力を高めるのがあいらんどの養鶏法です。鷹も子育てが終わったのか、このところ現れません。御蔭で毎日外に出すことが出来ます。鶏は草を毎日100グラム食べるのが理想です。外に出せればこの刈り取りの労働が軽減されますから、ぐっと楽に成ります。少々の雨でも鶏は平気で外で遊んでいます。しかし、あまり雨の日に出すと、地面がつるつるの状態になり草も再生できない状態になります。虫やら雑草がなくなれば、鶏を出してやる効果が減少します。あいらんどでは遊び場を4分割して、草がなくなると新しい場所に出すようにします。その後、ホワイトクローバーや飼料用のからし菜を播きます。鶏糞たっぷりの遊び場は一気に草のジャングルに戻り、又鶏が遊びに出てくるのを待つことに成ります。

「黎山荘」だより

山下 黎文 H15.7.20

今年は雨が多く、樹木も草もどンドン枝を伸ばし葉を繁らせ山はすっかり濃い夏の緑におおわれました。人里とは別の時間と空間の中にいるようです。道には花の重さに頭を下げて山百合が強い芳香を漂わしています。そんなゆっくり気分浸りに浸ってられないのが山の暮らしでもあります。ついこの前鶏小屋に蛇が現れました。大きな体長2m近い青大将だと思います。何と産卵箱の中でとぐろを巻いているではありませんか。さては卵を食べたなと思って追いついたところ案の定腹の部分が異様にふくれあがっているのです。鶏達はやっとな精神的ショックから立ち直って産卵も回復基調にあるのに、悔しさも手伝って懲らしめに棒切れで叩いたら口から卵の黄身をドロドロ吐き出し、おまけに卵の殻までも出てきました。



山北での初めての田んぼの稲が順調に育ち分給も15~18本位になっています。最初の頃はモグラの穴に開口しました。寒いでも寒いでも次から次と新しい穴をあけてまるで私達をもてあそんでいるかのようなので、あのモグラ叩きのゲームをやっているようなものです。素人集団の私達の作業を見ては周りの農家の方が苗の植え方や、線引きの仕方などいろいろ教えてくれます。また、無農薬の米はいいなあ、一本植えとは凄いな、最初は心配だったけど良く育ったねなどと気さくに話しかけて貰えるようになってきました。

【田んぼ便り】

今回文を寄せて頂いたのは、軽井沢、草刈檜も持っていない田んぼグループです。鎌倉から参加するメンバーも多く、農業は一着不自由なグループかも知れません。でもたからこそ目かけ合い、分かち合い、仲間を築くという原点を、本当に大事に出来ているグループだと感じます。水増しでは少なくなってきた素振りの用水に面しています。200m位の用水ですが、以前(2000年夏)夜中歩いた時は、30匹余りのホタルが点々と葉陰に休んでいるのが見えました。千代のホタル生息地が宅地になってしまい、小学校の裏のホタル田にもほとんど見えなくなりました。残していきたい風景です。相原海

「そらや」の百姓日記

2003・7・17

本格的な夏野菜のシーズンになりましたが、今年は、久しぶりに梅雨が長く続き、日照不足で、思うように野菜たちも育ってくれないようです。夏野菜をひとつといえば、トマトかなと思います。農業を始めた理由の一つに、昔、食べたトマトの味が忘れられず、自分で作ればできるのではという思いもありました。でも、トマトの栽培は意外に難しいものなんです。それというのはトマトの原産地と日本の夏の気候の違いすぎるからなのです。トマトはカラッと暑い夏がお好みなのです。湿気の多い日本の夏はお気に召さないようです。それでも、みんなトマトが食べたいんですよね。私もその一人なのですが。

そらやの畑では、露地と雨よけハウスでトマトを作っています。みなさんに沢山食べて頂きたくて、沢山作ったつもりでした。でも、露地はこの長雨で、元気がなく、ハウスも青枯れ病が多発して、なんだか、思ったようにできません。トマトが赤くなると医者が青くなるということわざがありますが、トマトが赤くならないとそらやは青くなってしまうのです。

作美尚子

「家族で田んぼ!!」

新永塚田んぼ 井上 京子

鎌倉から通い始めて三年目になります。あしがら農会の「地場」という点からも、自分たち(夫婦)の考えている「地球にも自分にも負荷の少ない暮らし」という意味からも、「車に乗って(排ガスを撒いて)まで通ってもいいのだろうか?」、と思いつつも毎年のように友人家族を誘い、今年は四家族が鎌倉から参加しています。四家族とも第一子が小学一年生で、下に弟や妹のいる四大家族です。土に親しむなら子供がまだ小さい今がチャンスと始めましたが、これが本当に大当たりで子供達も自然に田んぼに馴染んできたように思います。今年の田植えはなかなか楽しいものでした。田んぼに通い始めた三年前にはまだ幼稚園年中組だった上の娘が、田植えの戦力として活躍し始めたからです。去年は私が後ろをついて歩いて、ラインと全くずれたところに植えようとするのを修正しなければなりませんでしたが、今年は最初少し見れば、後は一人で植えることが出来ました。この分だと来年は大人顔負けのスピードで植えるかも・・・ひょっとすると、草取りにも戦力になったりして・・・と、夢は広がります。一日体を動かした後の一杯が二、三時間かけて帰った後、というのがちょっと残念なのですが、田んぼの作業は気持ちがいいです。本当に!子供達も田んぼに行くのが大好きで、何もない田んぼの端でいつまでも遊んでいられます。子供達がそんなふうで育っていることは、実はとても嬉しく思っていることの一つです。

第二回料理の会

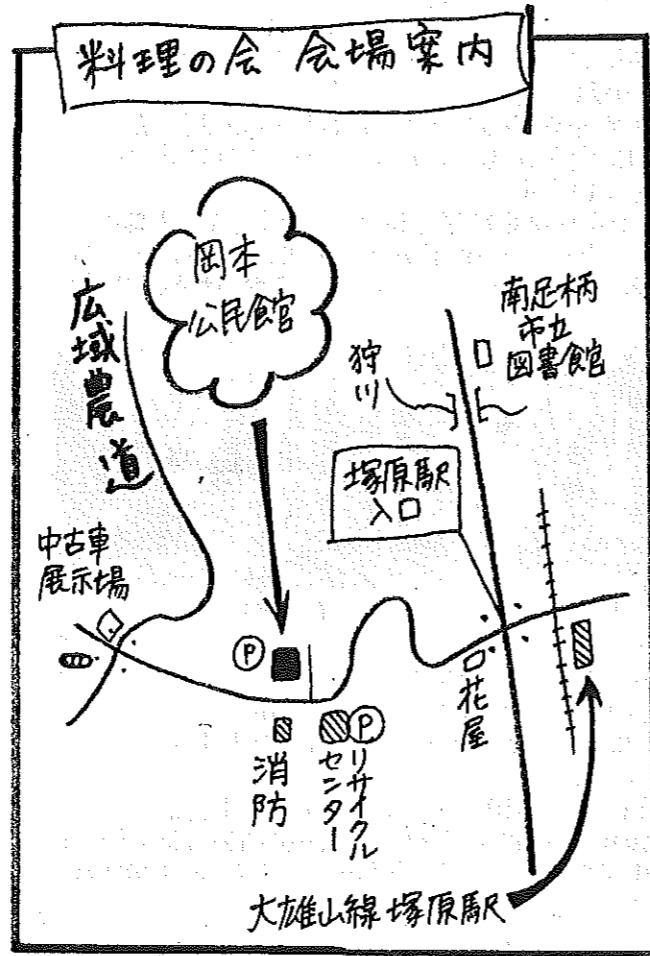
のおしらせ

「さいこんたん」の伊藤シェフによる料理講習です。

日時 8月24日(日) 1時30分～4時
 場所 岡本公民館 南足柄市塚原
 講師 伊藤勇作さん
 会費 1500円

あしがらの郷土料理小豆べちょや、
 玄米おやき、米糠ふりかけ
 イタリア料理の基本の
 「アリオーリオ ペペロンチーノ」

* 詳しくはチラシをご覧ください
 お楽しみに!!



あしがら農の会

通信第16号

2003年8月号 2003.8.18発行

編集・発行 あしがら農の会

★連絡先

笹村出 0465-92-6733 (T&F)
 sasamura.ailand@nifty.com (EX-IL)
 千田 0465-73-5881 (T&F)
 kousakusya-t@syz.odn.ne.jp (EX-IL)

▶ 通信については 相原 73-2981まで

[畑便り]

ようやく梅雨明けと思ったり、今度は大雨のさむいお盆と、今年は何だか調子が狂います。単なる自然のきまぐれか、限度を越えた人間の活動がこの天候不順を引き起こしているのか、そのあたりはよく分かりません。ただ、東北で冷害が心配されるなど、農家や、農に関わる人々にとっては不安な夏です。しかし、そんな中ですが、農の会の田んぼでは今、稲が次々に穂を出しています。畑では、雨で土が衰える一方で、キュウリが元気をとり戻すなど、精一杯生きる野菜の力を見せつけられます。人間が先にめげちゃダメだなと、作物に励まされる思いで、畑に向かっています。

(中)

あしがら農の会 田んぼの会

加藤憲一ファミリーと一緒に自給の為の田んぼを上手にやっています。一反は不耕栽培で、お米はもちと赤米も元気に一緒にとれています!!

