

小澤ちひろ

新年もはや十日を数えました。農の会の皆様には益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

天然酵母パンの店とカフェを開いておりますポタジェラです。こちらも開店してからはや8ヶ月経とうとしていますが、店としてはまだ生まれたばかりの赤ん坊といったところでしょうか。

当店には当初からそらやさんが美味しい野菜を毎週届けて下さっています。それをオリジナルのミニボールサンドや天然酵母パンランチ、ランチバイキングなど、できる限り季節を大切に調理しています。ハーブがたくさん欲しい！などのわがままなリクエストにもいつも笑顔で応えて下さるのがなによりありがたく、心強く思っています。

さらに、最近スタッフに入った中田早保さんが毎日せっせと卵の殻や生ゴミを彼女の大切な蜜柑畑に循環させてくれます。私には願ってもみないことでした。

以前住んでいた長野では、ネコの額ほどの畑にせっせと生ゴミを入れたりして、一家族分のしかも夏限定の野菜を（カボチャが出たり、すいかが出たりしましたが、冬は凍るので）作ったりしていましたが、今度はプロの農人がやってくれるのです！（まだ新人らしいですが）

そして彼女の蜜柑畑の蜜柑も売っています。「この蜜柑をたべたら他のは食べられないよー」と言って買い占めて行く人もいるくらいです。

そんなわけでポタジェラアンド小澤家では開店前からなにかと農の会に大変お世話になっています。感謝。

まさに農の会の趣旨のごとく偶然にも循環の御縁が出来たわけですが、目指せ！循環型パン製造業とでもいいたまうか。農業だけでなく循環型ナントカ業？、そんな人が増えていったら循環型社会になれる、そしてそれはものすごく急がれていることではありませんか？

新年にあたって思いつくままに書かせていただきました。当店にもぜひ一度ご来店くださいませ、とさりげなく宣伝もいれたりしまして。本年もなにとぞよろしくお願い申し上げます。

ポタジェラ 小田原市中里285-14

tel/fax 0465-46-1383

(巡礼街道沿、下府中小前の交差点すぐ近く木曜定休 営業時間8:30~20:00)

あしがら農の会では、
地域、いのち、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・茶など生産。

● 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人下り下りではなく、農に興味のある市民が、農を担う時代が来ている。

● 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田舎、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、自分や家族はさうめん、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。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。

(第21号) 2004年1月16日発行

＊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

[畑だより]

● 寒い日が続きます。暖かいお正月に、ふと花を咲かせしまった梅の木が、なんとも可哀想です。冬野菜はだんだんと収穫されてゆき、畑はさみしくなります。このところ野菜に霜がしっかりと降りていて、朝日が差したくらいではなかなか溶けません。凍ったまま収穫すると、ものによっては解凍された時、繊維が壊れ、ぐしゃっとしてしまいます。こんな時は、前日の夕方に収穫し、凍らないように囲います。おかげで少し朝寝坊が出来ます。

● 昨年11月から12月が暖かったため、葉ものが早く育ち、その時期はおいしく楽しめました。でも、畑に置いておきたかったものまで大きくなり過ぎて出荷されたこともあり、この頃野菜が少なくなりました。お天気のこと、計画通り..とはほんといかないものです。



うれいお知らせ

● 野菜の出荷にメンバーが増えました！今回、新たに加わった二人の方の通信をお届けします。柏木さんは「もえぎ農園」の名前で、他の人にはなかなか出せない大きな大根のほか、かぶや春菊など色々な野菜を出荷してくれています。中田さんは「jun kan」と書いた新聞紙袋に入ったみかんの「収穫者」。みかんの木の根元のそこそこ、野菜も作り始めました。

いつも主に集荷場に集まるのは、この通信のレギュラーメンバー。笹村さん(五子) 山下さん(五子も)、千田さん、そらやさん、松本さん、そして相原(佑子)ですが、他にも、中野さん、青さん、そして諏訪訪問さん(分)などの人たちが、出来たものを持ち寄ってくれます。まだまだ、百姓始めて数年目..という私たち。鬼つた方には野菜が出来ません。でも、こうして支え合い宅配が続けられることをうれしく思います。それぞれの野菜を、メンバーの個性と一緒に、楽しんで食べて頂けたら幸いです。

明けましておめでとうございます。今年冬はよいお天気が続いて山も穏やかな毎日です。それでも気温が低いのか葉物はさっぱり育ちません。ほうれん草の収穫は一回だけ、玉ねぎもレタスも有ったはずなのに今はどこへ行ったのやら姿が無くなりました。白菜だけがかろうじてそれと分かる形になって10個ほど座っています。あとは、ちよぼちよぼ。我が家の貴重なビタミン源です。

それでも 動物たちは元気に我が家の畑に通ってきます。果実は私達の口に入る前に鳥がきれいに食べるのは毎年恒例のこと。しかし今年ミカンまでもがすっかり食べられました。収穫はコンテナ1ケースのみ。

犯人をさがせ！それは最近中国のSARSで有名になったあのハクビシンのようです。山北の農家の人達が同じようにミカンの被害にあっているとのこと。

これでは堪らない、それならばこちらは番犬でお相手しましょうということになりました。

でも、今いる一頭は甲斐犬種なのですがメス犬で気が優しくどうも頼り気がない。それでは雄を一頭増やそうと今年からちよぼのが一匹加わりました。



『貴重な新聞紙』

資源回収ゴミの新聞紙ですが、農の会では貴重品。皆さんにお届けする野菜の包装紙だったり、何かと便利に使っています。ここのところ、一軒分では足りなくて困っています。もしよろしかったら、いただけないでしょうか。仲間と分けて使います。

皆さんの家の新聞紙なら安心です。

南あしがら市 千津島
千田

ゆんたく広場

新年おめでとうございます。昨年は格別のお引き立てを有難うございます。本年も何卒御愛顧の程宜しくお願い致します。昨年末から好天に恵まれての新年、とても清々しい日々が続いておりますが、そろそろ一雨欲しいかなと畑の野菜たちが申しております。わった一畑は相変わらず収穫出来るものがなく寂しい限りですが、晩生のブロッコリーがようやく膨らみかけてきました。毎日大きなあれ、大きなあれと優しく声をかけています。人間には大きな子もいれば小さな子もいるけれどうちの子は小さな子かな？たぶん今までの畑から巣立った子達を見ると……。別の場所を見渡すとぬくぬくとトンネルの中で少しずつ大きくなってきたコマツナくんがいました。最近日中は少し「サウナ状態」大丈夫かな？トンネルの中で無事育ち皆さんのもとに嫁いでくればな…。今年も良質の野菜を少しでも多く採れるように畑の土作り心がけ、そしてもう少し畑の面積を広げたいと考えています。体を壊して農業の道に入った私ですが、わった一畑で採れた野菜を食べて「ちゃーがんじゅー」、「まーさんどー」、「ぬちぐすい」と言われるように精進したいと思います。これからも宜しくお願い致します。

ウチナーグチ講座：わった一私、ちゃーがんじゅーとても元気、まーさんどー美味しい、ぬちぐすい命の薬

松本 邦裕

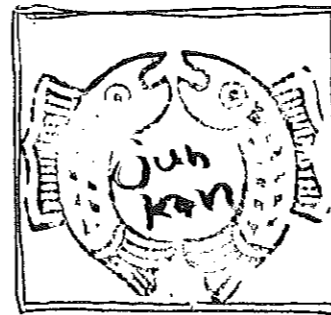
あいらんど通信37 1月13日

鳥インフルエンザが日本でも発病しました。人のインフルエンザの基となった病気で、鶏を薬漬け飼育している為、このウイルスが変異を起し、人の病気になったのです。鶏病としてはワクチンも特効薬もありません。これからはこうした対処法の無い病気は必ず現れます。この時に、薬やワクチン頼りの飼育法は、打つ手が無いのです。山口で起きた状態で20%の死亡率だそうです。本当はその生き残った鶏が貴重なのです。

そこには耐病性のある鶏がいるはず。然し全て処分して終了です。鴨はこの病気で発病する事はありません。野鳥はそうしたシステムで自然界のバランスの中で生き残っているのです。

私のところにその病気が来たとしても発病しない自信があります。感染はするでしょう。然し、病としての発現はごくわずかなものとなります。恐いのは行政の30キロの淘汰の方針です。それによって苦勞を重ね、10年かけた「笹鶏」が淘汰される事。これから笹鶏と種卵を、離れた所に保存しなければなりません。世不才 出

「そらや」の百姓日記 2004・1・12
畑も霜で真っ白になるこの時期、野菜の数も大分減ってきてしまいました。もう、大分前から、スーパーに行けばいつでも野菜が沢山あって、野菜の季節感が殆どなくなって久しいですが、露地だけで野菜を作ろうとするとどうしても、端境期といって野菜が品薄になる時期が生じてしまいます。季節の変わり目には多少なりとも端境期があるのですが、冬から春に移行する3~4月は1年で一番大きい端境期になります。今年はこの端境期がもっと早く来てしまいそうな気配になっています。まだまだ未熟なそらやのこと、播いたはずなのに育たなかった野菜が多々あり、こんなに早く品薄になる予定ではなかったのですが、もう、畑は寂しい限りなのです。あまり、使いたくは無いのですが、ビニールハウスやビニールトンネルも使って、少しでも多く皆さんに食べていただける野菜を作ろうと頑張っているのですがなかなか上手くいきません。真冬のこの時期は普通なら農閑期で少しは暇ができるかと思っておりましたが、やはり百姓には休みが無いのです。貧乏暇なし。まさにその通りです。 作美尚子



みかん畑の話

はじめまして。相原さん夫妻のおかげで、今一反半のみかん畑で、時間を過ごすことができています。中田 早太郎と申します。

突然ですが、旧暦のお正月は、今年の場合、1月22日だそうです。その頃には農作業が「一段落するものだ」と、知り合いのお百姓さんが言っておられました。みかんの旬は、(2月(旧暦))。

一反半のみかん畑のみかん達は、周囲の畑と違い、今だに実っています。色つきを見、果皮をさわり、ポチポチ収穫をしていたら、鳥の襲撃にあいました。

一本のみかんの木の奥の「ほんどが」食べられ、木の下にたくさん落とされた「ぶん」を見て思いました。それぞれの生き物が、役割をすべき時にするようになっていくのかも。私が収穫をしようとしたら、重なりたのみかんの木をさわる生き物がいて、その木の下にたくさん「ぶん」を落とす。すごいことだなぁと、悲しい程、実のなくなった木を見上げながら思っています。

お正月には、みかんも一段落することになりそうです。まだ、日々驚きと感動ばかりですが、いつか「百姓」になれるように、循環する環の中に入るように、生活していきたいです。どうぞよろしくお願い致します。

豚小屋通信 相原佑子

豚の妊娠期間は、3ヶ月と3週間と3日とおぼえます。114日です。そうして数えると、うちの葉の分娩予定日は、2/3になります。胎児は最後のひと月で、急速に成長するそうです。たしかに、お正月を過ぎてから、お腹が目に見えて大きくなりました。母豚ともなるとさすがあの皮下脂肪、寒さには強いのですが、生まれたての仔豚はまったく違います。真冬の出産には、人間が適切な温度環境を整えてやる必要があります。出産は母子ともの命に関わる一大事です。「無事に」と祈りずにはいられません。



昨年暮れより、野菜を出荷させて戴いている柏木です。私の夢は安心できる健康野菜を作る事です。その為にはまず土づくりからということで、畑の隅に穴を掘り、近所にある雑木を間伐し、伏し焼きにして炭を作ります。消し炭のようなぐずぐずな炭ですがこれがかえって鋤の歯こぼれを防いでくれて、畑に鋤き込むのには丁度良く、特に今の時期に少しづつですが作って畑に入れていきます。

また、山から採取してきた土壌菌が畑になじむように、畑の土と肥料を合わせて土ぼかしとして培養しながら、畑の土に返しました。それを何年か繰り返すうち、土が段々とよくなり本来自家用で食べるだけと思って作っていた野菜ですが、農の会の御好意により、皆様に食して戴く機会を得ましたので、もえぎ農園という名で出荷させて戴いております。今はわずかな畑で野菜を作っておりますが、おいおい耕作面積を増やしていきたいと考えておりますので今後とも宜しくお願い申し上げます。

柏木

※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



【 畑便り 】

●寒さの中にも陽の光を感じる日が出てきました。笹村さんの鶏も卵を産み始めています。野山にはふきのとうが顔を出し、畑では、はいつくばって寒さに耐えていたタアサイが、そろそろと起き上がり始めました。冬野菜も残り少な、もうすぐ畑は菜の花一色になります。この端境期に何とかほかの野菜を・・・と思うのですが、なかなかうまくいきません。毎年のことですが、3月からしばらく、野菜のみの方の宅配をお休みさせていただきます。卵をとっている方のみ、少しですが野菜も一緒にお届けします。ご迷惑をおかけしますが、暖かい春を楽しみに、お待ちいただきたいと思います。

【 報告 】

●2月1日と8日の二日間を掛けて、麴作りと味噌作りの会が行われました。参加者それぞれ味噌ダルを抱えて大満足。中心になって会を開いてくださった中原さん、ありがとうございました。

●二宮の中村さんが、野菜の出荷に加わりました。大根や秋ジャガ、みかんなど、宅配野菜をにぎやかにしてくれています。これから端境期に向けて、まだまだ大根やブロッコリーなどがあるそうです。お楽しみに！

●『自然卵通信』に掲載された、鳥インフルエンザに関する笹村さんの緊急アピールを転載しました。(ブタ小屋通信とともに別紙になっています)

【 お知らせ 】

●おいしい！と大好評の「あしがら農の会 料理の会」。第3弾は『すあま』作りです。小宮さんのおばあちゃんに教えていただき、微妙で繊細なすあま作りのスペシャリストになりませんか？出来上がったすあまとお抹茶をいただきながら、一緒に静かで優雅な時間をすごしましょう。どなたでもお気軽にご参加ください。(お問い合わせ先 諏訪間 0465-74-5447)

日時 2月26日(木)午前10:00~11:45頃 場所 曾我みのり館

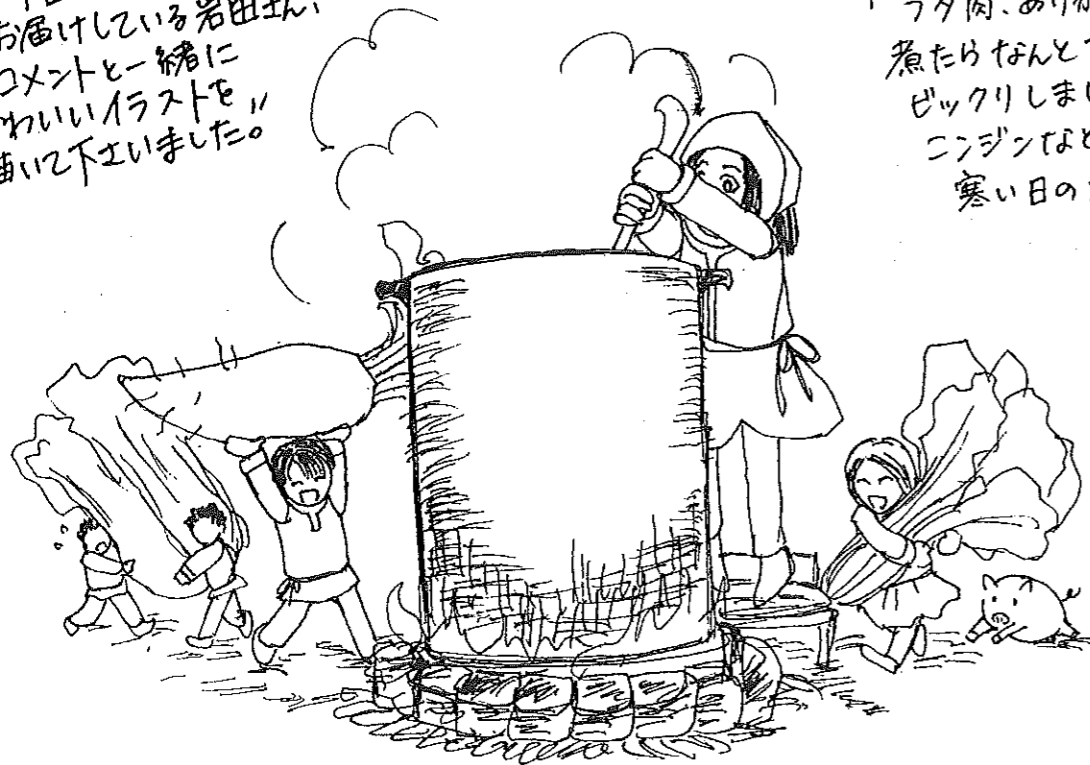
会費 800円 持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

●こぶた畑に仔豚が生まれました！ちっちゃな仔豚が9匹、元気に跳ね回っています。22・28と、日曜の午後はご来訪の方のため空けてあります。ご連絡の上、お気軽にお越しください。(相原 携帯 080-3002-8585)



「ブタ肉、ありがたくゴザいます。煮たりなんどアクが全く出なくてビックリしました。大根や白菜ニンジンなど煮込んで寒い日のごちそうでした。」

千田さんがいつも野菜をお届けしている岩田さん、コメントと一緒にかわいいイラストを描いて下さいました。



～あしがら農の会では、地域 旬 自給 と いのち を まも る を こ ん な こ と も や っ て ま す～

① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶なども生産。
●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る。
●農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑 色々な所を、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を深めています。
●ご希望の方はご連絡下さい。

無添加 自家製 コウジ・大豆
2003年
天福寺 味噌
てんぶくじ ちだ 謹製

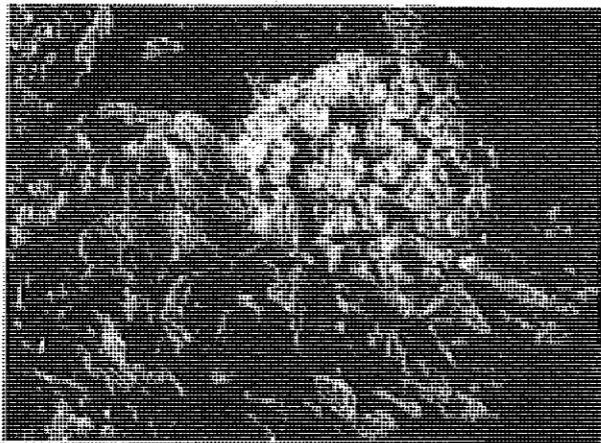
一昨年秋は大豆が豊作でした。皆さんに枝豆としてお配りしたあとと収穫した大豆で昨年2月味噌を作りました。コウジも自家製です。みなさんにお分けできる分が10kgです。

500g 600円
1kg 1200円
配達の者 または千田にご注文ください。
Tel/fax 73-5881

南あしがら
千田

★新聞紙をたくさんご協力いただきありがとうございました。

一月二十二日は旧暦の元旦にあたります。ついでに二月四日立春は旧暦では一月十四日になります。この時期は雪は降りまじりまだ寒くて冬の真っ盛りという頃です。でも、山ではこの時期になるとフキノトウが出てきます。形は小さいのですがああ春がきたのだなと感じさせてくれます。年賀状にも新春という文字が書かれますが、昔の人は大寒が過ぎると新年が始まり春になるとの季節感で暮らしていたようです。今年フキノトウをはじめ山ならではの季節感のある物を少しずつでも出していきたくと思っています。今年一月中に梅と柿の剪定をどうやら終わりました。柿の剪定は自然農の大先輩の方から花芽の見分け方や残し方など懇切丁寧な指導を受けながらできましたので収穫の秋が楽しみです。



旧暦の一月十日、新暦の一月三十一日は鶏はじめて鳥屋に就くといわれ、広辞苑には鶏などが産卵の為に巣ごもりするようになる、と説明されています。私のところもだんだん卵を産まなくなり最近5、6個まで減ってしまいました。出荷には全然間に合わずお客さんに申し訳無いと思うばかりですもう少し暖かくなるのを待つしかなく何とも辛い時期です。

昨年暮れは暖かく、年が明けてから一気に寒さが増し、霜や氷を見る日がとても多かったです。あさ畑に入ると、さくさくという音がします。野菜は寒さでぱりぱりになっています。それでも日中、気温が上昇してくると元気を回復してくる野菜たちを見ると元気がもらえる気持ちになります。

さて、その昔戦国武将たちの中には戦をする時、釣りをして戦の時期を定めた人がいたそうですが、特にこの時期の種まきは期待と不安が入り混じったような心境です。早くに播けば寒さにやられ、遅くに播けば虫達の攻撃に逢う。私も釣りをして種まきの時期を占いたい気持ちです。

ゆんだく広場

ようやく立春も過ぎ寒さの中にも春の訪れを感じる季節となりました。畑では徐々に春作の準備を始めています。先日の節分の豆まきには娘から強か豆をぶつけられました。その時の娘の掛け声は「福は内、鬼も内」でした。この言葉にふと長野の試験農場での研修中に聞いた「畑には害虫はいません」との言葉思い出しました。全ての虫は必要があってそこにいるのです。決して虫を殺すことはしませんでした(作物から除去はしました)。そうは言っても私はつついキャベツにつく青虫や作物の根を食いこぼる根きり虫を捕まえてはかわいそうだとは思いつぶしてしまいます。ごめんなさい。自然の営みの奥深さは、これから徐々に咲き始める菜の花にも感じられます。菜の花の中でも白菜の花は特に綺麗と言われていますが、白菜の花が咲く時には大変なエネルギーを使ってようやく結球させた葉を外葉から開き、回りの土を覆います。やがてその葉は虫や微生物により分解され土に戻ります。土はふかふかに耕され、その上に種をこぼし新たな生命が誕生するのです。こんなちよつとしたことに大自然の摂理を感じるものです。

「一葉の朽葉をとれば巖として輪廻の則を語りて居るも」

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記 2004・2・13
愛犬「そら」の水の器に氷が張る朝もまだあるこの頃ですが、立春も過ぎ、陽射しは大分春めいてきました。寒い冬を耐えてきた野菜たちも春を感じ始めているのではないのでしょうか？暖かくなる前、冬の間にしておかなければいけない仕事は沢山ありますが、そのひとつに味噌作りがあります。昨年は麴から仕込むのは初めてで、みんなと一緒に作りましたが、今年は家で、自分たちだけで仕込みました。なにしろ、今年は米も大豆も自家製です。これがやりたかったのよ、という気持ちです。庭にブロックを積んで即席かまどを作り蒸籠で米を蒸して麴菌を振り掛けて保温します。丸2日間温度を見ながら面倒を見ます。3日目に大豆を煮てつぶしたものと麴に塩を混ぜたものを混ぜ合わせて、樽に詰め込み完了です。米5キロと大豆5キロで味噌18キロくらいになりました。これで、うちでは1年間は充分足りる。去年作った味噌は少なかったのよ、もうすぐ無くなってしまいます。今年の味噌はそれまでには間に合わないけど、来年からは味噌も買わずに済むでしょう。自給率が少しずつアップすることが一番の楽しみです。 作美尚子

声

皆さまからいただいた感想
などもちょっとご紹介。

- ・キウイは味が濃くておいしかった。ビタミンたっぷりという感じ。毎週楽しみにです。
- ・玄米卵は、白身がおいしいたね。
- ・農の会の野菜に慣れてきたのか、この前スーパーのセロリを食べたらねんどの味もしたなくてビックリしました。以前は喜んで食べていたんだねあ、これも…。毎週頼りにしています、はい。
- ・ミカンおいしかった。ミカン風呂も楽しかった。
- ・スーパーで売っている大きな大根や白菜ではなく、小さい野菜が好まです。

ありがたうございます

味噌作りに参加しました!!

