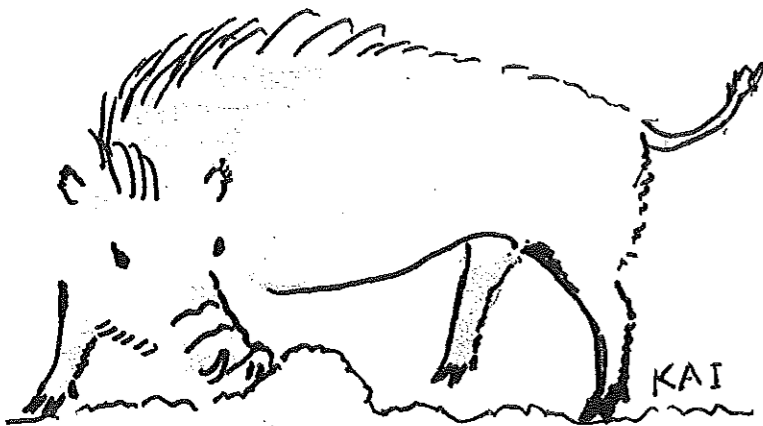


新春早々山の畑はイノシシに蹂躪されている。小麦やかき菜は危機的状況。ミミズを探す為にかき菜の苗床や株は根こそぎ掘り返され、小麦の畝は日に日に寸断され、まるで点播きしたかの様だ。かき菜は端境期に豊富に穫れる貴重な野菜だからダメージは大きい。例年と違うのは里イモが食べられずに残った点。いつもは半分も残してくれないのに。イノシシさんありがとう！そして今年はほどほどに願います。

平成16年1月 さきわいや



手作り味噌のススメ

手作り味噌はウマイです。何故か？よくわかりません。でも、みんなそう言います。「せっかく作った野菜を料理してもあんまり食べてくれないのに、手前味噌だけは家族の評判がいい」と言っている方がいました。「手作りするようになってから、味噌の消費量が3~4倍になった」とも聞きます。「味噌はあまり食べないので去年は5kgしか作らなかったけど、全部食べちゃった。今度は10kg作るぞー！」という声も聞きました。「カビが生えちゃったけど、おいしいから気にせず食べてる」とも聞きました。(←大丈夫か?)

農の会で今年も2月20日と27日の二日『味噌作りの会』を行ないます。麴は農の会の田んぼで収穫した新米を使って仕込みます。大豆は去年あしがら地域では不作だったので、不本意ですが北海道産を使います。詳細は『味噌作りの会』のお知らせをどうぞ。申し込みはお早めに。味噌作り担当N

樹木は偉いの巻き

ポチ農園 額田

地球では人間よりはるかに先輩の樹木は地球環境型の最も優れた生物です。それぞれのかたちで進化を遂げました。最近環境問題がクローズアップされていますが地球から見れば人間は何一つ良い事はして来ませんでした。そのつけが最近の異常気象となって現れているのかも知れません。

その点、樹木は偉いのです。お米は森林があるからできます。ブナ林等は驚くほどの水分を蓄えてくれます。落ち葉は小動物や微生物の揺りかごとになって、その腐葉土は野菜の栽培に役立っています。そして一生を終えた樹木は木材として新たな命を生きています。それなのに、こんな素晴らしい生物を育てている林業は低迷しています。山が荒廃して行くのを今、止めなければと思います。さて、人間は地球に何をして来たんでしょうか？せいぜいウンコが野菜の肥料になったくらいでしょうか(さすがに今は利用していませんが)

実は、樹木もウンコをしているのです。成長してゆく過程でできた排泄物は樹幹の材料となって幹を支えているのです。それを私達は家や家具として利用しているんですね。なんと素晴らしい仕組みではありませんか。ひとつの無駄もありません。そんな訳で、木の大好きな私は毎日木のウンコをなでなでしている怪しいおじさんなのであります。 おわり

報告

●1月14日(金)永塚の「NPO・NGOの家」で定例会。20名が参加。毎月第2金曜日の夜7時からありますので、関心のある方はどうぞご参加下さい。

お知らせ

●小田原市では地産地消を推進するため、今年から学校給食で「鯡ハンバーグ」「小田原練り製品のおでん」などのメニューを実施することになりました。「小田原の学校給食を考える会」(代表:中原美穂 42-7099)では1月24日に千代小学校で試食をします。

今年の通信

●新永塚田んぼの根本樹さんが田んぼ便りを連載してくれます。

●現在野菜の宅配担当は7人ですが、自給菜園の野菜を出荷してくれる人も増えています。野菜のお客さんの中にも、自分でも育てている人も多いと思います。

「自己流野菜の栽培ノート」は交代で野菜の生産者が連載します。畑を始めてまだ数年という人がほとんどです。教えるほどのものはありませんが、工夫や失敗談を交換することで、野菜作りを楽しむ人が増えてくれると良いな、と思います。(相原佑子)

あしがら農の会

通信 1月号

第33号 2005年1月20日発行

編集・発行 NPO法人あしがら農の会
連絡先 笹村 出 0465-32-6733(T&F)
sasamura.ailand@nifty.com (メール)
HPアドレス
http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

ちだの

畑
たより



玉ねぎ踏み

『玉ねぎ踏み』は冬の畑仕事のひとつです。寒くなって霜柱が立つようになると根が浮き上がってしまうので暖くなるまで気をつけなければなりません。根元を踏むとフワッと足が沈みます。

今日は昨年中雨ざらしにしておいたモミガラにヌカやボカシをふりながら積んで、堆肥にしました。これを1年以上おねかせて苗土に混ぜ、苗を育てます。田んぼの会の福永さんと瀬戸さんが手伝いに来てくれました。人手があると早いこと、2時間で終わってしまいました。ありがたいです。そのあと三人で土着菌を探しに林に行きました。ボカシを作る元菌(土着菌)を仕込むのも今時期です。畑は薬物だけの淋しさですが、最盛期の野菜たちが元気に育つよう今の時期は裏方の仕事がいっぱいあります。 南あしがら 千田富美子

地場 旬 自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことから始まり、(2003年にNPO法人化)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います。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野V V Vの約13ヶ所で自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまってお茶畑を市民お茶の会で手入れ出来ないがと始まり、5月には各自1年分(目標)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(73-5881)までご連絡下さい。メール kousakusya-t@syo.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。



はじめまして!今回この通信に「田んぼたより」を載せていただくことになりました。根本樹(みき)です。小田原市曾比のちいさな文化住宅に、夫と娘(6)、息子(3)と暮らしています。昨年、新永塚(中原さん)の田んぼの手伝いを、友人から誘われて始めたのが「田んぼ」の出会いです。(はじめはあまり乗り気ではなかったものの、あくすくと育つ稲の青さにみとれ、生きたかき水につかり、木々々々生き物たちと一緒にたになって泥だらけになっているうちに、ぐんぐん田んぼが好きになっていきました。何となく自分の田んぼのお米は、可愛くておいしくてたまりません。2年目になる今年(はもう少し戦力になるべく、知識を蓄えようと思っております。もう、普通のゴム長)は卒業だ...

農の会の田んぼの様子を楽しくお伝え出来たらと思っております。よろしくお願ひします。

根本樹



朝、いつものように鶏に餌をあげようと小屋に行って何気なく上を見たらきれいな青空だった。今日も良い天気
で気持ちよく作業がはかどるなど準備を始めた。だが待
てよ、空がなぜ見える？そんなわけがない。もう一度上
を見上げる、何とボリの波板が剥がれているのではないか
そういえば今朝4時頃強い風が吹いていたのを思い出
し、自分の間抜けさに笑ってしまった。

1月は雪も3度降り、気温が低く、風も強く相変わら
ず野菜は大きくなれない。小さなチンゲンサイ、丸くな
らない白菜、それでも5回も植え足していった水菜だけ
は量の確保ができた。私達家族にとっての貴重な緑餌と
なっている。

緑餌といえば鶏の餌にする緑餌が今年は少なく困って
いる。山北は菜の花が多いので集めに行くのだが、今年
は野菜が少ないので農家の方も採るのは遠慮して欲しい、
販売する野菜として使いたいとのことである。
年が明けてからジュース工場からミカン粕が出たのでそ
れとばかりに貰いにいってサイレージを作った。
これができれば2月～4月までは大いに助かる。

青とピンクの卵を産む新しい鶏も大きくなり6ヶ月が
過ぎた。そろそろ卵を産む頃だと思っていたら、お正月
の2日に遂に最初の卵が産まれた。初産みらしい小ぶ
りの可愛い卵です。青緑色の卵を見ながら何とも嬉しく、
鶏を飼ってよかったと幸せを感じています。

ぼんぼこファーム的農業考

あけましておめでとうございます。昨年は、年末ま
で暖かく、作物の生育も良かったのですが、一月に
入ったとたん冷え込みが厳しくなってきました。今年
はひょっとしたら越冬するかもと思っていたトマトも、
さすがにすべて枯れてしまいました。まあ、そこまで温
暖化してしまうのも考えものなのですが。

この時期は、直接畑に何かするという仕事が減
ってくるのですが、今までためてきた仕事を集中して
やるようになります。一番大事なことは、今年一年ど
のように畑を回していくか、計画を立てることです。計
画倒れになることも多いのですが、この時期にきちんと
と考えておかないと、一年を通して見えなくなってしま
います。年々気象条件が厳しくなって来ております
が、今年はどうなのだろう、また昨年作付けたものは
どうだったろう、などと考えながら計画を練ります。
あれも作ってみたい、これも作ってみたいなどと考える
楽しいときでもあります。何かリクエストがありましたら、
この時期に言っていたくいいかもしれません。

先にも書きましたとおり、年々気象条件は厳しく
なり、自然災害も増えてきております。地球全体が
変動期に入ったと言っている方もいます。こういった
時代に農業を営むということを肝に銘じつつ、少し
でも良いものを提供できるように、技術を蓄積してい
きたいと思っています。そのためには良いときは良い、
悪いときは悪いと声を上げていただければ幸いです。
どうぞ今年もよろしくお願いいたします。

ぼんぼこファーム 中村隆一

あいらんど通信49

案外に寒い新年となりました。鶏達は
寒さには影響されず、元気しております。
笹鶏の種卵を貯め始めています。一
月末に、フラン機に入れます。

草の量が急速に減り、集めるのに苦労
しております。育ててあるからし菜の生
育が目に見えて悪くなっています。野生
化したものが、菜の花と言う事で、みか
ん畑の下に良くあります。黄色い四枚の
花卉の花が一面に咲いて、黄色の絨毯に
なります。これが1月には咲きます。所
が栽培種だとそんな性質のものありま
せん。それで、その種を採取して、季節
を分けて播いてみています。所が、コン
トロールが出来ません。根を見ると、大
根型、株型、そして鬚根と様々です。野
生化したものは強健ですが、それを栽培
しようとする、暴れます。世村出

ゆんだく広場

異常な暖かさが続いたこの冬も昨年末より急激に冷え
込むようになりました。この寒さで野菜たちは甘味がど
んと増して美味しくなる季節でもあります。わった一
畑では秋の長雨でことごとくだめになった葉物を少し
でも早く育てようといううちからトンネル栽培をしてきま
した。過保護に育てたせいかこの急激な寒さで老化し
始めたようです。でも一番の原因は地力不足かな？こ
れから春まではトンネルの中の軟弱野菜(葉物)たち
が元気に育ってくれることを祈るばかりです。他には
春の訪れを首を長くして待っているのは、ソラマメにエ
ンドウに春キャベツ君たち。徐々に春作の畑の準備を
始めなければ。その合間に昨年暮れに教わった小屋
作りをわった一畑で実践中。昨年は現在借りている
畑の半分も作付できなかったけれど今年はパソコン上
では全て作付完了。勿論、大豊作...わった一パソ
コンは良くフリーズしてあれこれやしているうちに大
事なデータが消えてしまいます。と言うことはわった一
畑の大豊作のはずの野菜たちも消えて...そう言え
ば先日天気予報で鏡餅に沢山ひびわれが入った年
は豊作の年とのことでした。今年も皆様に生命力溢れ
た新鮮なお野菜をお届けできるように日々精進いたし
ますのでお引き立ての程宜しくお願い致します。

松本 邦裕

暖冬でどうなることかと思っておりましたが、年末
から急に寒さが厳しくなって来ました。畑の野菜も
この寒さで風邪をひいてしまったものもありました
が、お蔭様で人間たちは元気いっぱいです。こちら
に来て2年、寝込むような風邪は二人ともまだ1度
もひいた事はありません。なんとかは風邪もひか
ないということなのでしょうね。でも、とにかく健康
が1番。日頃から必然的に野菜をいっぱい食べて
いますが、今年ももう少し気を使った食べ方をし
てみようかなと密かに思っています。例えば正月七日に
七草粥を、小正月には小豆粥を食べるとか。昔から
続いてきた食文化には、先人の知恵が沢山つま
まっています。体に良い事間違いなしです。おせち料理等
もおめでたい語呂合わせだけでなく、バランスよく
食材の数々を集めた物なのでしょう。年末の宅配に
は八ツ頭、牛蒡、人参、大根など、おせち料理に使
えそうな野菜を、7日の配達には、ズナを入れ
ました。年末には、日本のお正月には欠かせない御餅
の販売もさせていただきました。季節を感じながら野
菜をいっぱい食べて、みなさんと共に今年も1年健
康に過ごせますように。今年もよろしくお願いしま
す。 作美尚子

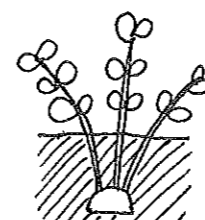
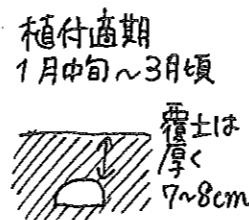
明けましておめでとうございます
本年も宜しくお願い申し上げます

1月に入り、朝晩がととも寒く、出荷
時、汲みおきの桶の中では氷が1cm以
上にもなってしまうことがあので、畑か
ら車で7、8分のところにある湧水で野菜
を洗っています。水菜などは収穫する
とき霜でぱりぱりですが、そこで洗うとフ
レッシュ感が戻ったように感じられます。
まだまだ、寒い日が続くようですが、昨
年暮れの暖かさより、冬らしくていいよ
うな気がします。しかし起きた時の寒さ
だけは、どうも慣れそうにありません。

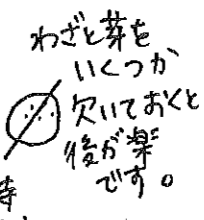
柏木

自己流野菜の栽培ノート じせがも 相原佑子

アンデスから世界に広まり、多くの人を飢えから救った野菜です。日本でも春先に植えて梅雨の頃に収穫し、暗所に置けば一年中食べられます。有難い！惜しいのは自分で育てた芋を種に出来ないことでしょうか。人の話では一年二年は出来ても、だんだん小さくなってほとんど採れなくなります。種苗店によれば、本土で育てると病気が入るから種芋は北海道産に限る、とのこと。日本に元々合っているわけではないのでしょうか。なので、うちは種苗店で買います。八百屋で買うと放射線照射や薬で発芽を抑えているものもあるという話ですから、ご用心。さて、植える時期。長く土にいればいるほど芋は太るといいますが、早植えは要注意。少し位なら大丈夫ですが、大霜にあたると一晩で真っ黒になることも。研修先の栃木ではがんばっても三月下旬。こちらでものんびりと三月末に種芋を買って行ったら、まったく見つからず、スーパーで買った芋を植えたのが最初の年(ほとんど収穫なし)。三月初めに行くと男爵しかなく、取り寄せで割高の芋を買ったのが去年。今年こそ、と思いつつまだ買っていなかった。野菜の育て方を書くつもりだったのに、種の説明で終わってしまう。あとは図のように植えて、出来れば二回ほど、土寄せすることです。去年はうまくタイミングが合い、土を被せることでほとんど手除草する必要はありませんでした。少肥で良いとは言いますが、痩せた畑では堆肥で追肥をした方がずっと多く取れました。そして収穫。梅雨明け頃、暑さと湿気の中の作業。たくさん作っているとこれがつらい！去年は大学生がたくさん来て手伝ってくれて助かりました。今年もどなたか手伝ってくれる方がいれば、ぜひ！



よく本では芽が5~6cm伸びた頃
たくさん出た芋を抜いて1~2本
にする。とありますが、とても
面倒だし、下手にやると収量
が落ちることもあります。
むしろ、植付け前の種イモを切る時
芽が少なくなるように切ってしまう。



わざと芽を
いくつか
欠いておく
方が繁
びます。
イモは
親イモ上
に出るの
の土寄せ
は
大切。

初めまして
風の火 安田弥生です。

神奈川県津久井郡城山町で野菜を作り始め
今年で6年目になります。

作った野菜は宅配販売して、畑には色々な
方々に援農して来てもらい、イベントを南き
楽しみながら暮らしています。

同じ県内で活動している(足柄農の会)
日頃からあこがれを抱いてました。
津久井にも有機農業を新しく始めた
仲間と(せむしの会)を作りました。
おかげでできた会のなので今日は
参りにさせてもらいたく1月27日見学させて頂いた。笠村さんの熱い思いが伝わってきました。

朝一番で千田さんの畑で、リボナ、
木の樽に入った発酵肥料に注目！
小田原にもあって魚の糞と米ヌカ
上品なお二人の畑だけあって
歩くたびに大きな声に話しているのが
伝わってきました。

かみ...子豚が迎えてくれた相原さん
新規で養豚を始める事はなかなか
実現するのは難しいと私は思っていたが
相原御夫婦のたくましくと真意に
頭が下がりました。
最後に農の会の田んぼと茶畑も
笠村さんに説明して頂き、上々機能
しているのを感じました。笠村さんの鶏舎の
作りは、元気でできていて上品。
おかげで、笠村さんの熱い思いが伝わってきました。

農の会とつながる人たちからお便りとご案内を頂きました

CAPプログラムへのお願い

CAPは「子どもが暴力から自分を守り自分らしく生きることを目標にしたプログラム」です。子ども達は「安心、自信、自由」の権利があることを学び、いじめ、誘拐、虐待等様々な暴力から自分を守るために何が出来るかを考えます。その方法は「～してはだめ」ではなく「こんなことが出来る」という可能性を示すもので、自分達にも何が出来るという自信を子ども達に育てることが目的です。

3月26日(土) 小田原市中央公民館

子どものプログラム(小学生対象)

1~3年 AM10時~11時30分
4~6年 PM2時~3時30分

おとこのプログラム

小学生の保護者でなくても、どなたでも受けられます。AM10時~12時
子どもたちのためにできることを、一緒に考えてみませんか？

問い合わせ 小田原にCAPを広める会
0465-49-6784 代表 佐々木

♪親子ともども農の会のたのび会に参加してます♪



小田原産づくしの給食が食べられると聞いて、大人12名子供6名と大勢で行って来ました。当日のメニューはごはん 豚汁 あじハンバーグの醤油煮 キューイ 牛乳。ごはんが甘くて本当においしいです。豚汁はかつお節でだしを取り、薄味で飽きない味でした。キューイは完熟して甘かったです。

市役所の栄養士さんに説明を聞きました。小田原産づくしの2週間の給食は小、中全て小田原産の米。豚汁の中身の里芋みそも。あじハンバーグは、小田原産のすり身を使い、配合を考え試行錯誤して開発された、手間がかかっている給食でした。子供達のアンケートでも好評。試食した大人達にも好評でした。

子供が地元のものにふれることによって愛着がわき、調べたりすると発見があるかもしれません。畑作業をしたこと無かった私が自分達の畑で芋の収穫をした時感動したことを思い出します。全部違う形の芋たち。子供が動き回ってたいへんでもっとおとなしくしてくれーとおもったけど、芋だって1個1個違うのだ、人間だってみんな違って、みんな良いんだよねと。

作り手と食べ手が近づく楽しそうだな。そう遠くない未来に千田さんが小学生相手に授業してたりして。

小田原の学校給食を考える会 中原美穂

あしがら農の会

通信 2月号

第34号 2005年2月17日発行

編集・発行 NPO法人あしがら農の会
連絡先 笠村 出 0465-32-6733 (T&F)
sasamura.ailand@nifty.com (X-URL)
HPアドレス
http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

畑便り

野菜の端境期を迎え野菜の収量が激減してきました。今月11日より野菜のみの配達の方には各週でお野菜を配達させて頂くことになりました。ご理解とご協力の程宜しくお願いします。 ごめんねさー!!!

立春も過ぎ、梅も咲き春はもうすぐと言う季節となりました。やがてモンシロチョウも飛び始め、桜が花開くでしょう。畑には菜花に葉物、エンドウマメなどの春野菜たちが溢れることになるでしょう。……チョット待った。その前に毎年のことですがあの響きの悪い季節、「端境期」冬野菜と春野菜の切り替え時期。3月から4月は畑から野菜が消えていきます。今年こそ皆様にご迷惑をお掛けしないでお野菜をお届けできるようにと生産者一同努力をしていますが、残念！春野菜が十分に採れるようになり次第通常どおりにお野菜をお届けさせていただきます。暫くの間お待ちください。

畑の隅にツクシを見つけました。はーるよ来い！はーやく来い！

端境期後の春野菜???

ダイコン・キャベツ・レタス・サヤエンドウ・コマツナ・ホウレンソウ etc.

なんくる農園 松本 邦裕

地場 旬 自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕地を借りて、市民が自給のために耕すことから始まりました。(2003年にNPO法人化)あしがら地域に農に根付いた新しい暮らしの文化が生まれることをめざしています。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野V V Vの約13ヶ所で自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまうお茶畑を市民お茶の会で手入れ出来ないかと始まりました。5月には各自1年分(目標)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(13-5881)までご連絡下さい。X-URL kousakusya-t@syo.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

あいらんど通信 50 2月11日

寒い寒いと言いながらも、日差しの強まりを感じます。この時期いつも海の絵を描きます。冬の海から、春の海が、生れ出るそのことを、描いてみたいと思うのです。海はある日を境に春になります。光の色が急に強くなり、青さを増してきます。青さと言切ってしまうと違うのですが、色が変わる、つまり光が変わる事なので、そこには当然、それを見ている私の気持ちの、生き物としての変化もあります。「いよいよだぞ。」というささやきが聞こえるわけです。

先日旧暦のカレンダーを田中君が農の会に提供してくれました。農暦はこれじゃないと実感がありません。今日は正月明けです。さあ今年もやるぞという気持ちと身体が、暦と実に相合がいい。

世村出

『田んぼだより』 vol.2

1月22日(土)、今年最初の田んぼの作業がありました。ハザかけ用の竹→

を取りに行きました。ぼかぼかとあたたかいのどかな一日でした...