IMAYA 焼きたたの店

Backstube、それは焼き菓子工房とでも訳されるのでしょうか、私がドイツのバイエルン州で修行中に働いていたのがまさに Backstube、なのです。そこで培った技術に基づき、地元小田原や、国産の旬の果物や野菜と、本場ドイツやスイスから取り寄せたチョコレートやアーモンドペースト等を組み合わせ、小田原産の Backstube ならではの味を皆様にお届けしたいと考えております。

OPEN AM9時～PM6時
 定休日 日、月曜日
 〒256-0876 神奈川県小田原市酒匂 2-72-3
 TEL/FAX 0465-49-7730
 E-mail k-imaya@nifty.com
 代表 今屋健一

あしがら農の会 金曜市場

あしがら農の会の野菜と卵。それに自家製天然酵母パンを販売しています。1600円～200円 卵は6枚 330円

毎週いろいろなお菓子の野菜とパン連動。農の会 Backstube 焼きたたの店

自然酵母教室

月1回金曜日 11:00～2:00
 会費 1000円 (ランチ代込)
 内容 あらかじめ発酵させておいた生地を成形・焼成・試食。自分で作った生地をもちがえ、焼いてもらいます

～あしがら農の会では、**地域** **旬** **自給** **このよこともやっています**～

- ① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。
 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人数が下りていく中、農に興味の若い市民が、農を担う時代が来ています。
 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ、畑、それ以外の数ヶ所を、多くの仲間と共に耕しています。
 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろんだ、地域の中での多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。
- ② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。
 メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬・無化学肥料)
 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5～10品を、メンバーが直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
 ご希望の方はご連絡下さい。

秋には酔芙蓉(すいふうよう)の見物客で賑わう福沢公園の近くに千津島の観音堂があります。軽自動車がよく入れる細い参道を行くと正面奥に赤い屋根の観音堂が見えます。私たちが今住居としてお借りしている天福寺は同じ境内にあり、普段はひっそりとしている観音堂ですが、先日お祭りがありました。

2日間の祭りの初日は、朝から男性たちが7mくらいある太い轆(のぼり)の柱を参道入り口にクレーン車をだして立てました。お堂の飾りつけも終わった夕方頃、珠明寺から和尚さんがみえてお経をあげられ、その日は終わりました。2日目は9時頃から女性たちがお堂に集りはじめ、風鈴のようなきれいな音色とともにお経を合唱した後、にぎやかな歓談が始まりました。昼過ぎ、皆で境内に出て盆踊りをし、2時には解散しました。そのあとまた男性たちが轆をかたつけて夕方にはもとの観音様にもどっていました。東京の下町生まれの私は、お祭りといえば賑やかなものと思っていましたので、古くから代々ここに住む人たちの静かなお祭りを見て、とても感動しました。観音様が年に一度、女性たちを日常から開放してくれるお祭りのようにも思えました。

私自身、お祭りの間寺のお手洗いをお貸しするということが就農依頼初めて朝から家にいて、普段調理する時間を持ってない念願のコロッケを作り、揚げたてを思いっきり食べる

ことができました。 **みなみ星村 千田**

あいらんど通信 32 03、8、12

8月に入って梅雨が明けるといふ、大変な天気でした、夏はあるのでしょうか。自然養鶏の安定した対応力で、落ちる難もなく、無事乗り切りました。先日、育ってきた中雛を一斉に小屋に入れました。大騒動です。ここを上手く乗り切るのが、観察力の見せ所です。今は380羽います。

食べ物のトレサビリティという言葉が言われています。生産、流通の過程を見えるようにすることです。一見すばらしいことのように思えます。例えばホームページにその日その日の様子が書いていければ、確かに安心です。しかし、そのコストを購入者が、負担することに成るでしょう。

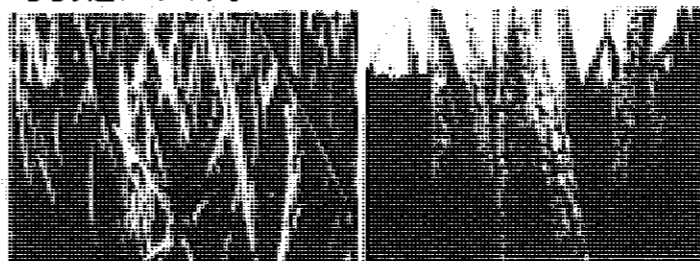
それよりも地域で、顔を合わせて信頼できる関係を作って行くほうが、いいに違いありません。作る側も、あの人食べてくれると解っていて、鶏の世話をしていると、張り合いがあって、もうひと頑張り出来ます。

あいらんどは火曜の午後が見学日です。このときは必ず養鶏場で作業していますので、訪ねて見てください。

世不出

長い梅雨が明けると連日の猛暑で涼しいはずの山でも木陰が欲しくなるこの頃です。夏草は刈っても刈っても生い茂り、少し油断するといつもの道がどこへいったのか分からなくなるほどです。でも、そのお天気のお陰でキュウリやピーマン、シシトウナスなど野菜がやっと収穫できるようになりました。久しぶりに大きくなりすぎたキュウリを探りながら山の夏を実感しています。

しかし、そんな悠長な気分はすぐ壊され、やっとな食べ頃になったトウモロコシは猪か何かの動物に倒され、実は食べられ、あゝ、柵を作って置けば良かったと悔やんでももう遅いのです。



(8/5山北田んぼ稲穂)

(8/5観音田んぼ稲花)

そうこうしているうちに今度はスイカです。直径15cm位の可愛いのが鳥に突つかれ食べられました。これから大きくなるのを楽しみにしていたのですが、残る7個はどうしようかサツマイモはどうしようかと悩ましい昨今です。

8/5遂に山北の田んぼでも稲穂が出ました。金井島の田んぼは7/末には穂が出初め今はもう8割がた出穂しております。不順なお天気でしたが、秋の収穫が楽しみです。

田んぼ"便り

久しぶりに田んぼ"を見に行ったり、穂が出てしまっていました。

不耕起が原因なのか、分けつが少ないうえに、健康な穂の姿に、まず"安心です。

出穂は出産の如くに、稲にとっては一大事です。それなのに、人間には見守るしかすべ"はありません。

稲が稲の力で育っているということを実感させられます。

何百年も人間と付き合ってきたこの植物に、これからよろしくおつきあいを願っています。

相原 海

2003. 8. 10

夏の畑はいろいろな野菜の花が咲いています。果菜類といって、実を食べるものが多いからです。トマト・胡瓜・かぼちゃ・オクラなどは黄色い花。ピーマン・いんげん・唐辛子は白。茄子は紫というふうです。黄色い花が圧倒的に多いのは、黄色が虫にとって、目立つからなのでしょう。

茄子の花といえば、「親の小言となすびの花は千に一つの無駄も無い」といわれますが、実はそうでもないのです。研修中に一緒だった友人がこのことわざが本当かどうかを調べたのです。そうしたら、結構な数の花が実をつけなかったそうです。ただ、雄花・雌花が無い分、咲いた花は全て実になる可能性はあるのですが、よほど栄養、水分、日照などの条件が良い健全な木でないとして実になるということは無いようです。

そんな中で、今、そらやの畑で、かわいらしいピンクの花を咲かせているのはゴマの花です。3センチ位のラップのような形をしています。ご存知無い方はどうぞそらやの畑に遊びに来てください。

作美尚子

坊所田んぼ紹介

坊所田んぼは谷戸田です。箱根明星岳山麓を水源とする坊所川の一番上流にある田んぼです。坊所川に面した、水のきれいな最上級の田んぼです。ヤマメの子供が入ってきて泳いでいます。カワセミが毎日水浴びにきます。川トンボが優雅に止まります。沢蟹の群れが田んぼの畦の穴住みついています。8羽のカルガモが暮らしています。こんな谷間の風の吹き抜ける2反一枚の田んぼです。6年前始めた頃は減水深200ミリと大きく、田んぼの中央で水が湧いてくるという、不思議な田んぼでしたが、年々の努力が突り減水深24ミリの理想的な田んぼに変わってきました。水湧きも今年は抑えられたようです。入水温が夏でも冷たい16度ということで、水管理は気を使います。

作業日10回以内が目標です、去年は9回。草取りは1回で済ませるように、米ヌカ抑草に取り組んでいます。メンバーは7家族です。農業福祉作業所構想が目的の1つにあり、障害のある人たちも参加してくれています。

このすばらしい環境がいつまでも続くように、小田原で一番美しい、絵になる坊所田んぼより。

これから出る野菜

ナス・ピーマン・ニガウリがたくさん出来ています。キュウリやトマトもそうですが、こうした夏野菜の一本の本から収穫できる果実の多さには、驚くばかりです。惜しみなく、その果実を与えてくれる植物に、頭が下がります。その旬を、存分にお楽しみ下さい。

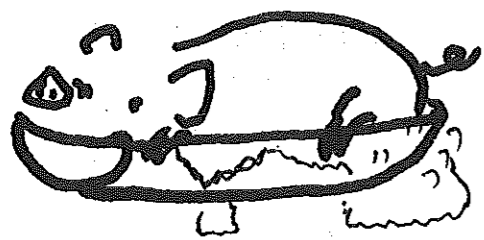
オクラ・まくわうり・かぼ"ちや等々がこれに加わります。

相原 佑子

ブタ小屋通信 No. 2

ブタは水や泥が大好きです。汗腺が発達していないので、暑いときは水で体を冷やります。ガスのボンベを縦に切ったエサ箱に、食後水をためて水飲みにしていたら、いつも誰かがエサ箱の水をこぼしながら、半身浴をしている様になってしまいました。十カ十カ可愛いのでほっておいたら、辺りが少し臭くなってきたので、先日、エサ箱に入れ替"い様に鉄筋でしきりをつけました。

常習犯は大変くやしがっていました。



相原 海

あしがら農の会のお料理の会

8月10日のお料理教室に参加して、伊藤シェフのあしがらの手ほどきで「感動」玄米をいかにいかに加減で炊いたか...「反省」郷土料理「大豆ハチマキ」は昔あしがらの美味さには「脱帽」風土と太陽の恵み、大地の野菜の恵みにはあらは「発見」

自分の住む土地の旬の食材こそがその土地の恵み。それをいかにいかに意識して、日々料理をしていきたい。と思った私であります。～国府津のあしがら～
(ハ木原 芳子さんの投稿です。ありがたうございました。)



あしがら農の会のお野菜のふんどう!!