思っていたより作業が多く、「作ったぞー!」という満足感でいっぱいでした。昨年の作品の味も、作り手によって味が違うことに驚き、さて今年の味噌は、1年後、どんな味になっているのやら、もしかしたら1年後は失敗でも、3年経てば素晴らしい味になるかも!そういうのは、麴の発酵のときには、温度がうまく上がりすぎに、「あまえ」を懐に抱いて寝たりねえ。初めてでいろいろ心配もしたけど、2日後には家中に麴の良い香りが漂って、嬉しかったよ。赤土のような味噌なのでした。それにしても、1つ1つの作業はそれぞれ面白く、参加者同士おしゃべりにも花が咲き、ふしぎな連帯感が沸くのが、心せ良かったです。不安げな初心者も尻目に、やけに作業がはずかしい中原さん。「どうやってもうまくいくんですかよ。ふふふ」というプロフェッショナルな発言に、1袋4ヶにおののく禾4でした。



鴨宮 ささき なおみ

相原 海

豚小屋通信特別号・うちの豚のお産

昨年四月に連れてきた仔豚が、大豚になり、初めてのお産です。

本当にいるのかしらと見守っていると、年明けごろから見る見るおなかは膨れてきて、起き上がるのにも難儀していました。

予定日三日の夕方、急に苦しそうでしたので、やあこれは産マレルゾ！と、二人で夜中までドキドキ待ちました。〔豚は年中仔を産みますが、仔豚の適温は30度以上なので、厳寒期のお産では特に介助が重要なのです。〕しかし当人はその後グーグーと眠ってしまい、勇み足の二人でした。明けて四日、多少苦しそうではありますが、大した変化は無し、「これはマダ産まないね。」と言いつつも、農場と家を行ったり来たり。家に居ると、モシ産んでたらどうしよう、と不安で落ち着かないのです。結局夜中にも何度か様子を見て、五日になりました。

木曜はエサ集めの日。午後はさあエサ作り、という3時半ごろ、お尻からうす赤い液が出ているのを発見。“破水してるよ！”ということで、海がエサ作りをしている間は佑子が、佑子がネギの収穫に行く間は海が、母豚のお尻を見つめてました。母豚は陣痛のけいれんを見せ、ときどき巨体をよじつうめきます。

いつまで続くのかと思う頃、大きなうめきの後、小さいイキミを「ウン、んっ、ウ...ン」としたと思うと、お尻から親指よりも小さい白い足の先が見えました。と思つたらすぐズルッと一頭目が生まれてきました。“動いた、生きてる！息は？してるしてる！”タオルで口と鼻を拭き、体を拭いてやります。そしてコタツの付いた保温箱の中に入れてやって、体の乾くのを待ちます。5時23分でした。

二頭目三頭目と、20分くらいずつ空けて産みました。初産は死産や奇形も多いので、覚悟を決めていたところ、三頭とも元気でしたので、うれしくてうれしくて。三頭目の後、佑子さんがネギの収穫から帰ってきました。もう野菜のことなどほっといて、〔本当はハクサイの収穫もあったけど〕二人で豚と共にイキみます。

20分くらい経った頃、中田さんと、めつたに出来ないそらやさん夫妻と山下さんが仕事帰りにみえました。それから1時間、極寒の中、六人と一頭でイキんでましたが、四頭目は出てきません。そろそろ心配になってきますが、とりあえず海はお茶とおにぎりの用意をしに家へ降りります。40分程して戻ってみると、皆はいなくて、佑子さんが指を3本見せて笑いました。

15分毎ぐらいいに立て続けに三頭産んだとのこと、皆は寒すぎて、一頭目が生まれたのを見て帰ったこと、そして山下さんは、最後の瞬間を、電話に出ていて見逃したとのことでした。その後二頭が9時までに順調に生まれ、八頭の仔豚を乳付けしていると、11時過ぎに九頭目がズルッと出て来ました。でもなんとなく豚は苦しがるし、後産の量も少ないので張り付いていたら、12時過ぎに少し大きめの仔が白く死んで出ました。きれいな仔豚でした。後はもう産まないだろうけど、苦しうだからと、海が残り、2時過ぎに交代、4時まで見たけど変化は無いので、佑子も戻って幸せに眠りました。

翌朝金曜日、寝ぼけた佑子は有りあわせの野菜を乗せて宅配に行きました。そして海が母子の観察という至福の職務についていると、いつもより早く軽トラが帰ってきたのでした。

緊急アピール！

自然卵養鶏・自然養鶏での

病気対応のあり方

「あしがら農の会」笹村 出

「強毒型鳥インフルエンザに関して」今起きている状況の説明と、とるべき対応策を書かせていただきます。今回の事態は私たち自然養鶏を行うものにとって、生活のかかった大きな岐路になると思っています。

現在、鶏に関して間違つた獣医学に基づき、病気対策が法律化されています。ワクチンで予防する事を絶対として、義務化しています。ところがワクチンでは対応できない病気は無数にあり、今後も出現する可能性は高いと思われるます。大変虚弱に成っている今の養鶏用鶏種をケージ飼いは、忽ち、病気が蔓延することに成ります。畜産のあり方が全般に対し、徹底的な見直しを行う事が急務と成っています。

しかし、いかにもこうなつてから問題にするのでは、状況が悪すぎます。5年前「発酵利用の自然養鶏」の中で、この問題を予測し発言した時、ある鶏の会を

除名されました。場合によっては法に触れ、飼育が出来なくなる可能性のある発言の為です。でもその覚悟で発言する内容です。これはあくまで笹村個人の考えであることを確認しておきます。

新たな病気の出現

私の予測した通り、動物由来ではないかと言われる、新しい病気が次々に、EIS、SARS、BSE、サルモネラ、鳥インフルエンザ、と出現しています。

何故か、先ず原因調査を徹底しろ、と言いつつも結局曖昧に終ります。今回もそうなるに違いありません。それは渡り鳥由来だ、となると、今までの対応策を根拠から変えなければ成らないからです。すでに根拠もありません。渡り鳥説否定の予防線を張っています。こうした時一番の問題は、せつかちで忘れやすい消費者に追随する、風評被害を生む、報道関係者の情けない姿勢です。

鳥インフルエンザの発端が野生の鴨、或いはその周辺の野鳥にあることだけは確かです。鴨はこの抗体を持ったものがあることが確認されています。日本の鴨からも弱毒タイプのものは見つかったり、という情報があると、家畜保健所の

方が言われていました。野鳥は発病しても、大量死することはありません。勿論餌付けで集めるような日本のやり方は自然とはいえないでしょうから、大量死の原因になっているかもしれません。いずれ野生は抗体を獲得するか、弱れば淘汰されてしまうかでバランスがとれる、自然の仕組みです。そうやって、自然界の免疫システムは出来ていて、人間がかかわらなければ、上手く調和するようになっていきます。ハクビシンがSARSで問題がないのと同じで、人間にだめだからと言っても、他の野生の生き物では克服されています。鶏ではサルモネラ菌がそうしたものでした。人でも東洋人の方がサルモネラの発病の可能性は低いとされているようです。

それでは何故人間にこうした新しい病気が出現してくるのか。この原理を考える必要があります。(当然、野生動物の生肉を食するようになったからではないでしょう。)

大枠で見ると、人間が弱くなってきた事があげられます。O157の流行時、そうした大腸菌に弱くなっている現代人が問題にされました。おかしな衛生観念のため、「自然免疫の獲得が出来

ない人類」の出現です。水道局では塩素の濃度を上げるといふ対策をしたはずですが。(そういえばあの時も貝割れ大根に責任を押し付けて、ごまかして終わりでした。貝割れ大根の会社が農協と対立していたのが原因だった、と言うような馬鹿げた話が後でありました。)

もうひとつは「化学物質による病原菌やウイルスの変異が推理される」と考えるのが、妥当だと思えます。弱毒タイプのウイルスの強毒への変異が増加しているのが根拠です。化学物質は農薬もあれば、焼却由来のダイオキシン等、エントロピーの増大で、無限に増加している新しい化学合成物質が想像されます。環境ホルモンと言うようなものも影響しているのかもしれない。

科学的に考えれば未解明分野で諸説はあるでしょうが、私達実践者は体験的な直感的な類推をする立場に立つべきです。畜産では飼料の単価、飼料効率、機械化、廃棄物の再利用等の為に、本来自然界では食べないものを無理やり食べさせる事になっています。保存料や添加物、消化促進剤のような危ういものが紛れ込む危険が潜んでいます。過

去に大きな問題になった、抗生物質と殺虫剤を畜産で大量消費する中で、耐性菌の出現があり、ウイルスや病原菌の変異が呼び起こされ、禁止されてきた経緯が思い起こされます。ともかく、合成化学物質は極力減らす事でしよう。

シベリアに暮らす鴨にとっては韓国もベトナムも日本も生活の場ですから、当然行き来しています。鴨が持っているウイルスは、必ず他の野鳥に感染していると見なければ成りません。人間に発見されているかどうかは別にして、自然界には人の知らない病原菌を含めて、様々な病原菌が存在すると考えるのが普通です。何処にだうて病原菌はあるのですから、アイガモや放し飼いの鶏に感染するのは必然です。昔からそうだったのです。それで異常な蔓延が起きなかつたのは、自然のバランスの中で行われる範囲では、何羽かが死んで、免疫を得て生き残ったものが次世代の親に成り、継続性のある畜産が行われていたのです。

可能とは思えませんが、飼育している鶏を全て隔離し、ワクチンで感染を防ぐだとしても、鴨から野鳥への感染を防ぐ事は出来ません。そこでの強毒化した

が甘やかさない、ギリギリの飼育をしてゆきます。弱い雛はここで淘汰してゆきます。その結果、自然免疫を獲得する、能力の高い鶏が作られることに成ります。

それには少羽数で目の届く管理をする必要があります。私の経験では春先、自家採種した卵を孵化するのがいいと思います。こうしたいわば江戸時代におこなわれていた、村落ごとに地鶏が居るような小規模で、自然に適合した方法ですが、家畜を永続的に飼育することは不可能のようです。

効率的な落し穴

さらにひとつの岐路があります。食べ物がかかると甘く濃厚に、消費者に迎合してゆきます。消費者は私から見ると食べ物とは言いにくいような、60日雛の鶏肉を、柔らかくおいしいなどと言います。生後一年の「笹鶏」を硬く鶏肉として使えないと言います。お世辞ではおいしいと言ってくれますが、二度買いに来ない人が大半です。本当の食べ物には健康的な食べ物はずです。効率だけを重視して、2ヶ月で食べてしまふ鶏は、2ヶ月だけ生きていけばいいのです。強健さは無視されています。

インフルエンザはどうなるのでしょうか。公園の鳩からの感染はどうしたらいいのでしょうか。

かつてそうした事が問題にならなかつたのは、自然界ではフランスが取れてきたことであって、近年、大規模養鶏が登場して問題化したという事は、大規模養鶏のやり方のほうに問題があると考えるべきでしょう。

大規模養鶏の行方

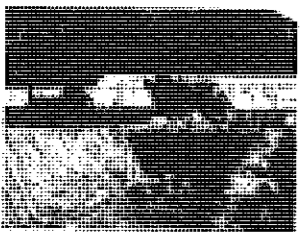
鶏を野鳥から遮断しようと言うのが今の防疫の発想です。ウインドレス鶏舎で、できるだけ無菌状態の閉鎖した飼育をして行こうという流れです。実はこれは大企業が待っていた、作り出そうとして流れているのです。日本に養鶏業は飼料会社直系の10軒でいい、と豪語していた人を知っています。読売新聞などはすでにこうしたお先棒の記事を載せました。見識のない恥ずかしい新聞です。よく考えて見て下さい。鶏がウインドレスで薬漬けでしか生きられないとしたら、人間は大丈夫なものでしょうか。

この先待っているものは、人間がウインドレス室の中でしか生きられない世界です。今畜産で起きていることは、必ず人間におきて来る事の前触れです。SFTの

私の作出した笹鶏は産卵率で考えると60%行けばいいという能力です。世間の産卵率は90%を越えるわけです。産卵率だけ高ければ、病気に弱い事など、薬で対応すればいいとされています。本来農村でその地域に適合していた健全な鶏種は、今やどこにもないのです。だから一個10円の卵が出現して、卵は物価の優等生などと、馬鹿げた事が起こるのです。

こうした消費者を背景とした畜産の世界で、効率と採算性だけに翻弄されて、作り上げられたのが、ウインドレスの畜産です。そうした尋常でない環境でのみ有効な、異常な飼育法および鶏種がアジアの農村にも一気に広がったのです。ここでのやり方は山口県での方法と大きくは違いません。

今アジアで起きている、鳥インフルエンザの猛威はまさにケージ飼いの養鶏の不健康さから直接的には起きています。山口県の養鶏場も同様です。こうした劣悪な環境での鶏のケージ飼育はヨーロッパでは禁止している国もあります。卵を産み機械のような狭い



世界ではありません。今起きていることは人類の史上初めての事態です。人間が自然の中で生きられなくなっている。環境を遮断して病原菌の居ない無菌に近い状態では安全では居られない。新しい時代の登場です。

こうした状況の中、家畜保健所は消毒を徹底しなさい。放し飼いはいけません。野鳥が入らないように。と指導して歩いています。消毒薬の大量輸入が報道されています。国内の会社も増産中でしょう。何と言う浅はかな事でしょう。鴨や鳥やスズメも病気発生生の30キロ以内を絶滅しようと言う事でしょうか。今、泡を食ってやっている目先の対応は、この場合は凌ぐかもしれないませんが、必ずしも深刻な状況がこの先来る事は目に見えています。自然界を消毒して病原菌の居ない世界にしようなどと言う発想は、天につばを吐くことでしょうか。「沈黙の春」の世界が現実になってきています。

自然免疫力の獲得

病原菌は自然界には存在しているのが当たり前です。人間が生きていく事は、自然界にある病原菌とどう折り合いをつけていくかです。私のところの鶏

おりで身動きも出来ず、卵だけを産みつつける悲惨な状態では、鶏に病気を克服する力はありません。こうした鶏と自然養鶏の鶏と并列に議論して、野鳥と触れるから危険だと斬り捨てるのは暴論です。鶏種は大企業にすでに独占されています。何処に行ってもアメリカかヨーロッパの鶏種です。種鶏会社はより大きな消費者(企業養鶏場)に合わせた、効率は良いが弱い飼いに、鶏種を作り出しています。異常な病気が出現して来る背景は進んでいたのです。

私が5年前に提言した時、世間は対応してくれなかったのが、残念で成りません。こうした状況に及んでは戦いは、極めて不利に追い込まれていると言えます。妥協的な対応しなかなかった、その付けが自然養鶏にも及んできています。鶏ならばある程度自然淘汰され、バランスがとれるという考えが通用しますが「鳥インフルエンザが人間に感染する」、此の点が非常に恐れられるため、もう5年前の主眼では通用しないでしょう。

は、ニコカッスルの抗体を持っていました。一切のワクチンをしていませんから、私のところでは孵化した鶏は、野外毒から感染したはずで、しかし、発病した微候はありません。ニコカッスルになれば大半が死滅すると獣医学では考えています。

抗体を持つことは免疫システムであり、発病とは違います。ワクチンをしていないのに野外毒によって接種したと同様の免疫力を得ているということです。今度の鳥インフルエンザも同様です。感染はしても発病はしない自信があります。そして免疫を獲得する。私はそれだけ健全な種、「笹鶏」を作出目標にしてきました。

又その自然免疫を獲得する飼育法を模索してきました。自然界には免疫を獲得する仕組みがあります。自然養鶏ではそれを応用した飼育法をとる必要があります。野外毒を遮断するのでなく、孵化直後から、いわば微生物に満ちた堆肥状の床の上で育雛します。適正なレベルで、親の免疫がある間に、その場所にいる菌に触れさせてゆきます。そして、発酵飼料、緑餌、生餌、葉草、ミネラル、等を使いながら、健全ではある

対応策の提案

- ・ 地域に適合した、強健性のある鶏種の作出を行う事。
- ・ 畜産はできる限り小規模で自然から離れない方法で行う事。
- ・ 家畜のケージ飼等の不健康な虐待的飼養を禁止する事。
- ・ 合成化学物質の増大を防ぎ、飼料への混入を禁止する事。
- ・ 地球規模で実現できるように、日本がその模範になる事。

文化として、「人間の暮らしに於いて食の安全とは何か」という根本から考えれば、精神文化まで含めて、食糧の生産が暮らしのレベルから見えなくなるといふことは、大変危険な事だ、という認識が必要で、そして、人間も最後に病院で菜漬けになって生き永らえるのではなく、健康な体と精神力を持って病原菌に負けない免疫力を付けることが必要です。そして万が一病気になるたら死ぬのが自然であると言う事を受け入れて、病原菌に向かい合う必要があるところだと思えます。

二宮特産 **長寿わかめ** (乾わかめ)

二宮で海藻の養殖をしていることをご存じでしょうか。

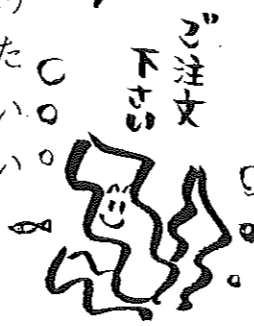
二宮の梅沢海岸を基地にして、西山敏夫さんがワカメとコンブの養殖をしています。ワカメは毎年一月半ばくらいから新物の出荷が始まるそうです。

以下包装袋の説明文より

「長寿わかめは相州二宮の荒海岸で、揉りたての新鮮なものですから磯の香りが豊かで自然の風味とヨード・カルシウム・ビタミンAなどの栄養がたっぷり含まれています。長寿わかめは健康美容食として最適ですから毎日召し上がってください。」

西山さんとは、畑に肥料として入れる海藻を探していたご縁から出会ったのですが、これを紹介している私自身も一度食べてみるまで半信半疑でした。ところが、食べてみると磯の香りの豊かなことにびっくりさせられました。海藻は海で採れた野菜でもあるし、是非みなさんに紹介したいと思いここに取上げていただきました。注文販売で、150粒700円で提供させていただきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。なおコンブの方が評判が良いのですが、コンブは5月頃から出荷が始まるそうです。是非期待してください。

ぼんぼこファーム 中村隆一



あしがら農の会

通信 3 月号

(第23号) 2004年3月16日発行

※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>

【 畑便り 】

●このところの暖かさに、山も畑もみるみる春めいてきました。畑には、菜の花のわきで、ハコベやタンポポ、ナズナなどがかわいい花を咲かせています。こうした野草や山菜は、昔は端境期の大切なミネラル源であり、匂の味でもあったようです。ゆでて和え物にしたりしますが、乾燥させてお茶にして飲むのも美味しいものです。草と共生する畑での、ちょっとした楽しみです。

●今年は春が早く、ビニールハウスやトンネルの野菜が良く育っています。でも、露地での種まきはこれからが本番。お休みさせて頂いている方々、もう少しお待ちくださいね。

【 お知らせ 】

●3月24日(水)、接木の研修会があります。無農薬みかんを栽培する石綿さんのご指導で、みかんにレモンやライムを接木します。場所は柏木さんの畑です。



いつも野菜を届けくださりありがとうございます。
農の会の野菜は新鮮で安全でおいしい!! それ何より、作ってくださった方のお顔が見えるのがいいですね。自分では何もしない私としては、この野菜づくりがほんたに大変なことか、想像もつきません。丹精した大切な野菜を毎週いただける、ほんとに幸せなことです!!

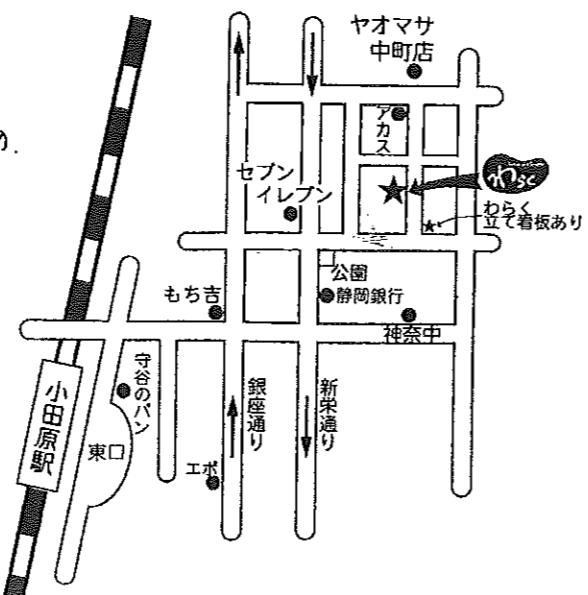
さて、楽しいことが盛り沢山のこの通信の紙面をお借りして、ちよっと店の宣伝をさせていただきます。



手づくりのものを集めた
クラフトショップです
陶器やガラス、木製品、和紙のもの、
金具のもの、布のものなど...
味わいのあるものがいろいろです。
今人気の万華鏡もありますよ!