<午前> 坊新田んぼよこの斜面にて



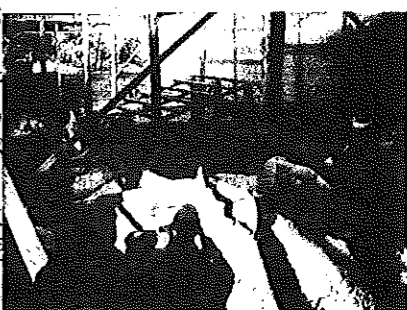
<午後> 石綿さんの竹林にて



「黎山荘」だより 山下 黎丈 H17.2.13

今年の春は旧暦で見ると昨年より8日ほど遅いはずだが実際には昨年より早いような気がする。菜の花もフキノトウも早い。ヒキガエルもやってきた。それでも夜間は寒い。今年の冬は雪の日が多い。一昨日も起き掛けには気付かなかったが夜が明けてくると辺り一面真っ白だった。雪にも強い四駆の軽トラックで山を降りていくと平地は降ってない! 雪景色を楽しめるけれど、この標高差その山では野菜も申し訳なさそうにだが身を小さくして頑張っている。ホウレン草も甘さがぎゅっと詰まっている。大根も甘々でまた辛い。自然の計らいを感じながら味わっている今日この頃です。

懸案の鶏小屋の増設がやっとできた。ヒナが大きくなり狭い所で窮屈だった140羽の鶏たちは2/10からは再び大部屋住まいとなる。6羽/坪の快適空間で鶏は大喜びだ? 次は屋外の遊び場を作ってあげようとして予定している。



毎晩、天気予報はかかさず見ているが2月に入って、予報のはずれる日がありました。今月に入り、切り干し大根や漬物に挑戦しているのですが天日干しがしたい時、天気予報が外れてしまうのがっかりです。

逆に好天に恵まれ、おまけにそよ風まで吹いてくれると天日にさらされた野菜が短時間の間に言葉では言い表せないぐらい、いい感じになっていきます。もうそろそろ夏野菜の準備に入らなければならない時期ですが、しばらくの間は農作業と並行して昔ながらの天日干しの醍醐味を味わいたいと思います。

柏木

「そらや」の百姓日記 2005・2・11

先日、山北町で建設が計画されている民間のごみ処理施設の予定地の見学に行ってから、今まで以上にごみのことを考えるようになってしまいました。自分の住んでいる地域に、ごみ処理場を作りたいわけではないけど、どこかには作らなくてはならないと思ってしまいがちですが、その前にごみを出さない努力をもっとしないとイケないなあと思ったのです。今更のように思われるかもしれませんが...

畑をやっていると生ごみは全部土に戻すことができます。だから、可燃物の週に2回の収集の内、1回出せば間に合います。でも、今までちょっといい加減に分別してきた再利用可能なプラスチックや紙をちょっと気をつけて分別するようにしたら、もっとごみが減りました。それから、買い物をする時も出来るだけごみが出ないような包装の物を買うように心掛けるだけでも違います。

野菜の宅配の時、気になっていることは、ビニール袋を沢山使ってしまうことです。既にご協力くださっている方もいらっしゃると思いますが、段ボール箱、ビニール袋、麻ひもなどは出来る限り再利用したいと思っておりますので、ご協力の程よろしくお願い致します。 作美尚子

ぼんぼこファーム的農業考

先日空の雲を見てふと思った。色々な形の雲が、色々なものに見える。それは見ている人によって、違うものを感じるに違いない。その見た人が今まで出会ってきた、あるいは感じてきたことに左右され、なにも意識してこなかった人にとっては、ただの雲であるものが、豊かなものの見方をしている人にとっては、空にキャンパスの上の絵を見させられる。空に詩さえ思い浮かべる。これは人間だけが持つ事を許された力なのだ。

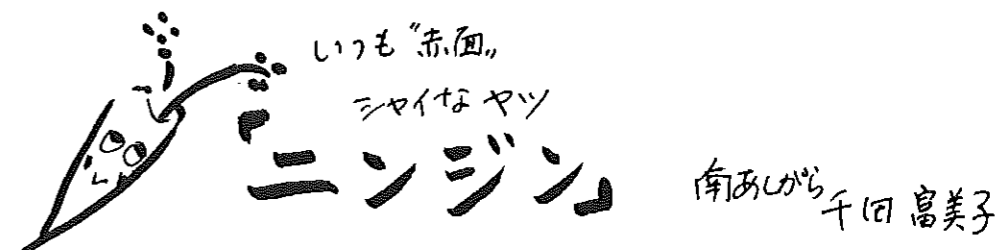
最近、速聴、速読、速算などがもてはやされている。しかしこれらのことは本当の意味で頭を使っていないような気がする。速算は、機械にも任せられることだし、速聴、速読で表面の意味だけを理解し満足して、深く感じ考えることをしなければ、本当の意味でその人の成長につながらないと思う。これらのことは、行き過ぎればただ画一化された固い頭を作り、豊かな心を育てることを阻んでしまい、弱い人間を育ててしまうような気がするの、私だけだろうか。

畑で作物を育てる事も似た部分があると思う。化成肥料を使い、根をあまりのばさずとなく育ってしまった作物は豊かな栄養分を持っていない。虫や病気にも弱いものだ。人が深く考えて物事を感じるように、自然に深く根を張るように育てた作物は虫や病気にも強く、栄養も豊かなものが出る。

人間も植物も本当に大事なことは画一化ではなく、多様なものだ。私はそう思っている。

ぼんぼこファーム 中村隆一

自己流 野菜の栽培ノート



5年前、(たぶん) 第一回目の農の会作付け会議がありました。それぞれ努力目標の野菜を言うことになった時、農業を始めてホヤホヤの私は「ジャガイモをつくります。」と言うつもりでした。ところが、となりに座っていた柏木さんに先にジャガイモをとられ(?) てしまいました。あわてて「にんじん」と言ってしまったその時から、少々責任を感じて付き合うようになった野菜です。「有機のニンジンを食べるとニンジン嫌いがなくなる。」というのが5年間お客さんと付き合っている実感です。我が家でも娘婿の亮ちゃんも、私達が送ったニンジンだけは食べるそうで「南足柄から来る野菜は、野菜への認識を変えた」と言ったそうです。

ニンジンを栽培していて楽しいのは、なんと言っても収穫をする時です。その中で姿形のよいニンジンは種取用として植え替えます。

種まきは2月と8月にします。

栽培方法は ☆乾燥を嫌うそうです。



『自家採取のタネは とってもいい香りがします』 (タネ)

- ・発芽に時間がかかるので種を播くとき土を充分しめらせること。
- ・ニンジンより先に雑草が元気よく出てしまうので、除草をする。2~3回します。
- ・除草後、土の表面にたっぷりモミガラをかけてマルチします。
- ・葉が混んできたら収穫時の大きさを想像して巾をあげ、間引きをします。抜いた葉はゴマあえや天ぷらに。

あしがら農の会

通信 3 月号

第 35 号 2005 年 3 月 15 日 発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会
 連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
 sasamura.ailand@nifty.com (X-IV)
 農の会 HP アドレス
<http://homepage2.nifty.com/asigararounokai>

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことから始まりました。(2003年にNPO法人化)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います。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野の約13ヶ所を自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまうお茶畑を市民 **お茶の会** で手入れ出来ないかと始まりました。5月には各自1年分(目糧)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(73-5881)までご連絡下さい。X-IV kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

『田んぼだより』 vol.3 "味噌づくり" 2/20

「ワット(わらのむし)づくりからはじまります。昨年の稲刈り後のワラも、焚き、乾燥していきます」

「あらかじめ 充分吸水させ、水切りしたお米を1時間ほど蒸します」

「乾燥したお米を臼で臼く、まんべんなく混ぜていきます。(床もみ)」

「あうちで、毛布、湯たんぽ、ホットカーペットで大事に麹を育てます」

2/27

「晩水につけてふくらんだ大豆を水切りしたのち、やわらかくなるまで煮ます」

「味噌づくりで使う量の1/3の塩と、つきた麹を混ぜておく(塩きり麹)」

「煮た大豆をビニール袋の中に入れて、熱いうちに足で踏んでつぶします。」

「塩きり麹と大豆を混ぜ合わせて、よくこねて、手でぬめぬめ容器に押しつけるようにおいていきます。塩も入れます。」

「さ、子どもと共にこねくり回しおぎた感のあるわが味噌は、無事に味噌になれるでしょうか!」

「雪が晴れ」

永塚田んぼ団・クラブ活動便り

皆さま、はじめまして!
 永塚田んぼでは、田んぼ作業の他に、遊び心を抑えきれない仲間が、田んぼに関連したクラブ活動をしております。その中の1つ陶芸部が、小雨が時々降る2/20、田んぼの一部をお借りして、野焼きに挑戦しちやいま～した!

夜明け近くからイラストのように窯を田んぼの土やワラで作り、点火。風向きによって生き物のように形が変わる窯のヒビを補修しつつ、800度前後?まで温度を上げ、日没までに窯出しまで体験し、予想以上の焼き物が!

1ヶ月前に粘土成形しましたが、作業場所や世話人などの諸事情で人数制限だったのが、残念。もし機会があれば、何らかの形で公開できればと思っております。

By 永塚田んぼ団陶芸部長、兼藤忍

田んぼ土
ワラ
穴
やきもの
薪・炭
もみから
おかくず
ブローワ

二回目の味噌作り 折原包子

今年は少し余裕(?)があったものの、麹の温度は心配でした。麹を混ぜた時「水分が少いかね」と思いますが、やはり温度が上がりませんでした(ドキドキ)レシピ通り湯ざましをパッパッと全体にかけました。温度が上がって、麹菌の甘い優しい香りがして来て、一寸心。

仕込んだ味噌は、夏の旬一番涼しい玄米に置きます。

材料、作り方は同じでも「お味は?」不思議ですね。個性が出てきます。「来年の味み」楽しみです。味噌作りは色々な所でやっていきますが、麹まで手作り、は珍らしいです。ましてワットまで編み込んで貰う、感激でした。

お世話頂いた折原夫妻、スアマ作りの諏訪南さん、皆さん有難うございました。

畑便り

思っていたより寒かった2月でしたが、啓蟄も過ぎ畑の作物や生き物も(私も?)急に動きが良くなりました。菜の花も咲き、光と色のあふれる季節です。この頃になると、いつも畑の持っている可能性に胸を躍らせます。

この時期は、これから作物を植えるための畑の準備と種まき、そして育苗にと追われる日々です。それと同時に、今年も虫たちや作物以外の植物達との長いつきあいが始まります。この冬の間にも巡らせていた策がどれだけうまくいけるか試されます。今まであえて使わなかったサンサンネット(防虫用のネット)なども今年は使ってみるつもりです。少しでも多くの種類の野菜を提供できるようにとの思いからです。

皆様方にはご迷惑をおかけしましたが、心苦しい思いでいた端境期ももうちょっとで終わりそうな気がします。無くなってしまふものもありますが、出荷される野菜は少しずつ増えてきています。来年こそはと生産者一同、策を巡らせております。もうしばらく辛抱下さいませ。



ぼんぼこファーム
中村 隆一

久しぶりに野菜の宅配にサトイモで参加しました。

昔「長者屋敷の里芋」という俚諺があったとなにかで読みましたが、サトイモは温り気のある肥えた土を好むそうです。ぼくの作ったのは前年まで田んぼとして米を作っていた農地で、よく穫れていたと聞いていますが、貸してくれた地主さんが「お宅のサトイモは一体何をくれてやったか?」と驚くばかりに巨大化し、ジャングルのように繁りました。そしてびっくりする程沢山できたのです。一番大きな一株は小芋だけで3キロ以上、親芋を併せると一株の収量が7キロ近くありました。小芋は有機肥料のみで作ったものの独特の旨味があり一応安心でしたが、親芋も少し配って見てもらった結果がどうだったか。買って下さった会員の方が食べて下さったかどうか心配でした。

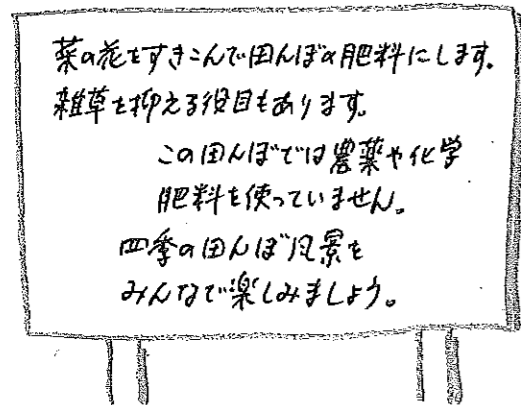
この親芋は1cm厚さに輪切りにし、たっぷりの水にダシを加えてまわりが少しとろけるくらいにことごと煮込んで、味噌を加えてさらに煮込み、味噌と芋のとろみが渾然一体となる位まで煮ると、純粋東田舎風の味噌汁ができあがります。このあつあつをふうふう吹きながら頂くのですが、実に独特の味わいがあり、身体の暖まる味噌汁です。皆さん一度お試し下さい。

アオ音楽農園 青英権

●青先生といっしょに歌いましょう!「歌のついで」3/26(土) PM6:30旭丘高校音楽室 向合先36-1610石井

● 田んぼの菜の花は一面黄色いジュウタンになりました。田んぼ沿いのあしがら桜は蕾みが割れているのですが、3月に入ってから雪が降ったりしたせいか、花びらはジーツと出番を待っています。3月の下旬頃が見ごろでしょうか…。地元の千津島地区では菜の花祭りが3月19・20・21日まで行なわれています。福沢公園を目印にぜひおいで下さい。

田んぼわきには自家製の看板が立っています。



2005.3 南あしがら 千田正弘

「黎山荘」だより 山下 黎丈 H17.3.13

冬には白菜。我が畑にも一畝ですが結球もせず自由に葉を広げているのや寒さに縮こまっている白菜が10数株植わっています。白菜のトウ立ちしたそのトウが美味しいと聞き、それなら自分の畑にもある。早速食べてみようと思いましたが、何とその美味しいところは鳥に食べられたのかすっかり無くなっていました。このところ、雪の降る日が多いので犬も寒かろうと畑の番犬係りを免除していました。猪も雪があるうちは来るまいと高をくくっていたのですが、油断は禁物。きれいに揃ってきた麦の若葉はみごとに食べられました。今年こそはビニールハウスを立てようと、昨年貰ってきた中古のパイプを組み立てビニールシートを張って紐で押さえやっとならなりました。もっとも、現場で田中大樹さんに教えてもらい私が手伝いで、立ててもらったというのが本当のところですが。その直後に雪がどさど降り、要領も分からないまま雪降ろしに大騒ぎでした。そこには苗を育て、トマトを植えて、冬は葉物を植えてと夢は膨らみます。昨年は良くできなかったのですが、養鶏の必需品である唐辛子を今年はいろんな種類をたくさん作ってみたいと思っています。



ぶた小屋通信

「イワンの馬鹿」を先日病床にて読みました。ロシアでは主食の馬鈴薯の8割を家庭菜園で自給しているとか何かで読みました、軍隊でも給料が出ないので豚を飼ったりしているとか。土と共に在る自立心みたいなものが、こういう物語を生み出すのかしらと思いました。

日本で、農民が、農業で幸せを手にすることが可能と思えたのは、何時のことでしょう。江戸時代以前はいざ知らず、やはりアメリカに、それまでは「アカ」の考えでしかなかった農地解放を、憲法と一緒に「押し付けられて」から、農村が、大量消費社会に組み込まれるまで、の僅かな間だったのでしょ。

私は、日本農業は、競争原理からどうしてもはじかれる人間の部分をすくう社会空間として、もっとも有効と考えています。そのためには、持続可能であること、自給的であること、儲からないこと、暮らしていること、が必須であると考えています。しかしどうも政府は、イワンの馬鹿から農業を取り上げることしか考えていないようです。 相原 海

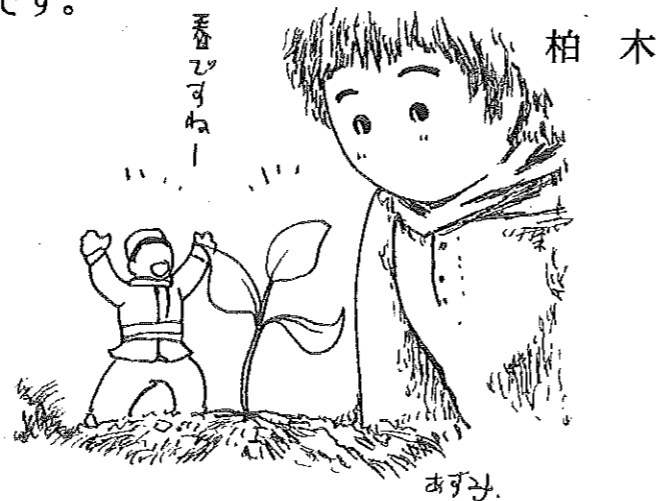
「そらや」の百姓日記 2005・3・11
 ここ数日の暖かさで畑の麦が急に伸びてきました。ハウスの葉物達も朝、扉を開けると前日より大きくなっているのがわかるのが、今頃の季節の楽しみです。冬野菜が終わり殺風景な畑の中で麦畑とハウスの中だけが一足早い春の景色です。足柄の地に来てから小麦作りも3作目です。畑で作業をしていると「麦なんて珍しいねえ」と通りがかりの散歩の人によく言われます。この辺りでも昔は田んぼの裏作で当たり前のように小麦が作られていたそうです。でも今では珍しい存在になってしまいました。農の会の仲間達は多くが自給を基本にしているので多種類の野菜を作っています。これは畑を健全に保つ秘訣の一つです。生産性や効率ばかりを迫りし単一の作物しか生産しない今の日本の多くの農家では出来ないことです。そうしなければ生活が成り立たないから仕方の無いことでもあるのですが、農の会の野菜作りでそれが出来るのは支えてくれる消費者の皆さんがいるからです。昔の人は一里四方の産物で暮らすことを大切にしていたそうです。単純に昔に戻れば良いと言う訳ではありませんが、農の会の掲げる地域内自給を目指す在り方を考え続けて行きたいなと麦の青さを見ながら思うこの頃です。 作美尚子

あいらんど通信 51 3月11日

春になると、ひよこが孵ります。第一陣が終わり第二陣が始まった所です。ピヨピヨ可愛い声が部屋中に聞こえます。猫どもは何事かと、フラン器の回りを引掻いています。出入りのコックをガムテープで貼りつけて、要注意。一回に50羽だと4回は孵さなければなりません。田植えが始まるまでに何とか、終わるようと思うのですが、終わった事ありません。ヒヨコの出る床に水を加え再発酵させ、その熱を利用して育てます。今年は田中君が手伝いに来てくれたので、私は楽をしました。この作業は結構な力仕事で、寒い日でも汗をかきます。いよいよヒヨコが入り、ふと小屋の隅を見ると、青いジャンパーがあります。田中君も暑くて脱いで、忘れていったようです。 せねり 出

昨年、春キャベツの外葉を畑の草押さえにと思い敷きつめたところ、特に梅雨時、大きな太ミミズを多く見かけました。秋にタマネギの苗とチンゲンサイをその場所で作りましたが、とてもよくできました。

今年もげんかつぎで、タマネギを定植した畝間にキャベツの葉を敷きつめています。タマネギが終わったら、キャベツの外葉を敷きつめた場所に人参を作る予定です。



奮闘 奮戦頑張れトマト君

冬野菜君達が巣立ち春野菜君達の生長を心待ちにしている昨今ですが、その陰では夏野菜君達の誕生の準備に精を出す季節でもあります。農業を始める際に一番作りたかったのが甘くてほんのり酸っぱい真っ赤に熟れたトマト！日本の気候には合わず作りづらい野菜の一つですが、わった一農園の今年のトマト君の生き様をご紹介します。無事に育つことを祈るばかりです・・・

【播種】3月5日
 育苗箱に育苗用土を詰め種を1cm間隔で筋播きします。灌水後乾かないように新聞紙で覆う

【鉢上げ】3月末日
 4号ポットに鉢上げ
 植替え後は活着するまで強い日があたらないように注意！水をかけ過ぎると発根が遅れます

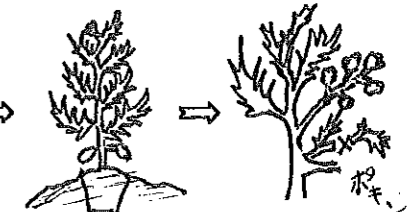
育苗日数：50日
 発芽適温：25～30℃
 生育適温：昼温 25～30℃
 夜温 10～20℃
 ＊根は深く広く張りやや暖い土を好む