いつもおいしい野菜ありがとうございます。今日は今が旬のお野菜でお気に入りの伏見とうからしの我が家のいただきます方を紹介しよう = 京のおはんすい!! 伏見とうからしとじこのたたく

種を炊いて伏見とじこの油でいため、お好みでだし汁をひきひきややつ(お好み)入れて、味付けは、(しょう油、酒、おろし)落とすだけ。軽く煮ます。汁気がほぼほなくなったら出来上がり。冷たくても美味しいです。京都では、このお惣菜売場にも並ぶお惣菜一品です。

あしがら農の会

通信第17号

2003年9月号 2003.9.22発行

編集・発行 あしがら農の会

★連絡先
笹村出 0465-32-6733 (T&F)
sasamura.ailand@nifty.com (Eメール)
千田 0465-73-5881 (T&F)
kousakusya-t@sud.odn.ne.jp (Eメール)

▶通信については相原73-2981まで

[畑便り]

● 田んぼの畦に真っ赤な彼岸花が咲きました。農の会の田んぼも、稲穂が静かに頭を垂れ、刈り取りの時を待っています。今年は、「芸術家」永塚の田んぼでは美しい赤米や黒米が道行く人々の足を止め、目を惹かせていました。農を楽しむ心が地域の人々に伝わっていくことを願います。
● 畑は今、夏野菜と秋冬野菜の入れ替りの時、ちよつとした端境期です。それでも、9月に入り、かぼ「あや、さつまいも、にんじん」と初ものもお目見えしています。畑には夏のおわりにまいた大根やキャベツが芽を出し柔かい緑が点々と並んでいます。これが大きく育つ頃... いよいよ実りの秋を迎えます。(中)

あしがら農の会では、
地場旬自給
地域といのちをまもる
こんなこともやっています

- ① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。
● 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人を支援するため、農に興味のあつた市民が、農を担う時代が来ます。
● 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑をそれぞれ数ヶ所を、多くの仲間と共に耕しています。
● 地域内の休耕地は増える一方です。自分や家族はもちろん、地域の中でのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。
- ② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。
● メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬無化学肥料)
● 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は、5～10品を、メンバーが直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
● この希望の方はご連絡下さい。

教室案内

フェルト教室

ふわふわもこもこの羊の原毛から作るハンドメイドのフェルトを体験してみませんか? 初めての方も楽しんで頂けます。講習費は30分500円、1つの作品を仕上げると2時間から、出張講習会も開いています。ご予約制です。お電話お待ちしております!

羊のフェルト雑貨
手紡ぎ糸のあまがマラー

2003 秋

日々地球に大接近している年。皆まんはもうすぐ見になります。星が輝きだすころ、涼しくなっていることに気がきます。秋が深まり、いくつものを感じます。日に日に、夜鳴く秋虫たちが奏でる音色も大きくなって、アコースティックなオーケストラになっているのに気がきます。秋の夜長... みなさんはいかがお過ごしでしょうか?

さざんか

赤とんぼ

CRAFT & Tea Room

工房 さざんか
TEL 0465-0853 小田原市堀之内88-4
FAX 0465-36-5681
OPEN 10:00~19:00 火曜定休

http://www.se.biglobe.ne.jp/~sazanka/

旬のお野菜

毎週金曜日に農の会のお野菜を届けて頂います。新鮮野菜、旬野菜、旬野菜を食べたい心も体も元気になるような気がします。1箱5~10品、1000円前後、その日の朝採れた野菜がたっぷりです。

Asian Room

アジア各国のインテリア雑貨

アジアの家具

栗田さんお部屋
お部屋に
お部屋に

[報告&お知らせ] 楽市落座北条楽市

●9/14(日)・15(月)と小田原城下今昔市「楽市落座」にあしがら農の会として出店しました。千田さんのお米で作った玄米五平餅や、手摘の茶葉と湧水で出した水出し緑茶、前日に皆でついた三色餅(白・黒米・黒豆)等々を販売。「心の花」をテーマに訪れた方々と楽しい時を過ごしました。

尚、つきたち食餅ですが、その後常温でおいしたものは思ったより早くカビが発生してしまっただけです。お買い上げ下さった皆様申し訳ありませんでした。

●前回8/31(日)に続き、来る9/28(日)、駅前金錦通りで定期市・北条楽市が開催されます。農の会も赤米の穂を抱えて出店します。「不軒」の空洞化の進む中、「道」を地域交流の場として再生したい、そんな思いで始まった市です。いろんな人と共に盛り上げたいと思っています。出店のお手伝いをしてくれる方、大歓迎です。(中)

秋野菜の種まきの時期になりました。さて、板橋のお地藏新聞に寄せた文章を再掲します。

南足柄市 千津島 千田正弘

こんにちは。あしがら農の会・千田です。●何をしているの?—あしがら地域のこれからの農業のかたちをめざして、耕していない田んぼや畑を借りて、農薬や化学肥料を使わないでお米や野菜、お茶を作っているんだよ。●どんな人たちが作っているの?—お百姓のほか、町に住んでいる家族の人たちと一緒に作っているんだよ。●病気や虫は大丈夫なの?—自然に育った稲ワラや落ち葉で作った肥料を使って、日当たりや風通しをよくすれば平気さ。君たちだって、好きさらいをしないで何でも食べて、そとでよく遊べば、めったにカゼなんかひかないだろ。●どうして稲ワラや落ち葉を使うの?—自然のなかで育つ野菜やお米は、自然に育った稲ワラや落ち葉の手作り肥料が一番元気がでるんだよ。工場で作った肥料だと土の中のバランスがくずれて、作物がヒョロヒョロになったり逆にブヨブヨになったりして、農薬を使わないと病気や虫にやられちゃうんだよ。だれかさんだて、お菓子やインスタントラーメンばかり食べていると、元気がでないだろ。お医者さんの薬を飲むようになったら困るもんね。●でも、ニンジンがきらいなんだ...—手作り肥料と野菜がとても仲良しだから、臭みのない甘いニンジンや、生で食べても甘いタマネギができるんだよ。▼▼▼▼人にも良い、と書いて『食』べるという字になります。自然の営みに従った野菜は、食味が豊かで、からだがスナナリと受け入れます。人間は食べ物でいのちをつないでいます。▼あしがら農の会では、週に一度、朝採りの野菜を配達しています。

ゆんたく広場

こんにちは、今回通信デビューを果たす事になりました“なんくる農園”の松本と申します。まずは簡単な自己紹介をさせていただきます。ダンジリで有名な大阪は岸和田で生まれ、小田原で育ち、現在は妻と3人の子供とともに千代に住んでいます。今から5、6年前に体調を壊し人の勧めにしたがってウチナー(沖縄)に移住しました。そこで初めて農業(ランの栽培)に携わる事に相なり、2年の時を過ごした後、農業を通して土にまみれ、汗を流して働き、自らの心と体の健康を築き、生命力溢れた健全な食物を生産提供できる農業を営みたいとの夢を膨らませ、自然農法センター(長野・千葉試験農場)で約1年半研修を受け、先ずは農地をと奔走しておりました。あるきっかけでこの春農の会とのご縁をいただく事が出来ました。出荷場に足を運んだり、永塚田圃に参加させて頂く中で、これから農園を築いていくための第一歩には最適な農地とめぐり会い、7月より耕作しております。この秋から冬にかけてキャベツにニンジンにその他 etc.のお野菜を少しはお届けできるはず、させて頂きたいのですが... (予定はあくまでも未定です) まだまだゆんたくし足りないのですが、おいしいご紹介させて頂くとして、以後よろしくお引き立て下さい。

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記 2003・9・11

短かった夏の終わりを惜しむように、残暑が続いていますが、そろそろ夏野菜も終わりに近づきました。季節ごとに畑はその姿をがらりと変えます。ナスやトマトに別れを告げて、新たにレタスやブロッコリーなど秋冬野菜の赤ちゃん達が顔を見せました。丈夫に育ってくれよと子供を見守る親の気持ちです。

今年のそらやの夏野菜でヒットしたのは加茂ナスと伏見甘長トウガラシだと勝手に思っています。昔、しばらく京都に暮らしたことがあり、ついつい京野菜に手が出てしまったのですが、なかなか元気に育ってくれ、いまだに頑張ってくれています。本来なら、京都で作ってこそ本当の味が楽しめるのだと思います。できるだけ、地域に根付いた野菜を作って行きたいと思っていますが、あまり流通に乗らないようなちょっと珍しいものも作りたと思っています。箱に詰めて運びやすいように品種改良された野菜なんて、味は二の次なのです。昔食べたこんな野菜をまた食べたいとのリクエストなどもお受けします。そんな野菜作りをしていきたいと思っています。