ちよっとわかりにくい場所ですが、ぜひお立ち寄りください。紅花の入ったそば茶を、ほっとしてごゆっくりなさってくださいね。

〒250-0005 小田原市中町1-5-12 美和乃サ小田原111
TEL&FAX 0465-23-0556
営業時間 10:30~18:30 定休日 毎週月・火・曜



～あしがら農の会では、地場 旬 自給 地域 と いのち を まもる がんばりもやっています～

- ① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶など生産。
 - 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人数が減少してはいますが、農に興味があふれる若者が、農を担う時代が来そうです。
 - 農の会のメンバーは、この足柄平野内で田んぼ・畑をもち、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です。地域の中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。

ソメイヨシノよりひとあし先に

お花見ができる足柄峠「はるめき」
が千津島で見ごろです。

12本づつ、それぞれ2枚の田んぼ
のわきに並木があります。それらの
田んぼは現在、私たちがお借りして、
みなさんにお届けしているお米をつ
くっている田んぼでもあります。
来年は田一面に菜の花を植えてピン
クと黄色のコントラストが楽しめる
らとおもっています。

南あしがら 千田

ぼんぼこファーム的農業考

今年いつもの年よりかなり早く春がやってきてい
る様です。例年だと四月に入ってからふくらみ出す
タマネギが、もうふくらみはじめ半月以上早く収穫
できそうです。今回が初めての収穫となる新しい暖
かい南斜面の畑のせいもあるかもしれませんが、それ
でも早いです。

ところで、この南斜面の畑ですが、去年の今頃
までは、栗林でした。今でも2本ほど残してあるの
ですが、約20本くらい抜いて、今は畑の隅に積んで
あります。この畑は、今回は肥料らしい肥料はほと
んど入れていないのですが、結構よく作物が育って
います。みなさんのところにいっていると思いますが、
大根、ブロッコリー、キャベツを昨年夏種蒔きし
て、今収穫しています。そして、これからタマネギ、ニ
ンニク、ジャガイモ、ニンジンなどを出荷できそう
です。

この畑、肥料はほとんど入れていませんが、畑に
たっぷりあった有機物、つまり夏の間茂らせてあった
雑草を土に戻しています。そしてそれらが良く消化
できるようにEMぼかしとEM活性液を入れてありま
す。今回外から持ち込んだのは、そのぼかしと活
性液と少しだけ土の上に撒いた米糠だけです。それ
でも不思議と作物は良く育つものです。

さて突然ですがみなさんにクイズです。植物は何
によって育つのでしょうか？肥料なんて答えなくて
いい。答えは次回。それでは。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「黎山荘」だより 山下 黎文
H16.3.12

3月5日の啓蟄が過ぎ山にも春の風が吹き始めています。
とはいえ、旧暦では2月14日ですからまだまだ朝晩の寒さ
は厳しいものがあります。鶏も寒い風にすっかり縮み込んで
風邪気味となり卵も減ってしまいました。彼岸まであと
一週間何とか乗りきろうと鶏さん達と話しています。
今、山では落のとう、あした葉が盛んに芽を出しています。
ちょっと油断すると花が開いてしまいます。先日落味噌の
作りかたを教わったので毎日落のとうを取っては冷凍保
存しています。ある程度たまった春の香りのする美味し
い落味噌作りを始めます。でも、落のとうは天婦羅にしても
美味しいので中々貯められないのも困ったものです。
山北の山の斜面は菜の花が満開でまっ黄色のお花畑で
一杯になりました。私達の畑にも菜の花があちこちに咲い
て春が来た、春が来たと告げてくれます。
この菜の花がまた鶏の冬期間のエサにはもって来いの緑
になります。それは有り難いのですが、一面の菜の花畑から
可愛い鶏のためといえども引抜いて来るのは気が引けます。
花畑を荒してしまったかと思いがたの餌集めの毎日は辛い
ものがあります。...
シジューカラが木の新芽を食べに集まって来はじめました。
まもなく巣作りを始め我家の郵便ポストは毎年の如く彼らの
産卵室になってしまうことでしょう。
その下の草むらには諸葛菜が紫色の可憐な花を咲かせて
います。190日齢の若雄鶏も交尾を始めました。
我が家のあちこちに今年も春が来たようです。
農作業の準備を始めなくては山に住人が思う頃です。
今回はデジカメが作動せずに写真をお見せできず残念
です。次号をご期待ください。

あいらんど通信39

孵化が始まりました。田んぼが始まる
前にどれだけ孵せるで、今年の鶏の数が
決まります。200羽孵すのが毎年の目
標です。半分はきっちり雄です。

ひよこは堆肥の上で育てるのが一番で
す。堆肥は微生物が充満しています。特
定の病原菌が特出する事は出来ません。
ここで、自然免疫力をつけながら育てて
ゆくと強健な鶏が育ちます。又、エサは
この時期から親と同じものにします。消
化しにくいだろうと親心で、砕いたえさ
を与えてしまうと、消化能力が鍛えられ
ません。初めから親と同じ物を与えて、
ぎりぎりの育雛をすると、石や炭を食
べても、粉にして吸収できるようになり
ます。意外なのがひよこは明るい所で眠
りたがる事です。夕方は要注意です。

3月11日 世村出

ゆるたく広場

今月の17日にはお彼岸入り。彼岸過ぎには桜の花が
開花。平均気温も10℃。この時期は本来ニンジン、ダ
イコン、カブ、コマツナなどの播種の適期。わった一畑
では少し早めだけれど蒔いてしまいます。今年は気温
が高いのでちょうど良いかも？お彼岸と言えばウチナ
ーでは清明祭(シーミー)。先祖の霊を慰める目的で
門中(親戚)が各地からお墓に集まり墓前に香をたき、
泡盛や重箱を供えて歓談する。今では集まる人数も減
り20人前後？以前は100人位集まることもあったそう
です。ウチナーのお墓と言えば亀甲墓。亀の甲羅に
似たお墓でものごとく大きい。戦時中は難を逃れるた
めにこの墓の中に隠れたりしたと聞きました。またお墓
は決まった場所でないところとあります。ウチナ
ーではこの時期は一年で一番過ごし易い季節。「うり
ずん」と呼ばれています。「うりずん」とは本土で言う新
緑の頃(ウチナーはもともと暑いので春というより初夏
あるいは若夏という感じかな？)。そう言えば新茶が出
るのもこの時期。「うりずん」が過ぎると梅雨がきて暑い
暑い夏の到来。おしゃべりはこれまでにして、種まきし
よう。ゴボウにホウレンソウにトマト。ついでに緑肥も蒔
こう。収穫よりも種まきは心がウキウキ。この瞬間はい
つも大豊作..... 雨が欲しい~。

松本 邦裕

春は作付計画の季節です。キャベツ、にんじん、
ズッキーナ、じゃがいも、男しやく、メークイン、
またあかり、あれもこれと欲張っている。こ
頭の中は火油はじんじんながります。
ある程度まじった量を作る方が、お届け
するにはよいのですが、なにしろ自然畑でも
あります。つい、あれもこれも食べたい！
と悩むのが。

まく時期を悩みます。春まきは特に早く
まけば早く収穫できるし、虫や雑草が元氣
になる前にまくるといいと聞きます。でも、
旬を早めるにはビニールハウスなどの資材
も必要です。冬にトトを食べたいとは思
いませんが、ビニールで作るのが、という
のは、何を、いつ頃食べたいか、というこ
との兼ね合いです。

「畑の回」を知ろうと、今皆が農事暦
を作っています。夕暮まきのことから、栽培
のコツ、夕暮まきで話は弾み、夕暮まきか
先へ進まない、楽しい編さん会議です。
あいらんど ゆうこ

「そらや」の百姓日記 2004・3・12.
きのう田んぼを見に行ったら、隅っここの陽だまりの
レンゲがもう花を咲かせていました。今年はなんだ
か春の訪れが早いようです。
先日、税務署へ初めて確定申告に行きました。あい
にく(幸い?)納めるべき所得税はありませんでし
たが、その時同時に開業届なるものを提出してきま
した。サラリーマンの家庭に育ち、自分たちもサラ
リーマンしか経験したことのない私達で、個人事
業者として公に届出すること自体どういうものなか
もわかっていませんでした。実際は紙切れ一枚のこ
とのように思いました。役所側は税金さえちゃんと
払ってくれればいいわけでしょう。出来るだけ近い
うちに払いたいとは思っていますが、でも、届けを
出して、公けに「そらや」という屋号を登録しまし
た。今までは勝手に名乗っていただけで、ちょっと
後ろめたさがつきまわっていましたが、これで堂々
と「そらやです」と言えます。看板娘(犬)のそら
も去年の今頃は大病をして生死を彷徨っていたの
ですが、今は嘘のように元気になり、「私がそらやを
しょってたつわ」という顔をして、今日も畑で一生
懸命、穴を掘っています。

作美尚子

小田原在住の人で、釣り好きな人は少なくない
と思いますが、私もそのうちの一人と言ってい
いほど釣りが好きで、野菜づくりに興味を持
つまでは小田原の海でよく釣りをしていました。
しかし、年間通して一番釣れなかった時期がこ
の三月でした。釣りを始めて日が浅い時のこと
です。この時期の海水温は外気温と比例して日
に日に暖かくなっていくものだと勝手に思い込
んで、何か大きい魚が釣れないかと期待して釣
り場へ行き、魚の釣れるのを待ちましたが意に
反し釣果が上がらず釣り竿をしまい帰る事があ
りました。

そんな時、ふと目に入ってきたものが、岩場
に付いている海草でした。まだ冷たい海水に手
を入れ、波を避けながら海草を探り、家に持ち
帰り料理しましたが、味はいまいちだったので、
調べてみるとアラメという海草らしく寸評を読
んでみると普通は食べないと書いてありました。
それ以来海草類は採取しませんでした。ミネ
ラル豊富なこの時期ならではの海草を発酵させ
肥料として活用したいと思い、何年かぶりに採
りに行こうと思っています。

もえぎ農園 柏木

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

5月1日(土)と2日(日)8時からに決定しました。雨天は2日と9日に

今年はお茶畑の整備も進み、本格的なお茶作りができます。味も期待できます。

- ★ お茶摘みの場所はグループごとに畝を決めます。新葉の緑の部分すべて摘み終わって(徹底作業をお願いします)、6キロに達しない場合は申し出てください。確認の上次の畝への移動を認めます。翌日の分もありますので、他の畝を採らないでください。
- * 駐車スペースはめかるみの状況で変わります。当日の指示に従ってください。
- * 費用は一グループ6キロ摘んで1,2キロのお茶で3000円(製茶費込み)です。
- * 草取りなどの畑の管理を5月23日(日)、6月30日(水)、8月15日(日)、10月27日(水)朝9時から行います。一回は参加するようにしてください。
- * 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、確認の上4日に取りにきて下さい。
- * 長期保存用の袋を用意しましたので、特別梱包をご希望の方は自分で梱包できます。
- * 3個のコンテナを渡します。1コンテナ2キロずつ入れてください。計量をしますが、100グラム程度多く計量してください。お茶工場で計ると不足することがあります。計量が終わったら、ふわふわにして日陰に置きます。

☆ トイレは坊所公民館をお借りします。休憩も出来ます。☆ 参加希望者は笹村まで連絡ください
小田原市久野3545 TEL/FAX32-6733 夜8時まで メール sasamura.ailand@nifty.com

通信 4 月号

(第24号) 2004年4月15日発行

※編集・発行 NPO 法人 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

【 畑便り 】

●暖かい春の日和です。つい先日蒔いたカブが、もう芽を出しました。寒い時に蒔けば、同じ種でも発芽にはずっと日にちが掛かります。作物はとても素直に、自然の恵みに応えて育ちます。一雨、一照りごとに、小さな芽はぐんぐん伸びてゆきます。今、畑ではエンドウが、赤や白の可憐な花を咲かせています。この若鞘が膨らむ頃、ようやく畑は春の野菜でにぎやかになることと思います。

●八十八夜とは、立春から数えて八十八夜目のことで、今年は5月1日にあたります。農の会のお茶摘みは、ちょうどこの日とその翌日です。初めは「頭よりも高いところで茶摘みをした」というほど、伸び放題、荒れ放題だった坊所の茶畑。農薬と化学肥料は使わず、たくさんの人の思いと手仕事で、ここまで来ました。誰でも参加できます。茶畑の草取りの日も決まりました。自分も一緒に育てたお茶の味は、格別です。(最後のページに詳細)



生のまま、ちよと茎葉も加えてサッと塩もみ。畑でかじる次に、おいしい食べ方です。

あしがら農の会 たんぼMAP 2004



～あしがら農の会では、**地場旬自給** **地域** **いのちをまもる** **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・茶ほび生産。
 - 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人下下下ではなく、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、この足柄平野内で田んぼ・畑をほびる数ヶ所を、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、自分や家族はもういらない、地域の中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Eに米や野菜をつくらせている。Eは土に収穫できたものを、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、Jにエーションを深めています。
 - ご希望の方はご連絡下さい。

坊所茶園々主 湯川孝作さんのこと

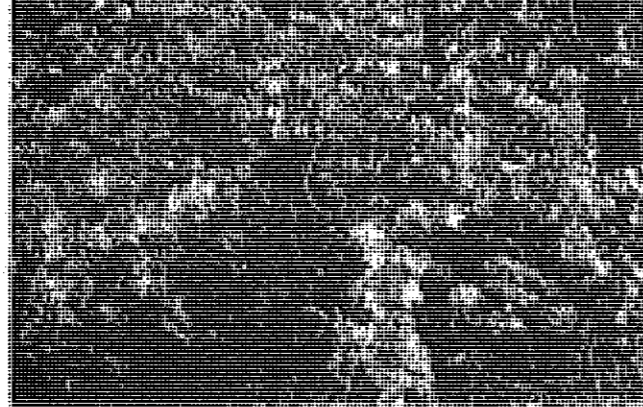
今年も新茶の季節がめぐってきました。現在お借りしている茶畑の園主湯川さんは83才、かつてミカンが全盛だった頃九州を旅され、一面の茶畑を見たとき、これからはお茶だと直感されたそうです。さっそく自宅そばの畑にお茶の木を植え、農協に茶部会を作りお茶の生産を始めたという、小田原のお茶の元祖的存在です。数年前、腰を傷められてお休みしていたところを笹村さんの紹介で私たちが栽培を引き受けることになりました。とはいっても、田畑と違い作業には専門の知識と何種類かの機械がいります。年4回の刈り込みには手入れの行き届いた機械をお借りし、作業の始めは必ず立ち会ってくださいます。1年間、湯川さんたよりのお茶作りです。

いつも笑顔で「習うより慣れろだよ。」と言ってくださるのが救いですが、次の方にきちんとバトンタッチ出来るよう私たちは必死です。

こうして出来たお茶をみなさんにお届けできる喜びはまたひとしおです。ご賞味下さい。

南あから 千田

4月4日(旧暦2月15日)は清明節で東南の風爽やかな春と言われているが、結構雨の降る頃でもあります。山でも畑の耕耘が始まりました。じゃが芋、さつまいも、レタスを植えました。おかひじき、ナス、トマト、ピーマン、枝豆の種も播きました。山には春はゆっくり来て足早に去っていきますので、これからは大忙しです。山菜はフキノトウは終わらしたの芽、わらび、あした葉、三つ葉などが出始め春の香りをそこいら中で振りまいています。真っ黄色に咲いていた菜の花が終わり、今は桃の花が真っ盛り、桜も満開です。他にもプラム、カリン、アンズの花のピンクの花でにぎわっています。山北町の花ヤマブキも黄金色の花を咲かせました。春の中にすっぽりと包まれている感じで何とも言えないぬくもりを味わっています。



〔ヤマブキ〕

ぼんぼこファーム的農業考

ぼんぼこファームの農法を人に伝えるとき、私はEM自然農法という言葉を使っています。それでは、自然農法とはどういうことをすると言えるのでしょうか。有機農業とは何が違うのでしょうか。

農業の定義を本当にしようと思えば、本一冊書いても足りないかもしれません。だからここでは、私が思っている一番基本的なことを書いてみたいと思います。それは違うと思われる方もいらっしゃると思いますが、今までの自然農法の歴史的なものから考えても、それほど大きくはずれていないと思います。

今、一般的に行われている農法を総称して、慣行農法と言います。その慣行農法の対極にあるのが、自然農法です。有機農業とは、その使っている資材のことを主体に考える場合が多く、慣行農法的なもの、自然農法的なものどちらをも含んでいるような気がします。

それでは慣行農法と自然農法は何が違うのでしょうか。慣行農法では、農業のあらゆる要素を消耗品的に考え、使い切るという発想に基づいているような気がします。自然農法は自然を知ることにより、あらゆる要素を生かし切るという発想です。生かし切るにより、最高の力を発揮させるのです。当然、農薬も化成肥料もいりません。そして、ぼんぼこファームは、そのための手段として、EMを使っているのです。EM自然農法と称しています。紙面がなくなりましたので、前回の答えは、次回に持ち越したいと思います。ぼんぼこファーム 中村隆一

あいらんど通信40

春爛漫桜が咲き乱れ、今年の農作業も始まりました。種籾も水につけると呼吸をはじめます。生きています。この命を大きく膨らませる。食べ物を作ることは、1日1日の安心を作ること。おまえでも生きていいよ、と言われていたような気になります。

最近、皆さんからとう立ちしてしまった野菜を大量に頂けます。鶏たちは食べただけ緑餌を食べられると言う、理想的な状態が続いています。毎日1羽100グラム以上食べているでしょう。今の卵の黄味の色が、本来の理想の色です。ご確認ください。この色は菜の花の花びらや花粉の色が卵になったものです。

外の遊び場も菜の花が咲き乱れ、鶏達は花に埋もれ、眠たそうに日向ぼっこをしています。4月9日 笹村 出

ゆんたく広場

ようやく春も本番。わった一畑では冬野菜の最後の収穫、夏野菜の植付け・種まき・苗作りと大忙しの毎日。そろそろ春野菜が収穫出来るかな???今春から新たに2箇所の畑を借りることが出来その準備も重なり、しかもその畑が水はけが悪く排水対策に溝掘りしなくては...頭も身体もてんでこ舞い。でも忙しい中にも有難さが込み上げてくる今日この頃。4、5年前には病気のため、こんなに働けるようになるなんて想像も出来なかった。嗚呼ただ有難い。え、田圃の作業も始まるの...先日自然農法センターの集まりで自然農法に関しての色々なお話を聞かせて頂きました。その中で土の健康と身体への健康は共通するとの話がありました。土には崩れたバランスを修正する力が働く。そこには数多くの微生物に小動物に雑草にそして空気中に太陽が介在する。例えば硬くしまり透水性が悪くなった田圃ではクログワイが地中深くより芽を出し透水性の改善に力を貸してくれるとのこと。スギナは土中の奥からミネラル分を表面に補給してくれる。でも本来は栽培する者がそうなる前によく自然観察をして修正してあげることが大事なのだろう。私の身体も自然治療力をフルに生かしてここまで来たのだから、畑にも本来の力が発揮できるようにお手伝いさせていただきます。

松本 邦裕

畑から見える曾我の山の色が日々変わっていく今日この頃です。新緑の薄い黄緑色に桜の花のピンクが重なり、なんとも春のほんわかした色合いです。毎日季節の移り変わりをこんなに身近に感じながら働けるなんて、なんと贅沢なことでしょう。今、そらやの畑のビニールハウスにはうっすら甘いにおいが漂います。苺が赤くなり始めました。昨年、自家用に少しだけ苺を植えたのですが、結構おいしく楽しめたので、今年は皆さんにも食べて頂けたら(実は私が一番食べたいのですが)と一畝を全部苺にしてみました。おかげで冬場に葉物を作る場所が少なくなってしまったのですが。私が子供のころはいちご狩りと言えれば5月でした。幼稚園の春の遠足で行ったのを覚えています。でも今では苺の旬はいつなのでしょう?クリスマスケーキに苺は欠かせない存在になってしまいました。露地で栽培すれば5月のほんの一時しか食べられないものだったのに、今では苺に季節を感じることは出来なくなってしまいました。多くの野菜もそうですけど。ともあれ、毎日、かわいい白い花を沢山咲かせています。少しでも、皆さんのお口にお届けできればなあと思っています。

作美尚子

7々小屋通信04'04

昔の農家というのが、いかに全ての人を働かせるシステムとして完成していたかということに感心します。長男だから、嫁だから、本家だからと、その役割に従うことで、生活が回っていたのでしょう。

個々に不満が募っても、「家のため」の重圧は、有無を言わせぬ力があつたのでしょう。だから、「家」以外の生き方があると知ったとき、多くの人が都市へ憧れたのだと思います。

今、農を志す女性も多いのですが、その人たちが一番なりたくないものが、農家の嫁です。自分たちの暮らしは自分たちで決める、そのための農業なのです。家の形も、村の形も、大事な伝統なのか、腐った慣習なのか、そこで暮らすものが決めるのです。それが出来なければ、農村は消える。そう強く思います。

相原 海

毎年桜の咲くころ一度は、お堀にある桜並木の下をゆっくりと歩きながら春という季節を楽しんでいましたが、今年は、3月に久野で3反の畑を借りる事が出来、畑の整備やビニールハウスの設営、夏野菜の準備等に時間を費やしてしまい、車からちょこちょこ桜の様子を見る程度で終わってしまいました。

主な原因は春にも拘わらず、夏野菜の作付けの事ばかりを考えていたからです。今はもう桜も散ってしまい段々と初夏へと季節は移ろうとしています。まだ季節は春、俳句や短歌で春を楽しもうと思ひ、いつか古本屋で買った、山本健吉さん編集の句歌歳事記「春」を暇を見てはべらべらめくりながら読んでいます。

べらべらめくっていると、自ずと野菜や魚を扱った句歌が目に入ってしまいます。例えば下仁田ネギを食べた喜びを明治の歌人が詠んでいるところなど妙に気にいってしまい、「よし、下仁田ネギを作るぞ」という気になってしまいます。そこが新米百姓の浅ましきさでしょうか。でもよい俳句など作れないけれど、よい野菜を作りたいという思いは、萌え出ています。

もえぎ農園 柏木

※編集・発行 NPO 法人 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

【 畑便り 】

●春が早いと思っていたら、五月はじめにして夏を思わせる暑い日があったり、今年もお天気には振り回されます。それでも、自然のサイクルは大きく揺らぐことはなく、天候不順やらこちらの技術の良し悪しにもかかわらず、「やっと端境期を過ぎたかな」とほっとするのはいつもこの五月に入ってからです。これから夏に向け、種類もさまざまな野菜に彩られ、畑にはぎやかになっていきます。こうしてまた、皆さんに野菜をお届けできること、うれしく思います。

●さて、この頃の野菜箱。春を告げる絹さや・スナックエンドウ。有機栽培の早生玉ねぎは、臭みがなく、生のままでも美味しいです。玉レタスも今年はよく出来ます。シャキシャキの甘さは朝取りならでは。ラディッシュ、アスパラ、ミニにんじん、レッドマスタードにチマサンチュなど、サラダ野菜は盛り沢山。春先に種をまき、青虫と競争で育ったキャベツやブロッコリーも出て来ました。大根も、冬越しのものから春蒔きのものになり、味の違いに気づいた方もいることでしょう。もうすぐ、早掘りのじゃがいもも。農の会の野菜は自然の与えてくれる旬のものだけ。美味しい春をお楽しみ下さい。

～あしがら農の会では、**地場** **旬** **自給**
地域 **と** **いのち** **を** **まもる** **ごはん** **を** **やっています**～

- ① 休耕田畑を引き受け、米・野菜・茶畑を生産。
 - 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人55戸でほぼ、農に興味のあつた市民が、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・畑をそれぞれ数戸と、多くの仲間と共に耕しています。
 - 地域町の付料地は増える一方で、自分や家族はもうらん、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。

【 報告とお知らせ 】

●八十八夜の暦どおりのお茶摘みになりました。天候にも恵まれ、予定通り二日間で合計240キロ(生葉)の収穫。摘み方も無駄なく徹底して摘んでもらい、畑も気持ちのよい収穫状態になりました。新茶の味も大変良いです。このお茶摘みは、参加者の自給のために行っています。草取りなどの畑の管理を【5月23日(日)、6月30日(水)、8月15日(日)、10月27日(水)】朝9時から行います。ぜひ参加してください。(5/23についてのお問い合わせは相原 0465-73-2981 まで)