【鉢上げ】
 育苗用土＝まさ土＋堆肥＋ボカシ
 ＋モミガラ＋米とぎ汁発酵液

【定植】4月末日
 本葉7～8枚程度の節間の詰まった健全な苗(子葉もしっかり)を花房を通路に向けて定植。事前に土作りも忘れずに・・・

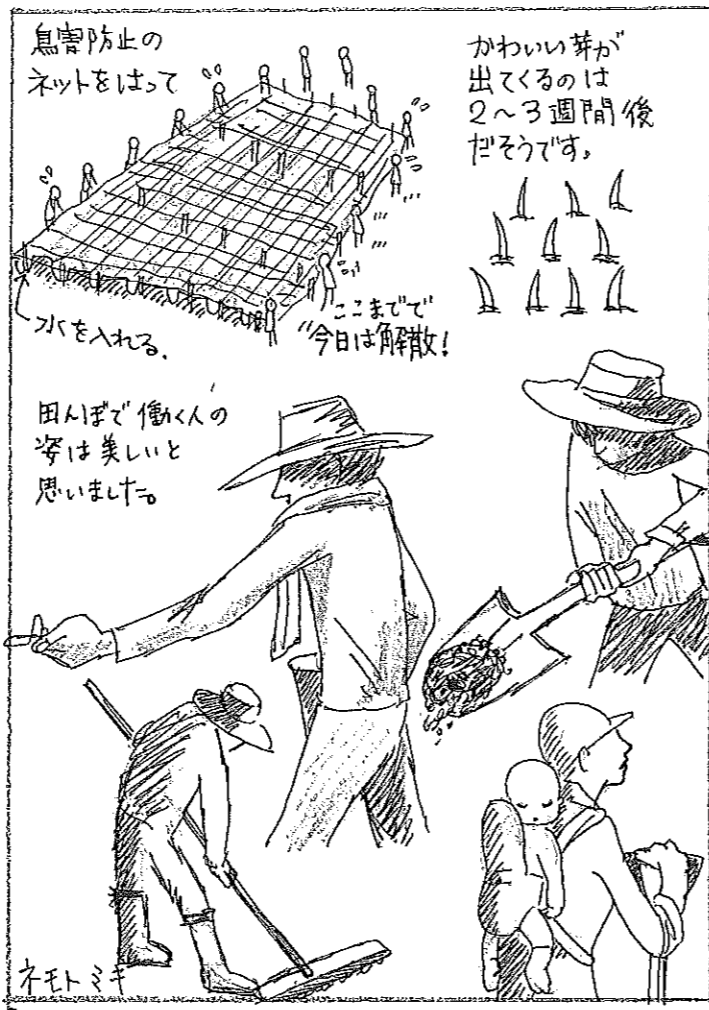
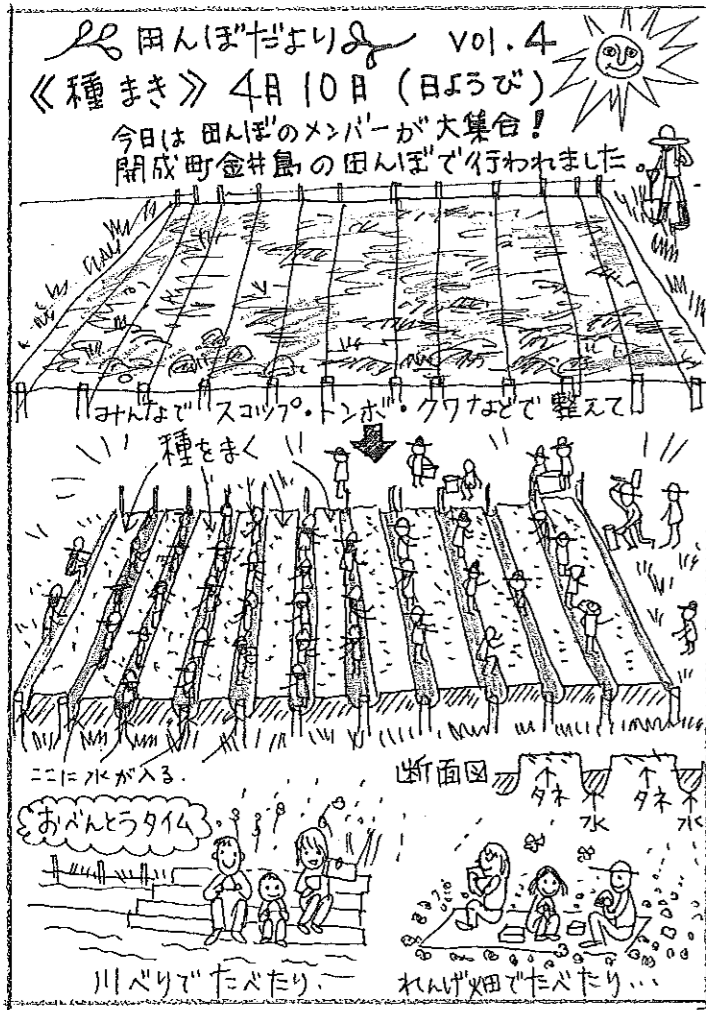
トマトの茎は土に接した部分から発根する！この性質を利用して根量を増やそう！

ハウス・トンネル内の温度管理には細心の注意！
 水のかけすぎには注意！
 根の張りが悪くなります！
 日中は萎れて夕方シャキッと！



畝間には緑肥を！(エンバク＋赤クローバー)

【整枝・芽掻き】
 芽掻きは3段花房開花後。樹勢が弱い場合には芽掻きを！芽掻きは花房直下の側枝は一葉残してそれ以外はもとから掻く。樹勢が強い場合には2または3本仕立てに！晴れた日の午前中に芽掻きをするのが基本！



あしがら農の会

通信 4月号

第36号 2005年4月15日発行
 編集・発行 NPO法人あしがら農の会
 連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
 sasamura.ai.land@nifty.com (X-IV)
 農の会HPアドレス
<http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai>

地場旬自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことから始まりました。(2003年にNPO法人化)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います。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野の約13ヶ所で自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまうお茶畑を市民 **お茶の会** で手入れ出来ないかと始まりました。5月には各自1年分(目標)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(03-5881)までご連絡下さい。x-iv kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

菜の花茶会に参加しました

ほんのすし春めいてきた日ずしが、菜の花にやさしく照っていました。"おいしい和菓子"に釣られてきた娘二人、いちめんのなほみに歓声をあけ、"おかしまだあ〜?"といいながら、夢中で菜の花を摘んでいました。

お茶会は、ちびがきろん、いつ茶碗とひっくり返すか、ドキドキセキセキしながらでした。ほんとうにすてきな時間でした。坊主のお茶とびじのお菓子、この日に合わせてはと早く咲かせた桜、笹村さんの絵... 美しいわ。寛美子さんのおかしとびじりおいしかった! こんなバグくしものたちに囲まれて、とびきり幸せなひとときを過ごさせていただきました。

農の会の行事に参加したり、お野菜をお届けしていたことで、四季のリズムを感じ生活するせいや自然とつながって生きることが、どんなに心地よく、そして心豊かにしていくのかということを、心ゆく感じている頃です。すてきな茶会とありがとうございました。

新部 幸世
 P.S. つきの土曜日、徳田の高倉から千津島の方を見おろしたら、菜の花畑がキラキラと光って見えました。いつまでも残ってほしい風景です。

最初のお茶摘み

諏訪間直子

桑原で田んぼを始めたころ、笹村さんから、お茶摘みのお誘いがありました。「百人参加しても大丈夫ですから。」というお誘いの意味がよくわからないままに、子供たちを連れて参加しました。坊主のお茶畑に着いてみて、いわれた意味がわかりました。そこには2メートルくらいのお茶の木がまるでジャングルのようにのびており、若草色の新芽が四方八方に芽吹いていたのです!

お茶の木の中を掻き分けながら、手の届く高さまでの新芽を摘み取りました。摘んでも摘んでも、お茶の葉は限りなくあり..... 賢沢に新芽を6キロ摘みとったのでした。そして、初めて自分たちの手でつんだお茶の葉でできたお煎茶1.2キロを受け取ったときのうれしさ、そのお茶を入れて飲んだときの感動は、いまでも忘れられません。

何日か後、草刈機で腰の高さまでお茶の木を切ったり、絡みついた草をとる作業をみんなで行いました。伐採した木を運ぶ作業はかなり大変でしたが、みんなで汗をかけた喜びのほうが大きく、こうして私は農の会のお茶摘みや、田んぼの作業に引き込まれていったのでした。

~そらやの火田だより~

お彼岸を過ぎてもなかなか暖かくならず、本格的な春を待ちわびていましたが、桜の花は咲いたと思ったら一気に満開になってしまいました。そらやの畑は菜の花が満開です。じゃがいもがぼつぼつ芽を出し始めました。田んぼではレンゲも咲き始めました。この時期、露地だけでは野菜が殆どなくなってしまいます。農の会でもハウスやビニールトンネルを駆使してがんばっていますが、まだ充分な量がありません。そんな中で今年初めて少しですが、アスパラガスを出荷できるようになりました。アスパラガスは春に種を播いてその年の秋に植え替えて、翌年は株を充実させるため収穫せず2年目の春によく収穫できるようになります。種を播いたとき「2年先かあ」と思ったものですが、過ぎてみればあつという間(?)でした。食べるのは一瞬ですが、育つまでには長い時間が必要であることもたまには想像してみてください。そんなわけで、春早く播いた葉物達ももう少し時間を下さいと言っているようで、5月にはきっと皆さんに毎週お届けできるようになると思います。来年こそは端境期無しを目指して生産者一同がんばります。 4月8日 作美尚子

足柄農の会を通じ、田畑を借りてから早一年。振り返ると実に変化に富んだものでした。そう、気付けば田んぼの一角には農機がひしめいているではありませんか! 小さな畑を耕している時分には、これほどまで二酸化炭素をまき散らす百姓になるなんて思いもしませんでした。更に機械の横にはパイプハウス資材一式が積み、組み立てられるのを待っています。頑なに「ハウスは不自然だ!」と拒んでいたにも関わらず、その便利さと自分だけハウスが無い事を知るとあつけなく。でもそれらは「生産者」としてやって行くには必要なのです。

もう一つ変化と言えば今春から宅配もやらせて頂く事になりました。皆様どうぞよろしくお祈りします。実は嫁さんを貰ったら余裕ができて宅配も出来るかもという話が一転しました。こちらは変化ナシ。

百姓見習い ♥ 海老澤

菜の花茶会で皆さんにお出しした甘味噌が好評だったので、作り方を書きます。野菜のお客さんから教えていただきました。10分あればできる簡単なものですが、白い御飯にピッタリ、食が進みます。

- 材料 白味噌・・・1kg
 砂糖・・・200g
 ニンニク・・・5片(すりおろしておく)
 一味唐辛子・・・3g(好みの量で)
 白ゴマ・・・適量
 ゴマ油・・・200g

作り方は

- ・味噌に砂糖をいれ火にかけ混ぜる。
- ・その中にニンニクを入れ混ぜ、ゴマ油を3~4回に分け混ぜる。
- ・全体にゴマ油が完全に混ぜ終わったら一味を入れ味をみます。

☆今年も新茶の季節がやって来ました。

後日、お知らせを配りますのでお申し込みください。

南あいら 千田 富美子

4月に入り、畑に陸稲(おかぼ)を蒔きました。通常の野菜は大体30~60センチ位の土の層をよく使っていますが稲は1メートル以上、根を張るそうなので、地中深くに在る、微量ミネラルも吸い上げてくれそうだし、畑を少し休ませる意味でも必要だし、とまあ、他にもいろいろ利点が多々あります。

ともあれ、初めてのことなので上手くゆくかわかりませんが、とにかく秋には若干量でもいいから収穫したいと思っています。

柏木



あいらんど通信 52 4月8日

50羽ボリスブラウンと言うヒヨコを購入しました。成長も早いし、餌を食べる量も多いです。孵化する卵も不足していると言う事もあるのですが、時には他所の雛を、笹鶏と同時に飼育してみると、わかる事もあります。

「有性卵になるには、雄の比率はどのくらい必要ですか」よく聞かれます。

私の場合は200羽に10羽ぐらい入れてあります。正直、孵化してみないとわかりません。今年の状態は90%ぐらいの、有性卵の比率です。

「卵の保存は、冷蔵庫に入れるべきですか」これもよく聞かれます。

理想の保存状態は10度で、湿度は高く振動のない場所です。近い所と言えば、冷蔵庫の野菜室に、サランラップに包んで入れておく事でしょうか。 **世村出**

豚小屋通信 相原 佑子

山の畑の梅も、いっせいに若葉を芽吹かせました。一面の緑の丘に一点、千田さんに頂いた桃の木が華やかな花を咲かせています。

この頃になるとようやく、豚の草集めの心配がなくなります。冬の間はカリフラワーやキャバツの茎はごちそう。畑に放っておいたナスやトマトの木も、丸ごと豚小屋へ放り込みます。茎まで食べていつの間にか跡形もありません。さらに真冬には笹も刈りました。パンダよろしく、仔豚は葉っぱをいりぱり、母豚は茎までバリバリ。豚は緑のものが大好きです。葉も使わない養豚では、青草は体の調子を整えるためにも、欠かせません。

春は柔かい草がたっぷり。あんまりおいしそうでないので、ハコベの若葉を摘んで帰ると、海くんがおいしいサラダにしてくれました。豚サンには内緒ですよ。

ゆんたく広場

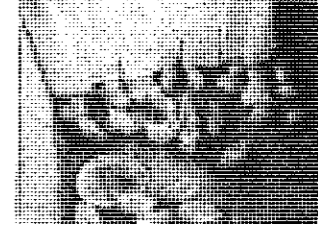
ジャガイモ君たちも春の訪れを感じたのか、恥ずかしそうに顔を出し始めました。エンドウマメも花が咲き徐々に実をつけだしました。身も心も野菜たちも踊る季節の到来!(虫君も騒ぎ出します)ハウスで育苗中のトマトやナスも順調に育っております。早く広い畑に飛び出して行きたそうです。わった一畑の土作りは順調に進んでるかな.....腐植が極めて少ない未熟な土地は物理性(保水性、透水性など)、化学性(保肥力、pH、ECなど)、生物性が低く作物はなかなか育たないようです。こんな土でも緑肥や雑草など植生が出てくると、有機物が徐々に蓄積されて多種多様な土壌生物が増え、物理性・化学性・生物性が改善されていくそうです。そうして成熟された土へと変化していきます。その結果病害虫にも負けない健康で美味しい野菜がどんどん皆様の食卓にぎわしてくれる。なんとうれしい事だろう。わった一畑はそれぞれの段階.....昨年は緑肥も育たなかった畑でも、硬く締まった土を深耕して物理性を改善し、昨秋再度エンバクを播いたところ、冬の間地上部は枯れていましたが、地中では多くの根を伸ばし土を耕し、多くの有機物を供給してくれたようです。今春はうまく作物が育つか?? 今日配達途中に見た桜並木はとても綺麗!

松本 邦裕

「黎山荘」だより 山下 黎丈 H17.4.13

桜も満開が過ぎるころ山では椿が最後のつぼみを咲かせ、桃の花が散り始め山吹の花が周りを黄色に染めています。

先月、猪に食べられ短くなっていった麦の葉もぐんぐんと伸びてどうやら期待できそうなままでになりました。今年から山菜に力を入れようと思立ち、先ずはワラビの根を植えてみました。ワラビ採りの人がちらほらと登って来始めてきましたが家が植えたワラビはまだ芽を出していません。



今年も新しい鶏のヒナを入れました。3月中にと思っていましたが、床の発酵がうまくいかず4/5に伸びてしまいました。

ヒヨコは最初は新しい世界に戸惑っているのか余り動かないのですが、3日もするとこれが羽になるのかと思うほどの小さな羽根をひろげて驚くほどの速さで部屋の中を走り回ります。餌をあげようと入っていくとパーッと逃げていき餌をみると今度は我先にと走り寄ってきます。このひよこ達が6ヶ月もすると卵を産むようになるのですから生命の力に感心します。

自己流野菜の栽培ノート



ぼんぼこファーム 中村

桜の季節も終わり、いよいよ新緑のまぶしい季節になろうとしています。今年から、栽培する種類を増やそうと思、あれも蒔こうこれも蒔こうと、ついつい種を買いすぎたりしています。どんな栽培方法でも蒔かない種は生えないからです。(当たり前ですが)

私が野菜を栽培する方法は、とりあえず非常識なことであっても、思ったならやってみるということを行います。ですから、去年と今年で全く違うことをやっているということもざらではありません。そうしながら、自分の中で、やらなければいけないこと、やってはいけないこと、そしてどちらでも良いことを毎年整理し、次の野菜作りに生かしていきます。その基本には、いかにしたら自然をよりよく生かした栽培ができるか、ということがあります。

1. 種まきの床土は、基本的に畑の土をそのまま使う。最初からすべての種をうまく苗にしようと思わない。畑の土に合わない種は、この段階で選別されます。貧弱そうに見える苗でも、肥料分が少ない分根は良く張っている。
 2. 連作を厭わない。場合によっては積極的に連作をする。今のところ、キュウリ、トマト、ピーマンは連作をしても問題を起こしていません。連作障害を引き起こす一番の原因は、土の微生物相の単相化にあるような気がします。雑草は何年も同じところに生えます。樹木はそれこそ何百年という単位で連作と同じ条件のもとにあります。雑草と共生させたり、畑のあいている時に、雑草に覆わせておくことにより、豊かな土になります。むしろ作り続けることにより、よりその作物に向いた土になるような気がします。(考えてみれば田んぼこそ連作の最たるものです。)
- 等々、ある意味実験の連続のような畑になっています。あるいは何年か先には、これらのすべてを否定しているのかもしれない。

— Jun kan 農園 —
 中田 早保

又々に、小松菜・ホウレン草を出荷しました。

早春から、1年分の堆肥を作りました。二本までは、高層のメリ草の上に、米カ等をふりまくだけでしたが、1年分の堆肥を作ったことで、我が家の畑でも、葉物を作れるようになったのだ。(それまでは、土ができていないため、小さいままならず、失敗も)

堆肥材料のお話を...

最初に作ったのは、たぐさの落ち葉をベースにしました。こちらは、じっくり発酵しました。森の中の香りがします。

2番目・3番目の堆肥は、スキムス。そこに、山手山や山Fさんの鶏たちの住む小屋からいただいた鶏糞と、山Fさんにはもったいないものをカラスまけた。こちらは、一気に発酵が上がり、酸っぱい匂いがする。

土の量は、身の回りのものを作って、こうと思えば、とろろと、しばらくの私たち(中田と田中)の楽しみは、堆肥材料として刈った部分だけやけにきれいな、刈り面を足柄大橋から、ほれほれと、見とれることでした。

安全な野菜を作りたい

東京生まれで東京育ち、農業にはほとんど関係がありませんでしたが、25年前に小田原に住んだ年に家庭菜園をはじめ、現在にいたっています。まったくの自己流ですが、無農薬にこだわりのできるだけ自分で堆肥を作っては畑に入れて、良い土づくりを大切にしています。去年の暮れから、あしがら農の会に出荷させてもらっています。自家用ではないので、より安全な野菜を作らなければと痛感しています。

農業を始めるきっかけは、だれでも野菜づくりの本を探し求めると思いますが、私もその一人。ご存じの方もいるかもしれませんが、徳野雅仁さんの「農薬を使わない野菜づくり」という本に出会って、まず山に行って落葉を取ってきて、堆肥づくりから始めました。その堆肥で野菜を作ったら、自分でも驚くくらいに見事にできて、それから野菜づくりにはまりました。

「農の会」で頑張る若者たちを見ると、とても頼もしく思います。若い人たちのエネルギーをもらいながら、美味しい野菜づくりを目指したいと思っていますのでよろしくお願ひします。(阿部 武)

あしがら農の会

通信 5 月号
 第 37 号 2005 年 5 月 19 日 発行
 編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会
 連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
 sasamura.ailand@nifty.com (X-IV)
 農の会 HP アドレス
 http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

「あいらんど」の畑便り 5月13日

5月は野菜苗の植付けです。きゅうり、ナス、ピーマン、トマト、インゲン、かぼちゃ、キャベツ、空心菜。家の周辺に所狭しと植えておきます。

私のような雑な不精者には、草負けする物は駄目、肥料のいるものも駄目。虫にやられるものも駄目。キャベツは駄目元で、植えてる今は、楽しい季節です。

雨水だけでやる田んぼ、これも13日に直播しました。そうだ。レンコンも月初めに実験で、結局、実験ばかり。

「1日2時間働いて自給できる。1人100坪あれば自給できる。」これです。お米やお茶のように協働でやる自給が合理的なものもあれば、野菜の様に庭先でやるのが都合の良いものもあります。

鶏も10羽ぐらいにしたい、というのが、困った願いです。 笹村 出

ケロケロの穴

風薫る田んぼにエンジン音を響かせハンマーナイフで草刈りをしました。青天の霹靂とばかりに昆虫達が逃げまどいます。穴から這い出たカエルがもっと早く逃げてくれ!とのこちらの思いもむなしくローターに巻き込まれて行きます。ここ数日の寒さのせいか動きが鈍く犠牲者続出です。手作業ならば生き物達が避難する余裕があるのですが機械化は劇的に環境を変化させます。畑では部分的に生き物の環境を残す努力をしています。しかし田んぼではそれが出来ずつらいところです。

田畑の生き物達を益虫害虫と決めるのは人間の勝手。自分の畑では地中水中から空まで、なるべく多様な生物層を保ちたいと思っています。カエルが元気に生きている事をひとつの目安にして。

百姓見習い ♥ 海老澤

2度目のお茶摘み

昨年に引き続き今年もお茶摘みを楽しませていただきました。友人(平井さん)夫婦、今福さん)2度目のお茶摘みに参加。お茶摘みのために、お茶摘み用の茶摘み機を借りてきました。春めいて来たお茶は、お茶摘み機で摘み取ると、お茶を摘むのが楽です。お茶摘み機は、お茶を摘むのが楽です。お茶摘み機は、お茶を摘むのが楽です。

8日は雨もあり、天気にも恵まれ、お茶摘みの準備が整いました。お茶摘み機は、お茶を摘むのが楽です。お茶摘み機は、お茶を摘むのが楽です。

この様に毎回スムーズにお茶摘みを楽しめるのは、笹村さん夫婦、農の会の方々のゆるやかな準備のおかげです。感謝いたします。お茶摘みも宜しくお願ひ致します。 岸昭子

田んぼだより vol.5

今回は 田んぼグループの紹介です。

「女性の田んぼ」〈開成町 金井島〉

今年で5年目に入ります。女性4名でやっています。「女性は男性に先立たれても長生きすることが多い。女性に出来るやり方で、重くて扱いの難しい機械を使わずに稲を育てよう」という趣旨のもと結成されたグループです。不耕起で作っていますが、大きな台風が来た時に、他のグループの稲は倒れましたが、女性の田んぼの稲は倒れませんでした。また雑草も、そんなにしょっちゅう草とりするほどは生えないように思えます。

今年の品種はイセヒカリです。(お話・山下さん)

「山北田んぼ」〈山北町 向原〉

今年で3年目の田んぼです。近くは山北から、少し遠いところでは二宮から4家族が集まってお米を作っています。「子どもにも手伝わせたい」と参加している3歳と4ヶ月のお子さんのいる家族もいます。南側に山があり、午後にはあまり陽が当たりませんが、そのせいかあまり雑草は生えません。

今年取り組む品種はコシヒカリ・神丹穂(かんにぼ)・黒穂米・黒米もち米です。コシヒカリは昨年倒れてしまいましたがやはり美味なので頑張ります。神丹穂は田んぼで風になびく様が美しく、地域の方にも好評です!今年から面積が広がったのでお手伝い募集中です。

山下さん(0465-79-2088)まで

次回は11月田植えです!! (お話・山下さん) ああがとうございました

ネモトミキ

お茶の仕事が一段落してホッとしています。茶葉の刈取りから、製茶が仕上がって袋詰めに至るまで目まぐるしい数日間でした。

作業小屋には、お茶刈り機につけて茶葉を刈り集めた大きな袋が何枚か日陰干ししてあります。小屋の中はお茶のいい香りがいしています。

今年もたくさんの人の手に支えられました。天候にも恵まれて、期待通り(?)の風味のお茶が出来上がりました。毎年のことながら地主の湯川さんは、杖をつきながら茶畑の坂道を登って来て作業の進み具合を見守ってくださいました。豊作をともに喜びました。

2005.5 南から 千田正弘



豚小屋通信

やっとまたお肉の販売になりました。まだ販売の形が安定していませんので、分からない点や、特別の注文がありましたらご連絡ください。

今までお肉と一緒に、ラードや骨を屠場から引き取って、小分けにして販売していましたが、お肉のことだけで夜が明けてしまう始末でした。

骨は、いわゆる「ゲンコツ」を売った後にも、肉の沢山ついたガラが残って、小分けにして売る手間がなく、家で1頭分を寸胴でスープにしていました。大変贅沢なガラスープになります。

それで今回は、ゲンコツもガラもまとめて豚の半分(3~4kg)を500円で注文を受けます。あくの少ない鮮度抜群のガラで、旬の人参ジャガイモ、玉ねぎを...