作美尚子

2003.9.21

ぶた小屋通信 No.3

残暑にバタバタだった豚が、涼くなり、みるみる元気になってきました。天高く、豚肥ゆる秋の到来です。もう8ヶ月になる大豚が広い舎内でくると遊ぶ姿はよそではあまり見られないだろうと思います。近代養豚では肉豚1頭に必要の床面積は0.75㎡、タタミ2枚に100kgの豚が4、5頭といわれています。いかにま"りま"りまでつめこんで施設をフル活用するかが最優先されます。当然、病気を防ぐため薬を使い、又ストレスでお互いを傷つけないため、あらかじめ犬歯とかいられやすい尾っぽは赤ちゃんの時にかいてしまっています。くると巻いた「豚のしっぽ」はもうぶつうには見られません。これに対し私たちは一頭に一坪くらいで飼いたいと思っています。いつまでも、豚の遊ぶ姿をみたいと思っております。相原 佑子

あいらんど通信33 9月12日

今年に入って研修に見える方が激増しています。火曜日には誰か見るのが普通に成りました。朝から見えて、夕方まで一緒に行動したいと言う方も増えています。実際の作業は大林さんが丁寧に教えてくれるので、私は他の準備をしたり食事をしたりで、実は大分楽をしています。わたしが行く頃にはすっかり大林さんと打ち解けて、一緒に弁当を広げています。私は見えた方の質問に答えたり、雑談をしているうちに、草刈や、床の移動などその日の作業をみんながやってくれます。それで随分楽な一日だなぁと、思うのですが、実際はドット疲れがつもります。一つには、自然養鶏の経営としての展望がない事です。皆さん理想に燃えて、見えるわけですが、「鶏を飼うのはできるけれど、卵を売るのは大変だよ」こんなもう一つの力を入れない事を言わざるを得ないのが情けない。今日もM村の役場から突然手紙が来て、20名で30日1時に研修に行くから、です。事前の打ち合わせもないのです。行政嫌いになる私の気持ちもわかるでしょう。

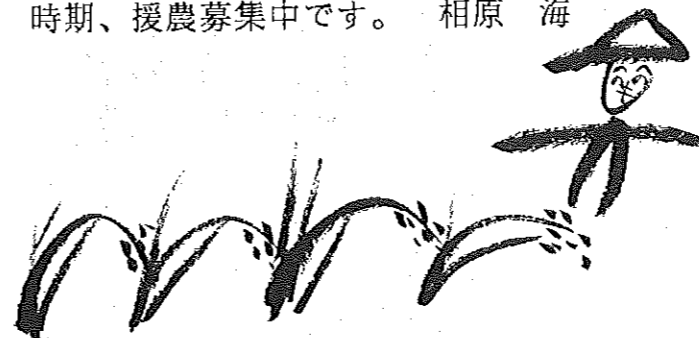
世村 出

田んぼ便利

今回は出穂のお知らせをしました。ここまで行けば一安心と思っていたら、今年は雀に襲われた田んぼが多かったようです。

私の推測では、この夏の日照不足で、一般に出穂が遅れたにもかかわらず、農の会の粗植の稲は良く日を浴びて、分けつこそ少ないものの、出穂は遅れなかった、結果、外より穂が早く出てしまっただけで、飢えた雀共に食われたのではないかと考えています。

ともかく、稲刈りシーズン到来です。どこの田んぼでも人手が欲しい時期、援農募集中です。相原 海



「自然との共存」というけれど...

グループの米作りから独立して今年は親子3人で一反の田圃に挑戦しています。2年放置されていた田はまさに雑草田。機械植えをしたので草が縦方向しかできず、遠目には青々とした稲がよく育っているかに見えて近づくとはそれはヒエのグリーンベルト状態。その中に申し訳なさそうに稲が点々といる、といった有様。これは大変!と6月から花穂が出る8月まで必死の除草作業が始まりました。通りがかった農家の人が何人か声をかけてきました。「ヒエはどうやって見分けるのかね?」、.....? 最初、私はてっきりからかわれているに違いない、と思ったのですが除草剤を撒くので穂がつく前のヒエは見ることがない、と言うのです。そういえば回りの田はまさに「沈黙の田」、稲以外草一本はえていません。後継者不足で何反も作るとなれば薬に頼るのも無理はないか、と苦勞が分るとせめる気にはならないのですが、「自然との共存」、現実には「自然との戦い」が実感。

でも、今、青い穂が出揃って近づいて見てもなかなか稲田になってくると嬉しいものです。昔から良い米を作るために人々が営々と工夫や苦勞をしてきたのだなあ、と感慨もひとしお。来年は早めに除草など手をうって戦いを共存に少しでも近づけられたらいいな、と思っています。

青 幸子

編集・発行 あしがら農の会

★連絡先

笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
sasamura.ailand@nifty.com (Eメール)

千田 0465-73-5881 (T&F)
kousakusya-t@syz.odn.ne.jp (Eメール)

▶通信については相原73-2981まで

あしがら農の会

【報告】

◆9月28日(日)小田原駅前錦通り「北條楽市」に出店しました。赤米神丹穂の穂束を販売するため、永塚田んぼ団のメンバーも参加しました。玄米五平餅や諏訪間さんのしまりの味噌漬、野菜等も販売し、好評を得ました。稲刈りの忙しい時期でもあり、時間をやりくりしての参加でした。

◆10月10日(金)午後7時より、永塚の「NGO・NPOの家」にて例会が行われました。今年の稲の作柄について報告や意見交換がされたほか、あしがら農の会のNPO法人化や、収穫祭・北條楽市に向けての取り組みについて話し合われました。定例会は毎月第二金曜日の夜に行われています。より多くの皆様の参加をお待ちしています。

【お知らせ】

◆収穫祭が12月7日(日)に決まりました。場所は例年通り曾我みのり館です。今年もともにこの収穫を喜び、楽しく食べ、語り合きましょう!

◆北條楽市はまだまだ続きます。10月は12日(日)26日(日)、11月は2日(日)3日(祝)と月に1~2回のペースです。地元の人と商品の出会い・交流の場、農の会としても参加し、盛り上げていきたいと思うのですが、生産者が野菜・米作りの傍ら加工をし、売り子に立つのは少々きつくなってきました。今回の出店は11月3日に絞り、1~2名で野菜・新米を中心に販売したいと思います。今の野菜生産者以外でも、自給野菜を作っている方、市に出してみませんか?また、手作りの好きな方、農の会や地場の産品を使って、加工品を作りませんか?漬物、お味噌、こんにやく・・・より豊かな地域内自給の道が広がります。皆で楽しみ、市を盛り立てていければと思います。

秋冬野菜の保存法

宅配野菜の顔が変わってきました。根のもの、葉のもの、これから量も種類も多くなります。一週間に一度のお届けですが、上手に保存して長く楽しみたいものです。では、基本の確認。一、畑に植わっているときの形で保存。大根、ねぎなら立てて。一、土つき野菜は洗わないほうが持ちが良い。ただし水気は取って。一、葉付き野菜は葉と根を切り離して別に保存。一、葉っぱがしなっとしたときは水にいける、または調理前に水にさらす。

葉っぱ 新聞紙で巻いてポリ袋に入れ、冷蔵庫へ。冬季は新聞紙に包み、風の当たらない日陰に立てておく。中国菜は比較的持ちがいい。(手を加えるなら)さっとゆでてよく絞り冷蔵庫へ。

ねぎ 新聞紙に包み、日陰に立てておく。できるだけ青い部分を先に使う。(手を加えるなら)小口切りにして良く水を切り生のまま冷凍する。

ニラ 湿った新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。なるべく早く使ったほうが良い。(手を加えるなら)さっとゆでて3~4cmに切り冷凍する。

白菜 新聞紙に包み、風の当たらない涼しいところに葉を上にして立てておく。

キャベツ 新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷暗所で保管する。

サツマイモ 2~3本ずつ新聞紙に包み、暖かいところ(10度位)で保管。少し日に干すと甘みが増し、長持ちする。

里芋 新聞紙に包み、室内の涼しいところに置く。(手を加えるなら)皮のまま下茹でし、皮をむいてから冷蔵庫へ。解凍せずに使う。

にんじん・大根・かぶ 根と葉は切り離し、根は新聞紙に包み、室内の涼しいところに立てておく。

にんじん茎 新聞紙に包みポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら)みじん切りにして冷蔵庫へ。

大根茎 新聞紙に包みポリ袋に入れ冷蔵庫へ。黄ばむので早めに使う。(手を加えるなら)きざんで塩もみし、乾煎りしてから冷蔵庫へ。ゆでてから冷蔵庫へ。早めに使う。

ごぼう ぬらした新聞紙に包み涼しいところに置く。

新ショウガ 新聞紙に包みポリ袋に入れて冷蔵庫へ。(手を加えるなら)きれいに半日陰干しし、そのまま冷蔵庫へ。凍ったまますりおろして使う。スープ等の薬味には丸ごと使う。

【畑便り】

富士山に白い雪が見えるようになりました。にぎやかな稲刈りも終わり、田んぼは静かに一息ついているようです。今年は天候に恵まれ、なかなか思うようにいかない米作りでした。やっと手にした新米は、自然と人の恵みに感謝し、じっくり味わって食べたいと思います。畑では、せっかく出揃った野菜の芽が、少雨のためあまり勢いがありません。例年ならばこの時期秋雨前線や雨台風でぐんぐん伸びるのですが、それでも、植物は強いもので枯れるという事はありません。あせらず自然の一雨を待ちましょ。実りの秋は、もうすぐそこです。(中)