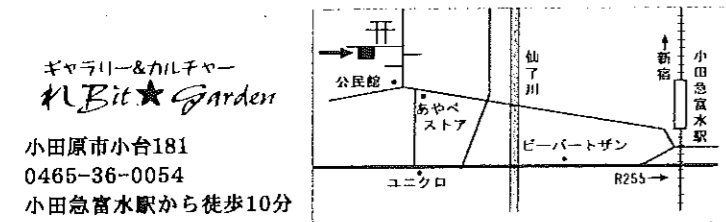
●六月はじめは農の会では(周りより少し遅れて)田植えの季節。共同で作る田んぼは皆手植えです。親子田んぼや、新永塚田んぼでは年々子供たちが力をつけて、頼もしい働き手に育っています。永塚田んぼ団は田植えよりも熱心に「さなぶり」(田植え後の宴会)の計画が進行中?泥に足を取られて大変な作業ですが、機械作業の多くなった今、体で田んぼを感じる貴重な機会です。(参加希望者は笹村 0465-32-6733 まで)

●「食と器のコラボレーション」5月29日(土) 30日(日) 10:00～18:00

食 石井美帆 器 ボヴェ和歌子

29日には美帆さんのベジタブルコース料理がありますが、こちらは定員に達したため締切りました。

30日には、軽食が楽しめます(有料)。会場は下記の通り。



イラスト・岩田あすみさん



野菜の保存法 春野菜の巻

このところ、春と言うには暑すぎる日も。こういう時は、野菜の取り扱いにもご用心。霜のまじりや風に当たっていると、どんどん水分が飛んでいってしまいます。風通しの良い日陰のある農家屋では、特に冷蔵庫でなくてもいいのですが、マンションなどでは保存場所にも気を使います。冷蔵庫に入りきらない場合は、発泡スチロールの箱に濡れ新聞で包んで入れてもいいそうですよ。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、葉つき野菜は葉と根を切り離して別に保存。一、葉つき野菜は葉を水洗いしたときは水に浸ける、または調理前に水にさらす。

葉つき 新聞紙で巻いてポリ袋に入れ冷蔵庫へ。中国菜は比較的持ちが良い。(手を加えるなら) さっとゆでてよく絞って冷蔵庫へ。

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

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。

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。

にんじん葉 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凍庫へ。

大根葉 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、乾煎りしてから冷凍庫へ。ゆでてから冷蔵庫へ。早めに使う。

絹さや・スナックエンドウ 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。(長期に保存する場合) こまめに点検して芽が出たら掻き取る。日光に当たると青くなるので注意。

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。

お茶を刈っていると、独特のいい香りがします。お茶を収穫して、製茶・袋詰めに至るまでに、何人もの人にお世話になりました。あらためて、人の縁、つながりに感謝をします。

出来上がったお茶の風味を味わいつつ、日本の風土によくここまでピッタリのものが生まれたものだと思います。また、この恵みをもたらしてくれる足柄の地域の豊かさに感じ入ります。

一番茶はおかげさまで完売をしました。今年は、全体的に収量が低目でしたが、来年はばん回したいものです。6月には刈りこみをして、来年への準備の第一歩です。

お米は在庫がなくなりました。ご利用いただきありがとうございます。昨年の不順な天候せいでしょうか、不本意ながら残念です。

今年こそは…と思いながら、田んぼの準備に力がいります。秋に新米が収穫できましたら、ご注文下さいますようお願いいたします。

04.5.18 南から 千田正弘



ぼんぼこファーム的農業考

畑での作業中にふと一休みと思ひ畑に寝ころがってみる。見上げると山にある木々が、新緑を風に揺らしている。緑豊かな季節になってきたことを実感する瞬間だ。

このころになると、畑の虫たちも盛んに活動を始める。この虫たちの活動に一喜一憂する。テントウムシや、クモなどの天敵と呼ばれる虫の多さに喜ぶ。一方、害虫と呼ばれる虫の多さに閉口もする。

また、雑草と呼ばれる植物たちも、一斉に伸び始める。これからの季節は、これらの虫たちや植物たちといかにうまくつきあっていかということが肝心だ。この考え方一つで、農業は苦にも楽にもなる。あらゆる与えられた自然条件を自分の味方に付けるよう発想を転換していく。これこそが、自然農法の醍醐味だ。だから自然農法には、こうでなければいけないということは、本当に少ししかないはずだ。マニュアルも最低限しか描けない。全国一律同じマニュアルなど考えられない。むしろその土地で昔どのような農業が行われていたか、そういったことを調べる方がよっぽど学ぶべきことが多いと思う。そしてそこに自分なりの観察力や知識を応用していく。まさに「故きを温ねて、新しきを知る」だ。

これからの季節植物たちは、太陽の光と、たっぷりの水と、多くの微生物や虫たちが前に生えていた植物などを分解することによりできた力のある土によって、ぐんぐん成長していく。

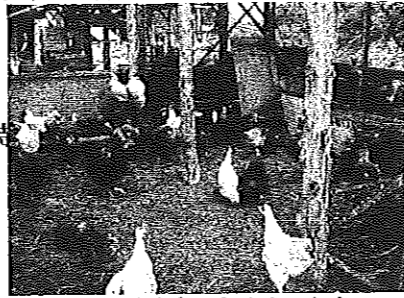
ぼんぼこファーム

中村隆一

富士山を覆っていた真っ白な雪も殆ど溶けて頂上付近に残りの雪が白く輝き春がせりのほっていかのようです。山では北側斜面や木陰の藪などあちこちに見えていた地肌もすっかり緑に覆われ、蝶やトンボが飛び回っています。思っているよりは雨の多い山の季節ですが平地との気温差を勘案しながら種をまき、苗を植えています。

今年も動物さんが足繁く通ってきていますが、トウモロコシやスイカ、落花生も植え鳥や動物と知恵くらべとなるのでしょうか。

鶏インフルエンザ問題もどうやら沈静化したようですが、我が鶏小屋では大騒動が起きていました。ある夕方餌をやり始めた時突然一羽がけたたましく鳴いて羽をバタバタさせ首がだらりとなり倒れて動かなくなっていました。どうしたのだと抱き上げて



叩いたり揺さぶってみました。何の反応もありませんでした。動揺する気持ちを抑えて取り敢えず餌遣り続け始めたところまた別の一羽がさっきと全く同じ状態で死んでいきました。そうしているうちに次から次へとバタバタと死んでいったのです。合計九羽、あつという間のことでした。

ビックリしたの何の言葉では表現できないぞろ恐ろしい光景でした。次の一瞬、鶏インフルエンザか！？そんなはずは無いと否定をしながら胸の内は苦しくなってきました。

他の鶏はそんなことにお構いなしに餌を食べているのですから生き物はすごいものです。家畜保健所に一週間ほどかけて調べてもらいましたが原因は解りませんでした。鶏インフルエンザでもなく、病原菌も有害なウイルスも無いということだけは解りました。今回の出来事から自然界の仕組みにもっと精通しなければと痛感させられました。

あいらんど通信 41

5月13日今年の最後の孵化が終わりました。239羽の雛が孵りました。親鶏の数もそんなものですから、倍の数になっている状態です。最初の80羽はすでに養鶏場に移り、次とその次の群れが、160羽家の脇の育雛舎に居ます。

春、田植え前にこれだけ出来ると、一安心です。「笹鶏」と言う鶏種を作り始めて十年、やっと安定してきたところです。自分の鶏種を持って養鶏をやる。簡単なことですが、ご迷惑もおかけします。産卵数、殻の色、大きさ、にばらつきが起きます。食べてくださる皆さんの、協力と理解があつて、実現できることです。

鳥インフルエンザの件でも分かるように、安心の食べ物は、作る人と食べる人の絆あつてのことです。遠慮なくなんでも言ってください。

世村出

ゆんだく広場

ゴールデンウィークもあつという間に終わり(農夫に休みはないのですが)、畑の作業はシフトアップ。草の伸びはさらにフルアクセル。草の中から野菜を探し当てるゲームでも企画しようかな？サトイモ見つけ。遊びはこれで終わりまじめに働こう！そう言えばゴールデンウィークが終わればウチナーは梅雨入り。この辺の地域が梅雨入りする頃ハーリーの銅鑼の音とともに梅雨明け。そして暑い暑い、長い長い夏。わつたーの一番好きな季節。でもわつたーの好きなトマトは暑い夏がお嫌いのように。特に日本の蒸し暑い夏は嫌いなようです。何とか今年こそは無事育ってくれないかな？そう言えばウチナーではトマトは冬に植えて連休頃には収穫は終わります。話は元に戻りハーリーは海人(うみんちゅ)が豊漁や海の安全を願って行うお祭り。ウチナーの伝統漁船サバニ(大きなカヌーのよう)で競い合います。銅鑼の音に海人の掛け声が響き渡り中々勇壮。エイサーとともに一度は見てみたい伝統行事です。ころころ話しは変わりますがトマトと一緒に畑に飛び出した他の夏野菜達をご紹介します。ナスにピーマン、キュウリにゴーヤ。そしてオクラ。みんな元気に育て下さい。変り種では山クラゲ(茎チシャ)が育っています。梅雨入り前に収穫予定。どうぞ期待？

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記 2004・5・14
大井町の家のまわりではそろそろ田んぼに水が入り、田植えも始まっています。同じ足柄平野でも小田原とは微妙に田植の時期が違うのですね。畑の方も遅霜の心配が無くなる頃になると夏野菜の苗を植え付け始めます。苗は3月に種を播いてから2ヶ月位育苗をします。でも、今年はちょっと上手くいっていないのです。去年と比べると出来が悪い気がします。アブラムシが沢山ついてしまいました。元気ないい苗には虫はつかないのですが、虫がつくと益々元気が無くなります。野菜を作るって本当に難しいとつくづく思います。露地の葉物類も今年は急に温かくなり、あつという間に育ってしまい、後が続かない状態になってしまいました。その上、変な虫の大発生で、定植したばかりのレタスとモロヘイヤが全滅してしまい、さんざんです。でも、このくらいのことではめげていたら農業はやれないですよ。自然に左右されるのが農業なんです。そのかわりに自然の恵みを沢山いただいて生きているのです。そんなわけで、私は密かに田んぼに期待をしています。稲の苗は今のところ順調のようです。田んぼ担当のおとうさん、がんばってね。

作美尚子

豚小屋通信 相原佑子

5月に入り、草の伸びもますます旺盛に。丘のような我が農場は畑に出れない畝面だらけ。その斜面や梅の木の下の青草をせっせと刈り取り、豚に与えています。「豚が草を食べんびすか？」と言われることがありますが、雑草も野菜も大好手です。よく観察していると、好きなのは草(1口バ、たんぽぽ、その他いろいろ)と、そのでもない草(ズギ、ギンギンなど)もあるようですが、ほとんど何でもよく食べてくれます。山のような草を、むしむしむしむしわっしゅわっしゅとたいらげる豚の様子には、なぜかこちらが幸せな気持ちになります。効率至上主義の大変な養豚場で少し働いたことがあるのですが、まゆりくつな柵に入った大いお母さん豚に、「せめても」と思って草をやっても、食べ方を知らず、ポーンと鼻でつつくだけでした。悲しい思い出です。

もえぎ農園 柏木



あしがら農の会の野菜生産の考え方

農の会の野菜生産者は現在、8軒おります。通信でもある程度お分かり頂けるように、8軒が見事に8通りの農法で生産しております。お互いの農法を尊重し、自由に各人の農法が進められる事を、何よりも大切にしています。文章化した基準を設けない事は、農業の多様性、総合性からも、言葉で制限する無意味さを痛感するからです。基準が互いを縛り、制限を作ることに成りほしないかと恐れるからです。無農薬、無化学肥料を原則として、各人の生き方を反映した、誠実なものであるよう勤めております。今後もそれぞれの農法がお伝えできるように通信に、掲載して行く予定でおります。

食べていただく方は、農の会の一員だと考えております。「地場・旬・自給」の意味からも、農場を公開し、直接見ていただくことを大切にしております。毎月第2金曜の夜には定例会が開かれております。この席も開かれたものです。ぜひご参加ください。

笹村 出

お知らせ ● あしがら農の会 料理の会第4弾! 「梅仕事」6/20 AM9時 川いいの森で。

● 5/23(日) 坊所茶畑の草刈りがありました。はじめは、「こたいた茶摘みしたのほど」だった? と思ひ程の草の繁りっぷりに一同あぜん。でも、小雨の中 20名の参加者が懸命に取り組み、午前中いっぱいキレイな茶畑に。すがすがしい半日作業でした。

次回は6/30(水)AM9時 雨天決行。カマ・軍手持参。問い合わせは松本(090-1735-3748)まで



野菜の保存法 夏野菜の巻

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、葉つき野菜は葉と根を切り離して別に保存。一、葉つき野菜は葉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。

きゅうり・なす・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。冷蔵庫の中でも熟してくるので、青いものはしばらくおくと食べ頃に。(手を加えるなら)丸ごと冷凍し、煮物に使う。

にがうり ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。こちらも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。

とうもろこし すぐ調理し、冷蔵庫へ。(手を加えるなら)茹でて実をはずしたり輪切りにして冷凍庫へ。

枝豆 枝からはずし、ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら)軽く下茹でして冷凍庫へ。

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。

新しょうが 新聞紙に包み、ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら)きれいにして半日陰干しし、そのまま冷凍庫へ。凍ったまますりおろして使う。

菜っば 新聞紙で巻いてポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら)さっとゆでてよく絞って冷凍庫へ。

じゃがいも 段ボール箱等に入れ、風通しの良い日陰に。(長期に保存する場合)こまめに点検して芽が出たら掻き取る。日光に当たると青くなるので注意。

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。

あしがら農の会

通信 6 月号

(第26号) 2004年6月17日発行

※編集・発行 NPO法人 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

【 知便り 】

●ここ一週間ほどは、梅雨の中休み。先週末までのザアザア雨を思うと、カラッと晴れた青空は何をやるにも都合が良く、じゃがいもを掘ったり、耕したりと畑仕事は大忙し。「トマトも今のうちに赤くなって!」と願います。一方で、もちろん雨も、野菜の成長に欠かせません。一雨浴びるときゅうりはぐつとみずみずしさを増します。この太陽と雨の恵みは、生きとし生けるものすべてに降り注ぎます。勢いよく伸びる雑草との共生(?)を探る毎日です。

◆ 次ページは農の会生産者それぞれの「近況報告」と、「たんぼ便り」です。(今回は7軒。山下さんの黎明山荘便りは田植えに追われてお休みです。次回ご期待ください)

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

① 休耕田畑を引き受け、
米・野菜・茶畑を生産。

● 高齢化が進み、後継者の少ない農業者の人たちが、農に興味があっても、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、自分や家族はもういらない、地域の中でのいのちをすく農。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、地域の皆さんへ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。

綾瀬のほうで、残飯養豚をしている方が、「米軍の残飯は油が多くて使えない、自衛隊のはだいぶまし、」と言っていました。今、残飯は油が多くて、とてもそのままブタのえさには使えない状態です。

健康に良いとあって、オリーブオイルも流行っていますが、ビン一本絞るのに、どれだけオリーブいるのやら・・・。水の倍ほどの値段で油が売られ、油粕が余って、有機農家は楽になりました。でもブタ屋は困っています。エサは使いにくい、堆肥は売れない、おまけに脂身嫌われる。

植物性だのオレイン酸だの言う前に、ゴマでも菜種でも蒔いて、一ビンでも油を自分で絞ってみれば、なぜ神がブタをお創りになったか、その慈悲の心が感じられると思うのです。

農場

こぶた畑

相原海



ぼんぼこファーム的農業考

なぜ自分は、農業を始めようと思ったのだろう。少なくとも十年前まで自分が農業を始めるなど、思いもよらなかった。ただ漠然と環境問題や食糧問題に思いをはせていた。仕事に疑問を感じながらも、当面は、そのときの仕事を続けると思っていた。

結婚をし、妻との共同生活が始まった。今まで、漠然と抱えていた思いを共有できるパートナーがそこにはいた。その共有していた思いが少しずつ具体化し、農業へと導かれていった。そして、北海道から九州まで、いろいろな農業を見て回った。いろいろ見ながら、自分の目指す農業を探した。その中で、自然農法や、EMと出会った。

農業という仕事は、やり方さえ間違わなければ、これほどすばらしい仕事はない。なぜなら、仕事のほとんどが、直接社会貢献に結びつくのだから。地域の環境を守り、人々の健康を守る。命のある食べ物は、健康な肉体を作り、健康な肉体には、健全な思考が宿る。ただ惜しむらくは、農業だけで経済的にやっていくことが、現状ではだめとは言わないが、なかなか厳しいということだ。

それでも新たに挑戦を始める人がいるのは救いだ。できれば、地域でそういった農業を支える仕組みを考えていきたいものだ。消費者と生産者という枠組みを取っ払い、同じ目線で物事を見れる様な仕組みが理想だ。そういった意味でもこの「あしがら農の会」は、壮大な実験場であり実践場であるのだと思う。 ぼんぼこファーム 中村隆一

畑の土の中からミズがひょっこりと顔を出して、言いました。●どうして農薬や化学肥料を使わないの?『堆肥を使ってミズくんや微生物に働いてもらって、作物も含めて皆が住める土にしようためさ。農薬や化学肥料じゃ、きみだって生きていけないだろ。農薬が環境ホルモンとしてはたらいたら困るもんね。』●ほかにどんな肥料を使うの?『土着微生物の発酵肥料や魚カス、どちらも自家製で、肥料もできるだけ自給だよ。あしがら地域で手に入る材料だから、キミだってお馴染みだろ。遠くから運んできたら、化石燃料がムダになるよ。』●できた野菜はどうするの?『地場のものを、この地元に住む人たちと分けあうんだよ。肥料も野菜も、このあしがら地域を巡り廻っているのさ。』●ビニールマルチを使わないのはどうして?『土の中が、水不足・酸素不足になるし、塩類が集積してくるもんね。モミガラやワラでマルチをするから皆が住めるのさ。化石燃料の資材は大事に使わなくちゃ。第一、旬のものが一番食味が豊かだよ。』●そうか、こういうやり方だとずーっと農業を続けられるね!『それが目的さ。将来の世代の人たちに、きれいな土と水と風をバトンタッチしていかなくっちゃね。ドブコで乾杯しよう!!』

——と、のどを鳴らしたところで、昼メシあとのまどろみから目が覚めました。さあ、午後の仕事、仕事…。

04.6.14 南あしがら、千田正弘

あいらんど通信 4 2

雛が少しずつ大きくなってきました。

最初の雛は、親鶏ともうすぐ合流します。

梅雨時は鶏の病気になる一番危険な時期です。床を良く発酵させて行くことに尽きます。近藤植木さんからチップを分けてもらい、この所、床はいいので心配はしておりません。

今年の雄鶏を肉にする時期が来ました。これは1年半ぐらい経つものですから、私でも硬いです。こぶた牧場のひき肉機を借りて、ひき肉にしてみようと考えています。これが成功したら、皆さんにもお分けできるかもしれません。

養鶏場では雑草の端境期です。現在ケールを下葉からとって与えています。量的に不足しています。黄味の色は、6ぐらいでしょう。黄味の色味を計る色見本があるのです。普通は7から8です。

農の会の田植えがいよいよ始まる時を同じくして梅雨入り。ここまで順調に育ってきたトマトも少しずつ苦しそうな表情を見せ始めてきました。梅雨の間の晴れ間がとて辛いと申しております。今年は3ヶ所の畑に分散して植えてみました。来年はこの中から良さそうな畑を選び雨よけハウスを建てたいな……一方この雨で元気が出てきたのがキュウリにナス。徐々に収量が増えてくるでしょう?そう言えば先月号で山クラグのお話をしましたが今乾燥山クラグに挑戦中です。山クラグは茎チシャと呼ばれ茎を食べるチシャ(乳草)、レタスです。茎を切ると白い乳液のようなものがでますが、このことから乳草と呼ばれるようです。生野菜としても食べられるのですが、茎の部分の皮をむいて細く切り乾燥させるとクラグのようなコリコリとした食感を堪能できます。ごま油をひいて醤油・塩・砂糖・味噌、辛味に唐辛子やラー油を加えて炒めるととても美味。ピールのつまみに最高!(ちなみに私は晩酌はしません)山クラグをつまみながら夏野菜を収穫し、秋作のための土作りに励みましょう。育土の心がけは作土の下層には完熟した有機物が蓄積し、表層には未熟有機物がある状態を保つことらしいです。良い土は墨汁のような匂いがするそうです。わった一畑の匂いは???