ラードはきれいに取れる背脂だけ、短冊状にして、販売します。冷凍したまま、必要なだけ切って、炒め物の油や、揚げ物の香り出しにお使いください。野菜料理にコクが出ます。

相原 海 農場 ころた畑

今年は野いちごの豊作年です。どこにもかしこにも野イチゴの白い花が一面に咲いていたので今は毎日おもしろいように採れます。とりあえずこれを冷凍庫に保存、貯め置いてジャムを作ります。野イチゴジャムのプチプチ感は何ともいえない野の味わいです。

山北田んぼは昨年までは一反でしたが今年も一枚増え合計二反歩となりました。一枚にはうるち米をあと一枚にはもち米と黒米、黒穂米そして農の会のシンボルのような美しい神丹穂を植えます。

畦には大豆を植えて味噌作り、それとも枝豆のうちに無くなってしまおうのでしょ...か。

草も伸びてきたので親どりのために鶏舎の外に遊び場を作ってあげました。出入り口を開放すると喜んで出て行き草を食べ地面を突っついていきます。ところが全羽が出る事はなく鈍感で気づかないのか外には興味が無いのか1/3位はまだ出ようとしません。こちらの方が出て来い出て来いとやきもきしています。

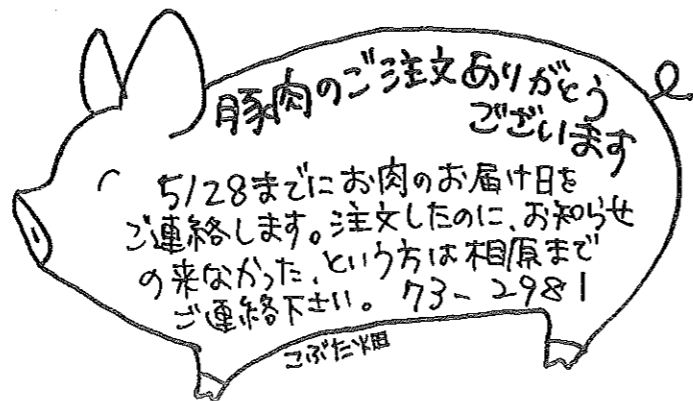
4月に入れたヒヨコ達も10日目、3週間目の山場をクリアして40日齢となり体つきも大きくなり餌やりは2回/1日と増えています。時々私の指を突っつくのですがぜんぜん痛くなくまだまだ可愛いヒヨコです。



3反の畑を借り、一年が過ぎました。今現在収穫できるものは、小松菜、ほうれん草、キャベツ、玉葱、ニラ、スナックエンドウ、ルッコラ、五月菜、ネギ、春菊、水菜です。もう少しのものは、人参、じゃがいもです。これからのものは、ごぼう、いんげん、レタス、トマト、きゅうり、なす、かぼちゃ、おくら、ピーマン、ズッキーニ、モロヘイヤ、空芯菜、唐辛子、えごま、とうがんです。里芋、陸稲、長芋の収穫は秋です。あと、何種類かの種を蒔く予定です。

これだけの種類の野菜を扱い、3反では手狭に感じる今日この頃です。

柏木



ゆんたく広場

トマト・キュウリ・ナスも無事畑に根をおろし安心したのも束の間、初夏を思わせる暑さの後は急な冷え込み。人間も辛いけど野菜君達も辛そう...直播したオクラも芽が出揃い夏野菜君たちは夏の到来を心待ちにしているようです(一番心待ちにしているのはわたあなかな)。今年も新築のハウスにトマトを4月に植えてみました。早熟雨よけ栽培に初挑戦。(本当はもう少し早く植えるのですがハウスの完成が1ヶ月以上遅れたので遅くなりました)定植後始めの一つに実がつくまでは心ビヤビヤ、そしてウキウキ。今はパチンコ玉ぐらいの大きさからピー玉ぐらいの大きさに。これから実が大きくなり熟すまでにはかなり時間がかかるので...そのまま枯れてしまったりして...。トマトの間にはインゲンが幅をきかせています。現在収穫中なのですが、アブラムシが多くて。毎年言っているかもしれませんが、今年は本当にアブラムシが多いような気がします。アブラムシ対策に、小学生の可愛い虫好きの姪っ子にてんとう虫を集めてもらいました。総数20匹位をハウスの中に放しました。遠慮せず沢山食べてどんどん増えて下さい。ちなみにナナホシテントウ虫よりもフタホシテントウ虫のほうが良く食べるそうです。特に幼虫。"まだまだてんとう虫大募集中!"

松本 邦裕

自己流野菜の栽培ノート 大豆の巻

そらや 作美尚子

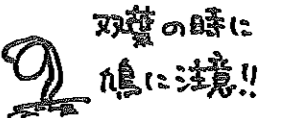
動物性たんぱく質をあまり摂らない我が家では、大豆食品は重要なたんぱく源です。納豆、豆腐、油揚げ、厚揚げなどは日に一度は食卓にのぼります。もちろん、味噌、しょうゆも大豆製品です。我が家のというよりわが国の食生活に欠かせない大豆なのですが自給率はたったの5パーセントくらいです。農の会では味噌作りの会もやっていますが、この際大豆も自分で作ってみませんか?

- <<種の入手法>> 種屋さんで聞いてみてください。なかったら野菜生産者にきいてみてください。わけてもらえるかも。
<<畑の準備>> 野菜を作っている畑なら肥料は入れなくて大丈夫です。マメ科作物は自分で窒素を蓄えるので肥え過ぎの土だと木ばかり茂って実がつきにくくなります。
<<種まき>> あしがら地域では7月10日前後 畝間60センチ位 株間30センチ位
<<除草・土寄せ>> 大豆より背が高くない程度に草取りをするといいです。その際、株元に土寄せしてやると台風などで倒れにくくなります。
<<収穫>> 10月ごろに枝豆として食べることができます。豆としては12月ごろ鞘がからからになったら株ごと刈り取りしばらく干して乾燥させます。
<<調製>> 少量だったら鞘から豆を手ではずして、虫食い、未熟豆をよけてできあがり。
どうです、簡単そうでしょ?

大豆栽培のポイント

種まきは直播の方が簡単そうに思えますが、芽が出たところを鳩に食べられてしまうことがあるので、鳥除けをして苗床か育苗箱に播いて定植するほうが確実です。暑い時期の定植なので夕方に行い水をやります。夏播きの大豆の種を春に播いても実はなりませんのでご注意ください。豆は全部食べてしまわずに来年の種用に少しとっておきましょう。

そらやでは丹波黒大豆と小糸在来(千葉県在来種)という品種を作っています。今年で3作目ですが、過去2作は直播した種を鳩に食べられたり、草取りが間に合わなくて草負けさせてしまったりとなかなか「よくできた」といえる出来ではなかったのですが、今年こそはと思っています。



田んぼだより vol.6
～田植えの巻～

6月4日(土)・5日(日)は、私達家族の参加する新永塚田んぼグループ(代表・中原由)の苗とり・田植えでした。

6月4日 苗とり

すしきらい日

金井島の苗床の苗を1本づつ数えながらたばねていきます。

ヒゲがあるのがイネの生け付けの目安。

100本 × 220束

水生きもの

永塚の田んぼに運びます

おたまひし

ヒゲがなくイネをすりなヒエ。これをうえてもたばねばし

かまし

あめんぼ

6月5日 田植え

なんとか降られる。あたたかくて風の涼しい日

おとなも子どもも集まってー！始めますよー

一列に並んで、ロープについたリボンを目安に一本づつ手で植えていきます。

田んぼの代かきをあこなった田んぼは、

不耕起の田んぼは土が固いので穴をあけてから...

たぐんの子どもたちが一緒に汗を流しました。

田んぼの風はきもちいい。泥も生めるくてきもちいい！

土がやわらかい。

しかり土をよせて！

オマケ

働くおもしろたち

ねもとみき

あしがら農の会

通信 6月号

第38号 2005年6月22日発行

編集・発行 NPO法人あしがら農の会

連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)

SASAMURA.AILAND@NIFTY.COM (X-IV)

農の会HPアドレス

http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai

地場旬自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕地を借りて、市民が自給のために耕すことからはじまりました。(2003年にNPO法人化)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います。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野の約13ヶ所で自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまってお茶畑を市民お茶の会で手入れ出来ないかと始まりました。5月には各自1年分(目標)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(73-5881)までご連絡下さい。e-mail kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

Junkan農園 中田 早保

～「ケロケロ」の畑更り～ 6/17

忙しい季節がやってきました。田んぼと畑の仕事が集中します。今年も6月の声を聞かずに水路にコトコト飛び交いましたが、ゆっくり眺めている余裕は無く、幻想的な光を横目に走り去ります。来年はもう少し効率よく仕事してホタルを鑑賞する余裕くらい持ちたいな～と思いつつ。

待望の雨は乾ききった畑を潤しました。オクラは芽を出しました。これでやっと水やりから開放されます。

さて、予定では田植えが済んだら米ヌカをまいて雑草が出てきたらコロコロ除草。なのですがケロケロ田んぼでは田植え前から種がお顔をだしております。それもびっしり・・・。

「田んぼ百回」田には百回入らないと良い米はできないと言われました。この調子だと一日一回入ったとしても草取りが間に合いそうもありません。

百姓見習い 海老澤

農の会あれこれ掲示板

- 5/22 坊所茶畑の草取りが行われました。徹底作業で、無農薬とは思えない?! すっきりした畑に。次回6/29(水)朝9時から。問い合わせは本松本 090-1735-3748まで。
- 6/18 料理の会「梅の会」がありました。いいお天気で梅摘みをしたあとは、昨年のお手作りの梅干し食べ比べ。個性豊かな味の違いに多く盛り上がりました。
- 知る人ぞ知る、農の会にも付き合いの深い小宮さんの農園がいよいよオープン! 料理の会で「ブルーベリーの会」をします。お楽しみに...!
- こぶた畑の3週間の豚肉のお届けが終了しました。「おいしかったよ」「あの豚さんたち、と思い有難く頂きました」という声をたくさん頂きました。.. ありがとうございます.. 相原、

はじめまして小宮真一郎です。七年前に農を志し伊豆で無農薬の野菜、果樹栽培を学び、実家に戻り、三年前に先祖伝来の山にブルーベリーを植えました。その数三百本。以来毎年植え続け今は、五百本を超えました。そして、この夏、ついに「ブルーベリー園旭」を開園します。無農薬で、植物性堆肥のみの栽培です。入園料500円で食べ放題! 今年少しの量ですが、数多くの方につみとりを体験してもらいたいと思います。また農園の高台に休憩小屋「山海亭」もオープン。こちら皆様をお待ちしています。7/20「ブルーベリーつみとりの会」行います!

今年は私が住んでいる南足柄千津島あたりで休耕田があちこち復活しました。田植えがされている様子を見て、なんとなくホッとしています。

わたしたちがお借りしている田んぼは四ヶ所に点在していますが、各田んぼわきの水路でホタルを見かけるようになりました。

自然環境がなんとなくいい感じになってきたのかなあ、本当だとうれいなあ…と思いつつ空を見上げると、ツバメがたくさん飛んでいます。

有機の田んぼにはツバメがたくさん飛ぶと聞いたことがあるような気がします。ツバメやホタルはいろんな事を人間に教えているような気がします。

2005.6

南あしがら 千日 富美子



いのち短し...



畑を借りて早一年を過ぎたのですが、まだまだ、喜び・失望・発見のわくわく体験が続いています。

玉レタスは大好きな野菜ですが、昨秋のはいつまでたっても巻き始めずほとんど失敗に終わりました。

ですが、この春に蒔いたものは期待以上にきれいに大きく育って感激。6月初めに出荷することができたものの、自信を持ってご提供できた期間はほんの十日ほどでした。それを過ぎると、一見よさそうに見えても、芯の近くからすこしづつ茶色くなり始めて...うー、悲しい。

もちろん自家用にはその後しばらく食べましたが、いくつかのレタスが畑で討ち死にしています。早く成仏して堆肥になっておくれ、と祈る日々です。

3月から育てたレタスは、6月初旬の一瞬にすべてを結晶させて終わりました。野菜作りのはかなさよ、それゆえの美しさよ美味しさよ!!ってレタス詩人になってます。

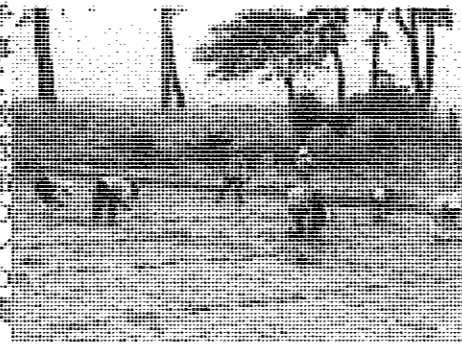
瀬戸知子

「黎山荘」だより 山下 黎丈
H17.6.17

山北のベテラン野菜農家の方から頂いたコンニャクの芽がやっと出てきました。ミカンの木の下の斜面に3畝植えて2畝は出揃い3年後が楽しみです。今年は柿もかなり実がついていますが、ビワの実が色づき始めてもかなり残っています。ひょっとして小鳥に食べられる前に私たちの口に入るのではとかな期待をしています。野菜はカブ、ブロッコリー、ゴボウ、オカヒジキなど植えましたが芽が出始めると鳥や虫に食べられてしまい... (技量不足の言い訳?)

今年から2反歩に増えた田んぼの田植が6/10~6/14まで4日間雨にも降られずで終了しました。体験参加と支援者5人の応援で総勢11名が実に手際よく毎日3時頃に定時の作業を終了する事ができました。新しく借りた田んぼは河川にあり床が高く畦の修復から始まり取水口、出水口の作り直しなど私達メンバーにとって初めての経験もでき楽しい作業でした。

この田植の期間、鶏さん達への夕方の給餌は不規則になってしまい餌をあげようとすると食欲旺盛なヒナは重なり合ってピョピョと騒がしいほどに催促します。ただ今産卵休暇中の親鶏たちも我先にと飛んできます。毎日一喜一憂しているこちらの気持ちも知るものかわ幸せな仲間たちです。



アツというまに草たちが

6月12日にようやく田植えが終わった。2年目なので仕事の段取りがわかり、作業は順調に進んだ。とはいえ、失敗はいくつもある。モグラの穴による水もれはいつものこと。大変だったのは、耕耘機の不調だ。荒起こしをしたがローターの力がなくほとんど起こせていないのであせった。石綿さんに見てもらったら、ローターのクラッチがすべっているとのこと。直しに出す時間もないので、石綿さんから耕耘機を借りて、代かきをていねいにすればなんとかなるだろうと言われ、時間をかけて代かきをして田植えに間に合った。教訓、田の荒起こしはもっと早くやる。そうすれば機械の故障も直す余裕がある。わかっているのだが、いつも直前になってしまうのは仕事をしている時からだった。田植えの後、除草のために米ヌカをまく。去年は除草の効果が出て、ほとんど草取りをしなくてすんだ。今年はどうだろうか?

そんなことで一週間ほど田植えに関わっていたら、畑の方では、草たちがすごい勢いで伸びだして草取りの毎日。広い畑がうらめしい、なんてことを思っているこの頃です。

(阿部 武)

ゆんたく広場

今日は雨上がりの暑い日。一気に伸びた緑肥を草刈り機で刈り倒し中。畑を見渡すとモンシロチョウが所狭しと乱舞。どうしてこんなにたくさん飛び回っているのかな? 今年は春先からたくさんキャベツを植えてみました。防虫ネットでトンネルを作りその中にキャベツを植えたのですが、そのうちのひとつが植え付けそうそう破れてしまったのです。仕方なくそのまま放置しておいたら予想通りキャベツが巻き始めた頃にはトンネルの中はモンシロチョウだらけ。畑の脇を登下校する子供達のためにモンシロチョウをたくさん増やすのに大成功! チョウチョたちの会話に耳をすませると、“あの畑のおじさんはとてもいい人だね。僕達のためにこんなにたくさんのキャベツを植えてくれて! なんくる農園は僕達チョウチョの楽園だ!”...夏野菜も少しずつ採れ始めてきましたが今年はかなり生長が遅いかな。胡瓜は徐々に食卓に顔を出し始めていますが、トマトや茄子はあともう一息。そう言えばトマトやナスの植付け前の土作りには野菜をお届けしているお客さんから頂いた貴重な乾燥生ごみを土に還元。早くその果実を還元させて頂きたい。我が家でも生ごみを米ぬかボカシで発酵させて利用しています。生ごみは上手に利用できれば宝物なのですね!

松本 邦裕

そらやの百姓日記

2005・6・16

足柄の地で農業を始めて3年目の夏を迎えようとしています。やっぱり、簡単じゃないなあと思うことばかりです。春先の低温と乾燥のせい、アブラムシが大発生して、ほとんどの野菜にアブラムシがついています。こんなことは今までありませんでした。(2年しかやってないけど) 病害虫に負けない元気な野菜が出来ればこんな悩みは無いのですが、まだ、その域には達していないようです。梅雨入り前に小麦を刈り取りました。今年は元気がいいなと思っていたら、ちょっと伸びすぎてしまったようで、雨と風に倒伏してしまいました。これも初めての経験。雀と鳩に餌をたくさん供給してしまいました。でも、失敗ばかりで引き下がる訳にもいきません。今年、トウモロコシが収穫できそうです。トウモロコシは地温が上がってから5月に播くとアワノメイガという虫がついて人間が食べる前にみな食べられてしまいます。そこで、トンネルをして、3月に種播きすると虫に食べられる前に収穫時期を迎えることができます。過去2年は虫に食べられましたが今年人間が食べることが出来そうです。あと何年やれば、思うように野菜ができるようになることやら。

作美尚子

私の野菜作り

笹村 出

食の自給が楽にできる様、あれこれ工夫している。お米やお茶のように共同で作ったほうが合理的なものと、野菜の様に家のそばが、都合のいいものがある。私の野菜作りは駐車スペースの脇、屋根の上、池のたんぼ、6坪ほどのビニールハウス等に作っています。面積的には100坪ほどです。日に1時間ほどは、気分転換に畑仕事を楽しまます。

以前から、力を入れているのはトマトです。自然農法でトマトを専業でされている方を三島にお尋ねした時、「素人さんは5段も作ればトマトが出来た、とか言うけど、10段こえなきゃなあ。」それ以来10段越えを目指して、毎年挑戦しています。自家採種、温床苗、接木苗、挿し芽苗、様々実験しております。20年やって露地で10段越えたのは一回だけです。今年調理用トマトに挑戦している所です。今は花が来始めたところです。

草の勢いの調整がトマト栽培のコツの様で、立ちあがりの茎は細いほうがいい。その辺を見ながら水遣りを控える。ハウスで水をやらないで育てたこともあります。枯れる事はありません。面倒くさいのが芽掻き。芽は総て挿し木にして株を増やし、時期をずらして行きます。ふたつみつ種があれば、50本にはなります。株は徐々に寝かすと茎から根が出て若返ります。トマトが成る位置は60cmあたりにしておきます。

難しいのが、実が成り始めた頃枯れてくる青枯れ。連作は苦しい。後は雨、傘をさしてやりたいぐらいなので、水はけ、高畝、根の周辺をビニールで覆う。軒先に作るのもいい。今年9月頃のソースの会を目指して、トマトとセロリをまじめに栽培しております。

今野菜を作っている畑は、こぶた畑そばの田野、そのすぐ下の弘西寺と大井町の3箇所です。大井町の畑は、住んでいる僧家の大家さんが、1年前買してくれたところです。大家さんのお爺さんは毎日午前も午後も田んぼと畑で過ごしていました。畑は草一本生えておらず、美しく管理しており、作物も元気に育っていました。去年はそのおじいさんに言われた日に落花生を播いたら、増肥も何も入れていないのにすごく豊作でした。里芋も同様。もともと専業農家で、養豚、促成栽培のキュウリをやった経験をお持ちでした。

お爺さんにはよくこういわれました。「休みの日も遊びに行かないで畑なんかにいるのか?」「農家がありがたがられたのは、戦中戦後の食糧難のときだけだよ、農民が頭を下げられて、食べ物も分けしてもらいたいと願われることなど、100年もしかしたら1,000年に一度のことじゃないかな、だからあなたはなんだって農業なんかしたいのかわからないよ。」と。でも、私から見て不思議なのはそれでもやはり、田畑で、案ではない作業を毎日して、畑に座ってお茶を飲み、作物を大切に育てるお爺さんのほうでした。それでもおじいさんが畑から離れない気持ち、たぶん私が畑にいる理由だと思いました。