～あしがら農の会では、**地域** **旬** **自給** **このち** **まもる** **こんな** **こと** **も** **や** **っ** **て** **ま** **す**～

① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶などを生産。

● 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人下下けではよく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ている。

● 農の会のメンバーは、この足柄平野内、田んぼ、畑、それ以外数ヶ所、多くの仲間と共に耕しています。

● 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろん、地域の中の多くのいのちを守る農。関心のある方、ぜひ参加して下さい。

② 収穫した野菜を、地域の皆さんにお届け。

● メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬・無化学肥料)

● 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5~10品を、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションを深めています。

● ご希望の方はご連絡下さい。

9月11日の中秋の名月と10月8日の粟名月を今年は
運よく観ることができました。雲間から少しずつ出てくる月
を観ていると別世界にいるような気持ちになります。十五
夜の日も十三夜も毎月あるのですが、この日に観る月は
格別美しく見えるのが不思議です。

今年例年より寒いのでソバを早く植えようと思っ
たのですが、実際に植えたのは8月25日でした。それで
も元気に芽を出して今では1mほどになりました。その喜
びもつかの間先日の
強風雨のためかなり
倒れてしまいました。
ソバ打ちを楽しみに
しているのですが、



山はやっぱり寒い
だと教えてくれたのは
今年ようやくできたスイカでした。小指の先くらい小さな
葉が少しづつ大きくなり、今年こそは美味しいスイカを食
べられると期待に胸をふくらませて
いたのですが、大きくならない。
メロン位のかわいいのができたの
ですが、その後は変わらず9月の初
めになっても大きくならない。
もうこれまでかと思い1個を割って
みたところ真っ赤に熟れて甘く美
味しいんです。今年の嬉しい収穫でした。

秋の味覚キノコの季節となりました。諏訪間さんのお父さん
から昨年、椎茸の栽培を教えて頂き物まねよろしくやっ
て見たのですが案の定キノコは出てこない。不精な自分
でできるほど簡単なものではないと諦めていたの
ですが、なんと4月に見事に椎茸ができたのです。その後1
本出たものの後は音無しの状態ですっかり忘れてしまっ
ていました。それがつい最近ビックリする
ほど大きい椎茸が見つかったのです。雨
の多いこの頃は2、3日取り忘れると大き
いのが三つも四つもできていて驚きと嬉しさの毎日です。



ラスターの作り方

＜材料＞ラスター 1個、ハム4〜5枚
牛乳 600cc、チキンコンソメ 1コ
塩・コショウ適量

＜作り方＞①ラスターは適当な大きさに
手でちぎる ②ハムは2cm²位に切る
③鍋に牛乳と①②をいれ、沸騰したら
弱火で煮る ④沸騰したら
ラスターとハムを入れ、塩・コショウ
味を調える。

田んぼに来てくれた
又志本さんから教わりました。
ラスターのシャキシャキ感を味わ
ひ、夜、不眠の人におすすり。ほろりです。

ゆんだく広場

先月号よりも1ヶ月が過ぎようとしています。この
1ヶ月で畑の様子もすっかり変わりました。ニンジン
たちの生長に遅れまいと、育苗ポットから広い畑に植
えられたキャベツにブロッコリーにハクサイたち、大
地に深く根をはり、気持ちよさそうに大きく葉を伸ば
し生命力溢れた姿は見事。畝間を見ると緑肥として植
えたエンバクに赤クローバーの青々としたその姿は気
分爽快。こんな畑で労働ができるなんてなんて幸せ。
ヘックシュン！・・・・あ！久々の暖かな日和に畑
で一眠り。今までの事はみんな夢。畑を見回すとあち
ちでむしゃむしゃ、こっちでむしゃむしゃ。虫たちが
大騒ぎ。少し前までは根きり虫たちが定植後間もない
野菜たちの根を土の中でこそこそと食べたり、地中か
らそっと顔だけのぞかせ地際を掻き倒し、よう
やく落ち着いたのもつかの間・・・ヨトウムシやア
ムシの卵が葉の裏にびっしり。中には孵化したてのも
も。早期発見が大事・・・安心（でもすべてを取り
除けたわけではないのでこれからも大変）虫さん
たちよ少しは食べてもいいけどそんなにたくさん食べ
ないでお願い。自然農法産の新鮮なお野菜を心
待ちにしている人がたくさんいるのだから・・・少し
は残しておいて（収穫量が少ないのは虫のせい??）

松本 邦裕

あいらんど通信 34 10月10日

田んぼでは稲穂が黄色に変わり、美しい波を打
っています。鶏も冬毛に変わり、鮮やかさを増し
ています。今年、雛を孵すのが遅れた為、まだ若
鶏は卵を産み始めていません。そのため卵不足に
なってしまう一部ご迷惑をおかけしております。

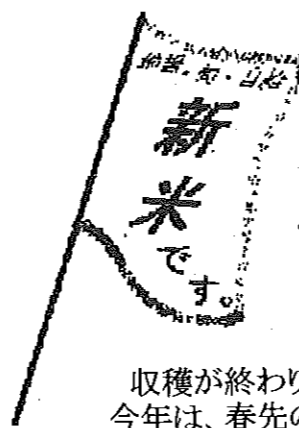
先日は突然狼の格好をした人達が養鶏場周辺
をドヤドヤ走り回っています。何かと思ったら狼
の群れが大挙押し寄せたそうです。その場は何と
か追い払えたようですが、その後広域農道沿いで
良く見かけるようになりました。これは困ったこ
とに成りました。せつかく、家で食べるものぐら
いはと、近所のおばあさんが丹精して作っている
畑を、たちまちに食い荒らしてゆきました。こう
なってくると、一辺に耕作意欲が減退して、農地
が放棄されてゆきます。

一軒が止めるということは、それに止まりませ
ん。これを食い止めるには新しく始める者もいる
んだと言う、実際を見てもらうしか有りません。
隣のみかん畑の叔父さんの「おめっちもつづけて
るからなあー」の一言が、グッと来ます。農業
応援団よろしくお願ひします。 せすし 出

早朝の収穫時には肌寒さを感じ、畑から見える
富士山もいつのまにか雪化粧して、本格的な
秋の到来を感じます。

近頃の我が家の食卓によく顔を出すのは、里
芋とさつま芋です。そのまま蒸して、お昼ご飯
に、煮物に、味噌汁の実やカレーの具にと、ち
よっと前までの茄子やキュウリ、ピーマンとい
った夏野菜と選手交代です。農家の食卓は「ば
っかり食」といわれます。芋ばっかりのばっか
りです。でも、季節の野菜を豊富に食べられる
ことに幸せを感じています。夏野菜には体を冷
やす効果があり、逆に根菜など冬野菜には身体
を温める効果があります。自然に出来るだけ逆
らわずに暮らしたいと願い、その時期に穫れた
野菜を存分にいただけることに感謝する毎日
です。その時期にしか食べられないと思うと、
今食べておかなければという気持ちにもなり
ます。野菜を買うこともなくなりました。その
時ある野菜を食べるのが一番と思うようにな
りました。農業を始めてそろそろ1年になりま
す。無事にお米も収穫でき、野菜とお米の自給
率は100パーセントになりました。

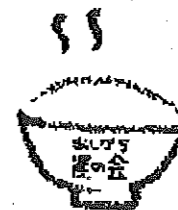
作美尚子



～田んぼ俵り～

今年のお米

みなみ足柄 千津島 千田正弘



収穫が終わり、ホッとしています。
今年、春先の突発的な高温から始まって、6〜7月の長雨・低温と日照不足、
9月の厳しい残暑と特異的な気候の年でした。

米作りにとっては4月の育苗期に高温で苗が伸びあがり、田植えを含めて
その後の管理に難儀をし、苗八分作とはこのことだと痛感しました。

また、コメヌカ除草の技術が確定できず、雑草(主にコナギ)がひときは旺盛で、
手取り除草に追われました。これは、来年の課題です。

実りの秋には、スズメの食害にみまわれたり、収量はいまひとつでしたが、
県の農業改良普及センターの人の話によると、涼しい気候のおかげで今年の米は
味がよいそうです。

今年から出荷のための米作りに加藤明(そらや)さんが加わりました。
皆さんに安心して安全なあしがら農の会のお米を味わっていただきたいと思ひます。

白米 5kg 3000円

玄米 5kg 2750円

品種 前半の出荷は キヌヒカリ
後半は マツリバレ
の予定です。

豚小屋通信 No.4

水塚の田んぼから、わらを軽トラいっぱいもらっ
てきて、堆肥を採った後の豚舎の床に入れました。
わら束を振り回す豚、わらの上に寝そべっ
て、遠くを眺める豚、豚も秋を楽しんでいま
した。

楽市の日に、佑子さんの友達で、企業養豚(豚
を肉製造機として扱う工場)に勤めていた夫妻
(良い人達です)が、遊びに来て、我が家の1頭
を、「体型と性格がいい、母豚に残すべき豚だ」
と褒めてくれました。今、ばたばたと種付けの準
備にかかっています。今日付けると3ヶ月3週間
と3日後の2月3日に、待望の子豚の誕生が予定
されます。全てが順調に行けば、の事です。

とばっちりを受けたのが、トチ(黒豚9ヶ月
齢)次回のお肉候補です。黒豚で、270日を越
えるとなると、味は大いに期待されますが、まだ
80キロ代、豚屋泣かせです。