松本 邦裕

例えば野菜作りを10年、20年とやっているとなればトマトはいつ種を播いてどういう風に肥料をあげてどういう仕立てで育てれば良いかと言う事がだいたい決まってくるのだらうと思いますが、何しろ2年目ではそんなことが決まるはずもなく、今年は何んな風にやってみようかと全てが手探りなわけなのです。今年の夏の果菜類は極力不耕起に挑戦しています。堆肥や肥料を入れて耕して苗を定植するのが一般的なやり方です。今、トマトを植えたところの前作は耕して種を播いた小豆でしたが、11月に刈り取ってそのまま草をはやした状態になっていたところに定植前に草だけ刈って定植しました。豆のあとなので、少しは肥料分があるかなあと考えていたのですが、植えて1週間もするとみるみる葉色が黄色くなってしまいました。あわてて、液肥をあげてなんとか回復していい感じの葉色になったかと思いきや、雨が降り始めたら、今度は元気になりすぎ状態です。まったく、難しいです。全てがこんな調子です。毎日、悩んでいます。今年は何んな夏になるのでしょうか?野菜の出来もどんなになることか?そらやの野菜が皆さんのお口にどれだけ入るかでそこところは判断してください。 作美尚子

[田んぼ便り]

梅雨まったなか、足柄平野のあちこちで農の会の田んぼに苗が植えられました。不耕起・一本植・疎植・黒米などなど、様々な田んぼを見掛けたり、もしかしてと思っ下さい。手植えの田植えは人手頼みの一大イベント。機械植えをする千田さんやそらやさん、有機質肥料だけで作る箱苗は、技術的にしても難しく、育苗中は気を抜けません。今、田植えが終わり、皆ホッとしています。そして、いよいよ夏を迎えます。稲のドラマチックな成長は、これからです。

相原佑子



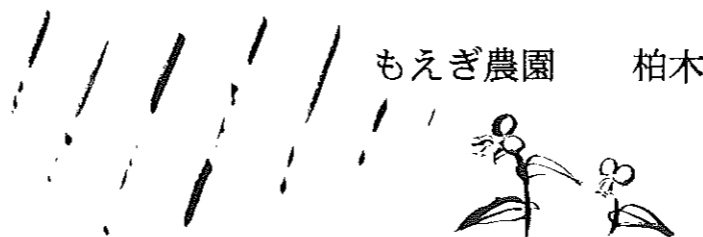
イラスト: 岩田あずみさん

私は以前、春夏秋冬という季節の他に、梅雨という季節があってもいいと感じていましたが、それにしても梅雨とは、洒落たネーミングだと昔の人のユーモアに感心した事がありました。しかし、農業の世界に足を踏み入れ、この時期が丁度、梅の収穫期にあたるので、梅雨の由来はそこから来たのでは……。

確認のため、大辞林で調べたところ梅雨とは、6月頃降り続く長雨、またその頃の季節。6月10日頃から7月10日頃までの間。と書かれていました。

雨が降り続き、農作業が出来ない日には、図書館に行って、梅雨についてもっと詳しく調べたいと思います。

もえぎ農園 柏木



※編集・発行 NPO 法人 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

はじめまして・・・

二宮町で有機農業を営む井上昌代です。いつもは個人で有機野菜の宅配をしていますが、野菜が一度に沢山とれた時など農の会の宅配に出荷させて頂いています。

農の会に出会ったのは約 2 年半前に私が二宮町の実家に戻ってから(その前は、自由人?)有機農業を始める準備をしていた頃でした。笹村さんにお会いし、田んぼの会やお茶の会への参加を通して農の会の色々な方たちにお世話になっております。地域自給というテーマを共有できるお仲間とともに様々な活動ができることは嬉しいですし、それ以上に楽しく、有意義なことだと実感しています。

追追、畑の通信も投稿したいと思っていますのでお楽しみに!今後とも宜しくお願いします。

お誘い

《懇親会にいらっしやいませんか!!》
来る 8 月 28 日(土)~29 日(日)に私がメンバーでもある日本有機農業研究会青年部主催の夏の有機農業見学会として、あしがら農の会の笹村さん・千田さん・相原さんの農場を見学させて頂きます。28 日(土)には宿泊先の丸太の森(南足柄市)において夕食後に参加者と見学先の方々を交えた懇親会があります。有機農業・養鶏・養豚・地域自給に関心のある 30 人近い人たちが県内外から集まり知り合い、お酒を飲みながら語り合う楽しい場になると思います。

そこでぜひ、農の会の会員の方にもこの懇親会に参加して頂き、会を盛り上げ、また相互の交流を深めて頂ければと、スタッフ一同願っております。



定員: 10 名程度
場所: 丸太の森キャンプ場 (ご希望の方には地図を差し上げます)
参加費: 1000 円 (丸太の森入園料を含む・無料入園件をお持ちの方は事前にお申し出下さい)
日時: 8 月 28 日(土) pm 8 時~pm 11 時 (時間内でご自由にご参加下さい)
お問い合わせ先: 0463-71-3226 (井上昌代) imasayo@m8.dion.ne.jp

初めての出荷

皆さん始めまして、**ぽち農園**の額田(カダ)と申します。

今度皆様の食卓へ**ぽち農園**の野菜たちがおじゃまする事となりました。不手際がございましたら何なりとお申し付けください。できの悪い野菜たちになり代わりましてお詫び申し上げます。

さて、人間 50 歳を過ぎますと初めての経験が少なくなりますが(私だけかな)、長いこと物作りをして来た私は、この度、生き物を生産出荷する幸運にめぐまれました。あしがら農の会の集荷場所は田園地帯の中にあり、みんなが和気あいあいと出荷作業をしています。初めての出荷は、わくわくドキドキでしたが何とか無事に終わってほっとしました。

今、有機栽培が注目を集めています。農業はどうなのと思ってしまう。あしがら農の会では、無農薬で有機肥料を使った栽培で、雑草とも仲良しです。

(知ってますよ) もちろん私もそうです。

失礼しました。

2004/07/09

ぽちばネコちゃん
だそうぞ

梅の会の感想です

"奥が深くて優しいもの"
石綿さんの梅をもくとうから始まった今回の梅の会。梅もぎは、完全に子どもに返って楽しんでいました。私... 一方、ホールで石綿さんの有機果樹農に持つ想いや情熱、熱意をお聞きできて、一消費者として、反省させられる事、気がせいでいいた事、いっしょにお土産にしてみました。勿論、落ち梅のお土産も。試食会は、ワクワクして子どものようにほしゃしてしまいました。
メインテーマの梅干れ作りは? もともと大変な作業の連続かと思いきや、アバウトな点も多く、ちっとびっぴり。私もやるかも? という希望と共に帰宅後、一緒に参加した二人のおくさん達とトライしてみよう。どーするかな? <ハハ原 芳子>

はみ出し
広告

巡礼街道沿い、中里の天然酵母のパン屋「ポタジェラフ」で
アルバイト募集。しごは主にパンの販売とカネの接客。46-1383 番。

【 畑便り 】 暑中おみまい申し上げます

●7月の始めは梅雨とは思えない暑い日が続きました。一晩降った雨を頼りに、キュウリの種を蒔きましたが、その後は毎日 30℃を超えるカンカン照り。でも、いくつかはしっかり芽を出しています。夏中食べられるキュウリですが、一本の木ですと採れるわけではありません。3月から7月頃まで、人によって2回から3回、暑さや寒さをよける工夫をしながら、苗を作ったり、直に蒔いたり。今採れている木が終わる頃、次のが採れば・・・とは誰しも思うのですが、そうそう上手くはいきません。暑いのは好きだけど、水不足は苦手。日照りが続けば木が弱り、一雨降れば、ワッと出来ます。

ナスについても同じです。そんなわけで、皆さんの元にもワッとたくさん届いていることと思います。(もちろん、食べきれない方は配達の人にその旨伝えて下さい。)農の会ではナスやキュウリはまさに夏だけの旬の味です。美味しい食べ方を、たくさん試してみてください。

料理の会や漬物などに、大量にご希望の方もぜひ声を掛けてください(割引もあります)。

包丁の切っ先がはす胡瓜かな キュウリの芽

【 報告 】 (岩田さんが一言寄せ下さいました)

●料理の会第 4 弾「梅の会」が行われました。(最後のページに感想が載っています。)いよいよ梅雨も明けます。土用干しは好天に恵まれそうですね!

●2 回目の茶畑の草取りが行われました。雷雨の中、6 名の方が肥料(鶏ふん)まきと除草を黙々とこなしてくれました。本当にご苦労様です。さあ!「まだ行ってない」という方は、ぜひ次回(8 月 15 日)か次々回(10 月 27 日)にご参加を。皆の力で、美味しいお茶を飲みましょう。

【 お知らせ 】

●8 月 4 日(水)午前 10 時から 12 時まで、二宮ラディアンホールで『こんな学校給食が食べたい〜ベストセラー「粗食のすすめ」の幕内秀雄さん講演会〜』があります。入場券は 300 円(子供は無料)。お問い合わせは Tel&Fax 0463-71-8486 (NET 二宮事務所) へどうぞ。

●新たに二人の方の自己紹介を掲載。二宮の井上さんは田んぼの仲間でもあります。一人で何十種類もの野菜を作り、年間通して宅配を続ける腕前はさすが。葉ものの少ない時期にキャベツ・春菊・水菜等々を「作りすぎちゃったの〜」と明るくもってきてくれました。おいしい枝豆を作ってくれたのは額田さん。実の入り具合を見たり、よけいな葉を除いたり、手のかかる枝豆の出荷ですが、朝取りの美味しさを丁寧に荷づくろいして出してくれています。愛情たっぷりのお野菜です!

あいランド通信 4 3

宅配件数が100件を越えました。皆さんのご協力で、何とかここまで来ました。皆さんのご紹介で、宅配を始めていただく所が沢山あります。本当に有り難うございました。生産者も少しずつ増え、全体として安定した体制になってきました。端境期の休みもなしに出きるのではと話しております。

今年は夏が早く来て、鶏も産卵が減り始めました。一つでも多く皆さんにお届けしたいと思っているのですが、春生まれの雛が生み出すまで、更に減りご迷惑をお掛けしますが、ご理解宜しくお願い致します。宅配の件数が増えて、本来なら卵の生産者がもう一人いないと無理になりました。こちらも捜しています。

いよいよ笹鶏肉を出荷できるようになりました。1羽1500円です。お申し込み下さい。

ぼんぼこファーム的農業考

今年は、晩生のタマネギを今までの倍作付けしていた。当然、収穫も倍以上を見込んでいた。ところが、収穫間近の雨続きにより病気がでて、去年より小さいものばかりとなり収量も少なかった。作付けした畑は、去年まで栗林だった場所だ。今年は、一般的に晩生のタマネギに病気が多かったようだが、慣行農法の畑と同じように被害を出してしまった。まだまだ土づくりが足りないことを痛感させられた。本当に健康な土づくりさえできれば、ちょっとやそつのことでは病気などならないはずなのに。

そういえば、初めて農家見学に行った北海道の農家での話を思い出す。それは、ジャガイモの畑の話だ。どうしても普段は収量の上がない畑がある。でもその畑にも作付けすることが大事なのだ。何年かに一度、必ず雨が少なく収量の上がない年がある。ところがそういった年には、この普段収量の上がない畑の収量がいつもより良く、収量の落ち込みをカバーするのだと。

考えてみれば、今年も半分過ぎてしまった。今年こそは、との思いが強かったために、タマネギに関してはつらかった。でも今年もまだ半分残っている。不耕起にして、4年目の畑がだいぶよくなってきた。そこに植えているトマト、キュウリ、ピーマンたちは、去年以上に順調に育っている。他の野菜たちも、今のところ去年より良さそうだ。こうやって一喜一憂しつつ、色々なことを学ばされている。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「黎山荘」だより

山下 黎丈
H16.7.9

真夏のような暑さが続き山の蛇たちも我慢できずに鶏小屋の周りやそちこちの草むらや道端に出てきます。鶏小屋の中にある産卵箱にもいました。当然お腹は膨らんでいます。産卵が少ないと蛇が又食べたんでないかと勘ぐりたくなります。

先月、雛を50羽入れました。いつもは早死にする雛が必ず数羽いるのですが、今回は10日目で未だ1羽もいません。毎日少しずつ羽が大きくなって動作が俊敏になり走り回っているのは何となく嬉しく思っています。この雛が卵を産み始めるのは今年か新年になってからです。

鶏の羽数は120羽になりました。来年末までには200羽を目指しています。

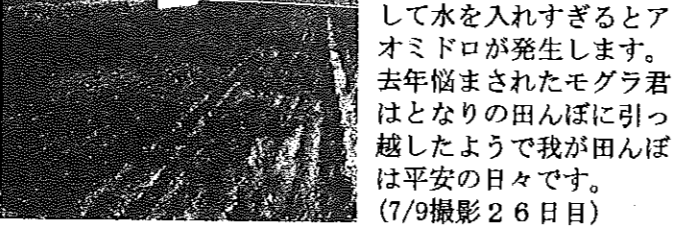
この暑さのおかげで稲も順調に育っています。田植えは6月14日ですから間もなく1ヶ月です。

植えた当初は昨年と比べて苗は小さく弱々しげで枯れている葉が目立ち、大丈夫なのかと不安の毎日でした。今では分けつも進みたくましく伸び始めました。

足柄地域では「きぬひかり」が推奨品種なのですが、どうせなら「こしひかり」と仲間の声もあり挑戦しているところです。

去年は8俵/反でしたので今年は更に2割目標アップを目論んでいます。今年の課題は水管理です。少し油断をして水を入れすぎるとアオミドロが発生します。去年悩まされたモグラ君はとなりの田んぼに引越したようで我が田んぼは平安の日々です。

昨年(7/9撮影26日目)



畑の真ん中にあるポリバスの池で、蓮が薄紫の蕾をふくらませています。五年前に種から育て、初めて蕾をつけました。どんな花なのかこの通信に載せたかったのですが、なかなか咲きません。毎日ワクワクしています。

狩野の畑に播いたひょうたんは、なにかに混じって斑目に一緒に引越して来たようです。播いたわけではないのに、毎年畑のどこかに芽を出して夕方白く可憐な花をつけます。受粉を助けて私の1日の仕事が終わります。

「花よりダンゴ(野菜)」の毎日ですが、ダンゴにならない花が心の中にとっても豊かなものを与えてくれます。

04.7.10

南あしか 千原美子

ゆるたぐ

ゆるたぐ広場

今は梅雨の真最中??暑いや~暑いや~...何処からとなく聞こえてくるお叱りの声。暑い暑い暑い。わがまま言うな。私達はどんなに暑くても日陰に逃げ込むことも出来ない、水が欲しい時には力の限り根を地中深くまで伸ばし吸い上げるんだ。野菜たちはこの猛暑の中頑張ってくれているんだ、有難う。そう言えばこの七月で畑を始めて丸一年。最初は7畝位の畑から始まり、今は4箇所計6反弱(実際には半分ぐらいしか作付していませんが)。最初に土地探しを始めた頃には中々貸してもらえず、農の会とご縁が出来てからはとんとん拍子。とても有難い。秋頃から少しずつ野菜も出荷させていただきました。宅配のお客様には出来の悪いお野菜でご迷惑をお掛けしております。今後は皆様に喜んでいただけるような、生命力あふれたお野菜をお届けできるよう精進致します。4箇所の畑はそれぞれ個性があり土作りを考えた場合とても勉強になります。20年近く放棄された荒地、でも朽ちた草木が蓄積されよく肥えた土地(水が染み出る所もあるよ)、山土を客土して綺麗に整備された土地、でも腐食がなく今はやせているけど将来有望?楽しみだ!最後に、先月末に行われました第2回お茶畑の草とりで雷雨の中ご参加いただきました皆様、有難うございました。

松本 邦裕

インド洋で大量に蒸発した海水が水蒸気となって、ヒマラヤ山脈にぶつかり、それが偏西風に乗って大量の雨となって降り注ぐのが梅雨のおおよそのメカニズムだそうです。世界規模の循環が梅雨と関係していたとは驚かされます。

驚きといえば私が数年来借りているネコの額ほどの畑でもありました。それは、今年よく採れたキャベツの外葉を、雑草と一緒に敷き草にしたら、ミミズ(太ミミズ)が大量に発生し、畑の土では最高とされる団粒構造の土があちこちで見られるようになったことでした。

それが、キャベツの外葉と直接の関係を持つかどうかは、正直言いませんが、団粒構造の土が増える事は喜ばしい事なので、来年もキャベツの外葉を使った土づくりをしたいと思っています。

ところで、今年の梅雨は昨年と違い、長雨らしい長雨もなく、お陰でトマトの生育は今のところ順調で、今年オリンピックがギリシャのアテネという事もあり、トマトを使った地中海料理でも試してみようかと思っています。

柏木



「そらや」の百姓日記

2004.7.9

大手自然食宅配業者の宣伝文句に「野菜中心の食生活を」というのがありました。うちの場合「野菜だけの食生活だね」と笑ったのですが、本当に野菜を沢山食べています。ベジタリアンでは無いのですが、肉や魚の代わりにタンパク質をとるために豆を沢山食べたいと思い、今年は大豆の他に実獲りができるいんげん豆を3種類播き、去年は草に負けて殆ど収穫できなかった落花生もまじめに草を取り、いまのところ順調です。これもまた、去年は調整が殆ど出来なかった小豆も少しだけ播こうと思っています。でも、豆は作るのは比較的簡単なのですが、収穫してから、選別して口に入るまでが結構、手間がかかります。だけど、大豆などは売っている豆とは比べ物にならない甘みがあり、水煮にするだけでおいしいのです。できれば、宅配にも豆をいれられたらと思うのですが、少量生産の手作業による調整ではなかなか難しいです。ちなみにインゲン豆の花は白かと思っておりましたが、初めて播いた「やらず豆」はピンクの花を咲かせました。夏は野菜の花をめぐるのも畑を見回る楽しみのひとつです。そらやの畑には今年ひまわりも咲いています。(食用ひまわりなのですが...)

作美尚子

豚小屋通信 相原佑子

ようやく豚小屋第一棟が出来上がります。着工は一年半前。土木の親方方に教わり、一部屋だけ仕上げを念願のコブタを入れたのが去年の四月。そこから先は「二人で」ということでしたが、それがなかなか進みません。野菜や豚の世話に追われて、というこもありませんが、大工仕事の一つ一つが「まだ身についていない」と感じさせられます。昔の農家の人は、小屋くらいなら一人で建ててしまします。何でも、必要なモノを自分の手で作り出す、知恵と技が、ありました。(とは言え、性別でその仕事に分けられていたのは納得いきません) やつりで、遠回りなことに不安はあっても、豚小屋作りは大切な第一歩です。

※編集・発行 NPO 法人 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

【 畑便り 】

●立秋を過ぎてなおお暑い残暑の続く毎日。ようやく今日(8月15日)雨が降り、気温が下がりました。大地は潤い、草木も人も(ブタも)ほっと一息です。東京の連続真夏日も40日間でやっと打ち止めとのこと。なんともお疲れさまです。暑いといっても、ここは東京の「熱さ」とは違うのだらうと思えます。田んぼに立てば、稲をさらさらと鳴らす涼しい風を感じることが出来ます。山と川と田んぼが、水を含んだ冷たい空気を保ってくれています。田んぼは今、出穂(しゅつすい)のとき。青い葉っぱの中に、若い穂がきらきらと見え隠れ。足を止めて、田んぼの風に吹かれてみてください。

【 報告 】

●8月4日『こんな学校給食が食べたい～幕内秀雄さん講演会～』(西湘・元気な給食を考える会主催)は200名を超す参加者で、地域の食についての関心の高さをうかがわせました。今後も集まりを月1回ほど開いてゆきたいとのこと。次回は9月28日(火)二宮ラヂアンホールで午前10時からです。

●8月12日「さいこんたん」の伊藤シェフを講師に第5回料理の会が、22名の参加で行われました。野菜手配の手違いで、当日朝あわてて収穫した(!)とれたて野菜の旬料理。農の会らしい会でした。

●8月15日、3回目の茶畑の整備が行われました。なぜか茶畑は雨にたたられます。今回も雨降りしきる中、13名の参加者は周辺の木の伐採と草取りを。畑はすっきりと、明るくなりました。

【 お知らせ 】

●日本有機農業研究会の理事を務める久保田裕子さんを迎えて、「有機農業の今と明日」を語る会をもちます。久保田さんは小田原市飯田岡に住み、農の会とも長いお付き合いです。あしがら農の会の置かれている社会的状況や、これからのあり方を皆で考え、話し合う場にしたいと思えます。野菜を作っている人、とっている人、田んぼの参加者、ただ関心のある人、誰でも歓迎。気軽に参加してください。9月8日(水)夜7時からです。(会場は永塚周辺の予定)

●先月号でお知らせした日本有機農業研究会主催の「あしがら農の会見学会」には全国各地から45名が参加。8月28日(土)夜8時から11時までの懇親会には、生産者だけでなく田んぼメンバーも多数参加の予定です。ぜひ、あなたも!(申し込み先 井上昌代 0463-71-3226 imasayo@m8.dion.ne.jp)

●なかなか更新されない農の会のHP(笑)ですが、これと別に農の会の掲示板があります。畑や田んぼの近況報告に加え、イベントのお知らせや、「野菜の食べ方教えて!」といったやり取りが日常的に行われています。誰でも書き込みOKです。ぜひのぞいてみてください。

インターネット・・・http://bbs1.parks.jp/20/nao517/ibs.cgi

携帯からは・・・http://bbs1.parks.jp/20/nao517/ibbs.cgi

「さきわい」ごあいさつ

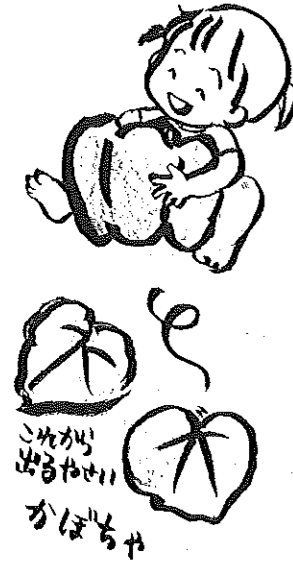
初めまして、海老澤宏知と申します。日本と自然を愛するりっぱな百姓になる予定の三十四歳独身です。毎日、愛犬白端(シロタン)と共に畑で汗流して

ます。昨年十一月に小田原市民になりました。それまでは横浜から南足柄市山中の畑まで通いながら約五年間、自己流で野菜づくりをしていました。「農家になる!」とって会社を辞めた割にはずいぶん長く自給自足的畑生活を続けてしまいました・・・しかし今春、曾比に約七反の耕作地をお借りする事が出来ました。「せめて三反百姓ぐらいにゃあならんとな〜」と想像していたらいきなり倍以上です。感動です。しかも念願の田んぼ!更に平地!とはいえ気合いだけで初めから一人では何も出来ず、農の会メンバーの方々には、おんぶに抱っこ、お世話になりっぱなしです。お陰さまで稲の育ちは順調です!(雑草もですが)。

田の一部は畑に転換し、穀類を中心に自分の食べたいものを作って行くつもりです。先日(7/27)には曾比の畑から枝豆(黒豆)を初出荷させて頂きました。次は小豆に期待です。おいし〜い御汁粉を食べられると思うと今からワクワクです。皆さんにもお分けできる様に頑張ります。花よりダンゴの私ですがどうぞよろしくお祈りします。

「さきわい」のさきわいは「幸ふ」で幸せの語源らしいです。栄えるの意味を持っていますので、農を通じてあしがら地域や日本の園がさきわいと良いな・・・という思いを込めています。

海老澤宏知



こめから出るわい
かぼちゃ

有機農家のおやき屋さん

私の住む二宮町にはラヂアンという図書館・会議室・ホールなどの施設が整った生涯学習センターがあります。そこで毎月第1日曜日の早朝に、すでに恒例となった朝市が地元の商店の方たちを中心に開かれています。

数ヶ月前にいつも私のお野菜をごひいきにして下さる二宮駅南口の越文さんという老舗の煮豆屋さんから、朝市で井上さんの有機野菜を売ってみたいかというお誘いを頂きました。でもその他大勢のお客様に定期的にお野菜を売ることは色々な意味で私にはまだ無理なので、もしお野菜を使った手作りの加工品、そう、例えば信州の“おやき!”でも支障がなければとお願いしたのがきっかけになり、普段は有機農業を営む私こと井上昌代が月一回日曜朝市でおやき屋さんに変身!することになりました。そして農の会としても、過去2回ほど小田原市内の市におやき屋を出店させて頂きました。

私の畑では多かれ少なかれいつも何かしら余剰野菜やハネ(大目に見ても出荷できない虫食いなどの)野菜があります。そのお野菜をこだわりの調味料でおやきの具にし、地元のより多くの方にお野菜を食べて頂けて、その美味しさを伝えられたらいいな・・・そんな願いを込めて、これから有機農家のおやき屋さんを続けていきたいと思っています。

二宮町一色 井上昌代

伊藤シェフのお料理の会!

ついに参加しました。夏休みということもあり、お邪魔と思いつつも2人のギャングを連れて、....

