

結婚式～農の会生産者が行うと、こんな感じ～

- 第一部 これでも挙式(お茶会)
- 第二部 一応、披露宴(夕食会)

会場:千津島天福寺 本堂  
時間:19時から

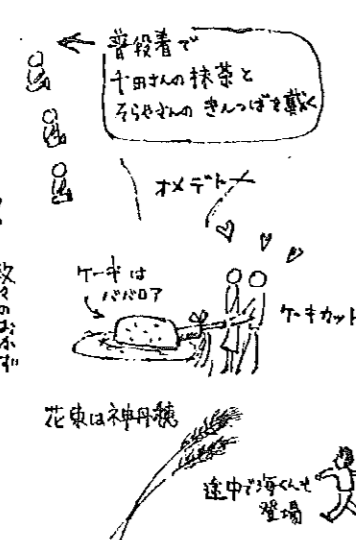
●厳粛な儀式  
(肩を震わせてこらえる一同)



●宴～歓談～

祝辞:松本邦裕  
乾杯:山下黎文  
下守はハモニカのBGM

【キャスト】  
監督:千田富美子  
新郎:田中大樹  
新婦:田中早保  
お茶をたてる人:相原佑子  
お付きの人:鈴木淳子  
裏方・参列者:作美尚子/  
山下良子/松本一家/加藤明/  
中村隆一/山下黎文



宅配会員をリレーでつなぐコーナー

## 今週のお野菜

2007.12.21の巻  
前部 幸世

こんなふうにご料理(ました! Vol.1)

- じゃがいも ホトフ
- にんじん ホトフ、おじや
- たまねぎ 小ぶりだ、たのび、れんげ、ホトフに
- たけのこ 友人宅でのおでんパーティーに持参した。
- バター・ナッツがはちみつ
- 水菜 外も30分、たいてい、とサラダに
- たまご ぬりごま、炒め
- ほうろく菜 4-9-2

山が家、苗人斬  
4田さん、にんじん!  
子供たちも、お茶いよう  
大合唱

水はき小麦粉+カレー粉+塩のなご  
カレー揚げ

ぬりごま、炒め  
(せん切りにして、ごま油でじっくり炒めて)  
ぬりごま、(ごま油で味付け)  
収穫祭を教わった、せん切りホトフには  
はまんで食べた、グー!! でした。

友人が作った青大豆と大根と煮込み。

つくったひとの顔や、うちへ届くまでの物語が  
目に浮かんでくると、たべものって、ただけのこと。  
ほんとうに、幸せなことだと思います。感謝ー

# あしがら農の会

通信 1月号

第69号 2008年1月18日発行  
編集・発行 NPO法人 あしがら農の会  
ホームページ <http://nounokai.com/>  
代表 相原 海 0465-75-2981(TEL/FAX)  
編集 鈴木 淳子 050-1002-5850(IP電話)  
E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

## 地場旬自給

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

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

## 畑の暦

こぶた畑 相原佑子

まだまだ寒い2月です。ふんどの極寒の中、気の早い生産者の「夏野菜の苗作り」は始動します。トマトスなど発芽適温は25〜30℃とまだかなり大変です。そろそろまで早くも収穫はせいぜい2週間前早まるかどうか。自然に任せ2月末〜3月にまいて梅雨明けにはほとれず。あまりあせらずやりましょう。

でも、何かと大忙しの春が来る前に、じくりに一粒の種の成長と向き合う苗作りはクセになる面白さです。朝夕温度と水をチェックできる環境にある人はチャレンジしてみても。電気や灯油ない温床を確保には①ビニールハウスの中にさらにビニールトンネルを作る②堆肥を糞み上げで発酵熱を出させ、ビニールハウスでフタをする(踏み込み温床)。ちがみに私は2月半ばにハウス内に温床をいれ、まずキャベツやレタスをまきます。夏野菜は3月。種は「土」を入れた苗箱にまきます。この「床土」もポイント。皆さん半年から1年おかせた自慢の堆肥にホカヤくん炭をブレンドして「水保力がよく、しかも排水のよい土」を作ります。ま、うちがたいは去年さぼってしまっただけという人は、少量なり山の腐葉土でもふるって使いましょう。

あと、じゃがいもの定植は2月末。植える時はどうと買ってくるので、種苗店に予約しておくと確実です。数日前に切って、切り口を乾かしてから植えます。

## 編集後記

毎年1月の旧正月に行われる山北町の道祖神祭りを、ご存じでしょうか。各庭(にわ)ごとに華やかに飾りつけられた神輿3体・花車6体が町を練り歩くお祭りです。今年は13日でした。

小正月が近づいてくると夜、子供たちによる太鼓の練習が始まります。この音が聞かれるようになると、「新しい年が始まったんだな」とホッとします。前日のどんどど焼きに始まり、夕方は花車を収めている小屋の前で川村雛子が始まり、庭を巡回しますが今年は雨で、前夜祭の巡回は中止でした。翌日は午前中に各庭を回ったあと、昼頃山北体育館に全庭の道祖神祭の花車と神輿が集合し町内(山北地区)を巡行します。花車の中では子供達が太鼓や笛で川村雛子を演奏します。私は今年も「池田庭」の花車をひきました。この日の為に、仕事はお休みです。

夕方になると花車は夜バージョンになります。これが、ねぶた祭りのようなのです。こうして終着所、山北駅前に戻ってもう一度、自分の庭を巡回して終了です。花車を飾った紙花を取り、花車や神輿は小屋に収納、こうして来年まで大事に保存します。震災で焼けたものもありますが、直しなおし、昔からの花車を大事に保存して使っているそうです。道祖神祭りは私の一番好きな、山北町のお祭りです。

ご家庭でも、一年の中で「これだけは」というようなイベント・食品加工があたりだと思えます。そんな声をぜひ、通信にお寄せ下さい。お便りお待ちしております。

山の畑やまきた 鈴木 淳子

## Junkan 農園の畑だより

年が明けて、霜は毎朝降りるようになっていますが、さすような寒い日はありません。そのせいか、畑にはまだ青虫がいたり、早速アブラムシがそらまめについていたりします。(この間はうちで蚊に刺されました!)それでも、ほとんどの植物は成長を止めています。地面の下にいる根菜類の中でも、人参、大根、ゴボウ、カブは寒さに強く、出荷を待っています(ゴボウとカブは少なめですが)。寒さに弱い根菜のさつまいも、里芋は貯蔵してあるものが順に出荷されていますが、こちら、だんだん減ってくると思います。そんな中たっぷりあるのがミカンや葱です。葉物類は秋ほどふんだんではなくなりますが無くなることはなさそうです。これから出始めるのが菜花です。こちらは徐々にたっぷりお届けできることと思います。

先日七草粥をたべました。オギョウとホトケノザは摘み草した畑では見つからなかったのが正確には5草がゆでしたが、野草特有の香りと味に1年間元気に過ごせそうな気がしました。農の会から届く野菜が減ってきたら、摘み草をしませんか?2月〜4月、野菜よりも野草が元気な時期です!いつも雑草と一くくりにして、まともに見ていない野草たちをありがたく頂いて、元気に春を迎えましょう。お店から一つずつ、いつも目にしてきた食べ物が減っても値上がりしても、動じない食生活の練習?になるかもしれません。摘み草したい方、農の会のどの畑でもきっと大歓迎です。お越しください。

Junkan 農園 田中早保  
(Junkan 農園田中大樹と早保はふうふになりました、これからもどうぞよろしくおねがいします!)

目次:畑便り/収穫祭の様子/鬼すだれの作り方/畑の暦/天福寺での結婚式/今週のお野菜/編集後記

新コーナー「今週のお野菜」は、「皆さん届いた野菜をどうやってさばいているの?」とう声で始まった、宅配会員がつくるコーナーです。保存食など食品加工のお便りもお寄せ下さい。

Zzz...どこかの大学のシュミレーションによると、食料を国内生産物だけでまかなうとすると、1食当たりご飯一杯と芋だったり、副食は1日1回ヌカ漬けと魚一切れとか。食料自給率が40%を切ったというのはそういうことなのかあ...。40%というと、今日の朝食から明日の昼食までの5食のうち、食べられるのは2食なんだよなあ。温暖化って言えば、ここ何年か気候の振れ幅が大きい気がするなあ。作物が作りづらくなるんかなあ。持続可能な社会を早くみんなで創らなくっちゃ。ああ、頭がしびれてきた...

「今日は大豆よ!」と連れ合いに揺り起されました。ちょっとオトソを呑みすぎたかな。我が家の初仕事は、1月2日の大豆選別でした。今年一年、マメで暮らすことにしましょう。

2008年の幕開けは、穏やかな正月日和でした。今年もよろしくお願ひします。  
2008.1. ぬいぬい 千田正弘

ふつう冬というのは農家にとっては比較的時間がある季節です。夏のように草取りが無い分だけ余裕があるはずなのですが、そうも言っていないのが、貧農の日常です。今日は 35kg の大豆の選別。昨日は堆肥と温床用の落ち葉拾い、と言う風に冬ならではの仕事も沢山あります。浅漬け沢庵の下漬けがそろそろできるので、糠を用意して本漬けをしなければいけません。味噌を仕込む為、まずは麴を作らなくては。夏野菜の種の手配も始めなくてはいいし。無いとは言っても玉葱の草取りはこの時期にしておかないと後で大変なことになる。と正月早々のんびりしている暇もないのです。でも忙しいと言いつつもこういう生活がしたくて、ここに来て、自給に関わることが好きでやっているのですから、仕方ないですね。先日、昔の仕事仲間と久々に電話で話をしました。「たまには東京に来ることあるの？」と聞かれて「滅多にないよ」というと「そうだろうね」と。「そんな処によく住んでいると思うよ」と私が言うと「そういう人だもんねあなたは」と言われて、そうか、やっぱりそういう人だったんだなと改めて思った次第でした。

今年もよろしくお祈りします。 作美尚子

### 鬼すだれの作り方 笹村 出

竹は孟宗竹が良い。切り取るのは寒の内。竹の根元のほうの太い部分を使う。両節をはずした筒状の部分を使う。筒状の竹を鉋で割ってゆく。竹の外側から中心に向けて12ミリ幅に取る。切り口に鉋の刃をあてがい。鉋のみねを金槌で軽く叩く。

両端は平らの竹を使うので、2枚は外側を残して、2ミリほどで内側を鉋で、割り取る。残り15本ほどは内側を三角形に削る。全部を平らにすれば、普通のすだれになる。三角形の程度は好みで、構わない。全体としては両側に近い2.3本は、平らで幅も細めの方が扱いが良い。割った時にどうしても幅が狂うので、使い分ければ良い。竹は形が出来たら、サンドペーパーで綺麗に整えて、ささくれを取っておく。

両端の平らな竹には糸を留めるための、1ミリの穴を3箇所開ける。大きなものであれば、4箇所必要になる。穴にはタコ糸を通し、竹を編めばいいのだが。両端は4本通しにして、しっかりと編めば直良。後は2本通しで交互に竹を通して編む。

竹が欲しい人はいくらでもありますので、どうぞ。

### ゆんたく広場

昨年後半は野菜のできがあまり芳しくなかったけれども、無事に新年を迎えることが出来ほっと一息…ついたのも束の間、今年の豊作を願って今から入念に準備を始めよう！(毎年この時期恒例の決意です…)先ずは落ち葉集め！これから始まる苗作りの温床(落ち葉に糠を混ぜ踏み込み、その発酵熱を利用して温度を上げる床)に使ったり、畑に溝穴を掘りボカシとともに埋めてみたり、堆肥を作るのに積み上げたり。たくさんあればあるほど嬉しいのですが、なかなか…バキュームカーのようにホースで簡単に吸い集めればな～…“ここには落ち葉がたくさんあるぞ！”という情報があれば是非お知らせください。

今月末にはいよいよトマト・ナスの種蒔き。健康で丈夫な苗に育ってくれ～今年にはトマトを多めに作りますのでたくさん食べて下さい…???

そう言えば今朝に雨に濡れないようにしてゴザの上にたくさん干しいも用のサツマイモ(ニンジンイモ)を並べていますが、そろそろ干しいも作りを始めなければ…このニンジンイモはニンジンのようにイモがオレンジ色でねっとりとしていて、富士市の親戚から頂くこの干しいもはとっても美味しいのですが、なんくる農園で作ったものはまだまだ甘味が足りないようです。

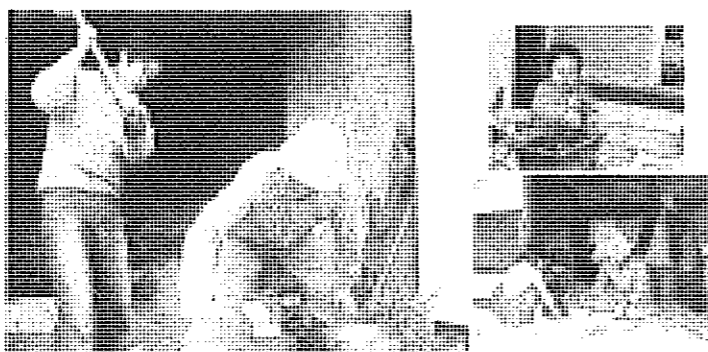
松本 邦裕

### 黎山荘だより 08.01.17

今年の冬は暖かいのか山には雪が積もらず、車の上り降りにはなんの心配も無く済んでいます。と、思っていたら今日は朝から雪が降り始めまたたく間に一面が真っ白になり、やっぱり冬だとなぜか嬉しくなりました。

しかし、喜びも束の間とはこのこと。お屋には雪も止み地面は元の地肌に戻ってしまいました。それでも、温かいのはいいことですね。わが家の畑には大根、ブロッコリー、水菜、ターサイ、カブ、白菜などなど野菜が一杯です。冬には珍しく、お天気が難うです。上の畑にはなんにも植えていないのですが、きれいに耕してあり(いつもとは大違い)何を植えるのか待っています。

昨年小麦の収穫は、2畝に種を2kg植え、収量は60kgでした。今年は6畝に4kgの種を蒔きました。さ～て収穫が楽しみです。昨年末に山北田んぼの有志と堀内家で餅つきをしました。



### 収穫祭 2007

12月22日、17時から瀬戸屋敷にて。中に入ると、火がついたかまどの前には伊藤シェフと、割烹着を着たおっかあたち。裸電球に照らされた湯気が、雰囲気をかもち出していた。

#### 【内容】

- 総会(大広間にて)
- 第一部:持ち寄り夕食の宴
- 第二部:懇談会(各場所で自由に)
  - ・料理・井戸端会議
  - ・足柄地域の有機農業のこれから

#### 食べる

農の会の集まりで、何といっても楽しみなのが「ご馳走」。今回も、素材を大事に調理された、心のこもった料理がテーブル一面に。サラダ・煮物・ケーキ・マリネ・鶏の燻製…何種類あったのだろう。お酒まで。別のテーブルには、銘々のご飯や梅干し。有難い差し入れの品々が、更に華をそえていた。伊藤シェフが鉄板で焼いたのは、クレープ風の食べ物。モチっとした生地で、中身は紫芋や南瓜ペースト、野沢菜など。かまどで熱々になった漢方入りスープは、初めて口にする味!!その、不思議な味と美味しさに、おかわり続出。

#### 話す

ひざを交えてざっばらんに話す。瀬戸屋敷のあちらこちらで人の輪が。こうしてまた、人の繋がりが生まれる。話はつきない。

\*\*\*\*\*

#### 収穫祭第二部★「伊藤シェフを囲んで」

前半は「へっつい」を使ってクレープと汁物を作ってくれた伊藤シェフ。クレープの種にはレンコンのすりおろし、汁物には竜眼など薬膳素材が入っていて、さすがに一味違いましたね。

さて、後半はお料理好きの会員が集まり、収穫物の活用・保存を中心に、話に花が咲きました。その中から、我が衰える一方の記憶力に残った内容を少しご紹介します。

★

バジルバターをステーキにのせたり、ゆでたジャガイモにからませるとおいしい。作り方は葉を刻んで室温に戻したバターに混ぜ込み、棒状に成型して冷やすだけ。バジルの葉を松の実、オリーブオイルとペースト状にして作るジェノベーゼソースと共に、いろいろ使えそう。

旬のゆずも種まで活用できます。皮は薄くむいて香りが飛ばないようにアルミホイルに包んで冷凍。実は絞って果汁を使い、種は乾燥させてから焼酎に一年漬けて、水で割って化粧水に。

塩漬の塩抜き方法も参考になりました。真水ではなく、塩抜きをしたい物より塩分の薄い塩水に漬けるのがコツだそうです。

伊藤シェフの新しいお店の構想も、ちょっと意外なものでした。お料理教室も計画中だそうです。楽しみですね!