農場こぶた畑 相原 海

配達の方に
ご注文ください。

～あしがら農の会では、
地域 旬 自給
地域 いのち まもる **ごはんこともやっています**

① 休耕田畑を引き受け、
米・野菜・茶などを生産。

- 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人たう下では、農に興味があふ市民が、農を担う時代が来ます。
- 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑 それぞれ数ヶ所を、多くの仲間と共に耕しています。
- 地域内の休耕地は増える一方で、自分や家族はもちろんだ、地域の中多くのいのちを守る農。関心がある方、ぜひ参加して下さい。

② 収穫した野菜を、
地域の皆さんにお届け。

- メンバーは、自給のために米や野菜をつくっていますが、たくさん収穫できたものを、地域の皆さんに食べて頂いています。(当然、無農薬無化学肥料)
- 週に1回、その日の朝に収穫した野菜は5～10品ほど、メンバーから直接お届けし、コミュニケーションを深めています。
- ご希望の方はご連絡下さい。

お店紹介 農の会のお野菜をとり下されている方のやさん。
 地のものへのこだわりを感じます。

鴨宮かのや酒店

酒杯と酒樽が店先にかざしてある、南鴨宮の
 籠場交差点にある酒屋です。

当店では、日本酒と本格焼酎のほかり売りを
 しています。もちろん試飲もできます。
 ほかり売りは、好きな商品を100mlから、ほしい量
 買うことができます。当店ではビンを用意していま
 すが、家にあるビンも洗って持ってきてOKです。
 ほかり売りはいいところがいっぱい!!
 ほかども「ビンが何度かリサイクルできゴミが
 減る」これが一番の利点。美味しいものが
 飲めて、リサイクルで地球に優しい。その外、
 ビンを再利用すると100円引きになるの、おサイフ
 にも優しい。それが「ほかり売り」です。

鴨宮かのや酒店

TEL 0465-47-2826 FAX 0465-47-0397
 〒250-0875
 小田原市南鴨宮2-44-8
 HP <http://www.5a.biglobe.ne.jp/~kanoyaj/>

丹沢山・隆 全商品あります!!

もちろん、試飲、ほかり売りができます。

先日、毎年恒例の秋の試飲会で農の会の
 野菜と「丹沢山」と「隆」の食べ合せをして、
 大好評でした。

この「丹沢山」と「隆」は、足柄平野で育た
 れた酒米「若木」などで造られ、米・水・麹
 など自然の豊かな力を生かし、「食と調和し、身体
 に優しい」という考えのもと造られた酒です。

同じ大地と水で造られた酒と野菜は、や
 はり合います!! 我が家では農の会の野菜と合
 せて、美味しく楽しんでいただいています。

友達の家にあそびに来る感じも気軽に楽し
 ませてもらっています。

全ほかり売り
 ~期間限定 最高級吉野杉で香りよい~
 ・丹沢山 本醸 樽酒 100ml 161円税別
 ~当店では飲み放題~
 ・丹沢山 蔵出し 生原酒 100ml 194円税別
 ・その他 月替りいろいろあります。

あしがら 農の会

あしがら 大収穫祭のご案内

とき 12月7日(日)AM9:00~PM4:00
 一般の方はAM10:00~受付開始

ところ 「曾我みのり館」小田原市上曾我2984 P有り
 JR「下曾我駅」下車、北北西に徒歩20分
 当日連絡先 志村 090-6275-8198

ないう ☆ 赤米の稲ワラを使ったお正月飾り(亀の予定)ワークショップ・午後開催

- ☆ 各田んぼグループ【新米の食べくらべ】
- ☆ 岩越さんの【餅つき】
- ☆ 栗原さんの【蕎麦打ち】
- ☆ 天豆(そらまめ)さんの【石釜パン】
- ☆ 岩本さんの【黒米料理】
- ☆ 小宮さんのおばあちゃんの伝承【へらへらだんご】
- ☆ 農の会の農産物などを使った【各種創作料理】の試食
 菜根淡(さいこんたん) 伊藤勇作さん
 一帆(いつぱ) 石井美帆さん
 農の会 料理研究会の皆さん

☆その他、野菜生産者、養豚家、養鶏家、各田んぼグループの紹介、
 各種展示、農産物の販売 などなど、もりだくさんです。

(内容が若干変更になる場合がありますがご容赦下さい)

参加費 お一人1,000円(中学生以下は無料)一般の方も同額です。
 稲ワラ・ワークショップのご参加は別途材料費をいただきます。

- 一品持ち寄り、大歓迎です、自慢の逸品をお持ち下さい。
 昼食時にご紹介の上、一緒にいただきます。
- お箸、取り皿をご持参下さい。
- たくさんの方のご来場をお待ちしています。初めての方も大歓迎です、ご家族お揃いでどうぞ。
- 準備の都合上、参加される方はなるべく今月中に、下記までお申し込み下さい。
 安藤 和夫 T&F 42-3999 mokko@ando-kobo.jp

通信 11 月号

(第19号) 2003年11月20日発行

※編集・発行 あしがら農の会

◆連絡先

笹村 出 0465-32-6733 (Tel&Fax)

sasamura.ailand@nifty.com(E-mail)

千田 正弘・富美子 0465-73-5881(Tel&Fax)

kousakusya-t@syd.odn.ne.jp(E-mail)

☆HPアドレス

<http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai>

今年もやって来ました
 収穫祭の季節です。

外は木枯らし、
 富士山は真っ白に
 雪化粧。

でも、田んぼに
 携わった私たちの
 食卓にはあつあつの
 炊きたてごはん。

どこの産物米も
 もおいしい「自作の米」

火田からとってきたのは
 種類もいろいろ
 霜にあたってますます
 おいしい冬野菜。

あたたかい食卓と
 にぎやかな催しも
 「農」への思いを
 共有する皆さまと
 一緒に楽しみたい
 と思います。

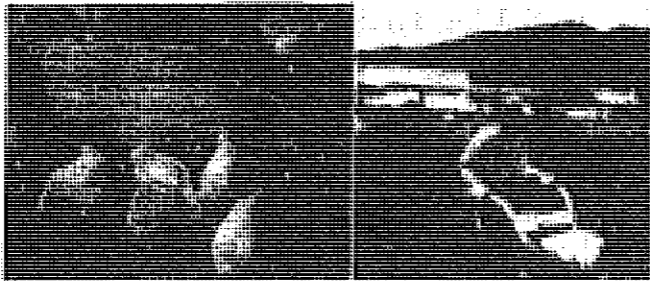
誰でもお気軽に
 お越し下さい。

【畑便り】

白菜・大根・小松菜・にんじん・里芋・・・冬の定番野菜が出揃いました。葉物の種類も、山東菜・水菜・かぶ・ほうれん草から、日野菜・のらぼう菜など珍しいものまで多種多菜。そして、意外作りにくいのが結球する野菜ですが、今年は早生の白菜がそらやさん、こぶた畑で丸まっています。千田さんの大きなブロッコリーも、よく出来ました。いつまでも暖かいものだから、花が咲きそうになってしまい、あわてて収穫したそうです。そして、松本さんのキャベツ！農の会では珍しい、見事な大玉キャベツでした。無農薬できれいなキャベツを作るのは、本当に大変なのです。木酢液などをまくこともありますが、結局、葉の裏を一枚一枚見ながら手で取るのが一番確実です。青虫は何とか取るのですが、この手の結球野菜で困るのが、ヨトウ虫。これは始末が悪いのです。結球した中に中にともぐってしまうため、収穫したときには気が付きません。届いたお野菜を台所で割ると、丸々太ったイモ虫がゴロン！となり、びっくりされた方、ごめんなさい！でも、それもやっぱり、「当たり前のこと」なんです。

(相原 佑子)

まわりの樹木の葉が落ちてその向うにある今まで見えなかった景色が今年も見えるようになりました。山も少しずつ色づき始め装いを変えています。朝夕の寒さを感じるこの頃です。強風で倒れかかったツバも何とか持ちこたえて実は黒くなってきました。ひ弱にみえても実は強いんですね。今年もおいしいツバ打ちができそうだと期待しています。卵をさつぱり産んでくれなかったやまん鶏もようやく産みだしこの頃は50%~60%まで回復しました。緑餌もふんだんにやり、時々今年収穫した時に出たぐず米も上げたり餌は多いかなと思いつつながら奮発したおかげでしょうか。やっとひと安心です。今年には緑の卵を産むアロウカナという品種の成鶏を6羽入れてみました。この品種は非常に神経質なので他の鶏となかなか馴



れないと言われていたのですが、みんなで仲良くして欲しいもんだと今までの鶏達と一緒にしたり別飼いにしたりいろいろやってみましたが、一緒にすると卵を産まなくなるのです。こちらが思うほど単にはいかないようです。今年から始めた山北の田んぼはうるち米、もち米、黒米と三種類を植えてみました。今年の天候不順の影響もありますが、収穫の時期が夫々異なるので稲刈り、脱穀、初摺りを三度繰り返す事になってしまいました。それにしても収穫前の調査では分結も多量の数も多かったのが今年には豊作まちがいなしと密かにほくそえんでいたのですが、結果的には八咫ノ反に届きませんでした。三家協働田んぼですが高1の息子さんも参加してくれ、始めてのバインダーも使いこなした稲刈りは彼が一人でやってくれました。来年の貴重な戦力として大いに期待しています。