そのおじいさんが体調を崩して畑に姿を見せなくなり、私はすごく不安です。

ぼんぼこファームの極私的的農業考 スズメの思がえし

昨年、田んぼの刈り入れ前に台風で防鳥ネットがとばされ、スズメに大量に米を食べられた。頭を垂れていた稲穂が、日に日にまっすぐに立っていく様子をみて、悲しく悔しい思いをしていた。また、ハウスの中で、米を広げて干しているときには、中に大量のスズメたちが入り込み、干している米を食べていた。その時は、もう追う気もせず、そのまま見ていた。

今年は、ハウスの中でキャベツとブロッコリーを育て、結構良くできた。良くできたことをいいことに、油断をしていた。はじめは、少しヨウ虫がいるなという程度だった。やがて、ブロッコリーが終わりになり始めた頃のことだった。気づくと、一本のブロッコリーに何十匹という大量のヨウ虫が付いていた。それはすでにキャベツにも移り、キャベツは壊滅状態になっていた。このまま推移すると、ハウス内の他の作物にも大変な影響がでると焦り始めた。すでにトマトにも一部影響が出始めていた。

それから一週間二週間と過ぎていった。何が忙しくて対策が打てずにいた。大量にいたあのヨウ虫たちはほとんどいなくなっていた。あれだけ大量にいたのに、どこへ行ったというのか。ふと気づいた。そう言えばヨウ虫はスズメたちの大好物のはずだ。そうだ、きっとたくさん食べたお米の恩返しに違いない。そう思い込むことにした。

人間の思いとは勝手なものかもしれない。同じスズメのすることが、一方では腹が立ち、一方では喜ばれる。それはきっと自然が私たちに与えるすべてのことにも当てはまるのだと思う。それらに一喜一憂するより、積極的に受け入れられるように考え行動していきたいものだ。

農の会インターネット掲示板より

●掲示板では、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。誰でも書き込み自由。ぜひアクセスしてみてください!
<http://bbs1.parks.jp/20/nao517/ibs.cgi>

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

●6/29雨の中、少数精鋭の5名で茶畑の草取りが行われました。竹も5,6本(七夕にあわせ?)伸びていたとのこと。本当に、ご苦労さまでした!次回は暑い盛り 8/14(日)朝9時より。連絡先: 相原 080-3002-8585

●笹村さんより、アニメ「ガラスのうさぎ」上映会のお知らせ
小田原市中央公民館ホール8月7日の午前と午後、2回の上映。1時から農の会の青さんの音楽家へと進んだ道のりのお話があります。子供たちにはぜひ見てもらいたいので、笹村さんからプレゼントするそうです。ただし、大人の分(前売り1200円)は買って下さい。

●梅の会感想は国府津の八木原かえでちゃん。木登りして大人の届かない梅を取ってくれ、大活躍でした。

あしがら農の会

通信 7 月号

第 39 号 2005 年 7 月 11 日 発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)

sasamura.ailand@nifty.com (X-IV)

農の会 HP アドレス

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

地場 旬 自給

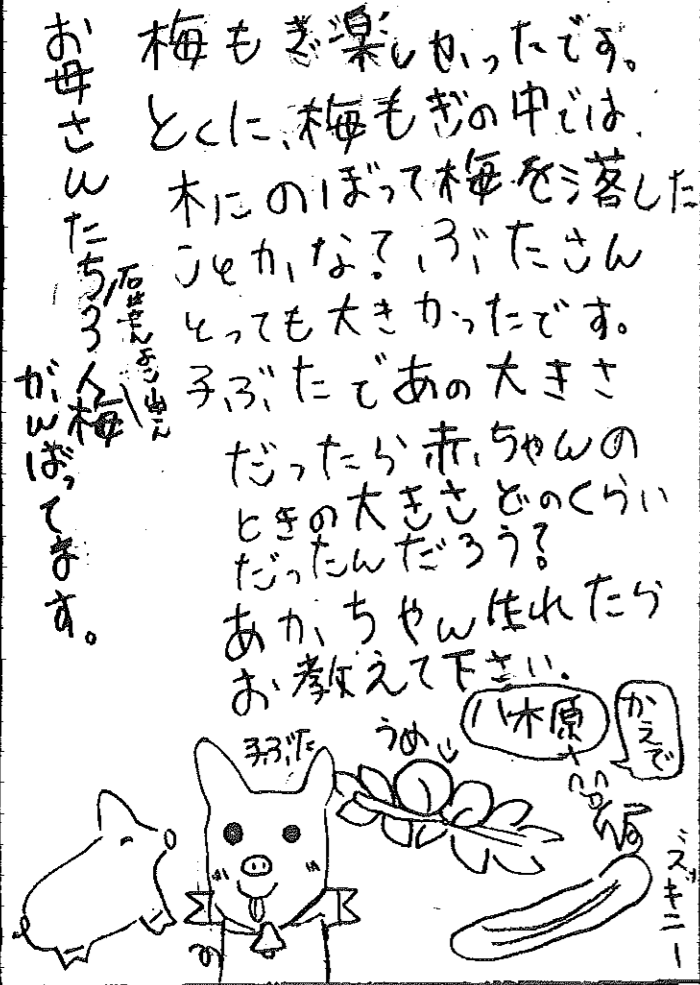
あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことから始まり、(2003年にNPO法人化)あしがら地域に農に根ざした新しい暮らしの文化が生まれることをめざしています。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野 V V V の約13ヶ所を自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまうお茶畑を市民 お茶の会で手入れ出来ないかと始まり、お茶の会です。5月には各自1年分(目糧)を手摘みします。

野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が、お茶の会 集まって、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(73-5881)までご連絡下さい。X-IV kousakusya-t@syo.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。



こぶた畑の 畑便り

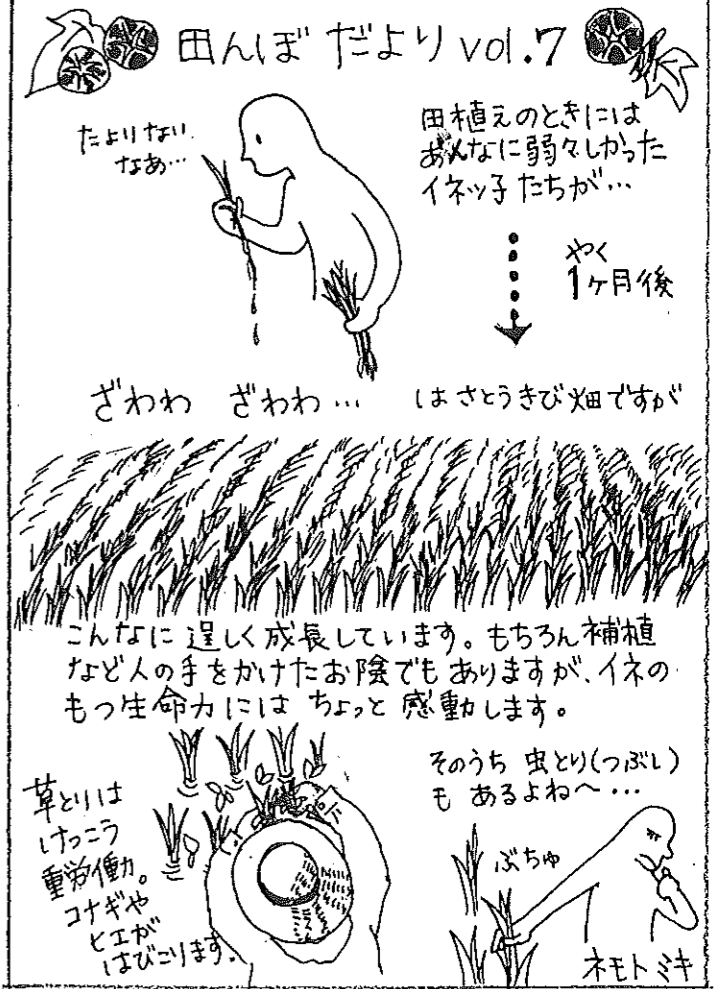
今年は空梅雨?と思いきや、6月終わり頃から降り出した雨。長雨と低温で、いつもならこの時期盛りだくさんの夏野菜は出足が今ひとつです。それでも、キュウリ・ナス・トマトはほぼ定番に。カーツと晴れて暑~くなれば、オクラ・モロヘイヤ・ピーマン・ニガウリなどなども出てきます。夏野菜、近所にもらってしまっ..はよくある話。遠慮なく配達者にお伝えください。でも、今が旬の夏野菜、今年も存分に楽しんで食べてくださいね!

そうそう、こぶた畑では掘りのこしたジャガイモがまだまだ草にうもれていま~す。雨続きでなかなか畑に入れません。晴れの日が続いたら、ぜひ芋掘りにお越しください。大歓迎です!

相原 佑子

手紙あろか?

←イモ大好者



新永塚田んぼグループでは毎年、味噌作りのための大豆を田んぼのアゼに植えているそうです。それを聞いて私達もアゼで大豆を作ることになりました。

畑で苗を育て、三枚の田に苗を植えました。延べ300m。順調に育ってほしいものです。

大豆はこちらでは7月10日前後に種を播くようにと伝え聞いています。岩手にいたときは春に播き、秋に収穫しました。南足柄に移り住んで初めての春、岩手から持って来た種を播きました。結果はさんざん、茎葉だけ立派に繁って実が成りませんでした。翌年、それなら夏に播いてみようと思われ岩手の友達に種を送ってもらいましたが、それも失敗。種ならどこのでもよいというわけではないことを知りました。以来、加藤憲一さん譲りの小糸在来大豆を自家採取して育てています。05.7 南あしがら

千田高美子

ゆんたく広場

梅雨に入り小学生の娘とともに毎日天気予報に釘付け。明日こそ外でしっかりと作業できるかな？明日はプールに入れるかな？子供達にはこれから楽しい楽しい夏がやってくる・・・わったーも暑い暑い夏は大好き。でも、畑は夏が終わりそこまで秋が来ているよう。秋植えの苗作りはどうしようかな・・・植付け前の土作りも早めにならなければ・・・ちなみにニンジンも6月の終わりに1回目の種蒔きを済ませ、もう芽が出ています。9月の終わりごろには収穫できるかな？？？しっかりと畑に目をやると今は夏なのです。あつちもこつちも草だらけ。除草と同時に敷草をしますが除草もままならず敷草などうてい無理。すぐに草だらけ。今年から始めた田圃はどうか？・・・知らない幸せということもあるので見に行くのはやめ。この紙面をお借りして雉さんごめんさい！先日畑の草刈をしていたらドンと言う衝撃を感じると同時にお母さん雉が慌ててはいずるように逃げ去ったのです。わったーもでいじどまんざりました。草刈をしていたところをよくよく見ると卵が10個ほどありました。それ以来雉が畑にこなくなりまし。ナスやキュウリをつつきまわしていた時には少し憎たらしさも思いましたが来なくなるとなんとなく寂しいかな？この玉子はどうしよう・・・

松本 邦裕

自己流野菜栽培ノート

やまんどり農場

天気予想（予測ではない）の好きな主人が“今年は空梅雨で夏は短い”と言っていた通り入梅後は雨がほとんど降らず今年も空梅雨かと思っていたら、やはり今年も梅雨は来ました。プラムはまだ青いのひび割れが入り、5年目にして初めて食べごろまで残ったビワも同じように割れが入り梅雨空が恨めしい。トマトはようやく実が大きくなってきたのに葉がしおれたり、枯れたり万年（5年？）素人の私には難しい。

いい事を聞きました。サツマイモの苗を植えて伸びてきたら先のほうを切ってまた植えると芋が増えていくのだそうです。親ほどには大きくなりませんが芋はちゃんどできる！これはトマトのわき芽を植えるのと一緒に、それならと早速やってみました。友人から頂いた紫芋の苗が1/4ほど枯れてしまったので、これはそのためだと思いその枯れた分を捕植（？）してみたら、今は生き生きしています。今年の収穫が楽しみです。来年はこの手でいけば苗代半減かな？！



先に植えた隣の苗に負けずこんなに大きくなりました

H17.7.8 山下 良子

あいらんど通信53 7月8日

また、鳥インフルエンザが発生しました。これが友人の養鶏場と2キロと言う事で、大変心配しました。彼から色々詳しい状況を聞きました。抗体を持った鶏をすべて殺処分したことは衝撃でした。

これは暴挙です。間違った判断です。抗体を持つという事は、免疫を得たと言う事です。やっとな病気を克服したと思ったら、人に殺されてしまいました。人間は本当に残酷です。生き物を都合の良い道具としてしか見ていないという事です。これが許されたら自然抗体を重視する私の所の養鶏は成立しません。困った。

卵が少なく、お休みさせてもらう所が出ています。申し訳ありません。長期的に減らしてゆき、交替しようと考えた結果です。こちらは交替？のミスです。

お世に出

ア子小屋通信 相原佑子

3匹の仔豚を買ってきました。秦野の養豚家の方はしっかりした印象、仔豚も落ちついていて、仕事ぶりが伝わります。でも、その規模約3000頭。私たちの食いつきに「そりゃ、豚にはいいね」して「まあうちなんかは工場みたいなもんだからな・・・」威張りどきもなく、悲しむでもなく・・・土や風や命から隔離されていく畜産、いつからそれは「当たり前」になったのでしょう。

大人しくお行儀(?)よく、ちよと弱々しい3匹。配合飼料に慣れたチビたちにとつてうちの発酵エサはまるで初めての糸餅豆!! 数日かけてようやく食べものど分かたてようびす。広い部屋や桑がい床にも少しづつ慣れて遊び始めました。太陽や風や緑や私たちに見守られ、たくましく育てよう願っています。

～美味しいチマサンチュの高さ方～

瀬老澤 宏知

まずは素性から。別名「かきちしゃ」。最近の韓流ブームで家庭・ベランダ菜園で栽培する人が急増中・・・？ あちらでは焼肉以外にもご飯類を巻いて食べるのが一般的だとか。でもチマサンチュは「かきちしゃ」の和名があるように韓国野菜ではないのです。原産はヨーロッパ南部。日本には8世紀に中国経由で入国。平安時代には「高菘（ちさ）」と言って利用されはじめたらしいのです。江戸時代にはとってもポピュラーな野菜でしたが明治以降アメリカ経由で入国した「球子シャ」つまりレタスに人気を奪われて以後、多くの日本人から忘れ去られていたのです。実は長いつき合いだったカキチシャは栄養価の高さも特筆モノ！ビタミンE,K,Uが豊富で熱に強く、乳状の汁は肝臓や腎臓機能を高め、眠気を誘う成分が神経を休めると言われます。こんなすばらしい野菜をみなさんも家庭の常備野菜として育てて見ませんか！？結球レタスより暑さに強く作りやすいですよ。

ケロケロ☆農園では直播きと育苗をしました。結果に大きな差はありませんので自家用には直播きが良いとお思います。気温の上昇とともに苦味が増し葉が硬くなってきました。葉先が枯れたり、硬い葉は生食には向かなくても加熱すればまだまだ美味しく頂けます。9月播きではこの心配は無いのですが。

【播種期】 3～5月。 8～9月。

【播種方法】 直播き。35cm間隔で2～3粒。覆土は超薄く。土に馴染ませる程度でOK。最後に手のひらでギュッと押さえます。

【管理】 温度と覆土の加減によっては忘れた頃に発芽する場合がありますので気長に待ちます。発芽後、葉が3～4枚になったら1本に。暑さと雑草に比較的強い野菜ですからマルチ代わりに草を生やすと、泥はねや乾燥から守る事が出来ます。但し風通しが悪くならないように気を付けます。収穫が始まる前、株下に肥料を土に馴染ませておきます。

【収穫】 株ごと切り取るか、下の葉からかき取って食べます。

車2台に10人が分乗し、東名高速を走ること約2時間。藤本さんの案内で、掛川城を一瞥してから、学園花の村倉馬の里に入りました。中腹の入口は、一面カンナの真っ盛り。89歳の宮城さんがキノコの廃棄培地を積み、その熱で笹藪を退治して造ったそうです。

お目当ての建築物は、坂道を隔てて二つのグループに分かれ、休憩室と舞台(アルミコンテナで、中に書割とカラオケ)の方は農地にあるため撤去させられるはめに。他方、住宅群の方は白地の山林にあるので合法ですが、灌漑水路を入れてそこから引水するなど、基盤整備に苦労があったようです。建物はみな、小型重量鉄骨(H鋼)のユニットからできていて、町場で組み立てた後トラックで運び、埋設コンクリの厚板か柱の上にユニット付属のL型螺子鋼棒を載せ、レベルを合わせる方式。基礎の打設の必要がなく、斜面でもそのまま設置でき、床下が空けられるので、バイオトイレ、床下収納庫や配管も楽に取り付けることができます。建築の勉強会は2年以上の歳月をかけていろいろな議論をしたようですが、結局、建設会社経営の井上会員が提案したこの方式に乗ったということでした。現場で短時間(ほぼ1日)で組み立てられ、移動も容易、耐震・耐風など耐久性にすぐれ、コストも安い。素人でも建築基準法の検査をパスできるという点で感心しました。

しかし、感心点、参考点が多いのですが、農の会にとっては、いくつかの点で違いが感じられたと思います。一つは、家の自給という場合は各員が身近な材料・省エネで建てられるものでなければならないこと。鉄骨に違和感を覚える人も多いでしょう。二つ目は、週末の一時滞在型の住宅ではなく、本居としてどうなのかということ。10平米程度のユニットでも、ウイングを利用したり、組み合わせたりして、できるだけ広く、多機能にしていく工夫が必要になるでしょう。三つ目に、勉強会も、できるだけ地元の方々や行政を入れてもち、新興宗教のように異端視されない工夫が必要だと思われま。

その後、布マルチの田んぼを見、花の村の村民とも懇談の時間を持つことができました。驚いたことは、神奈川県在住者・出身者がかなりいて、出荷先にも二ノ宮が入るなど、農の会ともかなり活動領域が重なることでした。

7/20 ブルーベリー農園旭の開園祭
永塚たんぼの三木陽子さんと、イベント初参加の福永信子さんの感想です。

お祭りはイイ!
カレーや野菜料理の屋台、バン屋さんにかフェ、美味しい!
陶芸の作品、石の装身具、欲しいナァ!
クワガタも古着もCD屋さんもある!
似顔絵屋さんまで…パリミたい!!
あれ、情熱のフラメンコを踊っているのは田んぼの作業仲間?
聴こえてくるのはあしがら美人の弾くサンシンの音色。
夕暮れにジョゼビニエイロさんの歌声が流れ、ブラジルの風景が目の前に広がる。
普段お目にかかる人たちが、別の人に見える。
え、あそこで踊るのは笹村さん!
初めて会った方もたくさん。日本人一億二千万のうち今日を一緒に過ごせた皆様とのこの出会いの場に感謝、オブリガート。
私なんて何にも出来ない、と思っていたけれど、みんなが見守ってくれるという安心感、ささやかなタパス屋が出来た!
来年の夏祭りが待ち遠しい。
あ、すみません、小宮さんの開園祭でしたね。本当におめでとうございます!

ふる～ベリー～グッドでした。
～子どもはブルーベリー大好き～
1学期最後の日、明日から夏休みの子どもたちはと、さむウキウキ! いも仲良のお友だちと一緒にブルーベリーのつみとりとケーキ作り。早くも夏休みの思い出のひとつとしてよりスタートを切りました。
自然を愛する人達の手作り品や食べ物にも興味をそそりました。
米粉のブルーベリーケーキはフワフワ感がめずらしく美味しかった。簡単レシピのてびくに作りそう。
ブルーベリーは時間制限なく、手頃な値段がいいです。
木に7モの葉があったけど、ハコブク食べました。
また行きたいね

あしがら農の会

通信 8 月号
第40号 2005年8月19日発行
編集・発行 NPO法人あしがら農の会
連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
sasamura.ai.land@nifty.com (X-IV)

畑便り・・・やまん鶏農場
H17.8.12
“今日も暑いですね”という言葉が毎日の挨拶がわりになってしまいうらい暑い日が続いています。こちらの山も今年は暑く小作少収の野菜畑ですが面倒を見る人のほうがバテバテで、少々弱り気味です。やっと産卵率が上がってきたやまん鶏もまたもや低下曲線に入ってしまった。今年不足した唐辛子は多めに植えましたので鶏さん用とユズ胡椒用にごきげんに育てています。カボチャは20株ほど植えました但未だに玉をくっつけた雌花の状態です。昨年のこぼれ種のカボチャの方がそろそろ食べ頃になっているのも皮肉です。ソース用にいろいろの苗を植えたトマトですが今年もやっぱりダメでした。甘さで1番と評判の未来というトウモロコシも植えてみましたが背丈は伸びず実も小さく残念。去年は良くできたのですが。これから期待できそうなのは茶豆です。実の入りも良く量も結構ありきつと豊作でしょう。サツマイモも期待の星です。猪よけに波板トタンを張り、獣道には毎夜番犬をつないで24時間警備体制をしています。来年は山菜の栽培に力を入れようと思っています。当面はわらび、コゴミ、あした葉、山ウド、たらの木山わさびなどを寄せ集めて植えました。来年は更に品種と量を増やしていく積りです。今まで野菜が旨くできないのは土のせいだと思ってきたのですが、その年、場所によりできたり、できないのは肝心の肥料不足かな。山も頑張らなくっちゃ。
山下黎文、良子

地場旬自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことから始まり、(2003年にNPO法人化)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います。

田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野V V Vの約13ヶ所で自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。

山に戻ってしまおうお茶畑を市民 お茶の会で手入れ出来ないか始まりました。5月には各自1年分(目標)を手摘みします。

野菜宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まり、毎週野菜をお届けしています。米・茶卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は千田(73-5881)までご連絡下さい。X-IV kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

田んぼだより vol.8
私が家族で参加している。新永塚田んぼグループのイネ(キヌヒカリ)が穂を出しました。
白くて小さいのが花です。
受粉時期は田んぼま立ち入り禁止! 触れても絶対ダメ! だそうです...
出穂前にコナギやヒエなどの草とりをしました。
目を突き、皮を傷つける仔の葉です。ネトミキ

掲示板アドレス訂正です。

http://bbs1.parks.jp/20/nao517/bbs.cgi

アクセスできなかった!!という方はぜひ
もう一度チャレンジしてみてください!!
ごめんねー!!