報告: 大日野

\*\*\*\*\*

### 収穫祭に参加して

私たちの「大磯わくわくたんぼ」は、2007年より活動を開始して、昨年末に初めて収穫祭に参加させていただきました。この日はちょうど日中に、初めて収穫したばかりの自分たちのもち米を使って、餅つきをしていましたので、収穫祭にはそのお餅を持参させていただきました。

自分たちで作ったもち米で餅つきをするのも初めての事で、収穫を実感する感慨深いイベントだったのですが、農の会の収穫祭はその同日だったこともあり、本当に充実した楽しい時間でした。

初めて訪れた瀬戸屋敷という歴史ある日本家屋の会場も素敵だったのですが、何より大人から子供まで様々な人が集まって、それぞれの田んぼのお米を食べ比べたり、持ち寄った料理を頂きつつ、農や食について話せたことが何より楽しかったです。来期の活動に向けて本当に勉強と刺激になりました。

こうした、ちょっと前の日本ではごく日常的にあったであろう情報交換が私にはとても新鮮だったのですが、こうした機会に恵まれて、改めて農の会で田んぼをさせて頂いて本当に良かったと思いました。

大磯わくわくたんぼとして、一年目としては出来すぎというくらいの収穫に恵まれましたが、二年目は活動も収穫もさらに実り多いものになるようがんばって行きたいと思えます。ありがとうございました。

大磯わくわくたんぼ 宇川 有人

### 有機シンポ

昨年の有機推進法のシンポでは、普段交流のない4団体に、以下の共通見解が、見られました。

- 1、地域農業は崩壊寸前であること。
- 2、これからの農業は、市民も含めた、広い担い手を必要としていること。
- 3、有機農業こそ、市民を呼び込む力を持つということ。

市民を呼び込むと入っても、'ブームに乗って、安全な食のために金を出す人たちを、田んぼで遊ばせる' こういう「有機農業」像を、農村はひどく嫌います。

一方で、農協なんか、「都市との交流」事業をすると、「有機」の看板を、「国産」に架け替えただけで、同じ形になってしまうのは、「どうせ消費者なんてホントには分かっちゃくれない」という、不信感が根にあるからです。

相互の無理解と不信感を乗り越えるためには、有機農業運動は、単に葉を使わないことではなく、都市の疲れを農村で癒すだけでなく、崩壊する地域農業と、土に根ざした人の暮らしを、再構築する動きとして立つことが重要です。

ただそのためにどうしたら良いか…、妙案がない、それもまた共通見解であったかも知れません…。

相原 海

宅配会員をリレーでつなぐコーナー

今週のお野菜

こんなふうに 2008. 2. 4の巻  
料理(※いた!vol.2) 開成町 赤石 紀子

春を知らせるお野菜が、届きはじめました!  
・ふきのとう 天ぷらに。  
次回届いたら、ふき味噌にしようと思います。

・大根 ふろふき用に茹でておき、大根ステーキや、おでん、又は味噌汁の具などにすぐ使えるようにしておきます。

・雪白白菜 私の好きな野菜のひとつです。Junkanさんのレシピにあった、ネギと塩味で炒め合わせるのが美味しいです。

・菜の花 鍋ものにはいつも入れます。今回はスープ煮にしました。

味噌作りやお茶摘み、田植え等々いろいろ楽しいこといっぱい、この足柄の地に住んでいる事に幸せを感じています。

ぼんぼこファームの極私的農業考

世界的に食糧不足になりそうな心配があります。日本の場合、カロリーベースで6割以上も輸入に頼っていて、すぐに足りなくなるのではと心配になります。国内での農業生産を増やさなければと長い時がたちますが、未だに解決の糸口に至っているようには見えません。

しかし全く違った見方をする人達もいます。私の友人もその一人で、一日一食しか食べずに健康を保っています。彼ら曰く、単純に食べる量を減らす事が出来れば、食料は足りて来るという訳です。

そもそも食べるとはどういうことなのでしょう。特殊な例かもしれませんが、千日回峰行を行っている行者さんなどは、普通の栄養学から言ったら非常識この上ないことを行っていることになりま

す。また、病気になる時などは、体が食べ物を受け付けなくなります。それは食べないことがその時の体にとっては正しいからだと思われま

す。なぜなら、食べるという行為そのものが体に大変な負担を強いているからです。ある部分で、人は食べるために食べているとも言えるのです。それだけ食べると言うことは人体にとって労力のいることな

のです。途中ですが、この話題は次回に持ちこします。立春が過ぎましたが、まだまだ寒い日が続きます。それでも畑では植物達が少しずつ成長しているのを感じます。そうやって次の季節の気配がゆっくりと近づいてきています。

ぼんぼこファーム 中村 隆一

集荷場に野菜を持ち寄ることなく、自分の野菜だけで配達を行うことになったJunkan (独立)農園!です。拍手! 卵・お肉・通信は今まで通りお届け致します。

Junkan農園 田中大樹

足柄平野に来て野菜作りを始めて3年が経ちました。当初、野菜作りを始めたいという私達の事を、農の会の生産者の皆様が温かく迎え入れて下さり、宅配のメンバーに加わらせて頂き、一枚の小さな畑と苧野のみかん畑で、5件の宅配からスタートしました。

現在は耕作面積も増え、田畑と果樹園を合わせ約1町歩となり、また、宅配件数も40件となりました。この度、1月末を以って、毎週2日通っていた農の会の集荷場から、独立させて頂くことになりました。軽トラックに載せられる野菜の量に限りがあり、週3日の宅配に切り替える必要があると思い、決心しました。

今後も、農の会の目指す地域自給の活動に参加しながら、生業の野菜作りでは、命ある生き生きした農産物をお届けすることが使命と思い、夫婦で立派な百姓を目指してがんばりたいです。田畑で自然を学び、地域を見つめ直し、自分達に出来る事を精一杯取り組んで行きたいです。

【予告】2/9に行われた、機械整備講習会と、同日午後笹村宅での定例会・田んぼ会議の様子は、次回の通信で特集します。

畑の暦 三月 ♪ ふたつ畑 相原佑子

上旬

じゃが定植まだ向に合います!  
果菜類(ナス科) 種蒔(温床)  
エドム豆蒔出

中旬

里芋・サツマイモ 苗床へ伏せる  
ネギ・人参種蒔(露地)

下旬

ウリ類種蒔(ハウス内)  
いんげん・枝豆 種蒔(ハウス内)  
菜の花の種蒔(露地)

さあ、いよいよ種蒔シーズン到来です!

※先月書きました「苗作り」は温床やハウスの中が前提です。外はまだ寒いよ〜

トマト・ナス・ピーマン類の第1段階。トマトは成長が早いので同時期に定植するつもりなら少し遅らせて。

里芋は畑に直に植えるのが一般的でも、芽が出るまでの草刈が大変なので私は葉出しをします。サツマイモは種芋から苗作り。

種もまいた上にモミガラをまきます。(保湿・保温)不織布などで保温するとお返し。

最初にまくのは、ズッキーニ。他の果菜類がとれ出す前に食べたいので早目に作ります。暖かくなるとウリ類は。

寒い内は成長がゆっくりですが、お返しつづいておくことも出来ます。野の草は一足早く春の気配。五穀畑の草刈は早目に済ませたい。

あしがら農の会

通信 2月号

第70号 2008年2月15日発行

編集・発行 NPO法人 あしがら農の会  
ホームページ <http://nounokai.com/>  
代表 相原 海 0465-75-2981(TEL/FAX)  
編集 鈴木 淳子 050-1002-5850(IP電話)  
メール yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

「田んぼの虫」は学芸員で水生昆虫が専門の菊部さんに、一年間お世話になります。お楽しみに・・・

田んぼの虫① 県立生命の星・地球博物館 菊部治紀

「田んぼ」というのは、水辺の中でも実はとても特殊な環境です。ちょっと考えるとわかると思うのですが、日本にある水辺というのは、常に水があるのが普通です。ところが、田んぼというのは、ある特定の時期(地方によっても違いますが、だいたい5-8月ころになるでしょうか)だけ水があり、そのほかの時期には湿ってはいるけども、水はないという環境です。たとえば魚のように常に水を必要とする生き物は、ずっと住むことはできません。ですから、田んぼに生きる生き物達は、このかなり過酷な条件に適応していかなければならないのです。一方で、生き物に大きな影響を与える天敵も、乾燥期の存在のおかげで、多数繁殖することはできません。

実際に田んぼに住むアカトンボやカトリヤンマといった田んぼに依存しているトンボたちは、秋に産卵して、水のない冬は乾燥に強い卵の形ですごし、翌春田植えの時期に水が引き込まれると卵からふかしてヤゴになり、1ヶ月ほどの間に急速に成長して羽化していきます。見事に水田の水管理に適応しているのです。ところが、最近農法の変化でこうした伝統的な水管理の時期がずれてきました。どうやら、卵が孵化する時期になっても水がない状態が生じているのです。こうして、最近になって急激に数を減らしているアカトンボがいます。

これからの連載の中で、水田と結びついたさまざまな生き物を紹介するとともに、水田の乾田化の影響、ため池と水田、農薬が生物に与える影響など、いろいろな側面から田んぼの生き物を紹介していきたいと思っています。

地場旬自給

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

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

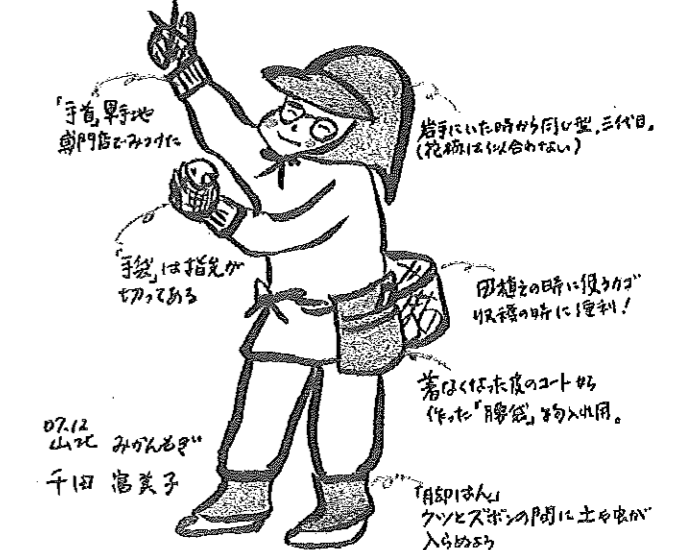
新コーナー! ふたつ

農民日記 農から生まれた工夫を紹介するコーナーです。取材してくれるリポーターも募集します。

ズボンの上にハイソックスを履いている格好で集荷場に出現した千田富美子さん。ひざ下が、びっちりフィットで、爪楊枝のよう。全体にちょっと可笑しな格好だけど、よく似合っている。当の本人は、「このタイツはシャ〇レなのよ。」と得意顔。(どうやらブランド物らしい。)ズボンの上に履くと、作業していて暑くなってきたら脱げるのがいいのだとか。手首(リストバンド?)は、軍手をカットしたような物で締まっている。確かに、袖が動く作業しづらいもの。

今回、記事を依頼したら山の畑にみかんもぎに来てくれた時の格好↓を書いてくれた。(この格好は、一応、お洒落だと思う。) 手作り腰袋、確か配達時には小銭入れで使用していた。 農民度★★★★★ (じゅ)

本人肖像画



【お便り】農の会に馴染みの深い、伊藤シェフのお店が2月4日OPENしたようです。↓

●2月3日「菜こんたん」のプレOPENにいかせていただきました。「月天」ファンだった私は火災の後、復活されることを待ち望んでいました。当日、「菜こんたん」の美味しい料理と笑顔あふれる人達を見て復活の原動力は、待っている人達がいるということなのだと感じました。吉田裕香 ●新しい店「菜こんたん」はそれはそれは、きれいでした。もちろん料理は絶品です。清潔で、カウンターの向こうのタイルのブルーが、とてもいい色でした。2階のお店は鍋専門店とか。どんなお店になるのでしょうか。その内ランチも始まるそうなので、是非行って見たいです。笹村

笹鶏の種卵を集め始めました。今年は、笹鶏の赤系と白系だけの孵化にしようと思っておりましたが、縮小はなかなか難しく、新しい事情がアレコレ登場し、どうなる事やらと思っております。

今年は、緑餌のカラシナの生育が順調です。雨の多い天候のお陰でしょうか。秋に植えた、30本あまりの、様々な果樹も順調に根づいたようです。新しい畑も着々と、準備が進んでいます。2年放棄されていた畑を、土づくりから進めています。ホクホクした随分といい土に変わりました。ジャガイモの植え付けから始めます。男爵です、種芋の準備はしました。

ハウス2棟の移築。最小限の家の準備と、冬の間は、建築準備に追われていました。今年一年は、自給の畑を5畝、ぐるりと回して見るつもりです。加えて、最小限の家の建築を、行う予定です。

来年からは、自給自足の体験場として、運営を始めます。「1日2時間、面積は100坪で自給は出来る。」この実践をってもらう場にしてゆきます。これからはこの仕事がメインになりそうです。これからもよろしくお祈りします。

### 冬野菜を味わいながら...

農の会の仲間に励まされながら、無農薬野菜づくりに力を入れてみると野菜もそれに応えてくれるのか、自分ながら美味しい野菜が出来ることがある。美味しい野菜が出来れば、料理もしてみたいくなる。先日は、キャベツ・ほーれんそう・ニンジンで野菜炒めを作ってみた。強火で手早く炒め、塩・胡椒で味付け。他に何も入れなくてもそれだけでとても美味しい。たっぷり食べた後は充実感が漲ってくるのがわかる。霜にあたった白菜で漬物をつける。塩(3%)とゆず・昆布・唐辛子だけで、白菜の甘味が交じって発酵した漬物の旨さは、市販の調味液に混ぜた漬物とは大違い。まさに冬野菜の醍醐味である。農の会の野菜を食べている人には分かってもらえると思う。

今世間を賑わせている中国産冷凍ギョーザ事件。問題の基本は、食料自給率の低下と利益重視の資本主義であることを忘れてはいけないと思う。私たちの健康や食の安全を守るべき農水省や厚労省、やっていることは対症療法ばかり。守るべきは企業やアメリカなのか？そして食料自給率はかぎりなく0%になるのかな...？ 不思議な国ニッポン！

(阿部農園)

## ～そらやの畑～

2008.2.9

昨年未までは今年も暖冬かなと思っておりましたが、年が明けたら冬らしい寒さが続いていますね。立春も過ぎ、暦の上では春になりましたが、雪が降ったり冷たい雨が降ったりと寒い日が続いています。本来、この時期はまだ、冬晴れが続くのが太平洋側の冬のはずなのですが、雨が多いのは春が近いという証拠で温暖化の影響かも？という話もききました。寒くても晴れていると気持ちも晴ればれ、農作業もはかどるのですが、曇って寒いのは苦手です。それに体の方は年々寒さに弱くなって、年とともに厚着になってきました。

去年は記録的な暖冬で、3月になって寒のもどりはありましたが、2月までは暖かで早めに播いた葉物などの育ちが良く、農の会始まって以来初の端境期無しを実現したのですが、さて今年はどうなることでしょうか？大根、ニンジン、ネギ、サトイモなど、畑においてある、野菜達も大分少なくなって、アブラナ科の葉物はとう立ちが始まり、菜花もお目見えしてきました。しばらく品薄が続きますが、春ならではのほろ苦い菜花を沢山頂いて、本当の春をお待ち下さい。

作美尚子

【ちよこつ自給農会議】2月4日三角屋(鈴木淳子宅)にて。参加者:杉崎聖・相原海/佑子 計4名。各自の作付計画と、種購入の話し合い。少量多品種、作りたい野菜を自給用に作る。育苗も、リスク分散で助け合えるか...?