基本が大事!!という事を身にしみて帰ってきました。だしの取り方から始まった講習会。“旨すぎる出し汁”の本当に美味しいこと、野菜の切り方等ちょっとした心遣いが丹精こめて作られた野菜の味を最大限に引き出されること、さりげないお料理が美味しいこと!! 感激しました。

長男(小1)は飽きてしまうかと思いきや、じっくりと観察し、ゴーヤチャンプルーののがうりも嫌いといいつつ少しかじって「苦いけど甘いね。」とTVのコメンテーターのよう。楽しんでいました。

伊藤シェフの美味しいものを一手間かけて楽しんで作ろう、という姿勢にはとても共感しました。

旬のトマトを使ったウスターソースを火を囲んで飲みながら作ろう...といった発言、実現するといいなあ。スタッフの皆様、楽しいひとときをありがとうございました。

Aoki

●夕方、田んぼの様子を見に行つたときのことです。カモが「ウィウィ…」と鳴きながら水路のあたりを行ったり来たりしています。いつもだと十数mも近づくと飛んでいくのにその気配がありません。あれっと思って、よく見ると3羽の小さなヒナが水路の壁をあがれずに泳いでいます。親鳥が逃げないわけがわかりました。●ヤレヤレと思ひながら、近くにあった大きなコンクリート片を、アゼから水路に斜めに下ろしました。最初の1羽は何とか自分でそこを登って行きました。次は…と見ると、コンクリート片に頭をのっけてもがいています。手ですくって、アゼにあげました。3羽目は、用心深いヤツでコンクリート片のかけに隠れていました。つかまえてアゼにあげました。●3羽3様だなあ、と自分達の子供が小さかったころのことを思い出して、笑ってしまいました。3羽とも、田んぼの中にいる親鳥のところに行つたらしく、鳴き声も止んでヒソリともとの静けさに戻りました。●ヒナを持ち上げたときの印象は『カル・イ…』まるで空気のようにでした。●さて、カモの恩返しは、金の玉子か、はたまた銀の玉子か…と期待をしておりますが、今のところ何事もおきておりません。だめカモ…。

2004. 8. 13 南あがり、千田正弘

立秋も過ぎ朝夕に涼しさを感じるようになりました。山の朝は昼間の暑とはまったく違う寒いほどの気温となります。この寒暖の差でどうも風邪を引いたらしく体調がすぐれず頭が重い今日この頃です。今年の夏は動物の被害が続出です。

きゅうり、トマトはもちろん枝豆、大豆、黒豆など折角できたトマトなど食べられては悔しいばかりです。大豆も若芽が出たらすぐ食べられました。それではもう一度と植えたのですが又いきました。今年はトウモロコシが良くできたのでこれだけは取られまいと、電気柵、ネット、猪の皮など地元の人からいろいろ教えて貰いましたが、これぞという決め手はなく番犬を繋いでおこうということになりました。可哀想だという同情の声も有りましたが上の畑に1頭(ジョシユア)、下の畑に1頭(マックス)と夜だけ見張りをして貰っています。この1週間効果は出ているようで動物が来て荒らした形跡は一つもありません。当分は安心の日々です。

お米も順調に育っていますが、背が高く倒れはしないかと冷や冷やしています。今年は台風は来ないらしいというお話を聞くとそうあって欲しいと願うばかりです。今年は水管理に力点を置いてきましたが思うようにいかず実行錯誤の連続でした。それでも昨年よりは意図が反映したようです。来年はさらに研究をして米作りの農法を充実させたいと思っています。



黎

ゆんたく広場

まだまだ厳しい暑さが続きますが、いつもならお盆の頃に朝晩の空気が少し変わる感じがするのですが、今年は7月終わりから8月初めに感じたのは私だけでしょうか？ 昨年は夏の日照不足ためトマトはことごとくダメでしたが今年は晴天が続く少しは収穫できたのですが、ここにきてキュウリとともにかなりの数が枯れてしまいました。長い間ご苦労様でした。そして有難うございました。秋の訪れを速く感じるようになると盛夏で陰を潜めていた虫達がいっせいに踊りだします。わった一畑では今コナジラミにアブラムシにタバコガの幼虫が大活躍。今月終わりから来月初めに秋冬作を作り始めると、たぶんハムシに根きり虫も現れるでしょう。ああ待ちどしいなあ。なんて心境になってみたいなあ… 新たなお客様がお見えになる前に緑肥を播種する準備でもしましょう。わった一畑では緑肥草生栽培で可愛い可愛いお野菜を育てています。8月下旬から9月上旬にかけて畝間にエンバクと赤クローバーを播きます。わった一研修先自然農法センターで学んだ栽培方法です。説明は次回にでも触れてみましょう？ 緑肥草生栽培など名前がつくとなんだかもっともらしい雰囲気を感じるけど……あ、ソバを播く準備が間に合わない… 千葉では今月25日までに播かなければ…

松本 邦裕

去年の夏は冷夏に泣かされたかと思いきや今年の夏はこの暑さです。就農2年目の夏、昨年よりさらに、いわゆる雑草との共生を強制され、いわゆる害虫も元気に野菜を食い荒らしてくれています。それでも、暦の上ではもう、秋。お盆を過ぎると草の勢いも衰えると聞きました。田んぼでは稲が出穂し実りの準備を始めています。畑では食べ飽き気味の夏野菜はまだ元気な一方で秋冬野菜の準備もそろそろ始めなくてはなりません。冬の代表的野菜の白菜も8月終わりごろから種まきです。野菜を買って食べていた頃にはこんなことを想像したこともありませんでした。冬が来れば白菜ができるのではなく、暑い夏に種を播くことから始まっていたんだということ。葱などは春に種を播いてやっとな冬に食べられるのですから。百姓仕事は気の長い仕事です。と同時に奥が深い仕事です。いつまでたっても終わりはありません。先日、畑で時々会う、近所の梨農家のおばあちゃんに「梨はむずかしいの？」と聞いたら、「そりゃ、60年やっとなって、難しいよ。」と言われてしまいました。先は長いなあヒグラシの声を聞きながら思う今日この頃です。

作美尚子

ぼんぼこファーム的農業考

自分にとっての農業って何だろう、常に自問自答しています。おそらく農の会で、野菜を作っているメンバーはみな抱えている問題なのだと思います。

農業は、生業(なりわい)であって、商いではない。商いが悪いものだというつもりではないのです。ただ生業であるということは、生き方そのものなのだと思うのです。生き方そのものである以上、中途半端な妥協はおそらくできないのだと思います。またしてはいけないのだと思います。しかし、時には色々な物事に甘えがでて、変な妥協をしてしまうこともあります。また、経済的にもせざるを得ないこともあります。

私たちのしている農業は、私たちだけで成り立っているわけではなく、それを支えている多くの方々のおかげで成り立っているわけです。それをたとえるなら、サッカーにおける選手とサポーターの関係に似ているかもしれません。そうである以上、良いプレイつまり良い野菜にはお褒めの言葉を、悪いプレイつまり野菜が良くない場合には、注意の言葉を直接いただけるのがなによりありがたいのです。

また、何らかの理由で野菜が良くできなかった場合には、その理由を伝え、何らかの形で支えていただければ幸いです。また、何かの形で支えていただければ幸いです。

すべての方にこうなってくれと言うのは無理かもしれませんが、野菜をとっていただいているなるべく多くの方と、このような関係を築けたら幸いです。

暑さの中にも少しずつ秋の気配を感じるようになりました。 ぼんぼこファーム 中村隆一

あいらんど通信 44

相変わらず産卵数が少なくご迷惑をお掛けしています。今の鶏の数は私の養鶏法としては、暮らしのあり方を含めて、一番良い数なのです。宅配先の数から言っても、どなたかもう一人養鶏をやられる方が出て来てくれないと無理なのです。

売れるからと言って鶏の数を増やせば、納得の行く卵は生産はできません。私と妻の身の丈に合わせた、今の姿です。

鳥インフルエンザについて農水省はワクチンを使わないことを決めました。これは大規模養鶏場にとって、致命傷になると思われます。これからが自然養鶏の正念場です。強健な鶏種の作出。薬剤に頼らない飼育法の確立。これらは誰も取り組んでいないことなので、私の使命と考え頑張りますので宜しく支援下さい。

04. 8. 13 世村 出

数年前の事ですが、以前大平内閣時代に田園都市に関する諮問委員をされたことのある、薄井清さんという方のお話を伺った事がありました。いろいろ面白い話をしてくださいましたが、なかでも印象に残ったお話は、田園風景は農家が作りだしたものだ、というものでした。

その言葉を聞いて以来、数十年来、見てきた新松田小田原間の景色も別の観点から観るようになりました。何はともあれ随分変わったものだ。これが正直な気持ちです。暮らしが変われば人も変わる。

そういえば、最近20代前半の人とも話をする機会があり、そのなかで野菜嫌いの人が自分らの世代だけでなく、10代でも増えているとのことでした。野菜好きの私にとっては、がっかりするような話でしたがどうもそれが現実のようです。

自給率も年々低下し、これから食に関する環境がどう変化していくのか細かくは知りませんが、少なくとも私はこの足柄平野で培われてきた循環型農法でもって、地道にやっというと思いつつ、秋から冬にかけての野菜づくりの準備を始めています。

柏木

ぶた小屋通信

「最近“キレ”てませんか？」

“キレる”子供が増えているとかいないとか。

とにかく原因は食べ物にあるとする説が定着しつつあります。さもなりそうなことです。然るにどうも、食生活以外の要因が同じ児童を対象に、どんな食事のグループが何人キレたとか、そういった研究はほとんど聞きません。確かに高度経済成長以降、児童の振る舞いと食生活は同時期に変化してきました。ただその時期は、食生活以外の要素も、大きく変わった時期でしょう。そこから二つの事柄の変化に、直接の因果を唱えるには、ちと遠すぎる気がします。

とすると唯一確かにいえることは、その説を唱える人の論理はつながらない、即ちキレているということでしょう。どうも最近キレる論理が目立ちます。食事のせいとも思いませんが……。

相原 海



あしがら農の会

通信 9 月 号

(第29号) 2004年9月14日発行

※編集・発行 NPO 法人 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

【 知便り 】

●真っ赤な彼岸花が咲きました。去年よりずっと早い気がします。稲も重そうに穂を垂れ、もうあちこちで刈り取りが始まっています。いよいよ、実りの秋です。今年は天候に恵まれ、稲は豊作の予想です。後は、台風が来ないことを祈るばかり。野菜については夏野菜が終わりに近づき、秋野菜が出来始めるまでのちょっと量の少ない時季に入っています。でも、もう少しするとサツマイモ・里芋・カブや、小松菜やしいたけなど、秋の味覚が次々に出てきます。わくわくして旬を待つのも、畑と付き合う楽しみの一つ。いつでもなんでも手に入ることは違う豊かな味わいが、そこにはあります。

9月下旬から10月にかけて農の会のたんぼもあちこちで稲刈りです。だれでも歓迎。いっしょにやりたい方は声をかけて下さい。

～あしがら農の会では、
地場旬自給
地域をいのちをまもる
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正し正すにはなく、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、この足柄平野内で田んぼ・畑を小規模に数箇所、多々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、地域の中や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Eに米や野菜をつくらせているが、広く主収穫でできたものE、地域の皆さんに食べてほしい。 (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E、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。

2004年産 新米から一年間 お米をお届けできるようになりました！！

あしがら農の会の4軒の生産者が、春から手塩にかけてお米を育てました。稲は、太陽の光と風をたっぷり浴びて、大地にしっかりと根をはり、ジックリと実を結びました。もちろん、無農薬・無化学肥料です。こうしてできたお米を、ご希望の方に一年間 毎月野菜の配達日に併せて定期的にお届けします。多くの皆さんに年間を通して、食味豊かなお米を安心して食べていただきたいと思ひます。

●品種は、キヌヒカリとイセヒカリです。
(イセヒカリについては、後日改めてお知らせします。)
生産者と生産地は、次のとおりです。
・さきわいや:海老澤知宏 小田原市 曾比
・そらや:加藤明・作美尚子 開成町 金井島、小田原市 曾比
・ぼんぼこファーム:中村隆一 大磯
・千田正弘・富美子 南足柄市 千津島・斑目

●お米の値段 (単位:円)

乾燥方法 品種	白米・分搗き米		玄米
	10kg	5kg	5kg
天日干し キヌヒカリ	6,200	3,200	2,950
乾燥機 キヌヒカリ	5,700	2,950	2,700

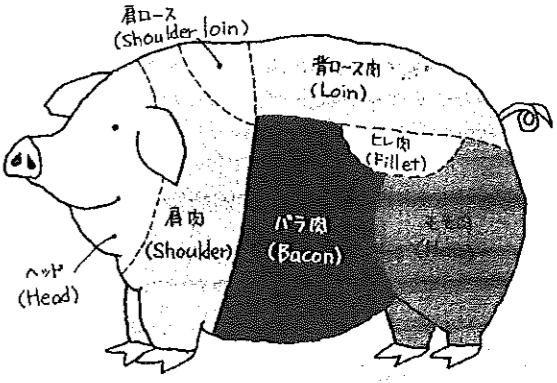
- お米の保管は、低温倉庫を使用します。梅雨のジジや真夏の猛暑を越しても、年間をとおして『でき秋』の風味をそのまま保ちます。
- ご利用方法は、年間予約による定期購買とさせていただきます。お米の値段は、5%の割引きになっています(右上の表のとおりです)。募集する人数は、40名の予定です。
一度にお届けする量は、10kgか5kg (5kgの場合は、手数料100円が加算されています)で、一年間に60kg～120kg(以上)をお届けします。なお、募集はお米のストック量に達した時点で、締め切らせていただきます。お早目にお申し込みください。
- この地域の農業を続けていくため、また配送にかかる化石燃料を少しでも節約するために、地元で採れたお米を、そこに住む方々にぜひ食べていただきたいと考えています。
お一人でも多くご利用下さいませよう、お願いいたします。
- ご注文は、野菜配達の方または、千田 (TEL/FAX: 0465-73-5881)までお申し込み下さい。

こぶた畑のお肉の話

1キロで生まれたコブタが、いまや120キロ近く。この内半分は脂で、精肉は50～60キロくらいです。できるだけ脂を食べてやりたいと、今回は「純生ラット」(脂をミンチにして冷凍したもの)を作りました。すぐほぐれて使いやすい、風味もよいです。
「500gのブロック肉」については、料理のイメージが湧きにくい人もいるかも知れません。半冷凍くらいにすると切りやすいです。スライスは高くまだ「私達には手が出せません」でも、ブロックならばはおいしい料理をたくさんあります。
お肉とヒモにレシピをお届けしていくつもりです。お楽しみに。

★ 豚肉の部位と使い方 ★

- ロース: 形が揃いやすく、扱いやすい。やわらかい。
→ トンカツ、ソテー、しょうが焼き など
- 肩ロース: 脂身が適度に入っていて硬くなりにくい。
→ 焼肉、ステーキ、すき焼き など
- モモ: 脂身が少しい。過加熱すると硬くなる。
→ 串カツ、カレー、酢豚、焼豚、中豚 など
- カタ: 筋が多く硬い。でも煮るとやわらかくなり、味がよい。
→ 焼肉、カレー、シチュー、煮込み など
- バラ: 煮込みでも焼豚までやわらかい。脂が多い。
→ 角煮、酢豚、カルビ焼肉 など



豚サシ毎日大きくなっています。思ったよりお肉がとれそうです。ぜひ、お知り合いにも声をかけて下さい。「言いたい一回」という注文にも応じます。いつか、どうぞ。相原

T&F 0465-73-2981

ナスの冷たいデザート

意外な食感でさわやかな味がします。野菜のお客さんにご馳走になり、レシピもいただきました。

材料 ナス 6個・砂糖 300g・レモン 1個

リキュール(コアントローまたはオレンジリキュール)少々

作り方

- ① ナスの皮をむいて4つ割りにする
- ② 半日水につけてアクを抜く
- ③ 一度ゆでこぼす
- ④ ヒタヒタの水に砂糖300gとナスを入れ煮る
- ⑤ リキュールを少々入れる
- ⑥ レモンの皮をむいて実を薄切りにしたものを入れる
- ⑦ ナスが透きとおってきたらそのまま冷ます
- ⑧ 冷めたら冷蔵庫に入れ、冷えたらどうぞ。

*1週間くらいはそのまま食べられるそうです。ぜひ、作ってみてください。

2004.9.10 南あじろ 千回 富美子

ぼんぼこファーム的農業考

秋の種まきが始まりました。今年はなんだかあつという間に季節が巡っていくような気がします。農作業に追われ続けているせいでしょうか。

仕事に追われ続けていると、なんだか大事なことを見失ってしまうような気がして、時々立ち止まって自分を眺めてみます。そんな余裕を持っている場合ではないような気がします。そうします。そうやって今自分の立っている場所を確認します。そういった時に、季節の巡りを実感するときが多いような気がします。夏の暑さの中に秋風の気配を感じたり、いつの間にか、鈴虫が鳴いているのに気づいたり。

今年は、半月から一ヶ月季節の巡りが早いような気がします。気温と関係なく、木々になる実の出来も早いようですし、風や虫の気配からもそう感じます。なぜだろうと思うときにふっと思いつくことがあります。今の暦は太陽暦です。しかし江戸時代まで、日本は太陰暦に従っていました。この太陰暦に当てはめてみると、完全とはいきませんが、符合することが多々あるような気がします。

そういった意味では、種まきにおいても、この太陰暦も参考にする必要があるのではないのかと疑問に感じることがあります。どうなのでしょう、わかる方がいたら教えてください。

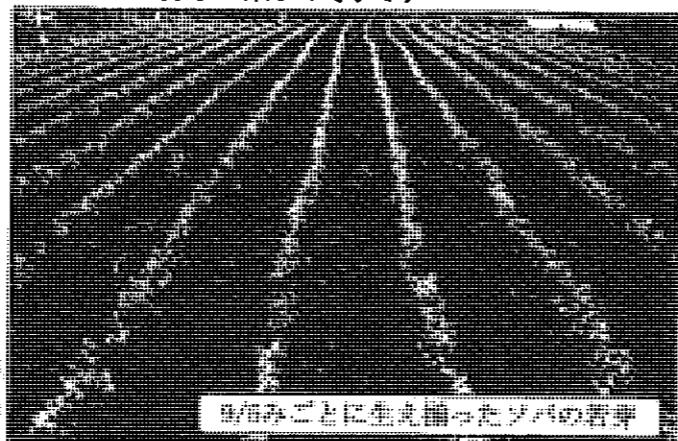
今年は、農作業に追われ続けています。きっと皆思うことだろうが、誰か定期的に手伝いに来てくれないかなあ。うちの畑のネコは頼りにならないので。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「黎山荘」だより 山下 黎丈

H16.9.13

今年は8月21日にソバの種を植えました。芽が出て膨らんで花が咲いたらジャンケンポン...そして半月後の9月5日、どうやら鳥にも食べられず若芽がきれいに顔を出していました。畑の広さは5畝ですから約50~60kgのソバ粉ができる予定です。強い風が吹いて倒れさえしなければ秋には収穫を迎え今年の冬もソバ打ちが楽しめそうです



夏の暑さも収まり秋の気配が濃くなった山ですが、このところ鶏は卵の産み方も多かたたり少なくなったりと不規則になり全体的に少しずつ減ってきています。今年は産卵率は60%をピークに今は40%までに落ち込みました。

10月からアローカナとグロスという品種を入れます。この鶏は青緑色とピンクの卵を産みます。今までの赤玉と青緑、ピンクの3色の卵が1パックに詰め合わせの新製品ができます。名づけて「森の合唱団」です。これまでは試験的に出していたが冬からは通常出荷になりますご期待下さい。

あいらんど通信45

今年は東天紅の雛を孵化しました。東天紅は高知の鶏で国の天然記念物です。尾長鳥の基になった鶏で、鳥獣戯画にも出てくる鶏です。日本鶏の中でも3拍子そろっていて、哀愁を帯びた長鳴きが良い。姿形の美しさがずば抜けている。そして強健である。笹鶏と一緒に育てています。それで育つ日本鶏は他にはいないと思います。残念ながら、産卵数は少なく、小さな卵を年間40個ぐらいです。

12歳の鶏が18秒謡ったのを聞いた事があります。13歳と言う鶏の卵がヒヨコに成った事もあります。我が家の東天紅も10歳は越えています。ひよこは元気に育っています。昨年岩手の方に送った卵は全部ヒヨコになったそうです。飼って見たい方には、今育っている鶏を差し上げますのでどうぞ。

ゆんたく広場

台風16、18号と立て続けに日本列島で大暴れ。関東地方にはあまり接近しなかったのにかかなりの被害。特に果菜類はダメージ大。時期的に通年でも野菜の量は減りぎみに...台風の直撃を受け甚大な被害を蒙った地域の皆様にはお見舞い申し上げます。ウチナーにいた間でも何度となく台風の被害を受けました。ハウスが壊れたり花木が倒れたりとはそれはそれは大変でした。そんな時ウチナンチューは“なんくるないさ(何とかなるさ)”の精神で明るく前向きに進みます。わった一農園“なんくる農園”の名の由来でもあります。“なんくる”には自然にと言う意味があり“なんくるなんくる(当て字で南久留)”には焦らず、気張らずでも足元はしっかりと固めると言う意味がこめられています。この精神で皆様に新鮮で生命力溢れたお野菜をご提供したいと考えております。今日は2週間程前に畝間に植えたエンバク(今は5cm程に伸びています)と同じ場所に赤クローバーを播種しました。有機物量豊富なイネ科の緑肥と窒素固定をしてくれ地中深くまで根を張り深耕してくれるマメ科の緑肥の混植です。畝間に緑肥を育てるにはいくつかの意味があります。紙面に限りがありこの説明はまたまた次回にて...明日は出荷日。朝暗いうちから収穫。ではお休みなさい~

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記

2004・9・10

貧乏暇無しと言うとおり新規就農百姓はいつも忙しいのですが、なかでも春と秋は特に忙しい農繁期です。今の時期、秋冬野菜の種蒔きや苗の定植、その後の管理と畑の仕事は盛りだくさん。加えて、そろそろ稲刈もやってきます。この時期の種蒔きは結構タイミングが難しいものです。昨年は冷夏の後に長い残暑があり、雨も降らない日が続いたため、種蒔き時期を逸してしまいました。冬の葉物や大根などは、あまり早く蒔くと虫にやられて散々な目に会います。かといって遅くなると急に寒さがやって来て、なかなか育たないまま冬に突入と言う事態にもなりかねません。無農薬で作ろうとすると、適期に蒔くのが一番リスクはありません。でも、みんなが同じときに蒔いたら、同じ野菜が、どっど重なってしまうので、少しずつ蒔いてみたい気持ちになります。とは言っても、実のところ、この地域での適期がいつなのかもわかっていないのが実情かも。畑の状態や、その年の気候によっても変わってくるし。

いずれにしても、今日蒔いた種がちゃんと発芽しますようにと祈る毎日です。

作美尚子

ぶた小屋通信

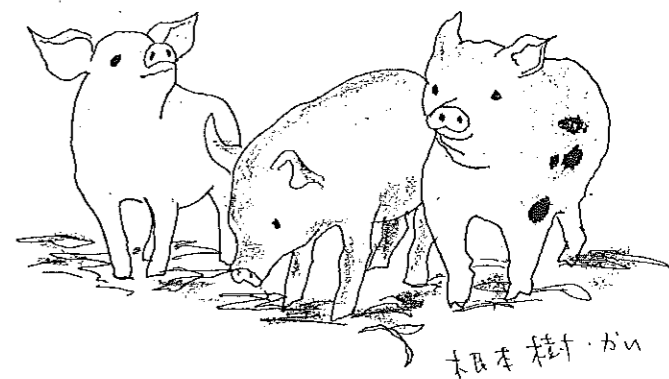
お客さん集めのスピードより、ブタの肥るのが早くって、泡を食っています。おかげで痩せてしまいました。(海だけ..)