先月号で海老沢さんが紹介した「サンチュ」に、南足柄の佐々木園子さんが思い出を寄せてくれました。サンチュってやっぱりチシャだったんですね。60年前、疎開先の丹波園部町で、毎日これのみの味噌汁と、とうがらし(万願寺のようなのを、ハオリノヒモとかもってました)のおかげで、雑穀や野草を混ぜたご飯を、やっとなんか目くらみ食べていました。もう少し、葉が小さかったけれど、味香はそのままで。チシャは、下のはうの葉っぱを掻きとって→は使うので、こんな風になって毎日葉を供給してくれるのでした。そんな食生活だったので、終戦になって東京に帰って、三年生に入ったとき、体重が20kgなかったのですヨ!



ぼんぼりファームの極私的農業考

畑を始めた当初から活躍してくれた、軽のワンボックスの自動車エンジンが故障で死んでしまいました。約8年にわたり、ほとんどいつも行動をともにしていました。昨年あたりから、少しずつ故障がはじめていたので、寿やったのでしょか、多少無理な扱いをしても、いつもがんばってくれただけに残念な気持ちもありますが、そろそろ引退の時期だったのだと思います。

我が畑は、今や草取りが間に合わず、草ぼうぼうになっています。畑らしくらぬ畑になっています。本当はもう少し畑らしくしたい思いもあるのですが、なかなかやり切れていないのが実状です。ここから活躍しだすのが、ハンフーナイフモアという草刈りの機械です。こんなにのびてしまっとうとうとうと思うような草や笹やある時は、小木でさえも細かく砕いてくれます。この機械で細かくしておけば、畑にトラクターですき込むことも簡単にできますし、すきこんでからも割と早く微生物が分解してくれて、すぐによい土にすることができるようなんです。昔はなかったこうした機械たちがあればこそ、一人で農業をやっているのです。

ぼんぼりファーム 中村隆一

田んぼ一面に稲の穂が出て、小さな白い花が咲きました。アゼに立つとお米を精米したときのようないい香りがしてきます。花粉の臭いなのか、穂の臭いなのかよくわかりません。曇天で風のない日によく香るようです。

今年の田んぼは生育前半に気温が低めだったので、稲株の分けつが少な目です。その分、粒の大きいお米ができる...(といいなあ)春に菜の花摘みをした田んぼは、菜の花の抑草効果で雑草もほとんどなく、来年の稲作に明るい見通しができました。

もう少ししたら、脱穀機や刈取機の準備をしなくちゃ...

アゼに植えた大豆は、高さがヒザ丈くらいになりました。田んぼの水分のせい、順調に育っています。おいしい枝豆と味噌大豆ができるといいなあと思っています。

2005-8月 南あがり 千田正弘

豚小屋通信

大手新聞を取らないうちでは、「現代農業」と新聞「ふえみん」(婦人民主クラブ)を時々読みます。

両者とも、戦争協力への反省と戦後の改革、特に憲法と民法と農地改革によって、「お国」のため、村や家のためよりも、そこに暮らす人のために考える、そういう原点をもちました。

また両者は、女や農民の活動を、思想や政治の道具にしない点、そして、主婦だったり農家の養育だったりする現実の「人」の頭ごなしに、「理想の農業」や「理想の家庭」を持ち出すことをしない点で共通します。このことは、「地場、自給」の考え方の基本だと思います。

経済の膨張や競争原理主義に巻き込まれる地域や暮らしの問題と、家庭や農村でものを言いにくくしている本家分家、嫁姑、コネと金の問題と、両方に粘り強く取り組んでいます。

僕が受け継ぎたい「戦後」とは、こういう流れであって、訳の分からん「国の誇り」やバブルの残りくずを拝んで暮らすのはごめんです。 8/15 相原 海

トマト、美味しかったですよ!

最近、自分の作った野菜を食べてくれた人から、「無農薬のトマトを食べたら、とても味が濃くて美味しかった。市販のものとは全然味が違いますね、...」といった声を聞いた。こんな反応を聞くととても嬉しくなる。市販のトマトや野菜・果物たちは、見た目や形が綺麗でとても美味しそうに見えるのだ。自分の作ったトマトは、お世辞にも綺麗とは言えないが、ちょっと冷やして食べてみると、自分でも美味しいと思うのだ。

微妙な味の違いを感じる事が人間の生活を大切に豊かにしてくれると思うのだが、どうも近頃はおかしくなっているように感じるが、どうだろうか? 野菜のもっている本来の味が失われているように思う。ただ甘ければいいとばかりに、品種改良をし、甘さを競う。はては工場肥料・空気・日照を人工的にコントロールして清浄野菜として売ってしまう。このまま行くとどうなるのか? 恐ろしくなる。家畜だって野菜だって、自然の中でたくましく育った方が絶対に美味しいと確信している。人間だって同じではないだろうか? 忙しさと心で失っている日本を憂えて...

(阿部 武)

先日、研修中に知り合って、私たちと同じ頃に岡山で新規就農した友人夫妻が夏休みだといって遊びに来ました。彼らはビニールハウスで9月から6月まで茄子を作っています。露地の茄子が出回る夏はハウスはお休みで彼らも夏休みになるそうです。夏の2ヶ月の休みの為に10ヶ月間はお正月1日以外雨の日も休み無しで働きます。長さ80メートルのビニールハウス2棟を借金をして建て、毎日の農協への出荷で、売り上げから借金や資材費など様々な費用が天引きされた金額と出荷成績表が週ごとに届くとか。話を聞いて驚くことばかりでした。今のところ彼らなりに成功して計画通り3年目の夏休みに私たちや他の新規就農者を訪れる旅に出ることが出来たそうです。私たちが毎日忙しく、遊びに行く暇も無いというような話をすると同情されてしまいました。でも、やっぱり違うよねと彼らが帰った後でダンナと話しました。勤め先が都会のビルからビニールハウスに変わっただけのような気がしました。私たちは農と共にある暮らしをしたいと思ってこの地にやって来て、日々忙しくはしていても、夫婦共に働き、毎日自然の移り変わりを実感しながら生きていることに満足しています。 作美尚子

自己流野菜の栽培ノート ~大根~

JUNKAN 農園 田中大樹

~大根の薬効と利用~



(葉部)

- ・ビタミン、ミネラルの宝庫!!
- ・油炊めや、煮びたしに。
- ・カラカラに干して保存食に。また、お風呂に入れると、体が温まります。

(根部)

- ・消化を助ける働き「大根ある家に胃病なし」
- ・大根おろし、煮もの、鍋もの、たくあん、切り干しなど。料理法たくさん。かせ(瘦)や二日酔いには、大根のおろし汁を。
- ・皮にも、薬効が含まれています。丸ごと使いましょ!

(その他)大根おどり




~栽培のポイント~

- 旬: 秋(9月)に種をまき、冬に収穫する栽培が最も育ちやすく、味も良い。
- ① 畑を耕す ... 種まきお場所の草が分解され、土に還る。大根の根が深く伸びやすくなる。
 - ② 肥料 ... 完熟堆肥や、木灰など、種まきの10日前までに施し、土となじませておく。
 - ③ 種まき ... 1か所3粒くらい。間隔は、約25cm x 60cm。
 - ④ 間引きと中耕 ... 本葉3~5枚で、混み合っている大根を1本に絞る。間引きした大根は、みそ汁の具や浅漬けに。中耕は、列と列の間を鍬(くわ)などで軽く耕す。草抑えと、地下部に酸素を供給し、成長を助ける。
 - ⑤ 収穫 ... 種まきから約2か月後、大きくなったら、収穫。さあ、やってみよう!!!!!!

「最小限の家作り」に参加しています
 参加者の多くは「農地に家を建てたい」方々、一方私は家のほんのささやかな庭を「農地」(畑)にしたい立場です。惹かれて引越してきたばかりの築40年の家、この家で自分にも環境にも心地よく暮すヒントを毎回探しに行っています。
 家に最小限必ず必要なことは「安心して眠れる空間」らしいことに気付く。風雨、動物、虫、侵入者。防犯面に不安があり蚊に悩まされている現状は家というには不十分だったのか。早速1つの窓に格子を作成すべく竹を切る好適期を伺い11月の新月の日に竹取会をすることにしました(於:ナチュラルスイーツなごみ)。建材の自給、セルフビルド、美的に〇というキーワードに合うか乞うご期待。(自信なし)
 さて畑作りは毎週届けてもらっている野菜についたわずかな土を庭にはらいこれで「有機農園つむぎ」の土に近づいた(?)とニンマリ(野菜屑も埋めてますが)。8月号通信「栽培ノート・大根」をたよりに初種蒔き準備を進めています。次はそんな外と家のつながりがゆるやかで行き来がしやすいしかけを見つけたと思います。 飛田文子

野菜はどうやってできるのか 見てみたいと思って、8月中何回か そらやさんの畑のお手伝いをしました。
 サラリーマン家庭で育てる私自身サラリーマンだったので 農業は今まで知らなかった世界でとても新鮮な体験をしています。
 土って柔らかくて 温かくて 触っていて気持ちいいな... とか ごまは 薄紫色の 小さなきれいな花が咲くんだ! とか てんとう虫の幼虫やたまごを見たり、自分でまいた種が芽が出るか、ちよとドキドキしたり、大人になってから忘れていた感覚を思い出して懐かしい感じがします。先日(9月に入ってから)種をまいたほうれん草の成長を 楽しみにしています。
 無農薬の新鮮な野菜 大好きです♡
 青山めぐみ



あしがら農の会


通信 9月号

第41号 2005年9月15日発行
 編集・発行 NPO法人あしがら農の会
 連絡先 笹村 出 0465-32-6733 (T&F)
 sasamura.ai.land@nifty.com (X-IV)
 農の会HPアドレス
 http://homepage2@nifty.com/asigaranounokai

地場 旬 自給

あしがら農の会は10年ほど前に地域内の休耕田を借りて、市民が自給のために耕すことからはじまりました。(2003年にNPO法人化)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います。
田んぼの会 現在100家族以上が、あしがら平野 V V V の約13ヶ所を自給用の稲を育てています。秋には収穫祭をします。
山に戻ってしまうお茶畑を市民 お茶の会 で手入れ出来ないがと始まり、5月には各自1年分(目糧)を手摘みします。
野菜の宅配 会に賛同する野菜の生産者が集まり、毎週野菜をお届けしています。米・茶・卵・豚肉なども。(無農薬無化学肥料)ご希望の方は牛田(73-5881)までご連絡下さい。X-IV kousakuya-t@syd.odn.ne.jp
 このほかにも四季折々の行事があり、関心のある方は誰でも参加できます。

永塚たんぼ団
 「一粒の麦プロジェクト」に参加して
 永塚たんぼ団リーダー井上昌代さん(有機農園つむぎ主宰)が今年初めて小麦を育てられました。その一粒の麦から小麦酵母を醸成し、石臼を使って自家製小麦粉を焼こう!というなんとも素晴らしいワークショップが行われました。講師は同じたんぼ団メンバー 橋本友子先生(パン工房ポロン主宰)です。まず初めのワークショップでは小麦粉から小麦粉を取り出し、ミルで挽き、水と混ぜ合わせて種つきをくり返すと約一週間。プロと元氣の良い酵母が完成しました。この酵母も同様にして、作り手により味は様々なんだとか。8月10日 会場となった南足柄市丸太の森で、石臼、薪がくべられ、数種類のピザや、お好み焼をたっぷりおせたスペシャルピザ作りを楽しみました。もちろん味は格別!!
 他にも皆さんが持ち寄ったお料理がテーブルに盛りだくさんで、並び、お時間と手間をかけた究極のスローストを堪能した贅沢な一日となりました。 荒井 裕子



報告
 ●8/14、大人29名子供多数の参加でにぎやかに坊所茶畑の草取りが行われました。一見かなり草が茂っていましたが、土が軟らかく根が浅いため意外に早く終わりました。これまで2回の徹底作業のおかげです。皆の力で畑が育っていると感じました。さて今年最後の作業日です。10月26日(水)朝9時から。刈り込みも行います。連絡先はそらや(0465-82-4120)
 お知らせ
 ●9/25 伊藤シェフを講師に「ウスターソース作り」を行います。農の会の野菜をふんだんに使った贅沢なソース作りです。会場は開成町町民センター。問い合わせは料理の会：諏訪間さん(0465-74-5447)
 ●NPO法人あしがら農の会では10月に役職の交代をします。農の会通信も2003年2月の10号からごぶた畑の相原佑子&海が担当してきましたが、来月号よりJUNKAN農園の中田早保さんに引き継ぎます。読んでるよ!という皆さんの声に励まされ、楽しく続けることが出来ました。これからは感想や投稿よろしくをお願いします。 ありがとうございました。

田んぼだより vol.9
 田んぼ紹介
 『土方所 田んぼ』
 久野の山の坊所に、2反の田んぼを借りて7家族で作業しています。今年で9年目です。コンセプトは「自給自足」「最小限の労力で、最大限の収穫を」です。
 江戸時代は1反あたり年間の平均作業時間が約300時間だったといわれています。現代はかなり機械に頼る部分もあるので、そこを差し引いて2反で年間300時間になるよう作業をメンバーで配分しています。(例)10人×3時間×10日
 土地が山あいの為、日照が少ないこと、水が冷たいたことが原因で、収穫量はいつも農の会の田んぼの中で最下位でしたが、昨年は豊作でした。
 カワセミやヤマメの稚魚がみられる環境の良さが自慢です。農の会最古参の田んぼで、土地の特性もわかってきました。品種はアキニシキです。
 (お話・笹村さん)

ここで1反って、どのくらいの広さですか?

	1反	平方メートル(m ²)	アール(a)	ヘクタール(ha)
1畝	30	約100	約1	約0.01
1反	300	約1,000	約10	約0.1
1町	3,000	約10,000	約100	約1

 日本古来の単位は人の身丈、生活と深く結びついています。
 1反は、約1,000m²。昔の農家の一家族が、小麦、大豆(みそ・しょうゆ)などを作ってちょうど1年食べられる分を産み出せる面積だそうです。(笹村さんより)
 人が大の字になって寝ころぶと、2人の人がお膳を置いて向き合える
 昔の一般的なお盆の幅は、1R 2寸 (約36cm) 2寸
 3R (約90cm) 6R
 6R (約180cm) 6R
 3R (約90cm) 6R
 お盆をもった人同士が、歩みながらお盆を向かい合わせる幅
 昔の人はお盆の幅は、1R 2寸 (約36cm) 2寸
 2寸

今年が秋が早い、という予想通り、8月中旬くらいから朝晩は、どこかさわやかな避暑地にでも来ているかのような毎日が続いています。その合間の台風には毎回ひやひやしていますが、(今のところ大きな被害は無いようで…ほっ。)

ところで Junkan 農園の畑は大端境期を迎えています。ナスを見ても、ちいさな実しかない、トマトを見ても長雨で皮が破れている、葉ものは出荷するには小さく、落花生は去年よりも成長が遅くまだ小さくて…初めてのことに「これが端境期か!!!」とあせりつつ実感しています。明るい話題としては、キャベツや、ブロッコリー、カリフラワーなどが、台風の襲撃にもめげずにたくましくなっていること、鍋ものにおいしい下仁田ネギも、見ているだけで惚れ惚れするような姿に、ダイコンや葉もの類も小さな実ですが、何とか頑張ってくれそうです。

ということで、端境期を知り春の端境期に向けて頭の中と畑の準備にあせり始めている百姓には程遠い見習でした。



Junkan 農園 中田早保

「秋空半作」 あきぞらはんさく

この言葉は福島出身のある年配の方から教わりました。今年のお米は前半の季候のせいか分けつも少なく出来が悪いかも…と話をしていたら、昔は秋空半作といって、夏の天気が悪く作物の育ちがイマイチでも秋の天気が良ければちゃんと収穫出来ると言われたもんだと語ってくれました。では今年は何長期予報では残暑もきびしく晴れの日も多いとか。これは期待が持てそう。

もう一つ教わった事、それは「三把立て」。収穫の時、刈り取った稲を三束一組で立てて天日干しするという東北地方のやり方で、はざがけを一人でやるケロケロ農園にとって省力化のヒントとなりました。

色々期待を持って臨む稲刈りですが絶望的な事が一つ。ヒエです。田んぼ一面見事に生え揃った彼らにせっかくの秋空の恵みを奪われる不安がつきまとうのです。

百姓見習い 海老澤宏知

台風が過ぎ去って、朝晩はめっきり秋を感じる季節となりました。先日、野菜の配達日の集荷場に東京から小さいお子さん連れの若い夫婦があしがら農の会を見学に来てくれました。農業に興味があり、自然の豊かなところで子育てをしたいといわれていました。丁度、3年前の今頃、私たち夫婦も見ず知らずのこのあしがらの地に初めて訪れ、野菜の集荷の様子を見せてもらったなあと思ひ出しました。現在、野菜を出荷している者の多くは他の土地から移り住んで来た者たちです。ここに辿り着いた経緯は各々違うものの「あしがら農の会」という場があったから現在に至っているように思います。野菜の宅配についてだけ見てもこの3年間で随分生産者もお客さんも増えてきました。また、米作りに参加する人も増えています。皆、日常の暮らしぶりは様々ですが、「農」を通して共通する思いを抱いて緩やかにつながっているのだと思います。何故この土地にやってきたのか訊かれると、海と山と温泉があるからとよく答えていたのですが、3年経ってもまだ居られるのは「あしがら農の会」があるからかなあと思っています。「お前なんか出て行け」といわれないようにノルマの原稿は書かなくちゃね。 作美尚子

お盆も過ぎ暑さの中にもすっかり秋の気配を感じる季節となりました。そして今年も台風がたびたび訪れるので、今年から始めたお米作り。台風12号で稲が少し倒れかけたと思えば14号の影響によるたくさんのおおかげで穂先が重たくなりどんと倒れていきます。その姿を見ると切なくなります。コナギが繁茂し、ここへきて稗が急成長と思えば台風。「お米作りは自給分だからとあえず作ればいいさ。自分は畑がメインだから…」こんなわったーの心を見透かした初年度からの試練。稲刈り・脱穀・初搾りとまだまだ作業は目白押しなのですが、来年は心をこめてお米を育てさせていこうと改心致しました。さて畑に目をやると夏作から秋作へ切り替えの時期。年中忙しいのですがやっぱり忙しい時期。キャベツにブロッコリーにハクサイの定植。ダイコン・各種葉物に緑肥の播種。その合間を縫ってのソバ作り。ソバは吸肥力が強いのか痩せ地でも大丈夫というので去年も種蒔きをしたのですが、ソバも育たぬ程の状態。挙句の果てに台風の到来。ことごとく倒れてしまいました。今年も種蒔きを先月末に終わらせ一度除草を済ませ、土寄せのタイミングを見計らっています。先ず、あの白くて可愛いソバの花を堪能したいと心持ちにしています。

松本 邦裕

豚小屋通信 相原佑子

7月末に仔豚が誕生して以来、こぶた畑は大にぞわい。夏休みというイベントもあり、たくさんの方が訪れました。年配の人たちからは、子供の頃身近に豚がいた話をよく聞きます。その頃の自然の情景や食べものの記憶と一緒に懐かしげに語ってくれます。数十年経ち、今の子供にとって大変な動物を見るのは(動物園以外では)ほとんど初めての体験。その親にとっても同様です。大人も子供も一斉に乳に吸いつく姿や、草をむしむし食べる様子に大喜び。お母さんたちからは「私も去年お腹大きかったの。暑い時に大変だよ」とお母さんに共感。その言葉に、3と、9月生まれの私も一番暑い時に大きなお腹にいたのだけなあ…と思ったり。大らかな豚の姿は、生命について、すーと自然に語る場を身えてくれます。

早すぎる教え子の死

ある夏の暑い日、旅行から帰ったら教え子の急死の連絡が入った。バイト先の工事現場で具合が悪くなり、救急車で病院に運ばれた時にはすでに息はなかったと言う。21才の体の大きな青年である。急性心不全とのことであるが、死因はわからない。嘆き悲しむと両親と妹さんの姿に心を痛めながら、いろいろ考えてしまった。熱中症だろうか、それとも血栓が心臓の血管に詰まってしまったのか?… それにしても何故、と思ってしまう。

気になった事は、若者の食生活である。油の多い肉料理、スナック菓子にジュース、そして加工食品…。ファーストフードの典型である。カロリーはとれても、その中味を考えると恐ろしくなる。大人たちも同じ事。そして高血圧、脳・心臓疾患・ガン…。ストレスも原因の一つではあるが、やはり毎日の食生活を大切にしないとけないと思う。個人の責任ですまされる問題ではないのに、役所の対応の遅さは素晴らしい。いま流行の“スローフード”が早く本物になるようにと考えている昨今である。昔の日本食の良さを再確認したいものである。

(阿部 武)

ぼんぼこファームの極私的的農業考

今までの文章を見直していたら、自分の畑や田んぼの紹介をきちんとしていないことに気づきましたので、紹介したいと思います。

一番メインで使っている畑は、二宮の東側の山の中腹、ミカン畑の中にあります。ここに、南側と北側3.5反ずつ二つの畑があります。

北側の畑が一番最初に借りた畑です。ハウスや作業小屋も建てており、基本的に不耕起にしています。ここは落ち葉を活用し、それ以外はEMぼかしを使うくらいです。夏野菜は主にこの畑です。

南側は、二宮の町や、海を見下ろす眺めのいい畑です。ここは、夏は草ぼうぼうのことが多いです。これを前回紹介したハンマーナイフモアで細かく碎き、緑肥としてトラクターで鋤き込んで使っています。ここは、当初は他からの持ち込みをしていませんでしたが、今は色々な種類の堆肥も併用しています。ここは普段はあまり手をかけなくてもよい物を中心にしてます。特に秋冬の野菜やタマネギなどです。

あと、町内では、一番北側の山の頂上付近、ゴルフ場のすぐ南側に7畝程のミカン畑があります。ここは、普段ほとんど手つかずになってしまい、草刈りを時々するくらいです。

最後に、大磯の田んぼです。約2.5反あります。3~400畝ほど上流からのわき水を使っており、虫もでる環境の良いところ。今のところ無肥料でどこまで行けるか試しています。