### 豚小屋通信 相原佑子

ななちゃんが、8回目のお産、11匹のコブタを産みました。ななの体が大きくなった(太りすぎた?) 5産目の頃、コブタをぶっ倒してしまう事故が起りました。乳をやるために寝転ぶ時、お尻をどっしん!!と落としてしまうのです。手とわりつくコブタたちを私の肩、足元には気を付けるのですが、ナガセ300kg(推定)の巨体、後ろピンピンウロチョロしていても分らないようです。3つ子の養豚場では、圧死事故を防ぐため、母猪が身動きできない狭いサクに入れます。それでも、事故は跡も断ちません。うちでは、見えない時は、コブタを保温箱に入れて、2時間おきに乳付けに行きます。昼も夜も...で、こちらは寝不足。熊本の人に相談すると「母猪と仲良くないよ」との返事。ななちゃんも、放牧場も失敗(柿がて入りない)、他に手はないのでせいせいかわいかったです。それ、そのせいというより加齢のためか、この頃いやはは落つきが出てきました。今回のお産では、(私たちががんばった)お尻の下ろしも大変で、難なく育っています。

さて、でもこのななちゃん、あと何回産めるかな？ 苦いお産になる前に、引退させた方がいいだろうか？ 最後はお肉にして、皆で手を合わせて頂くことになるのかな... この頃の畑みです。

## 味噌づくり



麴作り: 蒸籠で米を約1時間蒸す。朝一番組は、7:30に集合。かまど4台、蒸籠2段ずつで行われた。

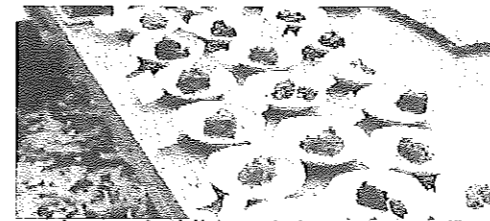
初参加の塩谷さんから、感想が届きました。↓

1月20、27日の2日間、「味噌作りの会」に家族で参加しました。味噌作りは初めての体験でした。何度も参加されている方々が親切に教えてくださったおかげで、手前味噌が何とか完成。梅雨明けごろから食べることができそうで、今から楽しみです。

今回、鎌倉から参加しているご家族とお話する機会があったのですが、遠方から来る理由は「味噌作りはほかも出来るけど、麴から作るころは減多にないから」なのだとおっしゃってました。たしかに、ぼくの周囲でも味噌作りの経験者は意外にいますが、麴からとなるとゼロ。さらに言えば、「大豆の会」による無農薬栽培の大豆や米も大変希少なものであるわけ、いやはやなんて贅沢な味噌作り初体験だったのだろうと、しみじみ思います。

食いん坊メタボオヤジとしては、昼食時の味噌料理の持ち寄りも素晴らしい企画だと思いました。参加者50名が各1品ずつ作ったとして50種類。そこまで味噌料理がざらりと並ぶ機会なんてなかなかありませんから、それぞれの材料&作り方を提出していただいて、写真と共に味噌料理レシピ集を作ったりすると、さらに楽しそうです。毎年少しずつレシピが増えていけば、やがて1冊の味噌料理本になるのではないのでしょうか。

塩谷卓也 (二宮町在住/フリーライター)



\* 今回の味噌作りの様子はマイコミ連載記事「湘南番外地スローライフ」に掲載されています

(http://journal.mycom.co.jp/column/shonanlife/)

会場:ブルーベリーガーデン「旭」

レポート:鈴木淳子

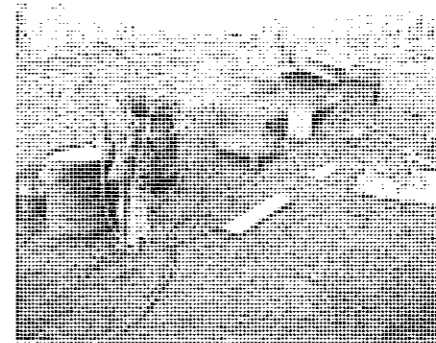
実施日:1月20日(麴)・27日(味噌) 参加者:50組

### 【米2升で仕込む麴づくり】

～精米した米が足らず、玄米(キヌヒカリ・黒米)を混ぜた私の場合～  
玄米だけ2日前に吸水。蒸籠で蒸した時も問題なし。加温は、うちにあるもので工夫。段ボールに毛布・ホカロン・ペットボトルの湯たんぽなど。一部、コタツも使用。こまめにかき混ぜていた以外は、一番手入れをせず(逃し)、ビニル袋にも移さずそのまま放置。当日の朝、布から出そうと見たら、底がうっすら黄緑。まさにカビ!(見なかったことにしよう)と、混ぜ込む。でもちよっぴり心配で、仕込む直前に笹村さんに聞いたら「これぞ良い状態」なのだから。玄米が粒粒のままに見えたけど、これも問題なさそう。(ホッ...)

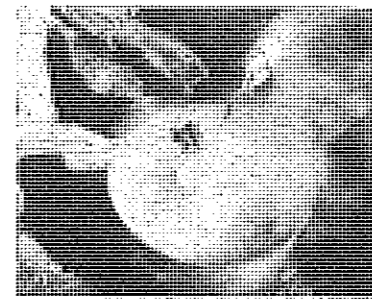
～こんな風に各自で面倒見た麴が、一週間後の27日、再び会場に集合!～  
一緒に大鍋を担当してくれた新長塚田んぼの竹林さんは、麦で麴を仕込んでいた。吸水を1時間くらいにした以外は、米麴と同じだとか。山下さんは、4分づきのキヌヒカリと7分づきの赤米、半分ずつの麴。

麴の仕込み方も、今年は新たに**米袋方式**が登場。中原さんによると、手入れがグンと楽なのだから。私は王道(麴を広げて花道をつくるやり方)を選択したけれど、試してみた笹村さんは、「今年は電気毛布を使わずにできた」と言っていた。電気に頼らず簡単にできるなら、試す価値アリだ。



前日のかまど設置、大豆洗い・吸水。何事も、事前の準備があってスムーズに進むもの。

写真↑は、当日の朝。前日の大豆が水を吸ったので、鍋に水を足しているところ。私が朝8時に行ったら、中原ファミリーは、もう働いていた。



【味噌】発酵は1ヶ月続くので、この間は手を入れない。まず1ヵ月後、あとは3ヵ月に一度カビを見てみよう。味噌が減ると、完成までカビを取らない人も。【ビニル袋のこと】昔は塩化ビニルが主流。(←今は法律で禁止)現在はポリエチレン・ポリプロピレンの2種類があり、市販の大きな袋はほとんど前者。成分が出るので、長く入れても3ヶ月。半年も入れたらどの食品にも匂いが移る。今回ビニルを使用した人は、定期的に交換しよう。詳しくは額田博士に。

●大鍋:野菜だけの鍋・鹿肉と3年味噌の鍋。●持ち寄り料理:紙面に載らないほどありました。中には「ヌカ味噌」も...。好評だった干し柿↓

### 風の干し柿の巻き

干し柿は美味しいですね。天日干しするととっても甘くなりますが、どんどん固くなってあまり日持ちがしません。そこで、春まで楽しめないか試行錯誤した結果、私なりの方法を見つけましたのでご紹介しましょう。

題名にもある通り、風と低温で作ります。自然を観察していると渋柿は鳥も食べませんが、今頃の寒さになると誰も取らない渋柿を鳥が食べています。食べ物が無くなった訳ではなく甘くなったからです。調べてみると渋柿は低温にすると渋が抜けるのです。つまり、冷凍庫の中で熟成させると保存食となるのです。

作り方は、普通の干し柿と同じですが、軒下などに水平につるし、太陽にあたらないようにして20日～1ヶ月干します。収穫期はやや渋みが残っている状態がベスト。それ以上はカビにやられます。それを冷凍保存して食べる時は室温に3日ほど置いて下さい。しっとりとした甘さが身上です。風が大事なので無理なご家庭もあるかも知れません。ぐんと寒くなってからのほうが行くようです。

ぼち農園(Nukada) Feb.2008





今週のお野菜

こんなふうに料理(★いた! Vol.4)

国府津 渡邊なつ子

- ・アスパラガスは、とろろと、サラダのお野菜達とサラダに。娘のアスパラの甘さに感動!!
- ・のらぼう菜 これも、とろろと、毎食、少許のおかしや、マヨしや、ゴマドレ。最後はラーメン具の彩りに使いました。
- ・にんじんは、山盛りの千切りサラダに、少しレンジをかけて、和風ドレッシングと大量のゴマ。
- ・里いもは、とろろと、共に片栗粉をまぶして、少量の油でカリッと揚げ焼き。塩、しょう油でいただきます。
- ・葉玉ねぎは、みそ汁と牛丼になりました。
- ・こまつ菜は、豚肉と炒めました。

旬の本当は美味い。安全なお野菜を家族みんなで幸せにいただきます。感謝です!!

農民日記

吉田裕香

「だんだんと暖かくなり、野菜の生長、草の勢いもでてきました。今年は温床は作らずに他の方法での苗作りをと考えていましたが、いろいろな方にお話を聞いたり、農場見学に行き、作ろうと決意しました。枠作りには竹、藁を使っていたり、畳、ベニヤ板、藁とそれぞれ使用する材料を工夫されていました。私も壊れた物干しをもらってきて、針金、藁を使用し初めての枠づくりをしました。温床面積が小さめだった為、温度の低下が早かったのですが、なんとか、ナス、ピーマン、トマトの芽がでていました。毎日の生長が楽しみでした。ところが、ある朝なす、ピーマンの芽がない! なんとネズミに食べられてしまったのです。他にも、種を掘り出し中身だけをたべ殻だけが残されていました。やられたーと暫くショックをうけましたが、もう一度まきなおし、置く場所をいろいろとかえています。今やっと芽がでてきています。今度は無事に育って下さいとおもうばかりです。

# あしがら農の会

## 通信 4月号

第72号 2008年4月15日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(新TEL)

E-mail: [yamanohatake\\_kita@ybb.ne.jp](mailto:yamanohatake_kita@ybb.ne.jp)

### 地場旬自給

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

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

## 火田の暦 五月 ぶた畑 相原佑子

### 上旬

春やいの収穫がそろそろ

果菜類(定)

オクラ直まき

### 中旬

ゆがいの土寄せ適宜お忘れなく

### 下旬

サツマ苗(定)

スイカ・ゴーヤ(定)

※温床に伏せ下人の場合、草が伸びてきたら、しょうが里芋(定)

→ 春の味といえどエンドウ! ピークはみじかしの思い、まり菜(みましょ)。レタスなどを2月頃から真面目に育てた人はこの頃収穫できます(多分)

→ ホットにまいて早目に育てていた人は定植の時期です。オクラは暑いのが好きなので充分土温が上がってからまくと良いです。初期の頃アブラ虫がっせやういので、私は不織布(パオパオなど)をベタ掛けします。これで虫害は大幅減りました。

→ しおれやすいのでくもり・雨の日に。本当は梅雨に植えるのがいいのですが、この頃は何とも早く、もう苗が売り出されます。つい買ってしまつて雨がこないという人は、一生懸命水やりしましょう。なに、不織布まで数回のことですから。

→ 兵庫うえん こう棒と... 手頃なイモがいくつもとれます

→ こう棒と... イモは少なく、びっくつなっています

### お知らせ

【大豆・味噌の会】担当: 中原

5/10(土)に大豆畑の耕運と畝たてを行います。今年は作付け面積が7畝から約1反に増えます。これまでと同様に大豆栽培への貢献度により、味噌作りの参加費が割引になります。

【お茶の会】担当: 下川 (mail: [nounokai@gmail.com](mailto:nounokai@gmail.com))

—茶摘み— 5/5(月・祝) 5/7(水) 朝8時〜。先着20グループ。申し込み締切4/30まで。

—茶畑の作業予定—

5/25(日) 7/2(水) 8/20(水) 10/26(日) 1/11(日) 朝9時〜。茶摘み参加者はいずれか1回は参加して下さい。

【予告】生命の星・地球博物館学芸員の「苧部さんと歩く田んぼ」を予定中。お楽しみに。ひとまず田植えに専念しましょう。

**編集後記** 4月から、根付彫刻家の(旧)時田邸に住んでいます。彼が堀内さんと入籍し、空き家になっていた所に、私が引っ越しました。前には田んぼが広がり、朝陽がよく入る気持ちのよい所です。家は古く、換・床・炉...手を加えたいことばかりですが、台所の使い勝手が一番気になります。調理を七輪で賄うには、ちょっと工夫が必要であれこれ試すのですが、どうも具合がよくありません。七輪が、外・台所・居間・風呂場と落ち着かないのです。一台しかないというのはいけません。それでも、暮らしを作るというのは面白いものです。 -山の畑やまきた- 鈴木淳子

### 田んぼの虫③ 冬の居場所 苧部治紀

いよいよ春まっさかりですね。沢山の春の花、美しい芽吹きなど、年で一番ウキウキする季節です(\*花粉症の手放せない早春—春は憂鬱な季節になってしまいました)。

さて、冬の間は乾燥していた水田でも、そろそろ田おこしも始まるかと思えます。ところで、夏場は水の中にいる虫たちは、いったいこの乾燥する冬の間どこにいたのでしょうか? 多くの虫は、秋口には水田を離れて越冬場所を探します。普通はあぜや、水田に接した丘のふもとや湿った場所、たとえば木や石の下、落ち葉の下、時には自分で穴を掘って土の中、など、乾燥をさけるためにさまざまな工夫をして、きびしい冬を乗り越えます。

このように多くの生き物は、水田の周囲で過ごしているのですが、最近の調査で想像をはるかに超える移動をしている虫がいることがわかってきました。日本最大の水生昆虫であるタガメ(体長7センチほどになります。神奈川では数十年前に絶滅)は、かつては水田の近傍で越冬していると考えられていましたが、電波発信機を取り付けた追跡で、かるく数キロ単位の移動をしていて、近くの丘陵地の竹林や神社の落ち葉の中など、「水辺」ではなく、完全な陸地で越冬することが確かめられました。ほかにもどんなにがんばって探しても水辺で越冬していない種類がいて、彼らはタガメ同様に相当の長距離を移動しているのだろうと考えられています。彼らの水を探る能力はすばらしく、田植えのころになると、いつの間にかすっかり水辺に戻ってきています。

ただ、多くの田んぼの虫は、あぜや湿った場所が必要なことも事実で、乾田化とともに、周囲の乾燥が進む最近の田んぼでは、行き場を失って減少している種が多くなっています。小さなつまり、田んぼのまわりの環境も、多くの生き物の生活の場としては重要で、こうした「環境の輪」がしっかりとつながって、初めて田んぼの生き物も生きていけるわけです。

ぶた小屋通信 08'04

車がトウモロコシを食うようになって、肉の値が上がっています。それでも豚カツ屋に客がいないわけがなし、到って平穏です。

本当の問題は、輸入に頼る途上国にあって、人間の食べ物が上がったことでしょうか。日本で豚のえさが足りないことなど、どうでも良い問題です。

先日ラジオで製油会社の人が、中国での油の価格のほうが高いことを挙げて、「これからは油も貴重品」と言っていました。1kgの油は、5.6キロの大豆から絞るわけで、豚肉より高くても不思議はないのです。その証拠に、家畜の歴史には、ラード用の豚とか、肥大した尻尾に脂を貯めるための羊とかがありました。

伊太利では、南部のオリーブと同様北部ではラードが食を支えてきたそうです。意外なようですが、ラードの40%はオレイン酸で...

...と、非常に婉曲なラードの宣伝文になりました。(当社のラードは、途上国の食料と競合致しません。) 海

# 第3回栽培技術勉強会

## 第2部土作り編

日時：平成20年3月12日(水)

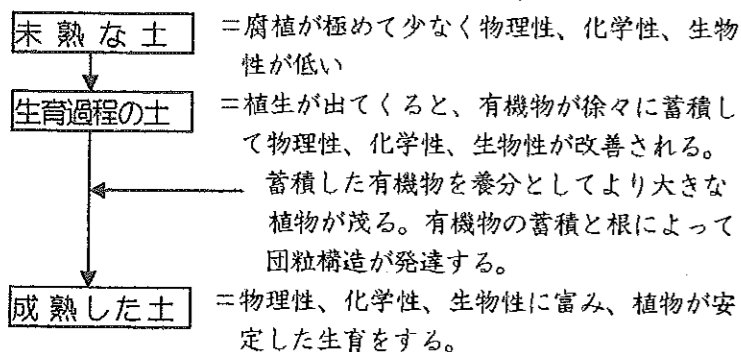
場所：NPO・NGOの家(山田邸)

講師：自然農法国際研究開発センター育種課 石綿薫氏

### 【自然農法栽培技術の組み立て】～生き物の目線で組み立てる～

- (1) 育つ主役は(生き物)である。
- (2) 作物(生き物)の生活が、農業の基礎である。
- (3) 農的な働きかけにより生き物の主体性を引き出す技術。

### 【自然界の土の成り方】



### 【育土技術】～土壌構造を発達させ、機能高める技術～

- (1) 作付体系
  - (輪作) 数種の作物を年毎に順々に作付ける。
  - (間作) 輪作して相性の良い作物や土作りの効果の高い作物を主作物の間に作付ける。
  - (交互作) 野菜栽培と同時に輪作と間作の中間的方法。
- (2) 緑肥の利用
  - (イネ科緑肥) 有機物還元、無機成分の有機化
  - (マメ科緑肥) 窒素固定、作土の深化
  - (アブラナ科緑肥) 雑草・病害虫抑制、リン酸の可溶化、団粒化促進
- (3) 堆肥の利用
  - (未熟な土) 完熟堆肥を全層施用
  - (生育途中の土) 完熟～中熟堆肥を全層施用
  - (成熟した土) 中熟堆肥を表層施用
  - [全層施用] 物理性改善
  - [表層施用] 生物性改善・団粒化促進
  - [溝施用] 肥料効果・病害抑止効果を高める
  - [施用時期] 発酵分解系微生物の活動適期。秋は平均気温18～13℃、春は平均気温8～15℃。
  - \* 気温が高いと一気に無機化して、肥料効果は出るが、腐植生成は少ない。反対に低いと分解されず、その土中の生態系に組み込まれず流失したりする。
- (4) 有機物被覆
  - (堆肥マルチ) 生物性を改善。土壌水分・地温の保持、土壌構造の保全。