ゆんだく広場

来ました来ましたやって来ました通信の季節。窓の外に来たのは冬の気配。先日急な冷え込みで「わったー」気管支はゼツ不調。でも畑に奥ゆかしくいらつしやる野菜たちは体内に糖分を蓄え甘味の乗る季節。生野菜も美味しいけど煮物に鍋物、安全・安心・新鮮野菜は最高のご馳走・・・と「わったー」は思います。先日早生のタマネギを定植したところ体調を崩して4、5日畑を留守にしたが、本来根付き始め新芽がピンと立ち始めるところ、あちこちで苗が株元からパツパツと刈り倒されている。またまた彼たちの仕業(根張り虫)。「わったー」畑は今年の7月から始めたばかりだから(一部を除く)、虫がたくさん発生するのは致し方ないのかな・・・土作りをしっかりすれば必ず虫は減る、育土が基本、豊富な【腐食物】に集まるミズなどの【小動物】に、酵母・乳酸菌・光合成細菌などの【土壌微生物】。豊かな生態系が出来ればOK!・・・でもそれが大変、でも頑張ろう、それがまた楽しい。ある講演での「私は作物が良くなるために何かをするのではなく、土が良くなるように何かをするのです」と言う横浜の篤農家のお話を思い出しました。ふむふむなるほど

ウチナー講座「わったー」=私(地域によって「わん、わー」とも言う)ただ僕も「わー」と言うがわったーにはその違いは分かりません。

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記 2003・11・19
今日は、小麦の種を播きました。昨年、こちらに来て、初めての作付けが小麦でした。自給の生活を志す身としては米と並んで小麦も欠かせない作物です。自給自足を目指しているといっても一体どこまで自給できるのでしょうか。野菜は100%自給できるようになりましたと、先月号で書いたのですが、種のことを忘れていました。昔の農家では野菜の種まで殆ど自給していたようです。いまでも、古い農家にはその家に代々伝わる種があるそうです。でも今では面倒な種取りをすることなく、見栄えが良く、病気に強く、そろって出来る交配種を買ってきて播種することが当たり前になってしまいました。それではいけないと思い、そらやでは出来るだけ固定種を使い、種取りをしていこうと思っています。確かに固定種はそろいが悪く、不恰好だったりしますが、味は良いです。そして、出来の良いものを選んで種を取っていくと徐々にその土地に合った種になっていくそうです。種取りは農家の大事な仕事のひとつです。手間暇を惜しまずに自家採取の種を増やして行きたいと思っています。

作美尚子

あいらんど通信 35 11月14日

穏やかな雨と、静かな陽射しで一日一日と無事に冬に向っています。鶏達も冬支度で良く食べるようになりました。雛たちも産卵を始め、小さな卵が混ざりますが、それが春雛のものです。これも日に日に大きくなってゆきます。

先日収穫体験イベントがありました。大勢のお母さん方が子供を連れて集まってくれました。昔の道具をお借りしてきて、昭和初期のような光景が再現されました。私達も黒米や神丹穂を並べて「田植えから稲刈りまでやってみて、食べたいでしょう。」と話しながら、参加記念のお米を配ったりしました。ところがお母さんやお二人がお米はいらないと言うのです。エッーとビックリして聞いてみると、「汚いでしょう、だってここに生えてたんでしょ、泥がついているし。」ここまで来てしまいました。生きた鶏を見て食べられないと言うのが、実った稲を見たらお米が食べられない。所で、笹鶏が食べごろです。部位にばらしたものが、1羽1500円です。今の時期だけです。一度試してみてください。ご注文いただいたらお届けします。 32-6733 本丁

畑の空気を吸ってみませんか。 — 半日百姓気分 —

百姓だっていつも飯を振るって汗をながしているわけではありません。

空を仰いで雲の行く先をポーっとながめたり作物たちのご機嫌伺いに 敵の間をウロウロしたり。

そんなひとときをあなたも私たちの畑ですごしてみませんか。

かたわらの草や虫に話かけたらあなたはもう百姓かもしれません。

- ☆ 毎月 第1土曜日 午前中どうぞ。
- ☆ 場所は 南足柄市 斑目(まだらめ)です。
- ☆ 「切り通し」交差点を山北方面へ向かい、右手に黄色い直売所が見えたら、道路街灯が一本だけ左側にある所を左折して10m右側です。

昨日は湯気の出ている堆肥の山に産み立ての卵を突っ込んで温泉卵を作りました。百姓の秋の楽しみです。

南足柄市 千津島、千田正弘・富美子

ブタ小屋通信 No.5

2003.11.17

ドクバクバクバク...と、初めての豚の出荷が終わり、ふりやく二人、一息ついてます。先月通、丸、豚を出す、とばかり、千ラシ作りに始まりお知らせにまわり、厚木の屠場まで豚を連れていき、翌日お肉をもって帰る。そして一晩かかって骨抜き・解体・カット...と目の回るような数日間でした。初めてのことで、本当に目を回してしまい、お買い上げ下さった皆さまにもご迷惑おかけしたんじゃないかと。特に、部位や量のご希望に沿えなかった方、夜中や翌日のお届けになってしまった方、申し訳ありませんでした。寒い中、あちこちの枚数まで足を運んでお肉を取りに来て下さった方、ありがたかったです。今回、これでお肉をお届けする中で、味や品質といふことだけでなく、私たちの豚との向き合い方に共感し、応援して下さっていることを改めて感じ、幸せに思いました。

とは言え、味も気になるトコロです。今回の豚はゆっくりだけ素直に育った10ヶ月齢の黒豚、肉質はほかほかのもの!と思っています。ただ、カットして時間を置くと、水分が出てしまうものがあるのが気になりました。肉汁の旨味が出てしまうわけですから、当然味も落ちます。原因としては、一つは解体に時間がかかりすぎ、肉がゆるんでしまうこと、もう一つは冷蔵庫が家庭用のため、低温で肉をしめる過程を経ていけないうと、なびが考えられます。次回の課題です。このほかにも、味やにおい、切り方、脂の多寡など何でもお伝え下さい。そして、永くお付き合い下さい。

今、豚舎に17、グレープフルーツがお供えしてあります。お客様の一人から頂きました。豚に「ありがたう」を忘れたいと思いません。



相原 佑子

※編集・発行 あしがら農の会
(編集担当 相原 佑子)

◆連絡先
笹村 出 0465-32-6733 (Tel&Fax)
sasamura.ailand@nifty.com (E-mail)
千田 正弘・富美子 0465-73-5881 (Tel&Fax)
kousakusya-t@syd.odn.ne.jp (E-mail)
☆HP アドレス
http://homepage2@nifty.com/asigaranounokai

あしがら農の会

【畑だよ】

寒くなりました。山の畑はこのところ毎朝のように霜が降りています。朝日に白く照らされる畑は、つい見とれてしまう美しさです。こうなると、畑仕事は一段落です。あとには、ネギや、秋蒔きの白菜や大根、寒さに強い小松菜・水菜・タアサイなどと、苗で冬を越すさやえんどう・たまねぎなどを残すばかり。こうした野菜ももう大きくはならず、土を寄せてやったり、わらを敷いてやったりの冬支度をして、だんだんと収穫します。ビニールハウスや、トンネルで、少々葉物も作っています。水やりや換気の手間に、自然の仕事の有難さを思います。

今年も、私たちの畑にお付き合いいただき、ありがとうございました。この地と、私たちのつながりがより深まりますように。

【報告】～大収穫祭無事終了！～

●12月7日、晴れやかな空の下、大収穫祭が催されました。今年は永塚田んぼ団が中心になって企画・実行してくれました。参加者数はなんと189名(うち子供52名)!盛りだくさんの企画が、楽しく和気あいあいと進み、ワークショップを通して多くの交流が生まれました。参加者の手作り持ち寄り料理の数々には感嘆の声が。また、郷土料理や、稲藁細工など足柄の文化と出会う場となりました。「本当によい収穫祭でした。初めて参加した方々も、一緒に料理を作って、最後には一緒に床拭きまでしてくれている姿に、『皆が一つになっているお祭りだ!』と思いました。」(諏訪間さん:親子たんぼ)準備してくださった方々、来てくださった方々、本当にありがとうございました。

●また、収穫祭に先立ち「あしがら農の会」非営利法人(NPO)設立総会が行われ、こちらも無事終了しました。(最後のページに設立趣旨書を掲載しています)

●収穫祭の忘れ物をお預かりしています。子供用白い上履き(サイズ16.0)・木のお椀(木目)・はさみ(黒)・ラジオペンチ(持ち手:黒)・ニッパー(持ち手:青)・透明タッパー(蓋なし)。お心当たりの方は相原0465-73-2981(T&F)まで。



白菜も外葉が
くると結んだり。
畑で見るべ
おもしろいね?