よろしければどうぞ一度見学にいらしてください。

ぼんぼこファーム 中村隆一

美味しかったゴーヤチャンプルー

ソース作りの会に参加して

料理の会には始めて参加しました。松本さんの畑に、葉っぱが枯れても、秋になっても、まだまだぶら下がっていたあの真っ赤なトマトが、こんなに美味しいソースになるなんて、なんて素敵なことなのでしょう！伊藤シェフには鳥のさばき方を見せてもらった時以来ですが、今回も9~13時までの4時間、たっぷり大満足の時間を過ごさせていただきました。講習の内容は、料理をするものにとっては良く分からなく、疑問を思っている、専門科にはなかなか聞けなかったことばかり！それを伊藤シェフは、なんの惜しげもなく、たっぷり丁寧に教えて下さいました。なんとまあ、あのゴーヤチャンプルーの美味しかったこと！豆腐はしっかりと水を切っていて、ペヤンコになっていましたね。それを焼く！（いり豆腐にするのではない！）たまごはトロ〜り、とろけていましたよ。ニンニクの香りがきいて、塩味がとっても美味しかったです。また、御飯の炊き方（洗い方、とぎ方、浸し時間、水の量等）、おにぎりの握り方も、ほんとうに参考になりました。もう一度、料理を一日一日、楽しみながら作ってみようと思いました。伊藤シェフが、東京でイタリア料理やフランス料理を作るのをやめて、小田原に戻ってこられた”わけ”にも感動！農の会の為に、もどってきて下さったようなものですね。計画して下さった、料理の会のみなさん、伊藤シェフ、生産者のみなさん、ありがとうございました。

新永塚田んぼ 山條

料理の会「とまとソース編」

無事盛大に開催される！

9月25日(日) 開成町保健センターにて

朝9時直前、会場に一步足を踏み入るとスーツ姿ならキュキュとネクタイを締め直す、作業着姿なのでズボンの裾をグイグイッと上げてしまう、ちょっとした緊張感を感じました。そうです今回は開成町の町制50周年記念事業の一環として開催されたので開成町を通して16名(総数40名)ほどの方が参加されていたのです。トマトソースがコトコトと煮詰められる中、伊藤シェフの右手に、左手に、口に、と忙しく動き出すと、瞬間にゴーヤチャンプルー(半熟タマゴとゴーヤのからみがなんとも絶妙)、黒米のおにぎり、今話題の日本カボチャとミブナ菜の炒め物と次々と出来上がり、各テーブルに小分けされていきます。と、すぐに美味しい美味しいと口の中に放り込まれていきます。伊藤シェフの料理ショーを目と舌で十分に堪能させていただきました。お忙しい中伊藤シェフ有難うございました。また諏訪間さんを始めスタッフの皆さん当日・事前の準備ご苦労様でした。最後に本来なら、割れて陽の目を見ることが出来なかったトマトになりかわり、皆さんに喜ばれるトマトソースに変身させていただいたことに厚く御礼申し上げます。

あしがら農の会

通信 10月号

第42号 2005年10月20日発行

編集・発行 NPO 法人あしがら農の会

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

連絡先 千田 正弘 0465-73-5881(tel/fax)

kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

発行責任者 中田 早保

地場 旬 自給

あしがら農の会は足柄地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました(2003年にNPO法人化)。地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

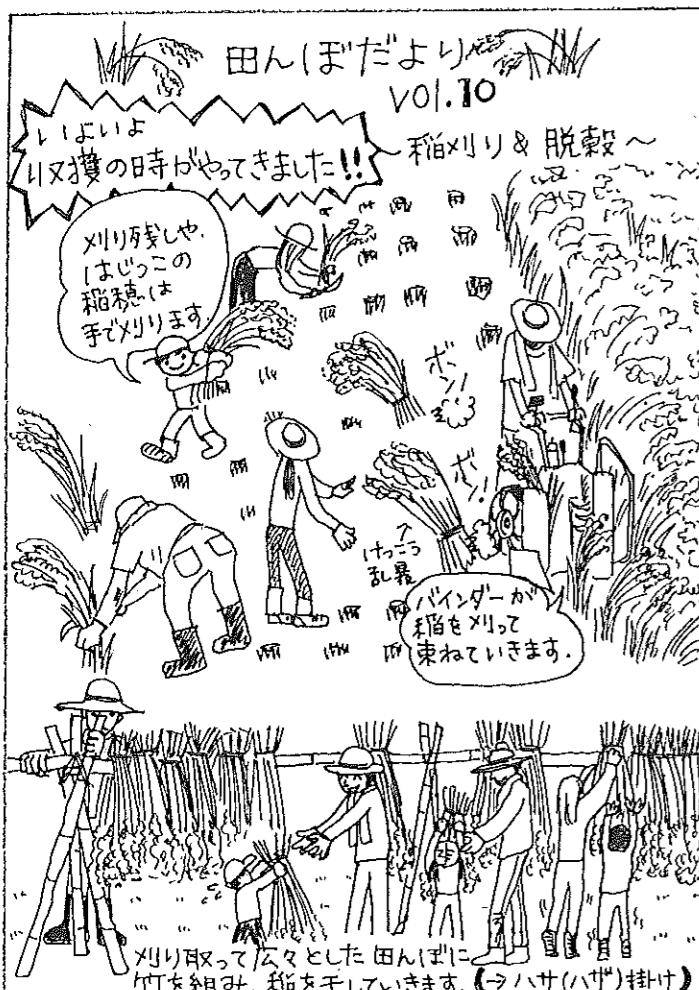
農産物の宅配: 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給のための野菜の作り手が集まって、無農薬無化学肥料栽培の野菜の宅配を行っています。(その他お米、お茶、卵、鶏肉、豚肉なども)

田んぼの会: 現在約100家族以上が、あしがら平野の13ヶ所で自給用の稲を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畑を市民で手入れできないかと始まりました。5月には約100家族が各自1年分のお茶を摘み取ります。

料理の会: 2月には味噌を麹から手作り、6月には梅をもいで梅干作りを...などなど、できる限りの自給を目指して行っています。

その他四季折々の行事を行っています。関心のある方はどなたでも参加できます。



— 報告とお知らせ —

- ★ 9/25 開成町にて、参加者40名の料理の会開催されました。キズありトコや、農の会の野菜がおいしく変身しました。⇒感想は裏に。
- * 10/26(水) お茶畑の整枝と刈り込み 9:00(AM)より、行います。今年の作業にまだ参加されていない方！最後の作業ですよ。又、毎年参加者の少ない日です。皆様ご参加下さい。
- 連絡先 中田 早保 0465-82-4120
- * 11/27(日) 大収穫祭 あしがら農の会 収穫祭と総会の日程が決まりました。今年も開成町津原の屋敷で開かれます。詳しくは来月号を！
- * 今日から通信を担当することになりました。中田 早保。よろしくお願いします。

ふた火の 火田便り 柳原佑子

朝夕涼しい...というより寒く感じる頃。日中の暖かさに油断して風邪をひいてしまいました。皆さんもお気を付け下さい。

さて、火田の様子...夏の名残りのナス・ピーマン・オクラもそろそろ終わり、赤とんぼの舞う火田はすっかり秋の味。

9月後半から一気に種類の豊富になった葉菜。皆それぞれいくつか作れば、全体では色とりどりに。水菜、小松菜、ミブ菜、大根菜、山東菜、冬菜、カブ...などなどおひたし、汁の實、ザラダにも！葉菜をたっぷり楽しめるのも霜がおりるまで。レタス、キャベツ、ブロッコリーも続きます。

根菜も さつまいもや人参に続き里芋や大根もそろそろ。玉ねぎ、じゃがいもも今年はまだたくさんあります。あったかい煮ものおいしい季節です。...うん、早く風邪直そう！

ふじゅん

「キャベツに夜盗虫がいっぱい…」と集荷の時、Nさんが言いました。そらやの畑も今年は夜盗虫が多いなあと思っていたところでした。すると、Kさんから「今、大発生しているらしいですよ」との情報。そうか、うちの畑だけでは無かったんだとちょっとほっとしたのですが、夜盗虫とは夜盗蛾の幼虫で体長3cm位の芋虫です。日中は土の中や葉の影に隠れていて、夜になると葉っぱをムシャムシャ食べる、大食漢です。白菜などの結球中に芯に入られると始末に負えない困った奴です。先日、白菜の虫取りをしていたら、案の定、夜盗虫が潜んでいました。手で摘んで潰そうと思ったところ、丁度、傍の葉に体長3cm位の雨蛙がたかかって、じっとしています。食べるかなと思って、蛙の目の前に置いてみました。するとしばらく、自分と同じ位の大きさの獲物を見て、どうしようかと考えているのか、なかなか動かず、じっとしています。日頃、蛙は害虫を食べてくれる強い味方と聞いてはいるものの、この目でその現場を見たことが無かったので、息を凝らして観察していると、「パクッ」と夜盗虫のお尻に噛み付きました。「ムシャムシャ」と一気に平らげてしまいました。ああよかった。めでたしめでたし。

作美尚子

地球は偉いの巻き

ボチ農園 額田

地球は気の遠くなるような時間をかけて今の環境が造られて来ました。その絶妙なバランスを人間がたった百年足らずの時間で崩そうとしています。ひと昔前は人間の発展にも節度があって寛容な地球はその変化に対応していました。が、今は、急激過ぎる変化にバランスを失いつつあります。

世界各地で異常気象や大きな災害に見舞われています。そういえばこのところ、台風が大型になっていますね。都市を直撃すれば大きな被害が予想されるのに、運良く逸れているだけ、化石燃料もあと数十年で無くなってしまおうというのに多くの人々はあまり関心がありません。

近隣の大国が急速な成長を続けている為、スピードは加速され、当初の予測より早く終わってしまうでしょう。近い将来、ガソリンが1リットル1000円の時代が来るかも知れません。その時に車は新技術によって別のエネルギーが使われるでしょうが、農業機械はどうでしょうか。殆どの農業は機械に頼っていても、農業機械に新エネルギーが使われる事は考えにくく、多くの農家は高い燃料を使って、農業を続けるでしょう。この時に、一体野菜はいくらになっているのでしょうか。今まで捨てられていた見栄えの悪い野菜や、虫食いだらけの野菜達も見直されるに違いありません。さて、そうなった時、農の会の真価が問われる時かもしれません。 ゆっくりやりましょ。 おわり

今年は台風が少なく、稲刈りが順調に終わりました。稲刈りはほんとうならコンバインで一気に入りたいところですが、高価な機械のため手に入りません。その代わり、千田の田んぼの主力は人です。稲刈り当日朝一番の仕事は二名が田んぼに一本のロープを渡し、端から端まで引っ張って歩きます。朝露を払うのです。それが終わると、稲を束ねるバインダーが動き出します。次にバインダーの後を追って、年代物のハーベスター2台が稲束を拾いながら脱穀を始めます。ハーベスターで袋に詰められた米は乾燥機のある小屋まで運ばれ20時間かけて乾燥します。2反の田んぼの場合、コンバインなら一人で2~3時間でできる収穫作業ですが、千田方式だと丸一日かかり最低四人は必要です。でも、この人の和がとても楽しいんです。お手伝いに来てくれる人はもうだいぶ手馴れて家族のようです。今年は娘のような吉田裕香さんも加わって下さり、さらに楽しい稲刈りになりました。

みなみ足柄 ちだ 富美子

あいランド通信55 10月14日

「あしがら農の会」の代表をやらしていただき、2年が過ぎました。予定通り、11月27日の総会で、代表の交替になります。次は、千田さんがやってくださいます。

NPO法人にして、農の会の社会的役割も明確になり、地域社会での位置づけも、徐々にではありますが、確かなものになってきたように思います。2年間大きな問題もなく、無事役割が果たせたことは、仲間や、農産物の購入を続けてくださる、皆さんがいればこそそのことでした。

今後、自給自足の研究を続けたいと思います。その中でも、「最小限の家作り」が、私のテーマだと考えております。

「自然養鶏」も鳥インフルエンザのため、転換期を迎えております。少しでも役割が果たせるよう頑張るつもりです。今後とも宜しくお願いいたします。 笹村 出

「黎山荘」だより

山下 黎丈

H15.9.17

今年初めて作ってみた冬瓜は自分でもびっくりするくらいに大きなのができました。山での野菜はどれも普通より小さいのですがこれだけは人並みにでっかいのができ、何だかうれしくなります。夏にできるのに冬瓜とはこれいかに？調べてみたところ冷暗所に保存しておけば冬までもつそうで、そこからきたようです。下の写真のものは約10kgです。まだまだ有りますので15kgの大物を作ってみようと思っています。

今年の夏物は、西瓜(スイカ)はおいしく豊作。とうもろこし不作。南瓜(かぼちゃ)はホクホクおいしい。トマトソース用に作ったイタリアントマトは惜敗。ナスはまあまあ。全体で6勝4敗くらいでした。

若鶏は5ヶ月が過ぎても成鶏となじまず合流させると逃げ回るばかりでろくに餌も食べることができません。あちこちで成鶏に突かれ悲鳴をあげては走りっぱなしです。餌も食べられない若鶏は大きくなれないので何とかわいそうで気が気ではありません。そのうえもっと困ったことには成鶏のほうもパニック状態になり卵を産まなくなってしまうました。抱卵期を過ぎてやっと60%代の産卵率に戻ったのも束の間また逆戻りです。ヒナを育て中びなになった頃合を見はかり成鶏と一緒にする。この時がいつも胸が痛くなります。



冬瓜と鶏

秋高馬肥

天高く馬肥ゆる秋、とはいえ10月に入り雨続き。わずかな晴れ間を縫って稲刈り、はぎ掛け、脱穀、籾摺りの作業をやるわけですが、ケロケロ☆農園はまだ稲刈りすら完全に終わっていない始末。肥えるどころかやつれてきました。漢語の「秋高馬肥」とは、食糧が豊富になる秋にやって来る外敵(騎馬民族)の侵攻を警戒する言葉だとか。日本のようにのんきなことは言ってもらえません。以前、山下惣一氏の講演で聞いた話ですが、ヨーロッパでは自国の食糧自給率を高めることは隣国に攻め込まない意思を表すというのが共通認識だそうです。他国への侵攻の根源的な理由に食糧の争奪があったからです。低い食糧自給率の割りには秋になるといつもより食欲旺盛になる日本人は先進国中で最も危険な存在なのかも？

百姓見習 海老澤宏知

自己流野菜栽培ノート



20年以上も家庭菜園でまったく自己流でやってきました。仲間もいなくて、一人でやるのですから、頼りになるのはもっぱら野菜づくりの本。前にも書きましたが、いろいろ野菜づくりの本があるなかで、徳野雅仁さんの「農業を使わない野菜づくり」に出会い、それを頼りにやっていますが、上手く出来ないこともしばしばです。

私の野菜づくりのこだわりは、“**農業や化学肥料は絶対に使わない**”ということとです。家庭菜園で隣の人が農業をかけているのを見ると恐ろしくなります。そんなこだわりを持つようになったきっかけはいくつかありますが、一つはアメリカの科学者レイチェル・カーソンの書いた「沈黙の春」を読んで受けた衝撃。農業という化学物質の環境に与える影響の大きさに驚き、化学物質の汚染の恐ろしさというのは、海に流されて大量の水で薄められ安全になったようにみえるが、分解されずに食物連鎖の中で濃縮されることをはじめて知りました。私の若い時は高度成長の真っ只中、各地で公害問題が多発し、大きな関心を持っていたので、もう一つは、ベトナム戦争でアメリカ軍が使った**枯葉剤**(猛毒のダイオキシシンが入っている)のこと。戦争が終わってもベトナムでは長年にわたってたくさんの奇形児が生まれています。原因は枯葉剤であると言われていました。(一部の科学者は否定していますが) さらに最近、私たちが食べる加工食品などを通してさまざまな化学物質による影響(環境ホルモン)が明らかにされています。

こうなると何を食べたらよいのか?…となりますが、一人一人がもっと真剣に食の安全について考えなければいけないのでは、と思いつつ畑仕事に汗を流しています。野菜づくりのスタートは土づくりから、と思って冬のあいだの落葉の堆肥づくりを計画中です。それにしても、農業というのは儲からない仕事ではありません。しかし、一人一人の命と健康を支える大切な仕事なんですね。その日本の農業の未来は明るいのでしょうか? それとも暗いのでしょうか? ……と、年寄りの独り言。(阿部 武)

～柿酢の作り方～

柿は昔から便利な食材として、干し柿、柿渋、柿酢などに使われてきました。干し柿は血液をサラサラにする特効薬として注目されています。柿渋は日本を代表する塗料として一貫張り等に今日も使われています。今回は高級健康食材として、飲んで料理にも良い柿酢を紹介しましょう。

用意するものは良く熟した柿だけです。甘柿、渋柿、甘渋など、何でもかまいません。熟しすぎてしまった柿の有効利用です。無農薬ならさつと洗って皮付きで、怪しいものは良く洗ってから皮をむき、四つ切りにしてヘタを除き、痛んだ柿は皮をむきます。容器は、何でもかまいませんが、広口が良く、柿が8分目くらい入る大きさを選びましょう。投入したらふたの上に軽い重石を置きます。柿酢はいきなりお酢にはならず、最初は柿のワインになって、お酢に変化します。天然酵母がいつばいで良く醗酵します。仕込んだら室内の暖かい所に置き、醗酵が始まると盛んに泡がでてきます。暫くして形が無くなってきたら手を入れて良く潰します。カスが浮いてきたら毎日1回かき混ぜます。更に暫く置くと泡が出なくなり醗酵が終わります。柿ワインの完成ですが、残念ながら味はおいしくありません。この間3～4週間かかります。さて、これから柿酢にしましょう。

しばらくするとお酢の臭いがしてきます。酢酸発酵が始まりました。ここで、大きなカスと種を除きます。酢酸発酵には大量の酸素が必要です。ここからは、蓋をしなくて手ぬぐい等の布をかぶせて口を縛り、上に新聞紙等を載せておきます。順調に進めば部屋中お酢臭くなるので、匂わない所に移します。涼しい所を選びましょう。これから半年ほどでおいしいお酢になりますが、時々見て、白いゼリー状の幕が出来たら取り除きます。この時に残りのカスを荒いザル等で除きます。数か月後、透明な上澄みが出来たら若い柿酢の完成です。細かいザルなどで小さなカスを取り除き、細口のビンなどに移します。(蓋は軽く乗せるだけにします) 1年程寝かせると黄金色になっておいしくなります。更に寝かせると次第に黒くなってきます。柿が少量しか手に入らなかったら、酢酸発酵が始まった時に、ホワイトリカーを入れて増量して下さい。ホワイトリカーもお酢に変わります。どうぞ簡単でしょ！ 皆さん是非挑戦してみてください。

科学的には、酵母醗酵の時は炭酸ガス(Co2)が出ますが、酢酸発酵の時は酸素を吸います。そこで、水や風船を利用して醗酵の状態を見る道具も考案されています。 ぼち農園 額田

あしがら農の会

通信 11月号

第43号 2005年11月17日発行

編集・発行 NPO 法人あしがら農の会
<http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai/>
 連絡先 千田 正弘 0465-73-5881(tel/fax)
 kousakusya-t@syd.odn.ne.jp

発行責任者 中田 早保 0465-82-1353(tel/fax)

畑 だより

みなみ足柄 ちだ

出荷の日は朝早く暗いうちに家を出ます。晴れた日は空にオリオン座やスバルが輝いています。日暮れも早く、一日があつという間に過ぎて行くようです。

皆様にお届けする野菜も冬の野菜に変わりつつあります。キャベツ、ブロッコリー、白菜、葉物の季節です。寒さにあたって、一段と甘味が増してきます。田んぼは稲刈りも終りホッとひといきですが、畑は1年中休みがありません。ハウスやトンネルで野菜を作ったり、堆肥を積んで来年の準備をするなど仕事はつきません。一日温泉に行つてゆっくりしたいなあ、思い始めるのもこのころです。

農の会 報告とお知らせ

10/26 お茶畑の整枝と刈り込みが、この時期としては最高の参加者 20 名で無事終了しました。これで次回 5 月のお茶摘みまで安心できます。

11 月上旬 東大大学院生によるアンケート調査が行われました。消費者の皆様御協力ありがとうございました。まだ出されていない方も配達の方にお渡し下さい。

11/10 東海大学の杉本先生を招いて第 3 回「最小限の家作り」の集まりが行われました。本質的な意味で豊かな暮らしを実現できる家作りに向けてイメージが膨らんできました。次回は 20 分の 1 のモケットをそれぞれが持ち寄ります。

11 月中旬 土壌調査のためのサンプルを集めました。「田んぼの会」のそれぞれの田んぼの土、野菜生産者の畑の土を持ち寄りました。土作りのヒントにしていけます。

11/27 総会と収穫祭が開成町・瀬戸屋敷にて行われます。是非ご参加ください。(詳しくは別紙参照)・文化祭部門では作品を募集中です。


永塚たんぼ 山北たんぼに
たま〜に参加しています。
「ワタ」
タネ、ワタ、紡ぎ、織り、衣、
そして、やうきん。。。
綿に出会い、自分に出会い、
人に出会う予感でいっぱいです。
オモチャみたいな道具たちと
おまじないみたいな手間。。。
布になるまでのゆっくりすぎた
過程が大好きです。
みなさん、よろしく！
ホリウチミヨコ

堀内さんは収穫祭 綿から種をとる綿くりを見せてくださるそうです。お楽しみに！

農の会通信は再生紙(100%)を使っています。

田んぼだより vol.11
 田んぼのグループの紹介「永塚田んぼ(田んぼの会)」
 今年で 6 年になります。現在の面積は 1 反 5 畝。主に作業に従事するメンバー(正会員)は 10 人でが都庁などから 1 日だけ手伝いにやってくる団員も数に入ると 100 人を超える大所帯です。「田んぼを丸ごと楽しむ」を合言葉に、来られる日だけ参加したい人たちに広く間口を開いています。
 収穫にはこだわらず、経済効果を最大目的にはしていません。田んぼに入って遊びながら、楽しみながら共同で作業すると、目に見える風景が変わってくる、ものを作ることの原点が見えてくると思うのです。虫や鳥が多く集まる環境づくりも重要です。この田んぼにはビオトープがあります。これは田んぼに流れ込む生活雑排水をろ過するため、生きものの生きられる領域づくりのためです。田植えの時期に咲くアヤメは美しく、皆の目を楽しませています。食用の稲(イセヒカリ、オクムラサキ・餅米)だけでなく、鑑賞用の稲(神丹穂(カニホ)・黒穂稲(クロホトネ))も作っています。消費地と生産地をつなぐパイプ役も担っていることを意識しながら活動しています。(お話・安藤さん)

稲刈りのおわった田んぼ。若草色のやわらかい葉が。実もちんとついています。



九州などでは食べるところもあるそうです。

稲刈りからとれるのは...