### 【連作障害】

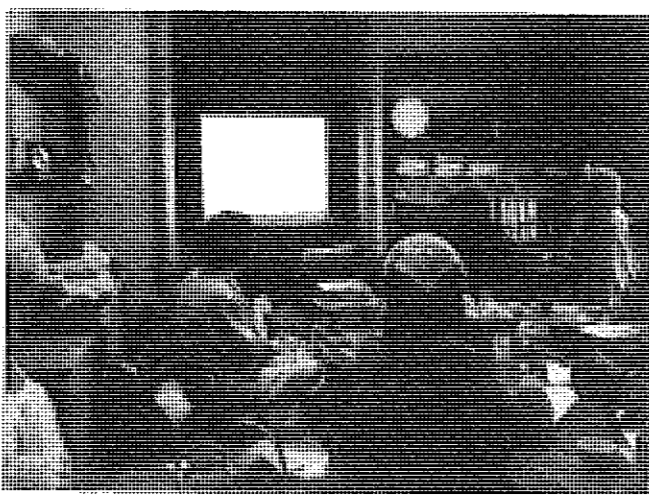
養分上の問題点：野菜は偏って養分を吸収するので、過不足・偏りが出る。

\* 養分的に問題となるアブラナ科などでは春採りキャツの後トウモロコシ、秋どりキャベツの後エダマメなど輪作体系を組み入れる。

病原菌の問題：一定の病原菌が増える

\* ダイズの連作では早生品種と晩生品種を組み入れることにより偏りをやわらげる。湛水することにより病原菌を死滅させる。

\* 一定の病原菌増えつづけると、拮抗微生物作用によりその病原菌を減らすことも期待できる。



### 【腐植の働き】

- ① 物理性の改善：耐久腐植による一次団粒形成。透水性改善
- ② 科学的改善：保肥力の増大。
- ③ 生物性の改善：栄養腐植による生物緩衝機能の増加。微生物代謝産物による発根促進。

### 【水稲】

稲葉の分解条件：地温5℃以上、含水率30～40%で、田面表面に存在する分解が進む。

\* 田植えから30日間稲が優先して生育できる環境を整えると、草との競合をせず共生する。

\* 田の草が田圃の土の状態を教えてくれる。

ヒエ → コナギ ← オモダカ・クログワイなど

～記録：なんくる農園(松本)

こんにちは。この度久野で新規就農をしましたカバリア・ホセトレス と、小川 夕です。

去年1年間熊本の阿蘇で農業研修をし、今年2月に色々なご縁で小田原に引っ越して来ました。

借りられる土地がみかん畑だったので、まだ木が生い茂っていました。枝を切り落とし根を掘り起こし、1ヵ月位かけて文字通り開墾をしました。今はすっかり見晴らしが良くなり、3月に入ってやっと野菜の種まきができるようになりました。

何もなかった所に今、葉物などの可愛い小さい芽が出てきて、喜んでます。皆さんにおいしい野菜をお届けできる日が来ることを願いながら、毎日畑に出ています。これからどうぞよろしくお願いいたします。

おめでとう。子供って、自然に産めないのだろうか。稲刈りの中、スポン。畑で、スポン。こんな出産できたらいいな。(じゅ)

### ぼんぼこファームの極私的的農業考

昨夏、ブロッコリーとキャベツの苗作りに何回も失敗をしておりました。まき直しをしてもうまくできずに、貧弱な苗ばかりになっていました。それを見た、慣行農法をしている友人から苗をあげるから使ってみなよと言われ、化成肥料を使っている苗をもらってしまいました。最初、どうするか悩んでおりましたが、とりあえずダメ苗と比較してみようと思い、キャベツ、ブロッコリーを定植しようと思っていた畑の一角に植えてみました。

昨年辺りから自然農法の成果が出てきたのか畑の虫がだいぶ減ってきて、私が作った苗も貧弱ながら何とか生長してきておりました。しかし、友人からもらった苗は、ぐんぐん生長し、これならよっぽど立派な作物が出来るに違いないと思えるような成長ぶりでした。苗半作と言われておりますから、例え化成肥料を使っても、苗の善し悪しが作物にとっては非常に大切なものではその時点では思わされておりました。確かに、今年の一月くらいまではそんな感じだったのですが、二月が半ばも過ぎて、これから収穫という段階近くなってから、化成肥料で作られた苗の方は、ちょうど化成肥料が効いたと思われる部分だけが病気になる、キャベツは巻いた葉の内部の一部分だけが溶けてしまい、ブロッコリーも頭頂部の花蕾の一部が茶色くなりダメになってしまいました。

改めて、自然農法と慣行農法はその技術の根本が全く違うのだと思い知らされました。中村 隆一

### 循環農園

田中 大樹

二人の間に、子供が生まれる事になりました。10月に出産の予定です。父親となります。農業の仕事としての重みを感じます。野菜もお米も、もう失敗は許されないという気がしています。

以前、友達のお母さんとの会話で、私が「子供は欲しいけど、今は収入が少ないから無理です。」と話したら、その方は、「子供は自然からの授かりもので、お金で育てるものではないよ。」と、おっしゃって下さり、とても印象に残っています。

自分と違い、生まれたときから土と身近に触れあうであろう子供は、どんなふうになっていくのでしょうか。どうか、無事生まれますように。

さて、もうすぐ、田んぼの種まきです。種もみは水路に浸してあります。1月に稲葉光圀先生の講義に参加する機会に恵まれ、有機稲作について学びました。水田の生き物、土や草、稲を観察しながら、貴重な実践の一年にしたいと思います。畑は、空豆の花が満開です。良い野菜を収穫出来るよう、がんばりたいです。

### そらやの百姓日記

2008・4・10

春の農繁期が来る前に町で行なっている健康診断を受けに行きました。大した事を調べるわけでもないのですが、40も半ばになることですし。診断結果を聞きに行くと、医者に言われたのは「何処も悪くないね。コレステロールも中性脂肪も。何食べてるの?」そこで、答えたのは「農家なんで、ほとんど野菜です。」「へえ、それがいいのかもしれないね。」

多分、そうなんじゃないかなと思います。それと、ストレスが無いことと豊かな自然がそばにあること。

先日、昔一緒に治療院で修行していた友人が久しぶりに訪ねて来てくれました。今は東京で鍼灸院を開業して頑張っている彼女に私は頭が下がらないのですが、彼女曰く「やっぱ、治療家は身体によくないですよ。いつまでできるか」と。強靱な体力と精神力が無い軟弱な私には出来ない仕事だと悟り、志半ばで辞めてしまったのですが、やはり、それが正解だったかな。ずっと東京で頑張っていたら、今頃病気になるっていたかも。

お米や野菜を皆さんにお届けできるようにと畑や田んぼに行くことが自分達の健康に役立っているなんて、農業ってなんていい仕事なんですよと改めて思う今日この頃です。

作美尚子(さくみなおこ)





4月5月と暖かい日が続いています。笹鷄達は大変元気に暮しています。お陰さまで卵の産卵も順調です。菜の花の生育も良く、春の緑餌は豊富に与える事が出来ました。5月に入ってからは、畑の草取りの毎日ですから、その草を与えています。輸送用の車つきのコンテナが見つかり、家の方で採っては、養鶏場に運んでいます。

雛達も日増しに大きくなり、外で大騒ぎで遊んでいます。仕事としての養鶏は、後1年3ヶ月となりました。次へのつなげ方を、あれこれ思案しております。出来る範囲では続けるつもりですが、食べ物は責任も重いものです。100羽前後で可能な形を模索します。

韓国では、鳥インフルエンザが、広がっています。茨城県の発生のときは、行政職員が鳥インフルエンザを広げた疑いが、濃厚です。人を介して広がる確立の方が、野鳥からより高いのです。当分の間、養鶏関係者の見学出入りは禁止しております。何時になれば、この病気が収束するのか、不安はつきません。

笹村 出

### ぽんぽこファームの極私的農業考

昨年まで、四年間お世話になってきた大磯田んぼを地主さんの都合で返すことになりました。何も分からないところから始めて、いろいろ学ばせていただいた田んぼです。やっと土の様子が変わり、収量も上がってきたところでした。幸いだったのは、昨年の内に東京の若者たちに4年間放棄された上の田んぼを引き継いだことです。返すタイミングが一年早かったら大磯わくわく田んぼのメンバーとも、一緒に作業をすることもなかったかも知れません。

今年は、二宮の友人の紹介で沼代に田んぼを借りることが出来ました。小田原の景観百選にも選ばれた棚田の一角です。ここは大磯田んぼ以上に自然に恵まれ、田んぼの脇を流れる小川にはハヤが泳ぎホタルも飛び交う場所です。ある意味では一からの出直しですが、新たに色々なことを学ぶチャンスを買ったような気がします。今年はどこでどんな田んぼが出来るのか楽しみです。

畑の方もこの季節は仕事に追われています。雑草はどんどんと伸び、作物を追いやりとうします。そこで作物が追いやられない程度に雑草たちと向き合います。昨年から今年にかけて思い知ったのは、肥料を入れないということがどれほど畑にとって大事なのかということでした。有機、無機を問わず肥料を入れないことで、土はより自ら肥沃になり、虫や病気が減ってきています。去年から今年にかけてそのことをますます実感させられています。

ぽんぽこファーム 中村 隆一

寒い冬だったり、雨が多い春だったり季節は同じでも毎年微妙に違います。そういう違いが影響するのか、畑の虫達の顔色も少しずつ違うような気がします。ハウスのトマトが定植直後から食害に遭うことはあまり無いのですが、今年はヤサイゾウムシに齧られて何株か植え替えを余儀なくされました。聞くところによると、全国的に大発生しているとか。一方、味方のでんとう虫も多かった。育苗中のナスの葉に卵が産み付けてありました。畑で卵を見ることはよくありますがなかなか経過観察はできません。これはチャンスと連日観察していると、数日後黄色い卵が白い抜け殻になり、そこに黒いアブラムシのような幼虫がごちゃっと居ました。しばらくするといつも見ている幼虫の形が出来てきて散らばっていました。でも既に数は減っていたように思います。カエルに食べられたかな。その数日後には脱皮した跡も発見。アブラムシを沢山食べてくれた様子。さなぎから羽化したばかりのてんとう虫も発見。黄色くてまだ斑点がありませんでした。40を過ぎてこんな事にワクワクしているのですから、子供の頃にこんな体験をしていたら、もっと違った大人になっていたかと思ったりします。

作美 尚子

### 山北 山への誘惑

足もとの大きなカエルにびっくりして、カヨ子さんに飛びつき「そんなにびっくりしてはここでは暮らせないわよ」と言われながらも、山北に来て丸8年が経ちました。そんな事も昨日のようです。

田んぼや畑や鶏の世話をし、こぶた畑の豚さん、大野山の牛さんや馬さんにすぐに会える場所に住んでいます。たまに来る孫たちはその全てをそれは楽しんでます。その笑顔を見ていると、ここに来たことに感謝でいっぱいです。三女が名付けた場所「見晴らしへの誘惑」。ここからはあしがら平野が見渡せ、夜景の美しさにうっとり。今年は藤の花が溢れるほど咲いて、そこにある大きな木の枝を覆い、木全体を紫色の花で飾っています。昨年は気付かなかったのに、こんな新しい発見が毎年あるのもまた楽しいんです。

「子供を育てるならこんな所がいい」とは三女の言葉。でもいつになるやら。「若いからまだまだ都会に居たいし、おしゃれもしたいし・・・」とか。

山下 良子

## 2008年小田原坊所お茶摘み 5月8日 担当 下川宏

今年のお茶摘みは5月5日と7日に行なわれました。大きく摘みやすく、素晴らしい有機栽培の茶葉に成長し、お茶摘みの時を迎えることができました。これもこの一年の草取りや肥料撒きなど、手入れの賜物だと思います。みなさんおつかれさまでした。

# 茶摘

あしがら農の会のお茶摘みは1区画(約10メートル)を1名から6名くらいのグループで6キロの生葉を摘んで、製茶工場で製茶して1.2キロのお茶になります。

初めて参加される方には、「少々しんどい」との声も耳にしますが手摘みのお茶農家の一日一人の収量は10キロだそうです。

5日は朝から曇り空で少しひんやりした天気でしたが、祝日ということもありお予さん連れの参加者が多く、畑を走り回る姿やコンテナ運びお手伝いする姿など楽しく賑やかなお茶摘みでした。事故やケガなどなく本当によかったです。

参加グループも35グループと過去最高を記録しました。

お昼には大鍋に持ち寄りの具、手作り味噌で、具沢山の栄養満点お味噌汁ができて、美味しく美味しく大変好評でした。具、味噌の提供、味噌汁係りを引き受けて下さった中原さん、ありがとうございました。午後に入ると一層雲行きが怪しくなり、午後2時過ぎに雨が降り始めたため茶摘みは中止しました。摘み途中の方は6キロに届かず残念な形での終わりでした。

7日は朝から晴天に恵まれ、じりじりと時間と共に日差しが厳しくなり、暑い熱いお茶摘みとなりました。農の会のお茶畑では、お茶摘みの時の新芽摘み切りを徹底しています。暑さでヘトヘトになりながら最後まで作業をして下さった方、本当にお疲れ様でした。参加グループは29グループでした。

参加者のみなさん、自分達で摘み取ったお茶をどうぞ存分に味わって下さい。

そして来年も美味しく安全なお茶作りのためにがんばりましょう。多くの参加者をお待ちしております。なお今年のお茶畑のお手入れは5/25(日)、7/2(水)、8/20(水)、8/24(日)、10/26(日)の各朝9時から12時までです。

お忙しいとは思いますが、今年お茶摘みに参加された方は、いずれか1回は参加するようお願いいたします。

何年か前の話ですが、お客さんが「自分は畑にいいの、大根を作って【ばかうま大根】をたくさん作って友達にあげているんですよ。それはそれは、うまいんだよ。」と話してレシピを頂戴しました。先日そのメモを見つけて作ってみたいのですね。せっかくの出会いだから作ってみたいのですね。

— 失礼ですがご本人様この記事見ましたらご連絡くださいませ —

【作り方】

- ① 5%の塩水を作ります。1リットルの水に50gの塩です。
- ② この塩水に大根を入れて2日くらい漬けます。
- ③ 漬け込み液を作ります。醤油1：酢1：ざらめ砂糖1の割合の液体を作って先の大根を漬け込みます。

数週間で美味しく食べられます。いかがですか作ってみませんか

参考に……

大根を日陰に干してから作るのもっとしなっとして良いかもね。醤油の液体を一度沸騰させてから漬け込むと殺菌になるんじゃないかな。トウガラシ、生姜、ニンニク、香辛料などを加えて我が家の〇〇もいいな。菜こんたんでは薬膳？ いいえノーマルで美味しく食べています。

田んぼに入る水路の水は年々汚れてきています。誰もが安心して頂けるお米を作りたい。そのような信念を持って無農薬栽培に取り組んでも、流れてくる水は、全て受け入れるしかなく、無力感を感じておりました。そんな中、最近、日本くま森協会という小さな自然保護団体の出版した小冊子「クマと森とひと」(100円)を読んで、奥山(里山よりもずっと山の上の方)の自然の森が豊かでなければ、滋養のある水は枯れていく。ということを知り、やはりこのままではいけないのだ、何か行動しなければという気持ちになりました。

この先もずっと、田んぼでお米を作り、おいしい湧き水を頂きたいと思っています。今60代の方々が子供の頃は、水路の水をお風呂に使っていたそうです。そんなにきれいだったのに、気付かないうちに、飲んだらお腹を壊すほどに汚れてしまうなんて……。(自分は飲んで大丈夫でしたが、実習に来ていた後輩がお腹を壊してしまい申し訳なかった。)

人が生きていく環境を守りたい。そう強く思っています。自分に何が出来るのか、模索していきたいと思っています。また、すばらしい冊子なので興味のある方は、是非私までお声掛け下さい。差し上げます。 連絡先：090-9489-2216

# あしがら農の会

通信 6月号

第74号 2008年6月24日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子0465-72-5243(TEL)

E-mail: [yamanohatake\\_kita@ybb.ne.jp](mailto:yamanohatake_kita@ybb.ne.jp)

## 地場旬自給

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

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

火田の暦 七月 相原佑子

草取りと収穫に追われる七月です。きゅうりやトマト、朝天子のモモいぼすずなのにかみ見てもやっぱりある!! ...うれしく忙しい毎日です。

大豆タネまき → 定植

中旬

かぼちやの草が → 直まきでもよいのですが、よくハトに食べられるので苗を作るのがおススメ。

かぼちやの草が → かぼちやはしっかり敷きワラ(草)すると見た目がきれいでお見せしやすい。ちよと手を抜くと草に埋もれ、もはや草取りに入ることも出来ません。でも、埋もれて何が悪い? という人もいますので、お好みで。いずれにしても、土(草)に接しているお尻が虫にやられやすいのは確かです。時々ゴロリと転がすが、お尻が浮くように何か敷いてやるといい実がとれます。

下旬

ネギ土寄せ → 暑い最中の発芽は、かなり難しい。乾燥に弱いので、水につけてからまく、水やりする。雨をねらってまく、何かししゃう。プラスチックフィルムは保湿のため上からモミガラをまきます。

【お知らせ】

●大豆の苗作り/協力者募集

来年の味噌作りにむけて大豆栽培が始まります。まずは大豆の種まき、苗作りです。【種大豆100個と25穴のトレー4枚】を基本とするセットの配布を始めています。今回は3000株(トレー120枚)を目安に考えているので30名ができれば丁度で、半分強を配り終えています。皆さんが種を蒔き、育ててもらう苗は7/20(日)に畑に定植します。大豆栽培、味噌作りに興味のある方は是非ご協力下さい。(中原)

●苅部さんと歩く田んぼツアー

連載中の「田んぼの虫」でお馴染みの、生命の星・地球博物館学芸員「苅部治樹さんと歩く田んぼ」は6月28日の午後を予定しています。

※日程の変更も考えられます。参加希望の方は、配達の方か鈴木淳子までご一報ください。  
※28日、掲示板 <http://nounokai.com/wforum/wforum.cgi> にも情報を流します。

●夏祭り

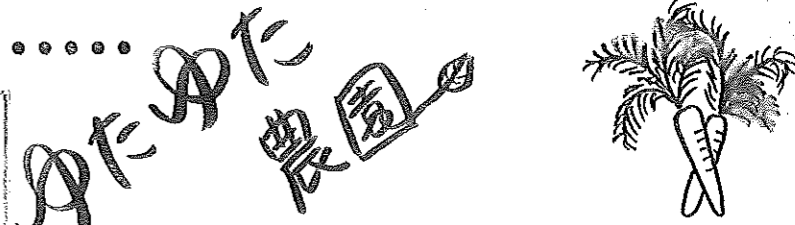
今年は、農の会でとれた小麦粉を使い、皆で手打ちする「手打ちうどんの会」が登場します。

日程: 7月26日(土)  
会場: ブルーベリーガーデン旭  
内容: ピザ・野焼き・手打ちうどん  
※会場は予約制です。受付が始まったら、お早目にどうぞ。

.....只今、宅配受付中です.....