『味噌作りの会』参加者募集のお知らせ

2月にあしがら農の会で『味噌作りの会』を開催します。

会場: 曾我みのり館

日時: 2月1日(日) 10:00~ / 麴の仕込み

2月8日(日) 10:00~ / 味噌作り

※基本的に二日共参加できることが条件となりますが、どちらか一日のみ参加希望の場合は御相談下さい。

会費: 3,500円程度(*)

*参加者が30名、作る味噌の量が3kgの場合です。参加者が少ない場合、味噌の量、会費ともに増えます。麴を仕込むお米(2升)を用意できる方は会費が割安になります。

募集人数: 最大30名(定員になりましたら締め切ります)

1日には3kgの麴(味噌10kgを作れる量)を仕込み、持ち帰り、各家庭で保温、発酵の手助けをしてやり、完成させます。8日にはその3kgの麴のうち1kgを使い、煮た大豆と混ぜ合わせ、約3kgの味噌を仕込みます。3ヶ月後くらいから食べられます。残りの麴2kgは各自で持ち帰り、あらためて味噌や甘酒、どぶろくなどをつくるのに利用して下さい。(冷凍すれば半年は保存可能)

今年は大豆が不作で、農の会の生産者は自給用で消費してしまいう程度の収量しかありませんでした。そこで残念ですが、今回は畑場産ではないのですが購入した大豆(国内産、無農薬)を使います。麴を作るお米は今年、農の会の田んぼでとれた新米を使います。3kgの味噌を仕込むのに塩を400g程使いますが、これは各自で用意していただきます。

参加の申し込み、お問合せは下記まで。(なるべくメールで)

中原 メールアドレス: snakahara@fancy.ocn.ne.jp

TEL & FAX: 0465-42-7099

その他、詳細は次号の通信でお知らせします。参加申し込みはお早めにお願ひします。

会の世話役をして下さる中原さんのおかげで、小巨額になりつつある
ミソ作り! 自分たちや仲間の育てたお米で、こうじまで作ってしまいます。

設立趣旨書

あしがら農の会は足柄地域のさまざまな循環の、特に農業分野の新しい循環づくりの一助になればとの思いを「地場・旬・自給」として掲げ、1993年(平成5年)に設立されました。

その後、会の活動に賛同する方々も増え、市民農(循環型生活圏づくりを目指した市民自給型の新しい農業)の活動を中心に、有機農業技術の研究や新規就農者の研修などにも道が開けてまいりました。

あしがらの地は、全国でもまれにみる、気象条件、経済地理的条件、農地と隣りあう市民の暮らしなど、新しい農業の可能性に恵まれた地域です。このような地で新しい試み始めることは、日本の食糧自給への試金石になると考えております。これは、多くの分野で行き詰まった、暮らしのあり様を変えていくことにつながっていくことでしょう。

具体的な活動として、食糧を自給したいと考える市民を、中心とする田んぼの会やお茶の会、料理の会があります。そうした市民農を支えてくれる中核となる農家の農産物の宅配も行っています。

地域環境の保全や循環する生活圏作りへの、農業が担う社会的役割を果たす為に、法人化して活動の展開を図る事となりました。私たちは、これからもこの活動を誠実に進めて、あしがら地域に農に根ざした新しい暮らしの文化が生まれることをめざしてゆきます。

平成15年12月7日

法人の名称 特定非営利活動法人あしがら農の会

設立代表者 笹村 出

南あしがら斑目(まだらめ)の運動公園で桜が咲いているそうです。秋の暖かさと春だと勘違いしたのでしょうか…。

さて、この一年あしがら農の会の野菜・玉子・お米をご利用いただきありがとうございました。不順な気候の年でしたが、これも自然の在りようなのだと思います。

新しい年も気持ちを新たに仕事に取り組みます。食味豊かな作物をめざして、振り返りにあってモトモト、いろんなことにチャレンジしていこうと思っています。

なんとなく

今年は良いことありそうな
元旦の朝 晴れて風なし
啄木

どうぞよいお年をお迎えください。

南あしがら 千田正弘 (2003.12)

ゆんたく広場

大自然の恵みに感謝の気持ちを捧げる収穫祭も無事終わり、これからは平穏な年越しに向けての忙しい年末。年末と言えばお餅作り。今年は冷夏の影響でもち米が不作でお餅が高騰とのこと。我が家でも機械のお力をお借りしての餅作り。お供え物の鏡餅にビニール袋を利用しての押し餅作り。そう言えばウチナー口ではお餅は“ムーチー”。中国でもムーチーと発音するそうなのでその由来は中国かな?“ムーチー”と言えば月桃(サンニン:ショウガ科)の葉で包んであった。昔は家の軒先にぶら下げて保管。月桃の葉は防虫・防カビ・抗菌作用が高く一年位はOKらしい。“ムーチーピーサ”と言って一年で一番寒い時(旧暦の?月?日)に健康を願って食べると確か聞いた…。沖縄で食べたお餅はみんな餅粉を捏ねて作ってあったので、もち米を蒸して搗いたのとは全然味が違ったかな。月桃の葉は臭いが強いので“ヤマトンチュウ”にはあまり好まれなかったかも…(子供は食べなかったけれど私は良く食べました)。他にも月桃の葉は色々な形で利用されていたようです。忌避材(虫除け)やボカシに混ぜてみたり。沖縄ではシロアリの被害が多く、月桃の葉の抽出液を土台に染み込ませるとかなりシアリ対策になると言う話も聞きました…。

松本 邦裕

あいらんど通信36

今年一年も無事終わりました。卵を食べてくださる皆様の御蔭です。買ってくださる方がいらっしゃる間は精一杯、養鶏を続けて行くつもりです。

魚のアラと海水をもらいに、漁港に行きます。海辺の町に暮らしている事の幸せに気付きます。

海は一番最初に春の色に成ります。百姓の自分は種蒔きの順序等考えます。堆肥を入れて、春起こしをして、水路の水を引く。気持も、田んぼのモードに切り替えないと成りません。寒くなったな、と思うとすぐ春はきます。

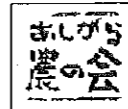
鶏も色艶がまして、鶏冠の赤い輝きが、触った手を染めるよう真赤になります。雌鶏は抱卵の準備で、一気に産卵数を増やして、寒さの奥に春がきている事が良くわかります。

何と言っても、これで卵の数不足でに苦労しなくなるというのが、春のありがたさです。

孵化も50羽づつを4回行います。21日で孵るから、鶏小屋の床を積みなおすのは一月の内に行うつもりです。今年こそ最高の雛をとるぞというのが今からの想いです。来年も少しでも養鶏に前進があるように。

世村 出

「そらや」の百姓日記 2003・12・15
以前、研修中に大先輩の有機農家の方のお話を聞く機会がありました。百姓としてやっていく条件をいくつかあげられた中に「家の中がちらかっている気にならないでいられる」という項目があったことを最近よく思い出しています。私はどちらかといえば、家の中がきちっとしている方が好きな方でしたが、この2年間で大分百姓に近づいたかもしれません。農業って結構いろいろと道具が必要だったり、自営業のため色々な書類とかも必要だったりして、片付けないでいるとすぐにちらかってしまうのです。でも、作業はいつも限りなく有り、いつも忙しく、つい、使えば使えばなしになりがちです。そのうえ、この秋からは、お米が部屋を占領して、時には足の踏み場も無いような状態にも陥ります。もう少し、家が広ければなあ。納屋があればなあ。土間が欲しいなあ。と思いは募るばかりです。現在、大井町のそらやの住まいは6畳と4畳半の貸家です。今は、仮住まいのつもりです。いずれ、もう少し農業がやり易い家を探したいと思っています。求む、農家物件!! 作美尚子



「そらや」のお米販売

開成町金井島 2003 年産糯(もち)、古代米(黒米)を販売いたします。

喜寿もち

玄米 1kg 750円

白米 1kg 800円

*1kg単位で販売いたします。

黒米

100gあたり 200円

1kg 1,800円

2kg 3,500円

*100g単位で販売いたします。

無農薬、無化学肥料、あしがらの地で育ちました。

安全、健康なお米となりました。

配達の方又はそらや (Tel/fax 0465-82-4120)

にご注文下さい。

フタ小屋通信

豚たちは、新しいチップを入れた、湯気の立つ所を、鼻でちょっとほじってお腹をつけて埋まっています。

次回のお肉候補は、朝のエサの時も、なかなかその暖かい布団から出られずに、もう一頭の母豚候補ばかりが太ります。豚がエサに起きて来ないのは、普通なら何か故障のサインなのですが、あの目は明らかに眠いだけだね、と二人の意見が一致します。

もうひとつ、今年太ったのは、同じ農地のハクサイです。もう残りは自家用ですが、去年は見られなかった光景なので、(ハクサイが無かったわけではありません) 佑子さんも一歩前進です。

その横の不耕起畑のハクサイとメキャベツは、海の手伝いが無かったせいか、有ったせいか、一向に種の袋にあるような姿は拝めません。

ああ、なんて平和なんでしょう。

相原 海

「藜山荘」だより

H15.12.18
今年7月、8月の日照時間が去年と比べると極端に少なくて、今北日本の農家は大変だったようです。小田原の気象データを調べてみると、小田原の平均気温はH14年7月、8月、9月がそれぞれ26.7°C、21.6°C、H15年はそれぞれ22.2°C、25.0°C、23.3°Cと7、8月は低く9月が高い。降水量はH14年8月が118mm、同じくH15年は523mm。日照時間はH14年8月が232.2h、H15年は133.6hです。これから見ると昨年より雨は4倍以上多く、日照時間は半分程度、気温は7・8月に低く9月に高いという異常気象だったようです。小田原のお米屋さんから聞いたのですが、今年不作になると予言していた農家の方がいたそうです。その人が言うに前の不作の時には自分の予測は外れた。が、今回は不作との予兆は出ないのにもかわらずどうしても今までの経験則から不作になるだろうと感じたということなんだそうです。難しいですねえ。やはりデータは大参考なんです。来年からは昔からの旧暦なるものをも参考にしていきたいと思います。



(ソバの脱穀)
蕎麦の事。
何とか育ってくれた我が家のソバはモミの状態です。来年からはまあ良くできてくれた事よ、というのが実感です。製粉屋さんが来年度に1kg取っておき、粉にしたら7kgです。製粉屋さんと言うには粟が大きいのは良くない、実質の量はかえって少ないとのこと。他と比較してみたら成る程我が家のソバは軽い。それでも我が家で手打で食べるのは最高に美味しいです。