- もちろん、おこめ!
- わり..◎ 裁断して堆肥にませたりそのまま土にすきこんだり ◎ ぞうり、なわ、むしろ作り etc..
- もみがら..◎ 燻炭くんたんにする
 - ・ボカシ(肥料)にませる
 - ・苗床土にませる
 - ・種まきの土にませる (微生物の繁殖を促す)

でも一番うれしいのはたぐること!

ネトキキ

農の会 畑訪問

ケロケロ☆農園 (10/6~13) 矢崎裕美
 以前から、農の会の野菜たちはどんな所で、どんな風にして作られているのかしら・・・と思っていました。今年の夏はここ蓮正寺の私の家では、光化学オキシダント(スモッグ)がひどく、化学物質過敏症の私は、息苦しい、頭はガンガン、目はショボショボ もうここには住んでいられない。という時浮かんできたのは、相原さん家の子豚畑の里山の風景でした。そーいえば、農の会の人たちは、笹村さんにしても人里離れた所で鶏を飼っているし、きっと皆さん環境のいいところで農業をやっているに違いない。わたしもいずれそーいう所に引っ越したいという訳で、リサーチを兼ねて援農させていただく、農の会“お宅”ならぬ“畑”訪問を思い立ちました。

今回はまず、1番バッテリーで行かせていただいたケロケロ農園から、場所は開成町・南足柄市・小田原市が道路を挟んで見渡せる。小田原市曾比。目の前は、富士フィルムの研究所が建設真っ最中。近くに額田さんのポチ農園もあります。

海老澤昌宏(イケ面・独身・36歳・お嫁さん募集中)さんが、愛犬しろたんと一緒に1反の畑と、4反の田んぼを一人でやっています。(大家さんは額田さん) 私は延べ3日半お手伝いしました。畑の中には虫がたくさんいて、生態系が生きづいているのがわか

ります。ちょうどこのころにはイナゴが飛んでいました。春から夏にかけてはカエルのコーラスだそうです。

種まきと稲刈りのお手伝いをしたのですが、大変だったのが稲刈りでした。稲はバインダーという機械で刈りながら、束ねを行い、それを棹に干していくのですが、稲、稗(雑穀の稗と違い食べれない)、稗、稲という具合に生えているので、そのはびこった稗と雑草をあらかじめ先に、刈って、運搬する作業が重労働でした。いったん稗の種がこぼれてしまうと、この田んぼのように後が大変なのだそうです。あと、バインダーでの稲刈りも、バインダーで刈っていく人、機械が動きやすい様その周辺を目配りしながら稲の束をどかしたりする人と、組んでやるのですが初心者の方がついていけないのではなく、農業の作業は、天候との勝負で、最後の日は休憩もそこそこでやっていたので、終わったらいろんな面でクタクタで、思わず「もうこんな苦役はやりたくない！」と心の中で叫んでいました。海老澤さんは「天日干した米はうまいんだよー」といっていましたが、今は労力がかかるので機械乾燥してしまう所が多いそうです。うまく安全の裏には多大な労力がかかっているのです。虫も一つ一つ手作業で駆除したり、無農薬、無化学肥料の現場での農作業は口で言うほど簡単ではありませんでしたが、時折吹いてくる風や、草のニオイ、土のニオイ、自然の中での作業は心地いいものです。

そらやの百姓日記 2005・11・13

野菜生産者にとっての夏野菜と冬野菜の大きな違いは夏野菜は果菜類が多いので、穫っても穫っても無くならないのですが、冬野菜は葉物や根菜が中心で収穫するとその後はなくなってしまふということ。ほとんどの冬野菜は本格的な寒さ来る前までに育った野菜を畑で保存し、それを順番にとっていくのです。だから、この冬どれだけの野菜をいつごろ穫れる様に作れば端境期なしで出荷できるかを考えて作付けをします。大根を何本、白菜を何株と大体このくらいあれば足りるかなと作付けの場所との兼ね合いで計画をたてるのは結構大変な作業ですが、計画通りには行かないのが世の常ですから。「今年は紅葉が2~3週間遅い様子」と聞きました。これは寒くなるのが遅いということで、野菜たちは暖かいのでどんどん育ちます。冬の寒さに当たっておいしくなるはずのブロッコリーが10月の終わりから穫れだしました。大根もはち切れんばかりに大きくなってしまいました。夜盗虫の大発生もこの気候と関係あるかもしれません。やはり温暖化が進んでいるのかなと思わずにいられません。そんなわけで、計画通りに行かなくても地球の所為にしてしまひましよう。(本当は人間の所為です) 作美尚子

ぼんぼこファームの極私的的農業考

実りの秋も過ぎ、いよいよ冬の足音の聞こえてくる季節です。稲の収穫も終わり、一息つきたいところですが、まだまだやることはたくさんあります。これからタマネギ植えにミカンもぎ、サトイモや秋ジャガの収穫。今年も色々収穫できました。これこそ、本当に色々なモノ、こと、ひとのおかげです。おかげさまで。私にできたことといえば、単純に言えば、種をまいたこと、育ちやすいように多少環境を整えたこと、収穫をしたことです。

植物が育つには、太陽と水と土がいます。このどれ一つが欠けても、正常に正しく植物は育ちません。(例えば土を使わない栽培方法もありますが、私は何か足りていないような気がしてなりません。) しかもそれらすべてがちょうどいい塩梅になって始めてうまく育ちます。水が必要だからといって、雨ばかり降っても困るわけですし、太陽による光や温度がいるからといって日照りになっては困るわけです。すべてのことは、何かが多すぎても、少なすぎても困るのです。うまく収穫できるということは、これらのバランスがちょうど良いということなのです。これこそが自然の恵みなのです。

人の縁や土地の縁で、畑と出会い、そこで自然に恵まれて、始めて作物を作ることができます。そういったことへの感謝の気持ちを常に持ち続けたいと思います。本来祭りというのはそういった気持ちを表に表す行事なのだと思います。と言ったところで、いよいよ農の会の収穫祭です。楽しみです。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「梨山荘」だより 山下 黎丈 H17.11.11

立冬になると山は寒くなり富士山もくっきりと見える日が多くなりました。畑の野菜も、レタス、キャベツ、ハクサイ、カブなど思うように大きくなりません。今は夏に補植してみた枯れそうだった紫芋が豊作で、大学芋にしてみたら美味しいのです。また、落花生も掘り起こし天日干しをしています。この落花生の煮豆の作り方をふるさと伝統技術士の方から教わりましたが、これは減法美味しいです。養鶏の必需品ともいえるトウガラシも作っていますが、これは醤油に漬けてトウガラシ醤油にすると絶品の味わいになります。これに山わさびを追加して食用菊のおひたしを食べたら一段と美味しくなりました。



鶏の冬場の緑餌にと下総蕪を少し遅れて10月に植えました。芽が出てこれで一安心と思っていたところ猪がもう一度隅々まで丁寧に耕してくれすっきりなくなりました。くやしーい。最近産卵率がだんだん落ちていますが、その中に40gくらいの小さい卵が見つかるようになりました。これは4月に入れたヒナが産み出したものです。初産みと言って市場では珍重されているようです。8月下旬になっても抱卵を止めようとしないうアロウカナ(青い卵を産む)に卵を抱かせてあげました。そうしたら何と白い羽毛の鶏から黒いヒヨコが生まれてきたのです。これにはびっくり、調べてみますと原種は黒いのと白いのがいるのだそうです。(良) (黎)

ゆるたく広場

お米の収穫に続き蕎麦の収穫、そしてようやく大豆の刈り取りも終わりました。今年はこの自家製大豆で味噌と豆腐を作りたいのですがどれくらいの収量となるのかな?畑に目をやると今月初めに播種したエンドウマメがようやく芽を出し始めました。収穫できるまであと半年ぐらいかかります。そして収穫期間はとても短いのですが、これがまた美味。そろそろタマネギの定植時期です。苗は少し生長が遅いようです・・・大きく健全に育つまでとても心配。月末にはソラマメの定植もあります。芽が出るまでこれまた時間がかかり気を揉みます。今月初めに全てのサツマイモを掘りあげ、サトイモに続きヤマトイモも徐々に収穫を始めました。秋ジャガも茎葉が枯れ収穫時期。春ジャガも美味しいですが、秋ジャガはもっとも美味しい。出荷できないピー玉からピンポン玉ぐらゐの大きさのジャガイモを軽く洗って素揚げして塩をふって食べるのが何よりもご馳走。ジャガイモを真似て小さなサトイモを同じように揚げてみたのですが今ひとつ。年末から年明けにかけて霜にあたった美味しいコマツナにホウレンソウを食卓にお届けできるようにビニールトンネルやバタ掛けを駆使して種蒔きをしました。次から次へと忙しくもありまた楽しい。結果がともなえばなお嬉しい!

松本 邦裕

Junkan 農園

9月頃から配達先の方々の御協力でご生ゴミのボカシ化が始まりました。1週間米ぬかと生ゴミを混ぜていただき、野菜の配達のと同時に回収するという形です。その生ゴミは私が配達を終えて家に帰るまでにすでに発酵を始め湯気が出ています。1ヶ月もたてば、ほんのり香ばしいかおりのボカシ肥料になります。葉ものの追肥に使ってみると、葉が生き生きしてきます。どうなることか不安に思いながらの始まりでしたが、協力して頂いている方々のおかげで、次々と畑のところどころに小さなボカシの山が出来てきました。

Junkan 農園ビッグニュース! 開成町瀬戸屋敷の近くに4反の農地を借りられました。この畑は10年以上使われていなかったということで、播いた野菜が美しく育ってくれる素適な畑です。ほれほれそれぞれの野菜の緑色に見とれている最近です。その畑に近々看板を作る予定。Junkan の看板を見かけたら是非畑を覗いて見てください。 中田早保

こぶた畑にゆーす!!

初産にして大変な難産の末、こぶたが9匹生まれました。お母さん豚は「ぼち」。ななちゃんの子供です。これでこぶた畑に母豚が二頭になりました。子豚を見に来られる方は、お土産にどんぐりを持って(^_^)日曜日の午後どうぞ!!

ぶた小屋通信05'11

先日山下さんがみえて、えさの発酵の話をしました。毎日の発酵をより良く持続するために、うちと同じような試行錯誤をしている



ことを知り、妙に安心しました。お土産に箱いっぱいのだんぐりを頂き、後ろでプープー喜んでいました。その後そらやさんより、お芋のハネを3箱頂き、秋の味覚をお肉に変えています。

12月の8.9日から3週間豚肉の出荷です。3頭だけなので注文に間に合うか不安です。配達してくれる方のために、お留守のときは、箱や保冷材のご協力をお願いします。

相原 海

～今年もお世話になりました～

11月上旬～下旬にかけて播いた小麦たちが芽を出し始めました。霜が降り、畑から秋野菜が次々消えてゆく中、力強く小麦は芽吹きます。今年も子供も含め数人の方に播種を手伝ってもらいました。発芽が早かったり遅かったり、畝ごとに播いた人の個性が色々出ています。これからの季節「麦踏みをして体を暖めたい」と言う方、近くをお通りの祭は立ち寄って遠慮なく踏み踏みして行ってください。

小麦に限らず今年はとても多くの方々にお手伝いをして頂きました。そして直接、間接問わず関わってくださったみな様に感謝です。本当にお世話になりました。地域自給を軸に、人が自然と共生できる環境作りの一端を担うことはケロケロ☆農園の役目の一つ。一年をふり返り改めて想うのであります。

百姓見習 海老澤昌宏



はじめまして、

吉田 裕香 と申します。東京の新宿育ちある時農業の楽しさを知ってしまい農業を学びに秋住地を求めて日本のあちらこちらへ、そんななか瀬戸さんの紹介であしがら農の会を知り10月下旬に小田原にやって参りました。今は、海老澤さん、阿部さんの火田を手伝っています。首に夕刈をまき、軍手をはめ、長グツをはいてかっただけは一人前作業は……これから火田を見つけ野菜をつくっていくらと思っています。いろいろとお世話になると思います。よろしくお願いします。(吉田 裕香)

あしがら農の会

通信 12月号

第42号 2005年12月16日発行

編集・発行 NPO 法人あしがら農の会
<http://homepage2.nifty.com/asigaranounokai/>

代表 千田 正弘 0465-73-5881(Tel/fax)
kousakusya-t@syd.odn.ne.jp
通信担当 中田 早保
ktrack-cafe05@lapis.plala.or.jp

地場 旬 自給

あしがら農の会は足柄地域に様々な循環を作りたいの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました(2003年にNPO法人化)。地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

農産物の宅配: 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給のための野菜の作り手が集まって、無農薬無化学肥料栽培の野菜の宅配を行っています。(その他お米、お茶、卵、鶏肉、豚肉なども)

田んぼの会: 現在約100家族以上が、あしがら平野の13ヶ所で自給用の稲を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畑を市民で手入れできないかと始まりました。5月には参加者約100名が各自1年分のお茶を摘み取ります。

料理の会: 2月には味噌を麹から手作り、6月には梅をもいで梅干作りを……などなど、できる限りの自給を目指して行っています。

その他四季折々の行事を行っています。関心のある方はどなたでも参加できます。

豚小屋通信

師走に入り急に冷え込みが厳しくなりました。霜が降りるたび青草が枯れていきます。冬の緑餌を確保しようと、斜面にまいたカラシ菜だけが青々としています。先日の月曜日、大きく育った三頭の内、最初の一頭を屠場へ送り出しました。出荷した後は、豚舎が少しさみしく感じられます。でも、すくすく育つコブタ達で、またすぐにいっぱいになるでしょう。1月にはななちゃんの出産の予定です。(なんと予定日は1月1日です) 来年3月頃、数ヶ月間続けてお肉をお届けすることが出来そうです。この地域で出るものをエサにして、ここで育った豚を、この人たちが食べる。そんな循環が回り始めます。来年も、どうぞよろしくお願いいたします。農場こぶた畑 相原佑子

ぼんぼこファームの極私的的農業考 収穫祭が終わり、張っていた気もほみ気味の今日この頃です。実行委員に主体的に関わることにより、得ることの多かった祭りでした。特に今回すばらしいと感じたことは、一人のリーダーに頼ることなくすべてのことにおいて、実行委員の総意を得ながら進めてきたことでした。確かに総意を得るための時間はかなり費やしました。議論に議論を重ねました。リーダーは、提案はするものの、最終的には取りまとめ役に徹しました。だからこそ最後には、全てのことにおいて簡単に意思統一が図れたように感じます。数の論理で物事を押し進める民主主義でもない、軍隊式の上意下達でもない、ここに私たちが新しく作り出さなければならない社会の理想型を感じました。多分かつてのムラ社会でも同じようなことが行われてきたような気がします。しかしかつてと違うのは、今は狭い地域でつながってきたムラ社会が崩壊しつつあるということです。これからは、ムラという狭い地域ではなく、心で、あるいは考え方で繋がった者同士が新しくグループを築いていくことになるのだと思います。農の会もそのグループの一つだと思のですが、そこにおいては、かつてのムラ社会と同じように、また今回の祭りの実行委員会のように時間をかけても、顔と顔をつきあわせ議論を重ね、全員総意で物事を進めていくということが基本になっていくのが理想だと感じました。ぼんぼこファーム 中村隆一

～そらやの畑～ 2005・12・8

普段は霜が消えてからしか畑に行かない重役出勤のそらやなのですが、出荷の朝はさすがに暗いうちに畑に出かけます。ここ数日の冷え込みで朝早い畑は雪が降ったように真っ白に霜が降り、頑張っていた里芋の葉も一気に枯れていよいよ冬景色といった感じです。朝の収穫では井戸水を汲んでかじかんた手を温めます。畑に残った人参、ネギ、大根、白菜、キャベツ、小松菜、タアサイ、青梗菜、水菜等が出荷の度に減っていき、この冬はいつまでもつかと端境期を気にします。せめて少しでも良い状態で保存しようと白菜の頭を藁で鉢巻しました。里芋も掘り上げずに保存するため株元に土をかけてあげなくてははいけません。一方で、先日は9月に収穫したゴマの実をやっと洗って干しました。大豆や小豆の脱穀もこれからの仕事です。お正月用の黒豆の選別も間に合うでしょうか? 寒さと乾燥を利用した保存食作りもそろそろ始めたいところです。他にも堆肥積みや籾殻燻炭作りとまだまだ仕事は終わりません。年末には餅つきもやりたいし、今年も1年間、貧乏農家は暇なしなのでした。

作美尚子

農の会 報告とお知らせ

報告 11/27 総会・収穫祭: 代表が笹村さんから千田さんに代わりました。収穫祭は300人以上で大いに盛り上がり、今年一年の収穫に感謝できました。中面に→ 12/6 生産者会議: 11月のアンケートを受けて話し合いがもたれました。↓ 宅配先の皆様へ ・配達担当の者に、野菜の種類や量の希望などお伝えください。出来る範囲で対応いたします。 ・よりよい農産物を作るべく、技術を磨いていきます! 年末「生産者の野菜と卵食べ比べ会」を設けることになりました。これからもよろしくご批判&激励をお願いいたします。 12/9 定例会: 12月から定例会の会場が瀬戸屋敷になりました。毎月第二金曜の6時半から9時まで。定例会の案内と報告は掲示板をご覧ください。↓ <http://bbs1.parks.jp/20/nao517/bbs.cgi> お知らせ 年末年始の配達について 今年最後は12月27日(火)です。 新年最初は1月6日(金)です。 12/30(金)と1/3(火)はお休みとなります。 以下の日程で毎年恒例! 味噌の会が曾我みのり館にて開かれます。 1/29: 麹作り 2/5: 味噌の仕込み

先日収穫祭で、笹鶏の熱燻製を出させてもらいました。評判が良かったので、レシピを載せさせてもらいます。

まず鶏肉の下ごしらえです。行う3、4日前に、塩、こしょう、スパイス(好みで)をすり込みます。ホークで穴を開けると良くしみこむそうです。(伊藤シェフ)

そこに、たまねぎ、にんじん、セロリ、を刻んでまぶすようにくるみます。それをビニール袋に入れて、醤油、酒、みりん、にんにく醤油などを少量加えます。ビニール袋の空気を抜くように、口を閉じます。

調理する前日夕刻まで、冷蔵庫に入れておきます。野菜をとって一夜風通しのいい野外で干します。

燻製は桜が無難です、熱燻なら40分から1時間、ごく弱火なら、3時間燻製します。冷めても美味しいです。

まことのまつり～収穫祭～
 農の会のお野菜を頂くようになって
 まだ日の浅い私たちが、参加してよいものか
 迷いながらも瀬戸屋敷へ。一步踏み入ると、
 なんだかタイムスリップしたような不思議な空間。
 おずおずと人波の中に進むと、見覚えのある
 お名前のネームプレートをつけた方々が。
 『あのほっこりとしたジャガイモはこんなやさしい
 笑顔で大きく育ったんだー』とか、『滋味溢れる大根は
 暖かい手をした方の元にいたのね』農の会のお野菜は
 皆、大事に育てられた箱入り娘。大切に頂かなくては！と
 改めて心に刻みました。しかし、驚いたのは
 我が子たちの食欲。子どもの舌は正しいものしか
 受け付けないのだなーと、実感したのでした。
 こんどう ゆかこ

盛りだくさんだった今年の収穫祭！
 根本 樹さんがイラストにしてくれました。
 来てくださった人も参加した喜びに
 なって下さい。

自己流野菜の栽培ノート 「野菜の餌」の巻 瀬戸知子

農の会の野菜生産者達は、無農薬・無化学肥料を守っていますが、無化学肥料の野菜栽培というのは、手軽で栄養豊富な粉ミルクを使わない子育てのようなものだと思います。母乳に匹敵するよい「餌」を求めて、みなさん大変な労力をつぎ込んでいます。魚のアラ、おから、コーヒーやミカンの絞り滓など、この地域で出る有機物を、なんとか焼却場へ持ちこまずに循環させようと、ヌカなどを加えて発酵させ、ポカシと呼ぶ栄養豊富な餌を仕込むのは、冬の農作業の一つです。ベテランの生産者にはそれぞれお気に入りのポカシ・レシピ(!)があるようです。

駆け出し百姓の私は、まだまだその域には達せず、基本の基本、草の堆肥を作っています。季節を問わず、刈った草を、間にヌカを振り水を掛けながら積んでいきます。1m位積んだら、上に乗って踏みつけ、畳屋さんから頂く古い畳表をかぶせて、紐で縛っておきます。夏だと、数日で70℃位まで発酵熱が出ます。2～4週間したら(季節による)、覆いをはがして、次の場所に積み直しながら上下をひっくり返します。これを4、5回繰り返す頃には、体積は1/10位になり、すべて土色の柔らかい堆肥になります。

堆肥は一般には、栄養源というよりは、土を柔らかくするなどの目的で施用されます。でも私は、植物に必要なものは、すべて植物の中にあるだろう・・・という希望的観測で、この堆肥を野菜の畝に施すのですが、悲しいことに、山のような草を積んだつもりでも、出来あがってくる堆肥は少し。その上、堆肥積みはとて腰に来る作業なので、結果、私の野菜が貰う堆肥は「ちょっぴり」ということになり、当然ながら、化学肥料育ちの野菜と比べると、とても貧弱です。でもでも、甘い・味が濃い、と思います。台所で野菜を刻んでいても、つい生のまま摘み食いしてしまいます。“おいしいっ”、堆肥積みの苦勞が報われる瞬間です。でもこれって、単なる「我が子可愛さ」かもしれませんか？