小田原に移り住み 2年半 和田河原に畑を借りて2年がたちました。毎日試行錯誤しながら、身しみてから野菜を育てています。今年から宅配を始めています。もう少し多くの方に安心安全、新鮮野菜をお届けしたいと思い、野菜宅配を希望される方を募集しています。どうぞよろしくお願ひします。



ゆたゆたの「ゆた」とはフィリピンのピサヤ語(フィピン南部で話されている言葉)で「土」という意味です。それに日本語の「豊」のゆたを掛けてゆたゆた! 豊かな土、豊かな人のつながりが、私たちの野菜畑から生まれますように! と思っつけた名前です。ゆたゆた農園は、フィピン・カオハガン島(セブ沖10km、周囲2kmの小島)から来たカビリア、ホセリスと小川夕の夫婦がやっています。南の島では漁師を、今は鎌を片手に無農薬の野菜とお米を小田原・久野で作っています。農の会では宅配のお野菜のお客様を募集中です。私たちの安全でおいしいお野菜をとりませんか? (小川)

# 生産者 自己紹介

専業でやっていこうという気持ちの生産者です。お客さんに定期的に届けなくてはというプレッシャーが、励みにもなっています。毎週火曜と金曜の9時。集荷場に集まります。ここに収穫した野菜などを持ち寄り、足りない品数は全体で補いながらお客さんに届ける仕組みです。

自給農から、宅配生産者に移った者もいればその逆もあります。また、若い夫婦が独立していった嬉しいケースもあります。

農薬や、化学肥料を使わない野菜作り、自然養鶏・養豚では、大量生産はできません。業として成立させるのは大変ですが、それぞれに思いを抱き、誠実に取り組んでいます。安心・安全な生産物を生み出すだけでない有機農業と一緒に支えてくれる仲間の輪は、少しずつ広がっています。ですから、多くの人に「あしがら農の会」の宅配を知って貰き、新規就農したい仲間を支援して頂きたいと思います。もし、関心がありましたらどんなことでも、お聞き下さい。ありのままをお伝えします。

## そらや (加藤明/作美尚子)

2002年に就農し、田んぼと畑を2人と1匹でやっています。犬の「そら」も麦に来る雀を追っかけます。まだまだ失敗も多いですが、今年は連根にも初挑戦。自給の夢は無限大。自給率の向上に貢献します。

## なんくる農園 (松本 邦裕)

見て美味しい、触って美味しい、食べたら本当に美味しいトマトを作りたいと始めた野菜作り。7月を迎えるとまる5年。まだまだ思うようにはならないようで・・・焦らず気張らずでも足元しっかりと固めながら“なんくるないさ”

## あいらんど通信 70 笹村 出

玄米卵を生産しています。販売されている卵では日本一の卵だと自負しております。三か月保存して、孵化できる卵を目指しています。なかなか記録が伸びませんが、現在の70日。決して美味しい卵ではありませんが、命の要を戴く。そういう卵を目指して、努力しています。

## 千田 正弘/富美子

みなみ足柄市 千津島と斑目で田んぼ・畑を、また小田原で茶畑を耕作しています。土着微生物を活用して土を元気にし、持続可能な農業を目指しています。毎年違う自然の顔色を伺いながらの百姓9年生です。

## 自然農法ぼんぼこファーム (中村隆一)

農薬や化学肥料、たい肥などを使わず、土作りを基本として自然本来が持っている力をうまく引き出し、野菜たちが元気に育つ事が出来るような環境作りをすることが私の仕事だと思っています。

## やまん鶏農場 (山下黎文/良子)

田んぼはグループで、畑は自給分、春に山菜を出荷。5月は野いちごを摘みジャムに。それは心を癒し、体に喜びを頂きます。昨年初めての小麦はパンとうどんになり、やまん鶏の卵と小麦のカステラは、美味しい!

## こぶた畑 (相原海/佑子)

穀物と薬だけで生きるのは、豚の道に反します。そういう教養に欠けるやつは、立派な豚にはなれません。地域の雑多な物を喰い、雑草や野菜屑を嗜み、床を掘って、寝る。真っ当な豚が、見られる農場です。

# 私たち自給農です

あしがら農の会には、様々な形で「農」に関わる人がいます。農業で生計を立てていこうという生産者、支える消費者、その中間にいるのが自給農の私たちです。生産した農産物を集荷場に持ち込んで、宅配ルートで販売することもあります。しかし宅配は、生産者が自分の生産物をお客さんに届けることが基本なので、宅配ルートで販売(スポット的に提供)するのはちょっと難しく、今のところ、あくまでも自家消費です。種や苗を分け合う協力関係もあります。

## 山の畑やまきた

鈴木 淳子

2005年に始めた農的暮らし。畑、炭焼き小屋、ビニルハウス、鶏小屋が点在する急峻な山の畑が主な耕作地。そして麓のみかん畑。米・茶・大豆は農の会の共同作業で自給。半農半勤。月収7-8万円でも、「食」と「人の繋がり」のお陰で、豊かで楽しいあしがらの暮らし。森林ボランティアや丹沢自然学校でも活動中。私が未来に残すものは…お金でないことだけは確かだ。

# グループ田んぼ

農に関わる様々な機械を、会全体で所有しています。自由に使えますが、メンテナンスも、勉強しながら自分たちで行います。自給用の米作りは、苗作りに始まり、皆で手植えします。興味がある方はいつでも作業に参加できます。(例えば、原稿を寄せてくれた山北田んぼ↓は、お手伝い一回の報酬=米1升です。)あしがら平野にまたがる10ヶ所以上の田んぼは、それぞれが独立した雰囲気なので、田んぼ巡りをして面白いかもしれません。

## 山北田んぼ

3反を10家族で。「里じまん」「コシヒカリ」「黒米」「もち米」「神丹穂」「黒穂米」など色々植えています。「黒米」と「もち米」は販売に回したり、燻製作り、焼物、もちつきなど、多彩な行事を楽しんでいます。

## 杉崎 聖

「自給農」といわれ、たいした農人だ。といわれるのは心苦しく、パン、コーヒー、ラーメン、カレーを食べる。これを和へ雑集してみたい。卵、米、みそ汁、漬け物少々に温野菜と贅をこらして魚と。こうすれば、魚を抜かせば半自給農人になれるかもしれない。そういえば、私の嫌いなジャンルはグルメであった。アタマの中ではいいスタートである。

## 瀬戸 知子

3畝(約100坪)の畑で、我が家で食べる野菜の7、8割を作る。他に、ぼち田んぼに参加して米は全量自給、味噌の会で味噌も全量自給。5年前に小田原に住み始め、足柄平野の風物に惚れ込み、丹沢・富士・箱根の山々を見ながら草の中に居ることに、何よりの喜びを感じて生きている。

農の会で知り合った友人達もまた、私の足柄平野生活の大きな魅力。

## 『地産地消』と自然農法こそエコ生活

阿倍 武

温暖化がブームだが、省エネ対策も小手先だけのよう。遠い国から大量の農産物・飼料を輸入して自給率39%!これで温暖化を語る資格はあるのか?恐ろしきは国民の飽くなき欲望。真冬にトマトは必要ですか?

# 大豆・味噌の会

あしがらの地で、大豆を栽培し、その大豆で作る手前味噌!もう、来年の味噌作りへの準備が始まっています。今年は、醤油作りの動きもありました。こうして農の会全体で、自給の輪が広がっていく...それだけで、わくわくしませんか。農の会には、誰でも自給の輪に入れる仕組みがあります。

**保存のテクニックを駆使** 料理人伊藤勇作

スーパーじゃ夏も冬もなく一年中いろんな野菜を買うことができますね。季節の野菜はって聞かれると困る時があります。そんなときは農の会の野菜を思い浮かべてください。まさにその野菜が旬なのです。ただね、キュウリが届き始めるときゅうりの連続、茄子が届き始めると毎回茄子がはいっています。多すぎて困る時もありますよね。いえいえ、出荷する人たちだって困っているときがあるのです。露地ものだから夏に冬の野菜は作れないからなんですね。理解してあげましょう。その代り多すぎた野菜は常備菜にするとか保存食を考えましょう。昔からの保存とは塩蔵、乾燥、砂糖などに漬ける、醤油や味噌で煮る、油で炒める、などの調理ですが複数のテクニックを使うとたいへんに美味しいのができます。ミスターマリックさんも言ってます、「最近のマジックは三つくらい重ねてしないとお客さんは驚かない」。料理でも同じことがあります。キュウリやナスを塩で保存しておきます。使いたいときに塩抜きして刻んで炒めたりあえ物にしたりしますね。金山時味噌はその典型です。昔は冷蔵庫がなかったので塩がきつかったのですが現代はどこのご家庭でも冷蔵庫があるので塩はうすめでも十分に保存できます。ぜひ農の会の野菜を使って保存食品を考えてください。

**アジア農民交流センターとの交流会** 7/14 相原 海

のっけから「随分ひょろいのが来たなあ」と、ごつい自分の腕を見せる山下惣一さん（農民作家）。向かいには北上で17町歩も稲、麦、大豆を作る八重樫さん。初めは、こいつらは農業の匂いを嗅ぎたいだけなんだろう、と警戒的でした。でも、こっちだって本気で食べる物を作って生きたいし、そのための試行錯誤なんだということは、本気で農の未来を考えてきた先方にも通じたようでした。淳子さんの「独立して、就職して収入〇万で、今幸せ」宣言や、杉崎さんの「まともな就職」を追い続けていた時には苦しくなる一方だった自分が、農に出会ってからの変化は、「真面目にやるほどバカを見るだけ」というオジサマ達に、気持ち良くもかみ合わない反撃になっていました。「人として生まれて、一生農業やるだけで終わって、それであんた悔いはないのか」山下さん独特のからみ口調に、「今これをやらなかったらそれこそ後悔します」と返した神田さんは、前を向く者の強みでしょう。アグリブームの中、とかく素直で優しい人たちにおだてられることの多い新規就農者たちと、農の現場を決して理想化しないひねくれた古百姓のやり取りには、新鮮な力がありました。

# あしがら農の会

通信 7月号  
第75号 2008年7月18日発行  
編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会  
ホームページ <http://nounokai.com/>  
代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)  
編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)  
E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

**地場旬自給**

あしがら農の会はあしがら地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました。(2003年にNPO法人化)  
地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。  
**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)  
**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。  
**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。  
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。

畑の暦 八月  相原 佑子

**上旬**  
人参直まき  
↑ 霜おけて翌春まで食べるつもりの人参。紅福冬越がおススメ。  
**中旬**  
レタス・キャベツ・ブロッコリーまく(ポット)  
**下旬**  
白菜まく(ポット)  
↑ 早生・中生などよくる産かめて何回か採りまく。収穫期が長い。

暑く暑い8月です。草の伸びる勢いもさすがに弱まるとはいえ、その頃には人間も弱っているのではいわずも草取りに追われているのがしつこい。熱中症になる前にあきらめましょう。その、草に気を取られてはいけません。この暑さの中、もう秋冬の種のまきが始まります。苜蓿の畑では、8月下旬～9月中旬が勝負時。8月はポットで苗作り、9月は直まきが主になります。苗作りは、トンネル支柱を立て、虫おけにサンネットをひたり掛けます。特に、白菜は虫にやられやすい。ちんねい羽虫にホリホリ穴をあけられたり、コナガ、定番モンシロチョウ、涼しいおぼろげなほど虫が止まります。とはいえ、あまり暑いのも作りづらい。トンネルはけっこう便利で、日差しの強い時は寒気紗やビニールを下げ、強い雨にはビニールをかき、苗が雨にたたかれるのを防ぎます。

**【お知らせ】**  
・“夏祭り”先月(6月号)の通信のお知らせに「今年の夏祭りは農の会でとれた小麦を使い皆で手打ちをする「手打ちうどんの会」が登場と案内しましたが、手打ちうどん販売に変更しました。当日は予約制ではなく、11:30より100食限定で手打ちうどんを販売しますので、お早めどうぞ。なお、うどんを手打ちするのを楽しみにしていた方、興味のある方は手打ちうどんを当日前朝9:30過ぎより100食分作りますので、お手伝いをお願いします。農の会の手打ちうどんは、うどん、トッピングの野菜の素材を生かす為、味付けはシンプルに醤油で！うどんの旨さと醍醐味をお楽しみに。  
・柿野亘氏による田んぼの見学会 8月3日(日) 民間稲作研究所に居られた柿野さんという方が、神奈川県行政の方として小田原に見えています。県の農地課の囃話です。農の会の田んぼも見てくれるとの事です。詳細未定。  
・苜蓿さんと歩く田んぼ(第2段) 8月に予定しています。日程が決まり次第掲示板でお知らせ致します。※空き瓶や網があると活躍します。  
**【編集後記】**  
震災で甚大な被害を受けたくこま・耕業。全国から届く茶碗類など、生活に必要な物の分配が始まっている。「生きていれば何とかなる」と現地の仲間と言いながら、逆に底力を感じている。どうしてもくこまに行きたくて、通信の原稿も短期間で書いてもらい発行に至った今月号。欲しい人が手に取る手段を広げようと、下記のような案内を載せてみることにしました。(じい)  
**【通信が書いてあるお店】**  
毎月10日～15日頃に発行の通信を、配達の際下記のお店に届けています。  
菜こんたん/ポタジェララ /カフェブラッサム/ バックシュトゥーペイマヤ /N NATURAL(小田原ダイナシティ店)/

**田んぼの虫⑤** -ミイデラゴミムシ- 苜蓿 治紀  
今ベトナムで書いています。ベトナムも初めて訪れた15年前がうそのようで、みな携帯電話を持っていますし、都市部の様子は日本と変わっていません。しかし、ちょっと郊外にでると、鳥や豚と一緒に生活している農家の方々がほとんどで、昔ながらの腰までつかうような湿田もまだ残っていて、近代化が進んだといっても、農業の使用も限定的で(これには理由がありますが、次号で)多数の水生昆虫を見ることが出来ます。「日本も昔はこうだったんだろうな」と想像してしまします。さて、今回紹介するのは、「ゴミムシ」の仲間です。ゴミムシと聞くと、いかにも汚そうなイメージになりますが、べつにゴミが好きなのではなく、ほとんどの種が夜行性のため、人間が昼間よくみかけるのが、夜行性の彼らが休んで隠れている木切れの下とか、落ち葉の下などの、まあ言ってみれば「ごみ」の周辺であることからの命名と考えられます。これを嫌って「歩行虫」という呼び方をすることもあります。地域ごとに沢山の種に進化していたり、美しい斑紋を持つものも多く、昆虫の中でも愛好者の多いグループです。今回紹介するのは、このゴミムシのなかでも非常に変わった生活をしている種で、「ミイデラゴミムシ」といいます。体長2センチほどのかなり大型のゴミムシですが、目立つ黄色の地色に黒い斑紋があります。子供むけの図鑑にも載っている種類ですので、見てみましょう。この虫は、別名「ヘッピームシ」とも呼ばれていて、捕まえようとすると(普通しないか?)お尻から白く見えるガスを「ぷ、ぷ、ぷ」とはっきり聞こえる音を出して吹きか

けます。このガスは体内で数種類の化学物質を合成して、身を守る最終手段として使うのですが、体外に出た時にはかなりの高温で、手につくとやけどをするほどです。ちょっと離れたところでもかかっても、皮膚が変色したりします。彼らは死に物狂いのはずですが、効果音といい、ふきかける様子といい、いかにも「おならをかける」感じなので、「ヘッピームシ」と名づけられたのには、誰もが納得するでしょう。この「おなら攻撃」はそれほど持ち玉が多いわけではなく、棒などで数回つついていると、「ぷ、ぷ、ぷ……ぷ」とだんだんガスも小さくなって玉切れになってしまいます。この虫は、これだけでも相当に変わった生き物ですが、幼虫も非常に変わっていて、ケラの卵のうに寄生するのだそうです。ケラそのものも少なくなっている在、その卵のうなどは僕も見ることがありません。エサを特殊化させた種というのは、本来の自然の中ではそれなりにうまくやっているはずですけど、人間の環境破壊はそうした進化の歴史とは全く違った次元で影響を与えてしまいます。現在のように、圃場整備が進み、あぜそのものもコンクリで覆われることの多い環境では、土中に潜むケラもなかなか見つけることはできません。こうなるとケラに依存しているミイデラゴミムシも生きていくことはできず、神奈川県下ではかなり珍しい虫になってしまいました。ミイデラゴミムシもケラも、今の子供たちはまず見たことがないはずですが、まあ、こういう生き物を知らなくても、一生困るわけではないのも事実ですが、こんな変わった生き物にあって、「すげー！」と思う機会もなくなってしまうのは、ちょっとさびしい気がしませんか？