産まれたときは厳寒期で、真夜中に雄鹿の物悲しい声を聞きながら、お産の付き添いをしたのを思い出します。それから今まで一腹の仔豚どもに、二人して振り回され続けていますが、豚に食わせてもらっている二人ですから、出荷間際のブタさんには、感謝以外にありません。

精一杯世話すると、いろんな姿を見せてくれるのが嬉しくて、農家は家畜を飼うのかな、と思います。

刈り集めた草を無心で食んでいる豚たちの姿を眺めているのが、本当に幸せです。

相原 海



今年の夏は空梅雨、猛暑、台風と気候変動が激しかったですが、開墾状態からはじめて4ヶ月目の畑としては土の状態は良くなっていると感じています。ペテランの農家の方でさえ、良い土になるまで5年かかるとおっしゃっているのだから日々勉強の毎日みたいなものです。

しかし独学で始めた私にはまだまだ取り組むべき課題が多いので、静岡で有機農業を手広くやっている方にお会いしていろいろ学んでさらにステップアップしていきたいと考えています。

柏木

※編集・発行 NPO法人 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

【 知便り 】

●雨雨雨・・・雨また雨、そして台風。いつもの年より遅く10月初めにやっと香った金木犀も、台風であつという間に散ってしまいました。はざ掛けが倒れ、重く濡れた稲束をかけ直すのも、雨の中でした。元気のいい夏野菜にご機嫌だった先月から一転、心の中に不安が広がります。天候に一喜一憂させられるのが百姓の常ですが、この不安は、ただ目先の農作業が進まないからではないようです。人も、野菜も、生きていくには雨も風も太陽も大切なんだと、私たちは日々畑から教えられます。だから、水や空や緑のことを、いつも考えずにはられません。なんとなく、そんな思いのにじむ今月号です。

◆そろそろ出るはずの野菜たち。雨のせいばかりにも出来ませんが、今年は登場が遅れています。

野菜の保存法 秋冬野菜の巻

一、畑に植わっているときの形で保存。ねぎなら立てて。一、まつき野菜は洗わないほうが持ちが良い。ただし、水漬は取って。一、まつき野菜は葉と根を切り離して別に保存。一、まつき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ない日陰に立てておく。(手を加えるなら) さっとゆでてよく絞る冷蔵庫へ。または一回分ずつ分けて冷凍する。使うときは解凍せずそのまま使う。

ねぎ・わけぎ 夏季は新聞紙に包みポリ袋に入れ冷蔵庫へ。冬季は新聞紙に包み日陰に立てておく。青い部分を先に使う。(手を加えるなら) 小口切りにしてよ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。なるべく早く使う。(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所に葉を上にして立てておく。戸外におく時は凍らせないように注意。キャベツ・ブロッコリー 新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷暗所で保管する。

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。

にんじん菜 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凍庫へ。

大根菜 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、乾煎りしてから冷凍庫へ。ゆでてから冷蔵庫へ。早めに使う。

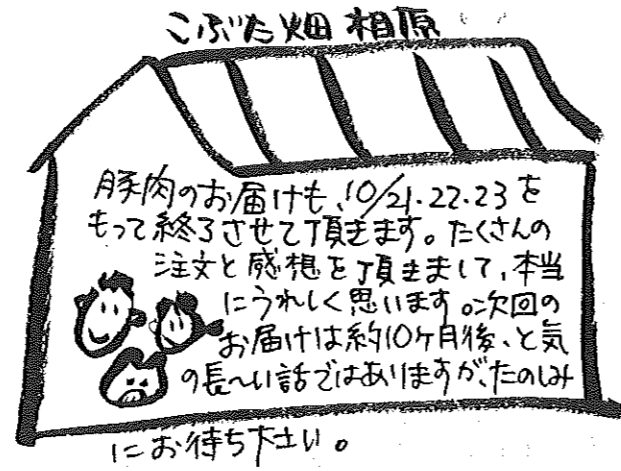
里芋 新聞紙に包み室内の涼しい所におく。(手を加えるなら) (手を加えるなら) 皮のまま下茹でし、皮をむいてから冷凍庫へ。解凍せずに使う。

さつまいも 新聞紙に包み、暖かいところ(10℃くらい)で保管。少し日に干すと甘みが増し、長持ちする。

かぼちゃ 風通しの良いところに転がしておく。切ったら冷蔵庫へ。(手を加えるなら) 一口大に切り、下茹でてから冷凍庫へ。解凍せずにそのまま使う。

ごぼう ぬらした新聞紙に包み涼しい所におく。土に埋めておく。

ゆず ポリ袋に入れ冷蔵庫へ。(手を加えるなら) 絞り汁は冷蔵庫、皮は刻んで冷凍庫へ。



ねもとみき

お米販売終了のお礼

連日お米の収穫が続いております。皆様のご理解のお蔭で、無事販売分が完売になりました。近く新米がお届けできます。お楽しみにお待ちしております。

あしがら平野で最も美しい景観は、田んぼだと思います。その田んぼが私達の暮らしに、環境に大きく役立っています。ここに暮らす人の数から言えば、少ない田んぼなのですが、このお米を食べたいと言っても、ままならない制度が続いてきました。

この度、農の会では始めて、40件の年間予約販売ができることになりました。初めての事でどうなることかと思いましたが、早速の申し込みで一同安堵しております。お米を生産する事には、それぞれに自負もあり最善を尽くしておりますが、食べていただき、忌憚ないご意見を頂き、更に良いものにして行きたいと考えております。今後とも、率直なお付き合いを、よろしくお願い致します。

9月26日 あしがら農の会 笹村 出

共同田んぼも次々に収穫の稲刈りです。こちらが新しい家田んぼの風景

【 行事の多い季節です。お知らせに注目！ 】

●10月9日から17日まで、箱根彫刻の森美術館で『技道展』が開催されています。「環のある暮らし、和の暮らし」をテーマにした住まい作りに関わる職人や作家のさまざまな作品の中には、農の会のたんぼに参加する安藤和夫さん、小林光徳さんの作品も。またマルチホールで催される連続講演会(トークセッション)には安藤さん、岩越松男さん、山田純さんなど、農の会に関わる人たちが参加します。問い合わせは「かながわ職人の森」準備会：山田純 (T&F 0465-42-3710)

●10月20日(火) 午前10時~12時「ほっとステーション Day みどり」にて給食ミニフォーラムをやりまします。米飯給食について、議員の檜山さんからの報告です。問い合わせ：檜山 (090-4415-1839)

●10月27日(水) 茶畑の草取りと、枝の刈り込みをします。お茶摘みに参加してまだ草取りに来ていない方は、最後の機会ですのでぜひ参加してください。四度目の正直、晴天を期待したいですね！問い合わせ：そらや (T&F 0465-82-4120)

●さて、そしていよいよ今年も『大収穫祭』がやってきます！11月28日(日)です。農の会の活動も、関わっている個人個人の活動も広がりを見せています。そこで、その広がりを見える形に、あしがら農の会マップを作ろう！という提案が出されています。いつものように美味しいイベントも企画者・参加者募集中です。足柄の人と自然に感謝を込めて、秋の実りを祝いましょう。

農の会の掲示板

インターネット・・・http://bbs1.parks.jp/20/nao517/ibs.cgi

携帯からは・・・http://bbs1.parks.jp/20/nao517/ibbs.cgi

百姓しごととはいつもお天気と相談しないとやれません。うちでは、いつもインターネットで天気予報を小まめにチェックして、大まかな作業日程を考えます。それでも、天気予報もあまり当てにはならないので、予定通りに行かない事もよくあります。この秋は雨に泣かされています。先日の稲刈の時は途中で雨が降ってきて、作業内容まで変更せざるを得ませんでした。でも、そういう仕事を面白いと思っています。すべてがマニュアルどおりではなく、臨機応変、柔軟な頭で工夫する余地がある仕事。百姓仕事はまさにそういうものだと思います。でも、ここ数日の雨続きにはどうしようもなく、ただ、天気の回復を待つのみです。田んぼも畑も水浸しで、稲刈も種蒔きも待った無しなのにどうしようと言う感じ。それでも、誰に文句を言うわけにもいきません。自然に従わざるをえません。毎年のように異常気象が言われる昨今ですが、田んぼや畑が減っていくことが、その一端を担っているとしたら、その是正が少しでもできるなら、異常気象に泣かされながらも田畑を耕すことに意味はあるのではないのでしょうか？なんて、ただ、好きだからやっているだけなんですけど。 作美尚子

ゆんたく広場

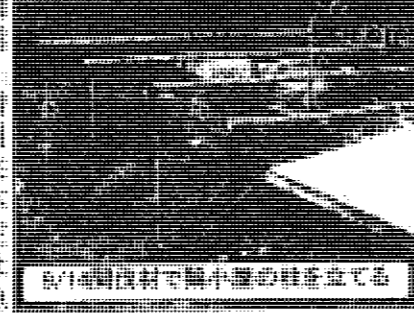
関東地方直撃の台風22号もあつという間に通り過ぎて行きましたが、その激しさはかなりのようでした。その雨風は沖繩で体験した台風匹敵。竹や樹木などが倒れたり。畑の隅にある道具置き場(簡易車庫)が飛ばされないか気を探りましたがホットひと安心。台風が去った翌日薙ぎ倒されたキャベツ・ブロッコリーなどを丁寧に起こしてあげていると、少しずつ実をつけ始めたソバが倒れ、鳩たちがこれは美味しくて食べやすいと一生懸命啄ばんでいます。その姿は愛くるしいのですが…(甘過ぎる?)鳥避けをしなけれ…と思いながら先ずはこのブロッコリー達が優先。ソバさんたち少しお待ちよ。今年の冬作のメインにしている畑は客土間もない土地で有機物が少ないせいか、この雨風で表土が流され養分を吸収するのに重要な細根があらわにされ、なるべく傷つけないように土寄せをするのですが大変。子供で言えばこの土は新生児。手間をかけ愛情をかけてあげなければ、でも根がなくて素直なので、良き方向に導いてあげれば将来有望でしょう。作物の生長する姿を見守るのも楽しいけれど、土が生長する様子を見守るのももっとも楽しい…そんな悠長なこと言っていないで我が子を育てるためにしっかり野菜を育てなさい……すみませんチバリます。

松本 邦裕

「黎山荘」だより 山下 黎丈 H16. 10. 5

今年の期待、コシヒカリ。夏はお天気が続き気温も高く順調に成長しました。稲穂も長く粒も揃いこの分ならいける！背の高いのが少し気にはなるけれど。周りの田んぼの人達からも良できているねと誉められ(たぶん素人の我々への励ましであります)がそれも嬉しく)豊作への期待は高まるばかりでした。しかし、そんなにすんなりと旨くはいかない。8月も末、強い風と雨が夜中降り続き稲が倒れてはいないかと心配になり翌朝田んぼに行ったところあちこちが傾いて倒れそうになっているではありませんか。危ない危ない、でもこれ位なら大丈夫と胸を撫で下ろしたのも束の間9月に入ると雨が降るたびに傾きが大きくなり中旬に入ると遂に殆どの稲が倒れてしまいました。やっぱりコシヒカリは難しい。

一方、ヒヨコは順調に育ち90日齢を越えました。今年は70羽ほど増やして合計140羽位になります。更に来年末には200羽体制に持って行く予定なので今の小屋ではどうしても狭く大急ぎで増設中です。今年は卵の産卵率が20%に落ち込みお客様にはご迷惑をかけてしまい来年は何とか挽回をしたいと準備を進めております。



●今年の稲刈りは、秋の長雨や台風の影響で予定が前もって立てられず、雨上がりをぬって突発的な仕事になりました。●小さな機械しか持っていないので、最終的には人力仕事になります。私ども二人の労働力では、田んぼの面積をこなすことは至難の事です。あしがら農の会の方々が手伝いに来てくれます。感謝感謝です。電話で手伝いを申し出てくださった方もいます。こんなとき、人と人のつながり、縁を感じます。ありがとうございます。●さて、今年も田んぼには色々なドラマがありました。大詰めにきて悪役台風の登場となり、ハラハラ、ドキドキさせられました。●ドラマの主役はあくまでお伊ネ様です。自分なぞは、さしづめ周りをウロウロしている大根役者でしょうか。いぶし銀のような味わいの名脇役は、篤農家といわれる方々かもしれません。大根役者は、あと二十数回の出演で消えていっても、舞台である田んぼは、生き生きとした状態で、次の世代の人達にバトンタッチしていければいいなと思っています。

2004.10.11 南あしがら 千田正弘

ぼんぼこファーム的農業考

今年台風が当たり年です。いったいいつの台風がくることやら。そのたびに心配していましたが、だんだん「なるようになる」と言うあきらめの境地になって来たのは私だけでしょうか。今年異常気象だということがいわれ初めて、もう何年も経っているような気がします。年々気象条件が厳しくなってくるような気がします。農業においても、おそらくこれからはこの気象状況を乗り越えるだけの智慧が求められてくるのだと思います。それではその智慧とはどういったものでしょうか。それはおそらく自然に打ち勝つというような発想ではなく、むしろ自然を知り自然を生かす、そういった発想なのではないでしょうか。きっとそのためには、人間の側が、自然に対する感性を磨くことが重要になってくるのだと思います。見えぬものを見ようとする観察力こそ、聞こえない声を聞こうとする努力こそ大事なのだと思います。それは、自分達が生き抜こうとするサバイバル的な発想ではなく、自然全体に対する愛なのではないでしょうか。今年自然災害に遭われた方にはお見舞い申し上げます。ただこのままでは、ますます厳しくなっていくのだと思います。本腰を入れてどうするべきか決めなければならない時期に来ているような気がします。それができなければ、地球を巻き込んで自分で自分の首を絞めていくこととなります。ある意味、今の化石燃料の値上がりは、チャンスかもしれません。 ぼんぼこファーム 中村隆一

あいらんど通信46

今の時期「サナゴ」の集荷に追われています。サナゴとは早苗子ですか、くず米の美しい呼び名です。あしがら平野の農村文化の優雅な歴史を思わせます。1年分4トンは集めなくてはなりません。これで、軽トラはやられます。今年の田んぼは良いよ、サナゴも出ないよ、と嬉しそうに皆さん言われます。昨年とは大違いです。このお米、実は充分食べられます。味は淡白で、清々しいもので、意外においしいものです。姫米とも呼ばれたそうです。実は路上生活の人への炊き出しにも使われています。サナゴを探し歩きながら、あしがら平野のすばらしいお百姓さんと知り合う事が出来ました。今も大きく農業を続けている皆さん、見事な方ばかりです。励まされ、助けられ、今があります。10、8

例年10月というと、いよいよ秋めいてくるものですが、秋雨前線の影響やら台風の影響やらで、まだ秋晴れらしい日は数日といった感じです。なにより天候が安定しないと、冬野菜の種まきに大きな影響がでます。

特に台風22号の影響で今まで順調に育っていたブロッコリーやその他の野菜がなぐりつけるような激しい雨や風に打たれ、ダメージがひどいので、それに変わる野菜の種を早急に蒔きたいにも拘わらずです。

まあ、それでも夏の暑さや雑草それに夏野菜に鍛えられたお陰で、まあ、百姓やってればいろいろあるよでもって、冬仕度を慌ただしくしている今日このごろです。



柏木

ブタ小屋通信

先月ようやく完成した豚舎も、肝心の豚が減って、すしでみしくなりました。今日までに3頭を出荷。のこりは茶漬干の2頭とお母さん豚です。のんきな豚さんたちは、5頭が2頭になっても、やっぱり毎日食べて寝て…。一豚部屋の母豚ななは、ほうっておくとさすがに退屈なようす。それなり早く次の仔豚を産んでくれればいいんだけど、こちらの人工授精が下手なのか、なかなかかきません。経済動物として改良されてきた豚は産仔数多く回転が早いのが特徴。年2.5産といわれます。それが、このままでは1年1産…の一応、12月には出産予定。ここまできたらのんびり待つかありません。

どたばたの10月が過ぎると、豚舎にははなちゃんひとり。私たちも、一息つきます。人なつ、こいななちゃん、人の手から上手にエサを食べます。これからの季節、大仕事おどんでんぐりをお土産に、いつかおまきびに来てください。 こそた畑 相原佑子

※編集・発行 NPO 法人 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

【 知 便 り 】

●久々の秋晴れに、見上げれば富士山はきれいに雪化粧、辺りの山々も赤や黄色や深緑に染められています。野菜もすっかり秋の顔。大根・里芋などこのところ毎日のように食卓に上ります。小松菜・チンゲン菜・水菜・ブロッコリーと緑も増えてきました。ネギや白菜はこれから旬を迎えます。「うちは大根週に2本でもOK!!」という人や、「里芋毎週は多いかな・・・」という人は、お気軽に配達の人に相談して下さい。また、無農薬のみかん・柿・ゆずなどもあります。「どのくらいもっていこうか？」考え考え仕分けをしていますので、希望があれば何でも伝えてみて下さい。秋の実りを一緒に楽しみましょう。

2004 あしがら農の会 大収穫祭のお知らせ

とき 11月28日(日)AM10:00~PM4:00 参加費 一人1,000円(中学生以下無料)

ところ 曾我みのり館 小田原市上曾我2984 JR御殿場線「下曾我駅」下車 北北西に徒歩20分

当日連絡先 相原 080-3002-8585

ないよう ★【あしがら農の会、農園マップ作り】東大大学院生によるワークショップに全員で参加します。

★ 収穫の秋ならではの食材に工夫を凝らした【創作料理ワークショップ】地域に伝わる伝承料理、お米の美味しさを知る【お米食べ比べ】など、農の会自慢の催事の数々です。ワークショップ(WS)としてご参加いただけるものも多数あります、参加希望者は下記までお申し込み下さい。

☆ 小宮おばあさまの【郷土のお菓子: 椿餅】主催: 料理の会.....WS10名募集

☆ さいこんたん: 伊藤勇作さんの【粉食あれこれ】協力: 農場こぶた畑.....WS7名募集(子供も可)

☆ 料理研究家: 中村恭子さんの【世界のお米料理: 中国編】.....WS7名募集

☆ 一帆: 石井美帆さんの【あしがらベジタブルスープ】.....WSはありません。

☆ 小宮家の皆さんの【餅つき】.....当日お手伝い、餅つき体験者大募集です。

☆ 田んぼグループ 全8箇所の【多品種の新米食べ比べ】

☆ 星崎さんの【子供ワークショップ】...お手伝いの方募集中です。

☆ お味噌の会の【手前味噌自慢会】

☆ 地域に伝わる【栢山田植え歌】練習の成果発表会。指導: 青英権氏。ただ今団員募集中。

☆ 農の会の神事【...秘密です?お楽しみに!】

★その他、料理の会の実践WSの報告、今屋さんの三線演奏、インドチキンさんの演奏、野菜生産者、養豚家、養鶏家、田んぼグループの紹介、パン工房Polonさんの天然酵母黒米パン、天豆さんの石釜パン、農産物の販売など。極めつけは、【東京農大: だいこん踊り】を参加者全員で踊ります。

※ 内容が若干変更になる場合がございますがご容赦願います。

● 恒例の一品持ち寄り、大歓迎です、我が家の味、伝承の料理、創作の逸品などをお持ち下さい。

特設コーナーを設置します。昼食時に作者をご紹介の上、一緒にいただきます。

お持ち下さる作品のレシピを公開して下さる方はご持参ください。

● お箸、取り皿、スプーンなどはご持参下さい。

● たくさんの方のご参加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、WSに参加される方はなるべく早く下記までお申し込み下さい。

お問合せ、WS申し込み先 安藤 和夫 T&F 42-3999 mokko@ando-kobo.jp

はじめまして

あしがら農の会に関係のあるみなさま、はじめまして。この夏より農の会をフィールド調査させていただいております、東京大学大学院の者です。私たち3人は、生産者さん方の定例会に参加させていただくほか、会に関係のある方の農場に訪れ、皆さんの農業に対する思いや耕作方針などについて伺ってまいりました。これからは様々な活動に参加させていただきながら、調査を進めていこうと考えております。

あしがら農の会の活動は、これまでの有機農業運動とも、提携運動とも違った形で展開しているように見えます。単なる野菜の宅配や就農支援のための組織ではなく、かといって有機農法や自然農法の実践や訓練のための会でもありません。どのような会なのかはまだぼんやりとしかつかめていませんが、「農的」生活を通して、日常生活や生き方全般を見つめなおす理念を共有されている会の皆さんと触れ合うことで、より良い人生を選択するひとつの方法を教えていただいているような気がするこのごろです。

このたびの収穫祭では、私たちが企画をひとつ立ち上げさせていただけることとなりました。名づけて『あしがら農の会農園マップづくり』です(正式名称は収穫祭の日に決定)。農の会に関連する農場を地図に示し、生産者の方々の情報や自慢の作物、営農方針を写真とともに書き込んでいくほか、田んぼやお茶畑の参加者の方の感想や自慢話を書き込んでいただいたり、参加者の皆様のお宅やその周辺の美しい景観、面白い言い伝えなどを、どんどん盛り込んでいく、農の会限定のマップをつくりたいと考えております。当日は昼3、4枚分の大きさの紙に書き込んでいきますが、後ほど皆様のところに情報を整理したものをお配りするつもりです。どうぞどしどし参加してください。よろしくお願いたします。

【自己紹介】

金 気興 農学生命科学研究科 修士課程 韓国出身 日本語ぺらぺらです



大きな大根 出荷中!