## 苜部さんと歩く田んぼの会に参加して

正直な事を言うと、虫や両生類は苦手…というよりはどう頑張っても関われない人達なのです、私にとって。そんな私がなぜ虫と親しむ「苜部さんと歩く田んぼの会」に参加したのか。それはやはり8才と3才の生き物大好きな娘達に楽しんでもらう為。私自身北海道で生れ育ち、子ども頃は海に丘に沢に湖にと駆け回り（危険なので禁止されているところへも沢山行きました）ダイナミックに遊んでいたものですが、ふと今の娘達の生活を振り返ったときちょっと寂しくなるものです。

さて、当日は娘達は野放し。おとなたちの真似をして虫やおたまじゃくしをすくい上げ、思う存分楽しみました。大人の話は聞いちゃいませんが、自分の感覚を活用してこの会に参加していたようです。

そして、虫嫌いの私が思い出したのは子どもの頃に毎年見ていた「トンボの空」秋になるとアパートの3階のベランダから見える空一面がトンボで埋め尽くされるのです。捕まえようとしないで網をかざすだけで、ドンドントンボが飛び込んでくるのです。あんな空、いつ頃から見られなくなったのだろう…。実際今回の「田んぼの会」ではヤゴが見つからず、プロの苜部さんもビックリしていた状況。

もう一度、あのトンボの空を娘達と見てみたいと思うのは夢で終わるのでしょうか。

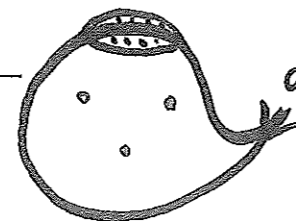
布施真子 @かふえだっこ

<http://dacco.exblog.jp/>



## 苜部さんと歩く田んぼツアー (08.06.28 金井島)

に参加しました。田んぼ1年生の私にとって、いったいどんな者達が存在しているのか興味津々です。残念ながら数は少なかったのですが、いくつか観察できました。「肉食者のマツモムシは愉快的格好でさかさまに泳ぐ面白い虫だが、手で捕まえると咬まれて痛い目にあうことがある。」「フタバカゲロウの幼虫は3つに分かれたしっぽのようなものを水面に近付けて呼吸をするので、界面活性剤が浮いていると呼吸ができなくなり、生きてゆけない。」「太鼓をたたく姿で泳ぐタイコウチはタガメやゲンゴロウと同じ相手の体内にタンパク分解酵素を注射して肉スープを作り食する。」「どろどろしたところにたくさんいるミズムシは、落ち葉を分解している。」などなど。他に大物どころではカエル、オタマジャクシをはじめ、ガムシ、ヒル、シジミ、イトミズ、ヒメゲンゴロウ、ユスリカの幼虫などがいましたが、残念なことにヤゴは水路での1匹とぬけがら1つのみで田んぼでは見つけることが出来ませんでした。苜部さんもなぜだろうと頭をひねられていました。以前はどこでも見られたイトトンボが、最近では激減しているということです。日本の自然破壊速度は以前より遅くなってきているものの、回復の兆しはまだ見えていないというお話でした。何事も「壊す」ことは容易いのですが「直し」たり「作り上げる」ことは大変難しく時間がかかりますよね。☆☆船原田んぼのすぐ近くには溜池があります。溜池があると色々な生き物がそこで生き延びている可能性があるそうです。何がいるのか探してみたいです!! 苜部さん、ベトナム帰りで大変お疲れのところ、ありがとうございました。 ◎いーと(船原田んぼ)



### の~田んぼツアー体験♪

6/28・金井島(苗床)、この通信で御存知の

「生命の星・地球博物館学芸員・苜部さんと歩く田んぼツアー」に参加しました~♪・・・あかご、がむし、いねむし、ひる、げんごろう、みずむし、シジミ!! ふたばかげろう(尾が二つに分かれていて、エラ呼吸をする為に水面に時々出す不思議さん)・・・こんなに虫が、多様に一杯いるように見えるけど、専門家から見ると全然ないらしい!・・・ヤゴがない!・・・どんだん、日本の田んぼの虫たちは居なくなっているらしく、今後どうなっちゃうんでしょうね! 無農薬田んぼであっても、回りが農薬を使っていると影響大のようです。そして無用、無駄に思えるような居場所が、色んな生き物には必要らしい・・・ということは永塚田んぼにあるようなピオトープ! 生き物に優しいですね!

そして人生にも・・・無用? 無駄? に見えること・・・

きっと大切ね~ん♪ by ちよろり <http://chorori241.exblog.jp/>

## なんくる農園 ゆんたく広場

6月号の通信、またその前にはチラシにて新規宅配希望者の紹介をお願いしましたが、少しずつ宅配利用も増えつつあります。本当に有り難い。多くの方々に支えられてこの宅配があるのだな...これからもっと新鮮な美味しい野菜を安定して作れるように頑張ろう! とひひしと感じる今日この頃...

今畑を見回すとトマトにナスにキュウリに夏の果菜類が豊富になってきました。オクラやモロヘイヤ、ゴーヤにエンサイの生長を待ち望みつつ、収穫が忙しくなってきました。が...頭の中は秋・冬野菜の作付計画、畑の準備で混乱状態。ニンジンも1回目の種蒔きは終了、雨の状態を見ながらあと数回播く予定。キャベツ・ブロッコリー・カリフラワー・ハクサイにレタスの苗作りはどうしよう? 苗床の準備をしなければ...ダイズの種蒔きも早くしなければ...今年の夏・秋・冬の天候は?

最初は漠然とトマト農家になりたいと思っていましたが、トマトのことを深く掘り下げて栽培なんて中々できない。ふと自分は何が特徴の百姓かなと考えてみると、1年中野菜を作り続けることが専門???

ともあれ身体は夏モードで頭は秋冬モード。大地に足をつけ、サンサンと照りつける太陽の下で、忙しさの中にも野菜作りが出来る喜びを感じる毎日です...

松本 邦裕

## そらやの百姓日記

2008・7・12

7月の声を聞いて「夏本番だ」と思うのは普通の人。夏を通り越して秋冬のことを考えたあなたは野菜農家になる素質あり? 7月になると、そろそろ秋冬野菜の準備に取り掛からなくてはなりません。まず、作付けを考え、種や苗土や畑を準備したりと、毎日草取りと夏野菜の管理でとっても忙しいのに季節はどんどん進んでいくのです。昼が長いなと思っているうちに夏至を過ぎるともう、陽は段々短くなり、暗くなるのは早くなってきました。でも日中は暑くて作業ははかどらず、つい、昼寝をしてしまい...。しかし、さぼっては行けません。今年の夏野菜は天候のせい(5、6月の低温、降水量の多さ)もあって(?)イマイチのようです。秋冬こそ頑張るぞ! と意気込んでみるのですが、このところ体力の低下も感じられ、ちょっと無理をするとあちこち痛くて。でも、やはり、また頑張ってしまうのです。出来損ないのトマトをふんだんに使ったラタトゥーユを冷やして暑い夏に食べることが出来るのは農家になったから。汗をだくだく流して作業した後の晩のビールがとってもおいしいのも農家になったから。やはり、最高の職業。絶対農家はやめられません。

作美尚子

## 農民日記

「カモのひなが水路から上がれない」6月のある日、田んぼに行く途中呼び止められました。場所は開成町のアジサイ農道脇。行くと見るとヒナが7羽、深い水路の中をウロウロ。ずうっと見ていたというカップルが心配顔。水路は中3m、水の深さは50~60cm、流れは結構速い。岸までの高さはほぼ1m。捕まえて岸に上げようと追っかけたけど、ヒナは逃げ回る(当たり前だ)。追いかけてこを繰り返しているだけでは、ラチがアカン。長さ3mくらいの板をさがして戻ってきた。板の端に土のう袋を重りにして、流れに落とす。板のもう片方を岸にのせてスロープの出来上がり。このスロープにヒナを誘導しようとするけど、彼らは用心深くおいそれとは登らない。親鳥のいる岸の方にヒナを上げようと思い、心配顔で見続けるカップルに「親鳥はどこ?」と聞くと「ここです!」手元を見るとケータイに写った親ガモの写真。「ん...?」気がつくと20人ちかくの人だかり。写真を撮ったり、「かわいい!」と言う人も。追いかけてこを何回か繰り返しているうちに、いつのまにか親鳥が対岸に戻ってきた。かなりへトへトになっていたヒナたちは、親ガモに気がついたのかりダ格のヒナを先頭にスロープを登り始めた。このとき見守っていた人々から「パチ!パチ!」と拍手。カモ親子は、あっと言う間に田んぼの奥に入っていました。(ヨカッタ~。カモには縁が...)

2008・7 みなみ足柄 千田 正弘

味噌作りにむけての大豆栽培 着々進行中、、、ですが、苗の植え付け、2回の草取りが終わった大豆畑は去年より3畝ほど面積が増え、約1反あります。 去年の収穫量は165kg。 そのうち150kgを味噌作りに使用したので、定員は50名でした。(一人3kgの大豆を使用し、10kgの味噌を仕込む)

今年大豆栽培にはすでに、50組以上が関わっています。この皆さんは、当然味噌作りを前提でしょうから、60名の参加者があるとすると、今年(種分などを除き)180kgは必要。 余裕をみると200kg以上は欲しいところです。 増やした畑をあてにすれば、十分可能な数字なのですが、こればかりは終わってみないとわかりません。 収量が少なかった場合、この冬の味噌作りは大豆栽培にしっかり貢献した人から、順番に参加申し込みを受け付ける、、、 そうせざるをえないかもしれません。しっかり貢献してほしかった猛暑の中の草取りはほぼ済みました。

次回作業は11月後半の刈り取り、脱穀となりそうです。

大豆・味噌担当 中原

なんくる農園 ゆんたく広場

立秋も過ぎたというのに中々暑さがやわらかず、雨がまったくというほど降らない。畑は砂漠状態。人参の種蒔きもままならず・・・今月末から来月にかけて大根の種蒔きが始まりますが、それまでには雨も降るのでしょうか・・・葉物の種蒔きシーズンも間じかです。

夏の果菜類、胡瓜、トマトはピークも過ぎ夏ばて状態。トマトは暑さのピークが過ぎるとまた少し元気を取り戻すのですが、今年は調子が悪く期待薄。胡瓜は秋どりが今のところ順調に育ってはいますが今後は・・・茄子は収穫しながら枝の切り戻しをしていますので、もう少ししたら新しい元気な枝が伸び秋茄子がまたまたたくさん採れ始めるでしょう・・・隠元もこれからと訴えています。

一方秋冬野菜として甘藍・ブロッコリーなどの苗も作り始めていますが、この暑さで管理が思うようにいかず、心配の種の一つです。

農業を始める時一年中作り続けるタイプの百姓だけにはなるまいと思っていましたが、今思うとこのスタイルが一番合っているようにも思えます。限られた畑のなかでいつ、何をどれだけ、組み合わせはどうしよう？時には混作も取り入れて二兎を追いかけてみたり・・・考えをめぐらせている時はナント楽しいことか・・・。

松本 邦裕

小麦畑から '08

農作家の山下惣一さんがほんやりと呟いておられたのを思い出しました。「楽しようと一生懸命働いてきたんだけどな」と、楽とは豊かさのことでしょう。自分が豊かになることと孫たちにまで豊かにさせるというのは相容れない関係だと思えます。後は自分たちが考えればいいことです。

現代社会は生産から手元に届くまでの過程と作り自体に目が行かず、完成品に注目が集まるようになっていて、生産期の汗を感じさせないつくりになっています。近年ハリウッドが作る映画では不思議と汗をかいていませんね。

そこへ私が小麦を800円で売りました。大変驚かれたことでしょう。800円に仕上がるためには、私のモデルで恐縮ですが、荒地を開墾して種を播いたら天候にすべてを任せます。労力の大半が土寄せと一株づつ葉で束ねるといって汗に変わりました。土地は斜面でふかふかです。お陰で3分の2は手狩りという厳しさです。収穫期に麦粒が零れ落ちると胃の辺りがキリキリと痛みます。おまけに作業は一人ではとても出来ません。

私は子孫代々にまで安定した豊かな供給をというスローガンは幻想であり、それを続けていく限り、(この先生産者は減り、消費人口は増え続けるのだから)国がもたないのは間違いないと思っています。

人間はその時々で最良の選択をとる権利があるのに、現代人はそれを放棄して、親の豊かさを追い求めている節があります。そういう人々には、いつまでたっても米はそこにあって当然であり、魚はトロがおいしいし、小麦は200円が相場と決まっているのです。

だから、通じない人には小麦800円は夢でも見ているような世界であり、わかる人から見れば、生産者が減り、人口が増え続けている以上、ものの豊かさが一過性のもので、限りある資源であることを重々感じ取っておられることと思います。

楽をさせてあげようと、一所懸命上の世代の方々には頑張ってもらった。それは大変なご苦労であることと思います。しかし、それはひょっとすると余計なお世話だったのかもしれない。それは、わが子の感覚が麻痺するという点において、あるいは、孫の感度を鈍くさせるという点においてです。ましてや、その子供たちから刃向かわれるようになってしまったのですから、身の上が危うくなってしまいました。

バランスの問題ですけども豊かさ以外にもっと大事なものを伝えていく必要があるのかもしれない。 杉崎 聖

Junkan 農園だより

立秋を過ぎると日中は暑くとも、昼寝をしなくても過ごせる毎日になって来ました。セミの声も朝、晩はヒグラシ、ツクツクボウシの声も混じり始めて、秋を感じます。畑の草むらにはコウロギがびよんびよん飛び跳ねています(キャベツは食べないでね。) この夏の野菜作り、色々失敗もありました。冬場の堆肥作り、土作りが半年後に影響するのを実感した夏でした。この冬はたくさん落ち葉を集めよう!

10月に出産を迎える予定なのですが、今のところ畑仕事は出来ています。若干動きが鈍くなってきた気はするし、お腹がつかえて、通れるはずの場所が通れなかったりして、体の変化に驚いてはいますが、そしていつも冷え気味の体だったのがほかほかで、例年よりも夏を温かく過ごせています(・・・感謝?!)あと2ヵ月、どんな日々が始まるのやら心配で楽しみです。

田中 早保

あしがら農の会

通信 8月号

第76号 2008年8月19日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

田んぼの虫⑥ コオイムシ

コオイムシという水生昆虫を聞いたことがあるでしょうか? 変わった名前ですが、有名なタガメなどと同じ水生のカメムシの仲間です。タガメと違って小ぶりな種で、体長は2センチ弱です。

コオイムシという名前は、メス成虫が卵をオス成虫に背中一面に産み付け、オスがその卵を背負って幼虫がふ化するまで世話することから名付けられました。つまり「子負いむし」です。メスは、交尾産卵を終えると、「あとはよろしくね!」という感じでしょうか、さっさと姿を消してしまいます。残されたオスは、日中水温の高い浅い水域でひなたぼっこをしますし、外敵がくればさっと水中に身を隠すなど、人間からみると非常に献身的な子育て(卵育て?)をします。しばらくして幼虫がふ化する時がくると、オス親はすぐにそばを離れます。彼らは自分の子供を認識できるわけではないので、背負っている卵と違って、動き回る幼虫は「エサ」と認識してしまいます。つまり自分の子供の捕食をさける手段なのでしょう。

彼らは、小型の水生生物全般に捕食しますが、とくに巻き貝の仲間を好むようです。いつもの説明になってしまいますが、この種も全国どこにでもいた種でした。やはり悪夢の1960年代—1970年代にかけての農薬大量使用時に大きな打撃を受けたようで、平野部の産地はほぼ壊滅状態になりました。

地場旬自給

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

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

生命の星・地球博物館 苅部治樹

コオイムシには、よく似た「オオコオイムシ」という種もいて、こちらは名前の通りやや大型であることと、体色の違い、前足や口吻の形で見分けることが出来ます。この2種はおもに水深で住み分けしているようで、一般に水深ヒタヒタの湿地にはオオコオイムシが、やや水深の深い田んぼや池にはコオイムシが住んでいます。かつては分布の限定される湿地に生息するオオコオイムシは珍しい種でしたが、普通にいたはずのコオイムシの生息地であった田んぼが生息不適地になってしまい、また水深の浅い休耕田が各地に生じたために、いつのまにか両者の力関係は逆転してしまい、今ではコオイムシが珍しい種になってしまいました。

県内では、コオイムシの産地は、数カ所しか残っていません。そのうちの2カ所は中井町と南足柄市の田んぼにあります。県の西部にはまだまだ未調査の地域も多いので、農の会の田んぼでも見つかるかもしれませんね。

田んぼ観察会 第二弾!

日程:8月31日 場所:坊所田んぼ  
集合:8:30 (↑茶摘み会場の手前です)  
問合せ:鈴木淳子 080-6667-5010



2008 「小さな夏祭り」の感想

7月26日、ブルーベリーガーデン旭にて、小さな夏祭りが行われた。今年、石窯ピザ、野焼き、農の会によるうどん販売があった。今年は夜に、ケーナコンサートも企画した。今年の農園喫茶スタッフは、モンゴル交流を志す同志でこの日も20人近くが集まった。(詳しくは旭のブログをご覧ください。)

私は、無心の心で動く皆と一緒に祭りができて、本当にうれしかった。人生の最大の喜びと今後の夢が見つかった。自分にとって、今回の祭り、そして9月7日まで続く農園での出来事は、一つ一つが水晶のように輝いているのである。

小宮 真一郎

今年農の会では「手打ちうどん・冷茶」「冷やしきゅうり」「野菜の直売」を行いました。

手打ちうどんは

- ① 農の会の小麦粉と塩水を混ぜ合わせ
- ② こしをだす為1時間足で踏み
- ② 踏み終わった生地を均一にのす
- ③ うどんを切り
- ④ ゆでる

そしてトッピングは、なす、ズッキーニなどの天ぷら。きゅうり、トマトの生野菜、薬味、味付けはシンプルに醤油で。

ひとすくい口へ運ぼうとしたけれど、麺はひとかたまりとなりずぼらずぼっ……。かなり食べごたえがある。

かめばかむほど小麦粉の旨みがじんじんと伝わってくる。トッピングの夏野菜は甘味があり、素材の味が楽しめる贅沢な1杯でした。

今回水分調整などの難しさを実感しましたが、うどん打ちの楽しさ、奥深さもわかりました。今度は自分で作った小麦でうどんを打つ。また楽しみ、目標が一つ増えました。

吉田 裕香

「あしがら農の会」の夏祭りに初参加。私の担当は、手打ちうどん。こちらも初体験。食についてユンヌンカンヌン言ってるわりには、なんにも知らんのです。これは、結構、コンプレックスなんですよ。100円の讃岐うどんを見ると、中国産小麦だわねとは言えるんですけども。

今日も、「土壌の神秘～ガイアを癒す人々～」を読んでいて、土壌というのは生きてるものだという事を再発見。(ことに黄金の生ゴミという章は、なかなか含蓄にとんだものでした) 頭の中では、すでに理想的な農をイメージできているのですが、なかなかこれが実践できません。せめて、勇気ある耕作者、杉崎聖くんの小麦でうどんを創るという作業で、「魔法の手」を使おうと思ったのですが、これはこれで難しく…。ただ、切られたうどんを手で伸ばすのみ。しかし、よ～く考えたら、「手打ちうどん」にはせせない作業かもと一人納得しました。農の周辺は、どんな人でも参加できて共に楽しめる、これはなんのものにも変えがたい営みと思えます。

来年の手打ちうどんも、おまかせください。

小野田 明子(板橋)

夏野菜を塩で保存

料理人 伊藤勇作

夏の風物詩、たくさん作りすぎた茄子ときゅうり。毎日畑に出るのがやっとな昨日まで小さかったのが今日は大きくなりすぎた！近所に配っても友人にあげてもまだまだできる、困った困った！塩に漬けて秋までとっておきましょう。作り方は簡単、塩に漬けるだけです。と教えてたのですが注意事項が一つだけありました。それは「水分を捨てましょう」です。キュウリとたっぷりの塩とカメを用意します。塩と洗ったきゅうりを交互に並べて塩漬けにします。二三日すると水が出てきますね、そしたらこの水を捨てて下さい。(ざるか何かにきゅうりをあけて水を切ります)そしてもう一度塩漬けにします。二三日したらもう少し水分が出てきます。そしたらもう一度ざるに切ってから塩漬けにします。

ものが腐るってありますよね、豚肉や野菜や漬物なども腐りますね。腐る順番は外側からという考えと、素材の水分からという考えなのです。素材の外側に水分が多くてぬるぬるしていたらそこから腐っていきます。ですからもたそうと思えば水分をふいてあげれば日持ちします。塩を振りかければもっと水分がでて拭き取ってあげればもっと日持ちします

で、先ほどのキュウリもナスもみんな同じなのです。塩を力をかけて水分を出しちゃうのです。乾燥も同じ、砂糖漬けも同じなのです。わかりましたか？どうやったら水分をとろうかな？っていい加減に考えてあげればいいのです。あとはしょっぱいのは一晩水につけて戻して何か料理に使うのです。続きはまた今度

畑の暦 九月 相原佑子

**上旬**  
葉物の種蒔  
ダイコン、コマツナ、エゴ、ショウキウ、ミナ、カサネ、などなど

**中旬**  
タマネギ種蒔  
ワス、キャベツ、白菜など  
苗定植

※早蒔き遅蒔きにはそれぞれ向いた品種があり、種屋さんに相談してましょ

さあ、秋冬野菜の勝負時です！秋の1週間は春の1ヶ月と考えます。1日遅れると収穫はグッと遅くなります。

コンでまいておいて10月から蒔いて硬くはなしても冬まで食べられます。好きな物は何回かずらしてまきます。早蒔きは虫にやられやすく、一週間ちがうと大丈夫だったり。遅蒔きは成長がゆっくり。畑にいるのが長いと、寒くなるよと肥料の効果が弱くなるので、肥切れに注意！

この辺では9月10日が適期とか。草とり、間引き、追肥と手をかけて11月に本畑へ定植。元肥、追肥ともに決して未熟な堆肥は使わないこと。タマネギは全滅させられることと、(経験者)

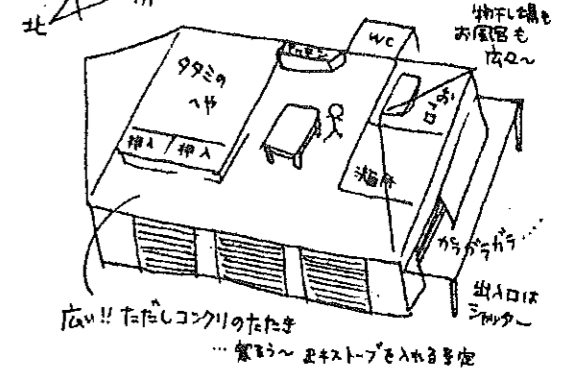
「あれ？7ヶ月してる？」  
「キーン！」  
「ウツ虫に食べられていた」

～引越しました～

相原 海・佑子

住所変更(旧) 苅野547⇒(新) 苅野1  
(郵便番号・電話番号等は変わりません)

大家さんのご都合で引越すことになりましたが、幸いすぐ近くにまた借りることが出来ました。倉庫を住居に改造した、農家にはぴったりの(?)面白い家です。ドタバタと引越しが終わり、狩川から吹く涼しい風に一息ついてます。足柄での新規就農のネックは、畑の近くに手頃な農家屋がなかなかないことです。なんとか農場まで歩いていける所に借りられホッとしています。次の目標は豚小屋の隣に手作りの家を建てることです。(佑)



自家焙煎珈琲と旬の紅茶 **カフェアイラナ**

はじめまして。平塚の海の近くで、自家焙煎珈琲のカフェを営んでおります。島村康行です。ほんごファームの中村さんには、元気な野菜を届けてもらっています。

先日は、ブルーベリーガーデン旭でのんびりしてきました。ケーキ屋さんの今屋さんは、お菓子の先生です。

当店は、店内の焙煎機で、生豆から丁寧に焙煎した珈琲豆と紅茶の小売と業務店向けの卸販売、50種類のドリンクメニューと平飼卵の手作りシフォンケーキなどのカフェを業務としています。

珈琲豆については、コロンビアやパナマなどの農園と直接契約したものを中心に使用しています。コロンビアは、無農薬有機質肥料で、生産履歴のはっきりしたものを全量買い取りで仕入れています。その豆を焙煎後、手で丁寧に選別し、体に良い珈琲豆に仕上げ、皆様にお届けしています。ぜひ、一度ご来店ください。

平塚市撫子原 7-29-101  
TEL 0463-33-7926  
営業時間 11:00～19:30  
定休日 火曜、第3水曜

※ホームページ毎日更新中  
「カフェアイラナ」で検索

**【通信が置いてあるお店】**  
毎月10日～15日頃に発行の通信を、配達の際下記のお店に届けています。  
菜こんたん / ポタジェラ / カフェブラッサム / バックシユワー / ベイマヤ / IN NATURAL /

**たんぼの勉強会「見方感じ方」** 8月8日 笹村 出

8月3日民間稲作研究所に居られた、柿野博士に、「たんぼの見方感じ方」の指導をお願いした。午前中が30名。午後は座学で12名が集まった。熱心な観察が続き、意見交換が行われた。時間不足。

柿野氏はたんぼを生態学的な視点から、考えておられ、たんぼの生き物を把握することで、稲作を考える材料を、増やせると言われた。学者らしく発言は慎重であったが、まだまだ教えていただかなければならない事が、沢山あるようだ。

農の会らしい、個性的な4つのたんぼに、大変興味を持ってもらえた。明確な方向のある、「永塚たんぼ」。稲の理想的な姿とまで言われた、「新永塚たんぼ」。谷戸田の低水温の課題。逆に生き物の豊かさ。トトロ口層の形成と、雑草の抑制のメカニズムに対し、多くの示唆をもらった、「坊所と舟原のたんぼ」のこれからの課題。

たんぼも少し見方を広げる事で、こんなにおもしろいものかと、さらに、たんぼに行く楽しみがふえました。熱い中参加された皆さんご苦労様でした。



# なんでも作っていたい

菜こんたん 料理人 伊藤勇作

私が料理人になったきっかけは、魚市場で働いていた時のことです。毎日料理屋さんに魚を届けに行くといつも美味しい料理を少し食べさせていたっていました。毎日美味しい料理を作りたい、美味しい料理を食べたいとおもい料理人の世界に入りました。

本を読み、先輩に料理を教えてもらい修行していくうちに何でも作れないと気がすまなくなりました。そしてはまっていったのです。

ローストビーフってどうやって？＝火が入っているのに肉の中はピンク？塩味がじっくり入り込み外側をがっちり焼きこんだので中のジューシーさを逃がさないでじっくり焼くとピンクなのです。

パイが膨らむのってどうして？＝バターと小麦粉の層が何重にも重なって伸ばしていくと高温で焼くとバターの層が膨らんで小麦粉の層が固まって千枚の葉っぱのようになりますのですね。

どうしてシュークリームは膨らんでいるの？＝それはバターと小麦粉の練ったものの中に生の卵が練りこまれるので焼いたときに玉子の成分が膨張して中が空洞になるのですね。なめらかなレバーペーストってどうやって作るの？コンソメがあんなに黄金色にきれいなのはどうして？ きりがありませんね。

こうして30年頑張ってきていてもいまだに新鮮な気持ちでいられる、最高の職業です。何よりも人を無条件に幸せにできますから。

作物を作る人達も最高の職業ですね、確かに重労働でそれに見合う賃金が得られませんし、理解してくれる人が少ないですが、わかってくれる人は確実に増えています。

# ‘食育’が必要なのはだれ…？

健康や食の不安を感じる人々が増え、テレビでは健康番組が花盛り。数年前から「食育」という言葉を耳にするようになったが、学校の中で何をどのように教えているのか、さっぱり伝わってこない。なぜなのか？ 無農薬野菜づくりをしている自分から見ると、何か良いことをやっているようだが、不安や疑問がなくなる。学校で子供たちに農薬や食品添加物の恐ろしさを教えても、家で毎日の食事を作るのが母親なら、その親が無関心であつたらどうなるのだろうか？ 子どもはどうしたらよいのだろうか？ …そうか！子どもが親を「食育」すれば良いわけだ。さすが文科省もなかなかやるなーと感心してばかりいられない。ギョーザだ、うなぎだと言っているうちに、近所のスーパーで賞味期限のラベル張り替え事件！ いよいよ身近に迫ってきたぞ。続いて工業用のコメを食用に転売事件。これもよく考えると、内部告発によって問題発覚。すべてのウミをだせばいいのだ。子どもたちは正直だ、「ぼく達の不安をどうしてくれるのか？」 それにしても企業や会社のモラルの低下は恐ろしいほどだ。社会保険庁もしかり。「食育」を大いに進めよう！

(阿部農園)

# あしがら農の会

通信 9月号

第77号 2008年9月19日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: [yamanohatake\\_kita@ybb.ne.jp](mailto:yamanohatake_kita@ybb.ne.jp)

# 地場旬自給

あしがら農の会はあしがら地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました。(2003年にNPO 法人化)

地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

**農産物の宅配:** 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

**田んぼの会:** 現在約100家族以上が、あしがら平野の13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めました。5月には参加者約100名が、各自1年分のお茶を摘み取ります。

**大豆・味噌の会:** 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

NEWS たんぼ観察会 9月20日 水中の生き物を観察する、今年最後のチャンス!! (詳しくは裏表紙)

## 就農した時のこと

### 山の畑やまきた

2005年の夏に山北に移り住み、農的暮らしを始めました。夏の暑い時期に、福島県から、レンタルした2トン車と jimny で何度も往復し、「二度と引越はしたくない！」という思いをして移り住んできたので、夏がくると自分がこの土地で新生活を始めた時のことを思い出します。色んな人が支えてくれました。それ以来、夏が私の節目で「ありがとう」という気持ちになります。

専業から自給農へと暮らしは変化し、私には自給分を作るだけでも大変ですから、農業で生活していくのは無理だと感じています。世間では半農半 X が流行っているようなことを耳にしましたが、これもそう簡単なことではありません。今の暮らしは穏やかな風が流れているような気がしますが、「ずっとこんな風に生きていけるのかな…」と不安に思う時もあります。そんな時は、心の声に耳を傾けて自分に正直に決めていきます。

趣味は？ 人生すべて。(笑) おもいきり楽しみます！  
これからも、素敵な繋がりを広げ、深められますように…。(じゅ)

## 【お知らせ】 田んぼ観察会 第二弾！ 9月20日(土)

10時から 場所:桑原(ピオトープ) 申込制。

✉メールで、鈴木淳子 [yamanohatake\\_kita@ybb.ne.jp](mailto:yamanohatake_kita@ybb.ne.jp) まで。

※台風の状態を見て、午後(3時頃)に変更したり、中止の判断をします。申し込みされた方には、当日の朝8時にBBCで流します。その他の方は掲示板で確認して下さい。

## 【通信が置いてあるお店】

毎月10日～15日頃に発行の通信を、配達の際、下記のお店に届けています。  
菜こんたん / ポタジェララ / カフェブラッサム / IN NATURAL / バックシュトゥーベ イマヤ /

# 畑の暦 十月

## 上旬

ホウレンソウ

ニンニク植付

## 中旬

エンドウソラマ

まつまい掘り



## 下旬

里芋掘り

→穴掘って貯蔵

十月ともなはばすっかり涼しくなり、あわたたい種蒔の季節はおしまいです。そして、ほくほくの実りの秋。田んぼでは黄金色の稲と彼岸花。畑では春から楽しみに育てたお芋の収穫です。

カリイモ(紅あま)は畑においておけばそれだけ太りますが10月中には掘り上げます。半日程日に当て、よく乾して保存。貯蔵すると甘味が増えます。保存温度は13℃なので、寒さに当てないよう気を付けましょう。

里芋は穴に埋めるのが一番。湿気はあってもよいですが、日当たりのいい斜面でないと、軽く雨よけを。トタンやビニールかたまりのまま、根を上。



## 田んぼの虫⑦ ハネナガイナゴ

生命の星・地球博物館 苅部 治樹

暑かった夏が過ぎ、季節は急激に秋へ移行中ですね。虫を見ていると、季節の推移には敏感になります。夏のトンボやセミを含めて、秋の高気圧の張り出しに伴う朝晩の冷え込みに敏感に反応して、あつという間に姿を消していきます。晩夏を謳歌していた種類も、だいたい9月の中旬を境に見られなくなっていき、今度は秋の虫の出番ですが、さりとて夏に寂しさを感じる時期でもあります。そういえば、今年は6月までの天候不順が響いたのか、セミの出現が遅れて、多くが8月になってからの発生になりました。おかげで普通は8月中旬には姿を消すニイゼミがお盆をすぎてがんばっていて、晩夏のセミであるツクソクボウシと合唱していたりしました。

さて、まもなく稲刈りの季節になりますが、この時期目立つ昆虫にバッタの仲間があります。その中でもイナゴは、「イナゴの佃煮」の原料としても著名で、かつては、非常に身近だったはずの昆虫です。イナゴにも実は沢山の種類がありますが、水田に普通だったのは「ハネナガイナゴ」と「コバネイナゴ」という種だったと考えられます。イナゴは、布袋に竹筒を差し込んで縛ったものを持ち、捕らえたイナゴをこの筒から入れて、指で入り口を押さえて逃げないようにしながら捕獲していったそうですが、こうした光景をみることは今では非常にまれでしょう。僕は、県内では、希少種の多く残る愛川町の水田地帯で年配のご婦人方が採集されているのを見たことがあるくらいです。調理法は地方によって異なるようですが、しばらく糞をさせてから煮て、その後佃煮にする、というものが多くあります。