はじめまして

夏の終わりから、ほんの少し野菜を出し始めた瀬戸です、どうぞよろしくお願いいたします。

30年近くサラリーマン生活を続けて、「部屋の中で机にしがみつくと生活は卒業っ!」とばかりに、お陽様の下で風に吹かれてを求めて、百姓になりたいと思ひ立ちました。

昨年小田原に越してきて、農とのつながりを求めて暗中模索していた時に、あしがら農の会と出会うことができたのは本当にラッキーでした。

今はまだ、小さな畑にまったくの人力だけですので、とりあえず自分の食べたいものを植え、たくさん出来たら出荷場に持って行きます。本と首っ引き、先輩に聞きまくり状態ですが、幸いばち農園さんからお借りした畑の土が肥えていたために、それなりの収穫を楽しんでいます。もちろん、笑える失敗は続出ですが。

あしがらの地は、お陽様も風も、その上、富士山・酒匂川・丹沢山塊に囲まれ、よき先輩・理解あるお客様にも恵まれて、百姓見習としては「言うことなし!」なのです。 小田原市栢山 瀬戸知子

11/22(月) 農政課の人と情報交換会 AM9時~
11/27(月) 国府津共同調理場で給食の試食をします AM11時~

幕内秀夫さんの講演が8月に二宮であったのをきっかけに学校給食を考える会が小田原で立ち上がりました。その会の代表になりました中原美穂です。

1歳前後の息子におっぱいをあげていた時、体重が元に戻らなくやせたいのにお腹がすいてしょうがなかった頃があります。ふわふわしたものじゃなく、腹にたまるかみごたえのある玄米が一番食べたくなっておかずがなくても平気でむしゃむしゃ食べてました。

本を読んだらおっぱいは血液でできていて息子に栄養をとられていた分、ごはんをたくさん食べて血を作っていたのだなあと思います。

おっぱいが終わったら重湯、おかゆ、やわらかいごはんをこどもにたべさせてゆきます。胃の小さいお腹がすぐく子供にはごはんが合うと思います。また加工されていないので添加物の心配がありません。

休耕田が増えている中もっと給食でごはん食を増やすことで農業を守っていけないのではないかと思います。

中原美穂

先日、ある人に「これだけは外せないという野菜はありますか」と訊かれて、ちょっと考えてしまいました。年間を通すと60品目くらいの野菜を作っています。お米と大豆は必ず欲しいものですが、野菜となると、絶対無くてはダメというものは無いかなあ。それでも、次から次へと「なにこれ?」と言われる不思議な野菜も面白半分で作ってしまいます。この秋は「オータムポエム」という、秋に咲く菜花を初めて播きました。今、ハウスの中は春のようです。春の菜花は終いにはうんざりしてしまいますが、秋の菜花は緑一色の畑に彩を添えて、なかなか良いものです。でも、ちょっと肥料を入れすぎたのか、アブラムシが沢山ついてしまって、出荷できるのは少ししかありませんが。アブラムシで思い出しました。我が家に外せない野菜は「そら豆」でした。そらやの「そら」は飼犬の「そら」の名前からとったのですが、その「そら」は「そら豆」の「そら」なのです。「そら」が家に迷い込んできた時、そら豆を銜えてきたので、というのは冗談で、その春、そら豆を初めて収穫した日にやってきたのが「そら」なのでした。そら豆はアブラムシが沢山ついて、無農薬では最も作り難い野菜の一つです。 作美尚子

ゆんたく広場

ようやく台風ラッシュが終わったのもつかの間、今度は中越方面での大きな地震。長年の環境破壊等で歪んだ地球を元の正常な状態に戻そうとする自然浄化作用なのかなあ?今私の身体も絶不調。正確には絶不調から好転始め状態。もともと喘息とお友達の私にはこの秋の季節の変わり目は毎年体調不良。特に今年は芳しくありません。秋の長雨もようやく終わり秋晴れが続き本来では一年で一番の農作業日和。でも「わった一畑デイズやっさあ」この一ヶ月近く手つかずで大変なことになってい～ます。でもやっぱりなんくるなんくる。今回改めて自然のお米の有難さを痛感しました。呼吸が苦しいせいか、お腹は空いても食べる気持がしない(食べられない)状態の中、お味噌汁なら食べられるかなと口にするのですが、あいにく現在は市販のお味噌の為か化学調味料の味が舌につき、気持ちが悪くなるのです(普段は鈍感なので食べられるのですが)。なぜか少量ですがお米だけが甘くて美味しく食べられるのです。人間体調が悪い時には真の食物(言い過ぎかな?)を欲するのかなと感じるのでした。真の生命力溢れたお野菜やお米づくりに邁進する所存……ではなく楽しもう……

しっかり働いて生計を成り立たせろ!はいチバリます～

松本 邦裕

「黎山荘」だより 山下 黎丈

H16. 11. 12

今年初めて挑戦したコシヒカリは大豊作で田んぼの仲間たちで初刈りしながら喜びを抑えきれずにはしゃいでしまいました。と、報告を書きたかったのですが現実は期待とは裏腹に台風の影響で9月中旬にはすっかり倒れてしまい半月ほど早く刈り入れを行いました。全体収量は昨年より1割減の7.4俵/反でした。しかしお米の味は去年よりずうっと美味しいと好評です。やっぱりコシヒカリには適わないか。アキニシキも美味しいのにと嬉しさ半分寂しさ半分です。今年もソバ打ちと楽しみにしていたソバもまた台風ですっかり倒され全滅でした。今年は稲もソバも野菜も暑気と風雨に見舞われた難しい年でした。これもまた素人農作にとっては有りがたい経験となります。来年こそは!



わたしたちの畑の隣りにはたくさん柿の木が植えられています。75才になる大野さんの畑です。今年はカメムシが柿をだいぶかじってしまったようで、「柿酢をつくりなさいよ。」と熟れた柿をもらいました。

「絶対に洗っちゃだめだよ。ヘタを取って、半分に切って、ガラスビンに入れたらそのまま、掻きまわしちゃだめだよ。…」澄んだ液がでてきたらそれをビンに詰めて1～2年ねかせるそうです。我が家では夏になると毎日酢の物をかかさないので、今から楽しみにしています。

2004. 11. 12 南阿から 千田 富美子

農の会では額田んが作っています



ぼんぼこファーム的農業考

色々なトラブルに見舞われながらも、何とか無事稲刈りを終えることができました。田んぼを貸して下さった農家、それを仲介してくれた方、貴重な稲穂を分けて下さった方々、手伝いに来てくれた多くの方々に、そして稲を育ててくれた自然に感謝の心を込めて祈らせていただきます。畑でも感じのですが、なぜか稲作はより以上に感謝の気持ちを感じさせられます。それは、日本人の原点がそこにあるからなのでしょう。

世界には大きく分けて二つの食文化があります。一つは麦の文化、そしてもう一つは稲の文化です。なぜ日本が稲の文化になったのか、それは日本の気候に由来するところが大きいようです。湿度の高い気候の多い日本のような土地に暮らすには、乾燥した大地に生える小麦よりも、湿地に生える稲の方がより体に合います。

稲作は一年生の私ですが、今年もキヌヒカリとイセヒカリの2種類を育てました。イセヒカリは、元々伊勢の御神田で突然変異種としてできたものが、無農薬無化学肥料で栽培している農家の間で広がっていった品種です。私は大分の赤峰さんから貴重な稲穂を分けていただきました。まず、作りやすかったのですが、食べてみてまたびっくり、とてもおいしいお米でした。おかずなしのご飯だけで何杯でも食べられそうです。ただ籾が少なかったのも、みなさんのところに回すことができないのが残念です。来年は期待してください。 ぼんぼこファーム 中村隆一

あいらんど通信47

田んぼの作業がすっかり終わり、ホトしました。天気に翻弄されましたが、充実した実りになり、苦勞も忘れられました。

鶏にとってはこれからが、一番辛い時期になります。寒くなる、日が短くなる、みどりの草が減る。病気も出やすくなります。寒い雨が続かない事を祈ります。

からし菜がそこそこ育ってきたので、これをつなぎながら、アチコチで緑餌に成るものを捜し歩きます。山北の温かい斜面には12月に黄色い花を咲かせる、交雑した菜の花の類があります。これが狙いで、何ヶ所かもって来れる採取場があり、集めに行きます。

緑餌効果は絶大で、これに勝るものはありません。卵の黄味が白くなったら、私のサボリです。頑張りますので宜しくお願いします。 11月12日 世村出

拝啓

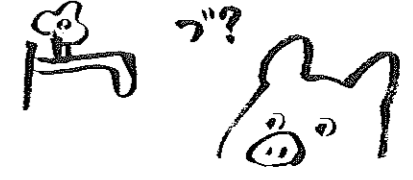
あしがら農の会の野菜を届けてもらうようになって数カ月が経ちました。無農薬で育てられた、なすやトマト、大根等の滋味にあふれた味わい深さに、私達の地球という天体の大切さ、かけがいのなさに思いを走らせ、そして一見何の関係もないような人や事柄、活動が実は奥深いところで、全て係わり合い繋がっているのだと云うことを強く感じています。

「魂にとって無駄なことはひとつもない」驕らず、見下さず、とらわれず、流されず、風の流儀で自然と一体化した時、そこに答え=道(夕オ)が見えてくるのかもしれない。今後の活動の維持と発展を祈念いたします。

今回は「お客さまの声」を寄せて頂きました。

柏木

豚小屋通信



嵐のように忙しかった9月10日も過ぎ、建築の季節となりました。まずは水道屋から、今まで市営水道をホースで引っ張っていたのを、雨水タンクからポンプでやるのです。出来れば飲み水も発酵処理をして、ミネラル豊富なものにしたいと考えました。

まず、水道用品の店探しから、幸い近くに見つかった、店の人に、あんなの、とか、こんなやつ、とか面倒かけて、資材をそろえます。塩ビ管は、拾ってきたやつで20mくらいは足りそうです。豚がくわえると水の出る飲み口は、小田原最後の養豚家、Hさんより、「もうやめるから」と言うので頂きました。

問題は、これまた穂田さんにももらったポンプ、どうにも動かない。半日見て分からなかったのも、額田さんに見てもらいまして、1時間で解決。有難い!

後は豚さんの触る飲み口を、壊されないように付ければ、豚さんは新鮮な水が飲めるようになるのです。

相原 海

駆け出し百姓の私にとっては、どんな野菜も初挑戦ではあるのですが、特に今出荷中のカリフラワーは、畑にあるのを見たことさえなかったのです。でも自分の食べたい野菜をつくる・・・と、種をまきました。

種袋には、真っ白くて大きなカリフラワーの写真が輝いていました。本によれば、真っ白くするためには、玉を廻りの葉っぱで包んで縛り、陽に当てない、となっています。

でも、でも、私の大事なカリフラワーには、毎日見廻っても次々と青虫が集まってきてくれます。もし、紐で縛ったりした日には、いざ収穫しようと紐を解く頃には中身をすっかり喰われてしまうこと間違い無し。し、し、縛れないー。

その結果、皆様に届いたカリフラワーは、太陽を浴びて薄茶色く色付き、その上、なぜか紫色がかって、「なんか、小汚いカリフラワーね」とお思いになったかも。それにはこんな理由のあることをご理解いただき、どうぞ許してやってください。 瀬戸知子

【収穫祭によせて】 野坂洋子
足柄の土地に魁せられしきつけられて、
ここに集いし老若男女、
歌い踊り、秋の日の宴樂しや収穫祭。

一年をふじすし来て、天の神、大地の神に
感謝し、恵もいただくうれしき日。
このよろこびが、来年もまたその次も
続くよう、皆で願おう、伝えよう。
人のくらしはなかり、足柄平野に農の
あり。

ということで、たのしく一日過ご
させいただきました。若い人たちの
おもちゃつきぶりにもまろびっしり！
もろより料理にもうつつみとうって、その
あと、白いごはんのおいしさを再発見！
おみそにとびろく、各々味はちがも、
作った人の思い入れ、たっぷり感じました。
準備して下さった皆様ありがとうございました。

豚小屋通信 中 農場コブタ畑

相原佑子



12月7日のさむい夜、4頭のゴブタが
生まれました。一産目に比べ、太りに太った
母豚のお腹はゴブタが入っているか見分け難

く、直前まで不安でした。それだけに、4頭（豚にしては少ない）とは言え、喜びはひとお
です。最後に出してきた子は、すぐには乳に吸いつかず、私たちが慌てさせました。コタツを
入れた保温箱で体を温め、眠らせてから出してやると思い出したように乳をしゃぶりつぎ
ました。一安心です。乳を飲むのはだいたい1時間おき。お腹の空いたゴブタが馬鹿ごと、
乳の張った母豚が「ブツブツブツ…」と短く鳴いてゴブタを呼ぶのはほぼ同時です。大きな
母豚は小さなゴブタを誤って踏みつぶすことのないように、何度も足を払って確かめながら、
ゆっくりと腰を下ろします。オリに閉じこめてしまえば見ることの出来ない姿です。まだ寝ている
ことの多いゴブタですが、これから暖かい日にははね回って遊ぶ姿が見られます。

12/19(日)と26(日)はゴブタのお客さんを迎える日にします。農作業もして
いるので、お手伝いも歓迎です。19日は壊れたビニールハウスの解体をしいています。26日
は植木屋さんの根本さんが来てくれて、梅の剪定を教わります。（こちらは定員あり。要
申し込みです）放棄され伸び放題の梅なので大変ですが、木の整え方の勉強になると思ひ
ます。見学の方もよかったですらお弁当持参でどうぞ。天気の良い日は遠くに海が見えます。
来られる方は事前にご連絡下さい。（相原 海・佑子 080-3002-8585）

kobutabatake @ t.vodafone.ne.jp

あしがら 農の会

通信 12月号

(第31号) 2004年12月16日発行

※編集・発行 NPO法人 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

【畑便り】

●暖かい暮れですね。霜で手の凍える朝はまだ幾日もありません。仕事をするには楽ですが、畑は調子が狂います。5日にはまさかの台風（たいふう？）が吹き、また作物や建物が被害を受けました。やれやれです。相次ぐ自然災害に、本当にモノがないのか、便乗値上げか、野菜の価格も高騰しました。いつも、あるものしかない私たちには不思議なほどです。土から切り離された生活のもろさを感じます。

●今年も、収穫祭をたくさんの人と共に祝うことが出来ました。大地の恵み、人の恵みに感謝してこの一年を終えたいと思います。どうぞ皆さん、良いお年をお過ごしください。

●年末年始の野菜と卵の配達は、12月31日（金）と1月4日（火）はお休みします。

～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～

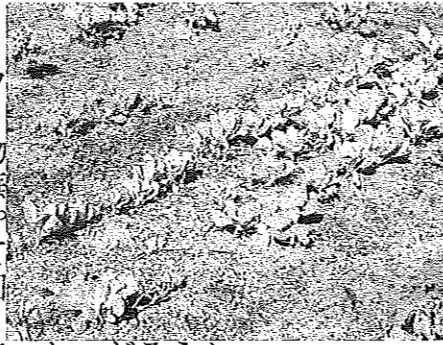
① 休耕田畑を引き受け、
米・野菜・茶など生産。
●高齢化が進み、後継者が少ない農業者の
人下下下ではなく、農に興味のある市民
が、農を担う時代が来ます。
●農の会のメンバーは、この足柄平野内で
田んぼ・畑 せよせよ数ヶ所と、多くの仲間
と共に耕しています。
●地域内の休耕地は増える一方で、
自分や家族はもちろん、地域の中や多くの
のいぢりをする農。関心のある方、ぜひ
参加して下さい。

② 収穫した野菜を、
地域の皆さんにお届け。
●メンバーは、自給の他に米や野菜を
つくっています。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。

● 秋に田んぼ一面に菜の花の種を播きました。来たる春には 菜の花の黄色が、青い空をバックにして、田んぼ浴いのあしがら桜のうすも色とどんなコントラストを見せてくれるのでしょうか…今からワクワク楽しみにしています。また、菜の花のつぼみを摘んだあとに“お抹茶の会”の予定があるそうです。さらに、この菜の花緑肥が、田んぼの草をおさえて稲が健やかに育って、お米が食味豊かでふっくらしてくれれば言うこと無し…と大いに期待しています。 ● この一年、農の会の産物をご利用いただきありがとうございます。色々な方々にお世話になりました。曲がりなりにもやってこれたのは、皆さんとのつながりのお陰だと感謝しています。来年も、精一杯走りつづけたいと思っています。 ● 来年はどうか穏やかな年でありますように、また皆さんにとって温もりのある年でありますように。どうぞよいお年を。

2004.12.13. 南阿蘇 千田正弘

12月5日の風は凄かったあちこちでビニールハウスが壊れたり野菜の被害もかなり出たようだ。我が家でも周りの樹が倒れたが運よく家のほうに倒れてこなかったのが事なきを得た。鶏小屋の屋根は手抜き工事をしていたので剥がれてしまうのではないかと気にはしていたが塩ビの波板が2枚吹き飛んだ程度で済んだので一安心。しかし、鶏はきつとびっくりしたのだろうか、その日の卵は5個しか産まなかった。やっとなんか大きくなってきたブロッコリーは根こそぎひっくり返っていた。今年はずいぶん暖かいので、山の上でもいけるだろうと秋野菜の出来るのを楽しみにして植えているがさっぱり出来ない。キャベツ、白菜、ブロッコリー、ホウレン草、小松菜、チンゲン菜等の葉物から人参、大根、蕪えんどう、きぬさやなど植えても植えても、どれも2~3回植えたのだが大きくならない。どこへ行っただろうか。場所を変えながら5回植えた水菜だけが何とか期待にこたえてくれそうだ。



ゆんたく広場

もう師走と言うのに異常なほどの暖かさ。おまけに台風以上の暴風。あちこちのハウス等が大なり小なりの被害。ご多分に漏れずわった一道具小屋も全壊。暖かさのおかげで秋の長雨で遅れていたタマネギの定植もつい先日終わりました。通常この時期の定植は霜にやられやすいのですが何とか活着。ただ暴風直前に定植した分はかなりダメージ大。この冬わった一畑からの収穫物は少しさみしいかな？予定していたキャベツにブロッコリーにハクサイやレタス等は全滅。原因は痩せた土。一番新しい痩せた畑に全て植えてしまったこと。緑肥やボカシ等を普段より多めに入れて準備したのですが、まだまだ足りない。この冬は圃場外より枯草、落ち葉、おからなどを持ち込んで有効な腐食物を増やし地力増進。来春には少しの期待を…。作物が出来るまで3~5年かかると言うのが少しでも短縮できるよう知恵を絞って、いや身体を使って、いやいや愛情をもって土作りを…別の畑に何度となく播いた小松菜と菠薐草が少しずつ育っているが早く皆さんの食卓に……この冬は圃場整備のために去年同様毎日穴掘り……末筆ながら今年一年ありがとうございました。来年も皆様のもとに生命力溢れた野菜をお運びできるように益々精進いたします。いっぺいにいっぺい！

松本 邦裕

「そらや」の百姓日記 2004・12・10
前号に色々な野菜を作っているという話を書きましたが、あるところから農の会の野菜には定番野菜が少ないのではと言う声が聞こえてきました。今の時期で言うと白菜、キャベツ、ほうれん草、小松菜などでしょうか？旬のはずの野菜があまり出てこない理由はいくつかあると思います。例えば、白菜、キャベツなどは葉の数が増えないと結球しないので沢山の肥料が必要です。化学肥料なら簡単ですが、有機質の肥料で育てようとするとタイミングや量が結構難しいものなのです。それと、虫がとても付き易いので、一つ一つ虫退治をしなければなりません。巷のキャベツや白菜は農薬たっぷり、化学肥料たっぷりだから、安く沢山出来るのですが、私たちには1度に沢山作るのは至難の業です。その上、まだ、新前百姓が多いので、畑の土もまだまだ、発展途上だし技術も発展途上です。私も今年こそはとほうれん草をどっさり播いたのですが、やはり上手くいきませんでした。一方で農の会の野菜を食べたいと言って下さる方が増えてきています。本当に有り難い事です。今年も1年、有難うございました。皆様のご期待に応えられる様、頑張りますので、来年もよろしく願いいたします。 作美尚子

ぽんぽこファーム的農業考

今年も残すところ後少し、今年こそはと思いつつ、出来なかったことの方が多かったような気がします。しかし、今年は農の会に参加させていただき、今までやりたかったのに出来なかった「定期的な宅配」を始められました。あきらめかけていたのですが、このことは自分が農業をやっていく上で、やらなければならないひとつの課題でした。

大きな流通と小さな流通、今の時代はほとんどが大きな流通の大きな渦の中に取り込まれています。今の世界的に開かれた時代の中では、大きな流通も非常に重要なことだと思います。

しかし、自分たちの足元を見たとき、この大きな流通だけではひずみだらけだということに気づかされるのです。食糧の自給率という大きな問題もありますが、それ以前にかつての時代の中で大事にしてきたものがどれだけ失われてきたことでしょうか。

しかもこの大きな渦は、独自性という個性を容認しがたいような環境になっています。効率化のための均一化ということが、あらゆるものに求められるからです。(少しずつ見直されているようですが)

今、時代は変わりつつあります。少しずつですが、小さな流通が色々な形で見直されてきています。この農の会の宅配もその一つです。あるいは各地で開かれている朝市などもそうなのかもしれません。こういったようなことが活発になり、地域が生き返っていく、そのためには一つ一つの小さな取り組みが大事なのです。 ぽんぽこファーム 中村隆一

あいらんど通信48

東大の白戸さんから教えていただいたのですが、2006年からドイツでもケージ飼い、つまり大規模養鶏が禁止されます。スイスで禁止されたとき、次はドイツと言う話はありませんでしたが、だいぶかかりましたが、やっとなんか前進です。ドイツは現在鶏の世界では、その規模内容とも、遙か先進国です。日本鶏ですらドイツの方がいい鶏が居るぐらいです。その展示会の規模も日本の10倍以上です。そのドイツでケージ飼いが禁止されました。これには一昨年流行した、オランダでの鳥インフルエンザの流行があります。証明されないと言っても、病気の遠因は、あまりに大規模な養鶏場にあるに違いありません。日本では今放し飼いを禁止するようなどんでもない方向が打ち出されています。12, 10 也不出

本格的に農業を始めて、8ヶ月が経ちました。その間の時の積み重ねは、得難い経験となりました。来年もこの経験を活かしながら、農作業に取り組んでいきたいと思っています。今年一年、支えて頂き有り難うございました。今後とも、よろしく願い申し上げます。

柏木

にんじんを引き抜くとプーンと独特の匂いが漂う。生命力を感じさせ、いかにも体に良さそう。

今年の台風は、せつかく播き直して芽を出したにんじんを容赦なく水没させた。それでも生き残ったにんじんたちが細々と収穫を迎え始めた。さきわいの畑で育つにんじんのほとんどがいわゆる東洋型。品種改良を重ねたヨーロッパ型に比べ根は細長く、つくり難い。中にはほとんどゴボウ？みたいな形の品種もある。

おせち料理に欠かせないのが金時にんじん。色とにおいがヨーロッパ型よりも濃くて、日本のお正月には無くてはならない野菜の一つと思う。と言いつつ、育ちの良くないさきわいの金時はおせちに間に合うかどうか微妙なところである。

…残念。

さきわいの

しわじわかのこ

今年は今までになく春のジャガイモが豊作でした。ダンボールにしまっておいたのですが、労の報われない秋ジャガの収穫に追われているうちに、三度目の芽かきが少し遅れてしまい、10箱ほどのジャガイモが、しわしわとなっていました。

ジャガイモは6月に取れて、日のあたらない涼しい場所に置いておき、芽かきを何度もして、2月を過ぎる頃にはどうしてもしわしわになるのですが、皆さんには一足早く、早春の味をお届けすることになりそうです。(笑)

一番ひどいのはナナちゃんが、限界ギリギリはうちで消費しますので、どうぞご容赦ください。うちでは大鍋で茹でてから、豚の脂身(まだ在庫アリ)と一緒にいため揚げして、自家製味噌をからめたり、カレー粉と塩を振ったりしています。

放射線を当てると芽が出ずに、いつまでもきれいなジャガ芋が出せるそうです。放射線照射機がどこかで落ちていたら譲ってください。

相原 海