このように、身近に大量にいたからこそ、貴重なタンパク源として利用もされたイナゴ(そもそも漢字で書けば「稻子」ですよ)ですが、例によって1960年代に始まる農薬の大量使用と同時に全国的に姿を消していきました。一時は完全に見られない地方もあるくらいだったようですが、最近になって農薬が弱いものになってきたことや、おそらく休耕田の増加によって繁殖場所が増えたためか、近年は回復傾向にあります。ハネナガイナゴは、こうした「イナゴ」の代表種でしたが、県内では丹沢山麓などの限られた場所のみに残っているような絶滅危惧状況まで追いやられています。この種の衰退は全国的な傾向で、比較的調査が進んでいる埼玉県などでも現存している産地は数少ないようです。似た種であるコバネイナゴですが、こちらはより湿った環境を好みます。農薬のダメージが大きかった期間も、周囲の湿地や休耕田などでも生き延びたのか、前種よりは回復は早かったようで、現在では比較的広く見られる種となっています。

いずれも、現状はイネ科植物を主食としていた種ですが、農薬の害がいかにか大きかったかをよく示しています。現在では、当時使われた強力な農薬はほとんどが使用禁止になっているわけですが、ある地方から完全にいなくなってしまった場合は、このような「普通種」であっても元の通りに復元することは稀です。

イナゴ類にとっては、農薬とともに、畦の変質(圃場整備による草地の減少=避難場所の減少)など草地環境の劣化も減少要因としては大きかったようです。これまでの繰り返しになりますが、小さなため池や掘りあげ、畦や周辺の草地、こうした一見無駄に見える、どうでもいいうような境界空間が、多くの生き物を育ててきたことがわかってきたのは、じつは割と最近です。里山というのは、人間が様々な形で関わっていることにより、結果的に環境の多様性を高めていたわけですが、専業農家の方が激減し、大規模農業への変質を迫られていく中、生物多様性保全の観点からは、どのようにしてこうした管理を継続していくのか、今後の大きな課題になってくると思います。



--- 機械整備担当より ---

今年もいよいよ稲刈りが始まり、いろんな機械が必要となります。トップバッターはバインダ(結束機)ですね。それからハーベスタ(脱穀機)、もみすり機と続きます。どれも重要で欠かせない機械たちですが、どうも機械は苦手だと思ふ人は尻込みしていませんか。でも車は平気で運転してますよね。どちらも同じ機械なんですけどね。その違いはヒューマンインターフェースにあります。これを平たく言うと、人と機械の橋渡しをしてくれる複雑な動きをいかにあなたが操作している様に振舞ってくれます。運転中は常に多くのセンサーやマイクロチップが適切に判断しているのです。車社会の中で高度に発達した技術ですが、逆にいうとあなたが運転している訳ではなく主役は車なんです。

人の五感がスポイルされた結果、交通事故が重大事故につながってきているとは思いませんか。高級車に乗っている方にはすいませんが、私は路面を雲上の如く音も無く走る様な車は苦手です。やはり、路面は体で感じたいし、エンジンの音を聞きながら操縦したいのです。

これから皆さんが使う収穫用の機械はすべてあなたが主役です。ヒューマンインターフェース等はありませんで五感で操縦します。目は勿論、エンジン音、手に伝わる振動、におい、日常生活から離れがちな感性を呼び戻し、操縦を楽しんでください。機械が苦手だったあなたも案外友達になれるかもしれませんよ。

ぼち田んぼ 額田

土からの便り

小田原に移り住んで早くも半年、色々な事が起こり、人と出会い、なんだか随分昔からここにいるような気がします。農の会に野菜を出し始め、初めて播いた葉物が思いのほかよく育ち、感謝をしていた矢先今年も猛暑が続く畑の土はカラカラに乾き砂漠のように・・・と思えば8月末に雨が降り・・・播いたばかりの秋冬野菜は虫に食われて播きなおし・・・自然ばかりはどうにもできないけど、天気を気にしながら過ごす毎日、駆け出しではありますが、農民になったなぁと実感する今日この頃です。

そんな私たち夫婦に来月新しい命が誕生する予定です。少しずつ確実に大きくなっているお腹、小さな命がぼこぼこ動くこの不思議な感覚。「あ〜生きているんだ!」と実感し、ここ何カ月かで変化した自分自身の体を見ると人間の素晴らしさ、母になる楽しみを感じます。

ゆたゆた農園 小川 夕

笹村農鶏園通信

今年は雛が80羽ぐらいです。徐々に縮小してゆく計画です。全体で100羽ぐらいの規模にしたいと考えています。笹鶏の種の保存だけでも継続するつもりです。出来れば家の上の小屋に納まるぐらいにしたい。長い間、卵や鶏肉を食べていただいたお陰で、20年養鶏を続ける事ができました。いよいよ終わりがかと思うと、寂しい気もしますし、申し訳ない気持ちが湧いてきます。

一方、次の計画である、自給の暮らしをいよいよ、展開する予定です。と言ってもまずは、1人でやってみると言う事で、大げさな事は考えておりません。農の会を始めた時もそうでしたが、基本は自分ひとりです。ほかにやりたい人が現れたら、受け入れる。自給の思想はとかく、隠遁的消極行為と見られがちですが、むしろ、次の時代を作り出す要、そんな気持ちで考えています。残り時間がある限り、進めるつもりです。

今雄鶏が40羽育って、食べごろです。もし希望者があれば、一羽1500円でお譲りします。

sasamura.ailand@nifty.com までどうぞ。

なぐる農 ゆたたく広場

9月に入り田んぼも深い緑色から淡い黄緑色に、そして黄金色に変化してきて、しみじみ秋の到来を感じています。登熟状態・天気そして機械の空き状態を確認しながら稲刈りのタイミングを見計らっています。何とかそれまで稲が倒れないで頑張っておくれ・・・(少しずつ倒れかかっているのが気がかりですが) 今後は台風情報がとても気になってきます。

一方畑に目を向けると秋冬野菜の苗作りから、いよいよ畑への定植を順次始めています。キャベツ・ハクサイ・ブロッコリーなどの苗作りも今ひとつの上、今年は?毎年?防虫用のトンネルの中に定植したハクサイがどんどんなくなっています。根きり虫?コオロギ?

それとも芯食い虫のいたずら?防虫対策はどうしたらよいのかな〜・・・

話はがらりと変わりますが、8月から小田原百貨店板橋店に農の会の野菜をほんの少量ですが(週1回程度)、出荷させて頂いています。どこでも気軽に無農薬野菜が手に入るような時代がくることを願って・・・小田原百貨店のように農の会の野菜にご理解いただいているお店は他にも幾つかあります。「菜こんたん」「ポタジェララ」「イマヤ」さんにもほんの少量ですが置いて頂いています。ご協力有難うございます。

松本 邦裕

苗半作!! 畑見学会'08夏

そらや 加藤明・作美尚子合作

去る8月16日、恒例の野菜宅配生産者の勉強会、畑の見学会を行いました。今回のテーマは秋冬野菜作りに備えて、ゆたゆた農園小川・トレス夫妻、桜見畑吉田裕香さんの「圃場見学と先輩生産者からのアドバイス!」でした。朝一番、ゆたゆた農園に集合。小田原市久野諏訪原15号古墳横の1反2畝の畑はみかん畑を開墾した所で、再利用の資材で建てたハウスもありました。桜見畑は南足柄市和田河原の住宅地の中にあります。今年から専業でやり始め、一人で2反を切り盛りし、2反全てに手が入っている畑でした。農の会では無農薬無化学肥料という点のみが合意点で、野菜の作り方はみな違い、今回の畑もそれぞれのやり方でしたが、どちらも、とても頑張っているなという印象でした。畑の移動の途中、苗作りを専門でされている小田原市穴部の国原郁和さんのハウスを見学させて頂きました。圃場を国原さんに案内してもらい、苗土の作り方から、播種、鉢上げ、水遣り、管理に至るまで自己流と謙遜されながらも我々に丁寧に説明してくださいました。有機栽培ではありませんが、参考に

なる点は多々ありました。

連日の猛暑の中の見学会でしたが、新たな風を吹き込んでくれる新人さん達に先輩生産者達も刺激されたことと思います。アドバイスは参考になったかどうか?

さてさて、この日は夜の第2部がありました。2年前の夏に皆で建てた集荷場で行うのは初めての暑気払いでした。持ち寄った蠟燭の灯だけでは闇鍋状態でしたが、途中からライトが登場、皆の持ち寄り手作り料理も見た目も食べても美味しいものばかりでした。いつもは食べて飲んで、おしゃべりで終わる生産者の飲み会ですが、今回はトレスさんがギターを持って来てくれ、音楽が加わりました。

0歳(お腹の中)から60代まで総勢25名の参加で、いつの間にか上から数えた方が早くなったそらやでしたが、本当に楽しいひと時でした。いつもは運転のため飲まずに我慢するダンナも、この日はほろ酔い気分で、歩いて50分の道のりを、そらを連れて家路についたのでした。

ぼんぼこファームの極私的農業考

土が良くなれば必ず農作物も良くなる、そう信じ続けて農業を営んできた。虫も病気もあまり意識しなくても良くなる、そう考えてきた。自分が信じ、目標とすることは、まず土が良くなることだった。それでは良い土とは何だろうと考え続けた。それは、良い作物が出来る土だ。そういう結論になった。

良い土は肥料を必要としない。農業も必要としない。ほとんどその場にあるものでまかなえる。土を耕し、種をまき、あるいは苗を定植する。あとは、収穫のことだけを考えればよい。そんな理想を描いてきた。

土の基本は微生物にある。植物は微生物が育てる。微生物は、植物が育てる。そのためのエネルギーは、太陽光線。緑肥として、太陽の光のエネルギーを土に取り込む。それを微生物が分解してエサにし、増えていく。その増えた微生物が、作物の根と出会う。作物は、自ら光合成で得たエネルギーの一部を根を通して、微生物に供給する。微生物は、窒素を空気中から固定化し、あるいはリンやその他必要な要素を土の成分などから可溶化させて、植物に供給する。

これは森林の土が森林を育てるプロセスに似ている。つまり良い土とは、畑の土を森林の土と同じような微生物の豊富な生きた土にすることなのだ。

こうした土作りをすることは、大地を再生することに通じるのではないだろうか。良い土作りをすることで地球環境も良くなる、そうありがたい。

稲刈り前の一仕事、田んぼのヒエ取り。ここ二か月近く、日中は田んぼの時間がとれない(※)ので、ヒエ取りは夕方6時近くから。夜露が降り始め、しばらくするとズボンがグッジョリ。月が出ると、月明かりで続行。穂穂の頭に映る自分の影と追いかけてこ。

今シーズンのヒットは、取ったヒエを入れるダッコ袋。古シートを結わえただけなんだけど、ヒエの種がこぼれ落ちずに具合がいい。チビ鎌/1mほどの棒/ダッコ袋がヒエ採りの3種の神器。

遠くで身動きもせずにジューッとこちらを見ている人が二人。カカシさんは寝ずの番。

一息入れようと田んぼの中でしゃがみ込むと、聞こえてくるのは虫の声。それぞれが勝手に鳴いているのに、不協和音を感じないのはお見事。周りを見廻すと、何十、何百の月のしずく、しずく、しずく・・・



(※)職人の皆さんの指示で仕事をさせてもらいながら、住まいを建築中〜。

2008.9

みなみ足柄 千回 正弘

ぼんぼこファーム 中村 隆一

今年のお米は豊作だったのですが...

菜こんたん 料理人 伊藤勇作

今年は台風などの災害が少なく、米は豊作だそうです。しかし、問題がないわけではないようです。よく育ったので、米の粒が大きいのです。

料理屋さんはどうして高い米を使うのでしょうか？米の高い安いってどこが違うのでしょうか？味ですか、モチロンです。香りですか、もちろんですそしていつまでその香りと味がもつかなんです。小さい粒の米は炊きたてはそんなに違いはないのですが数時間置くと香りが少なくなってきました。そして米一粒一粒がくっついて固くしてしまうんですね。

これは弁当屋さんやっていると覚えたのです。そうですね。弁当って作ってすぐに食べてくれない。みなさん冷めてから食べていただけます。中には昼に作った弁当を夜食にする人もいますのですそんなときに「菜こんたん」のお弁当美味しいね！って、言っただけだとたいへんうれしいのです。

で...話を戻しますね、米が大きいと問題があるので。最近では田んぼで収穫した稲を天日で干さないで機械で干す農家が多いそうです、米が大きいと時間かけて乾燥させなければならないのですが、そうも言っていない事情の農家さんは一日で乾燥させて出荷するのですね、乾燥が早いと割れやすい、まして粒が大きいともっと割れやすい。今度天日で干した米と機械乾燥の米を比較してみようと思います。皆さんもいかがですか？

そらやの百姓日記

2008・10・15

一年の中で気持ちを新たにする時というのは新年だったり、新年度が始まる4月だったりしますが、我が家の場合は今頃の季節になると就農した頃を思い出し何となく節目を感じます。10月の末にはこちらに来て7年目に入ります。未だ自転車操業ですが、ここまでやってこれたのも皆様のお陰だといつも思っております。

世の中の意識も6年前とは大分変わって来た様ですね。今日も冷凍インゲンが話題になっていますが、何を信じて良いのか分からない時代になってしまいました。信じられるのは自分と身近な人だけかも。6年前にはまだまだ、一部の人が意識していなかったかもしれない食の安全ということを多くの方が意識し始め、実際、農の会の野菜の需要も徐々に増えています。

経験がものを言う仕事なので、6年前より少しは進歩したかもしれませんが、まだまだ、失敗が多い野菜作りです。田んぼに至っては後退かも。もっと多くの方々に安心して沢山野菜とお米を食べていただけるよう、明日もまた、頑張りますので、今後ともよろしくお願い致します。 作美尚子

あしがら農の会

通信 10月号

第78号 2008年10月17日発行

編集・発行 NPO法人 あしがら農の会

ホームページ http://nounokai.com/

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

地場旬自給

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

農産物の宅配:会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の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宅配を行っています。(その他、米、お茶、果樹、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

田んぼの会:現在約100家族以上が、あしがら平野の13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。

大豆・味噌の会:大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

畑の暦 十一月 相原佑子

上旬

小麦まく

中旬

大豆収穫 山芋収穫

下旬

玉ねぎ苗(定)

15cm 15cm このくらい埋めておくと9月後半に植えられる。 ※未熟な時は ぐん!!

秋も深まる11月、山は紅葉 畑は野菜でにぎやかです。夏のおわりに種まきしたレタス・ブロッコリーなどの秋野菜、そして小松菜・大根・白菜と冬の定番野菜も出揃います。丁寧に間引き(収穫)・土寄せ・追肥をしていけば、11月頃本格的に霜がおりるまで楽しめます。

11月半ばには初霜がおりることも。しょうが・サツマイモは寒さで傷みやすいので、必ずそれまでに掘り上げます。

11月中旬から12月初めにかけて、最後の大仕事は玉ねぎ苗の定植。欲張って子苗まで何百本...と植えておくと「畑の一年が終わったなあ...」とホッとします。このあと追肥草刈りです。子苗は子玉に...お気を付けましょう。

お便り 田んぼ観察会第二弾の参加者より



うっしっし〜ザリガニ王国じゃ! た...助けて~



トンボの交尾は

ヤゴとメダカ

【通信が置いてあるお店】

毎月10日~15日頃に発行の通信を、配達の際、下記のお店に届けています。 菜こんたん/ ポタジェララ / カフェブラッサム/ IN NATURAL / バックシエーターペイマヤ /

田んぼの虫⑧ アカトンボふたたび

僕は今小笠原諸島父島にいます。東京の南1000キロだけあって、毎日暑いです。さて、そちらではもう秋本番、アカトンボの季節ですね。アカトンボのことは春にも書きましたが、本格的な季節到来ですので、あらためて詳しく紹介しましょう。

足柄平野周辺でみられるアカトンボは、アキアカネ、ナツアカネ、ミヤマアカネ、マユタテアカネ、ヒメアカネ、コノシメトンボ、ノシメトンボ、リスアカネ、ネキトンボなどがあります。このうち、リスアカネ、ネキトンボは池のアカトンボで、田んぼで見るとはまずありません。そのほかのアカトンボは、すべて水田や休耕田などで見られます。これらの田んぼのアカトンボは、基本的に秋に産卵し、そのまま泥のなかで越冬、翌春の水の引き込み後に孵化して、あつという間に成長(2ヶ月ほど)して羽化します。その後夏の間に成熟して、秋の生殖シーズンを迎えるわけです。以下にいろいろな種類を紹介していきます。

まず、県内でも減少傾向が著しいミヤマアカネは、羽の中ほどに広い茶色いバンドがあるので、ほかのアカトンボとは簡単に見分けられるはず。泥の用水路などの水田周辺の小流に多く生息する、流れが好きでアカトンボです。6月ごろに羽化してからずっと水田周辺にとどまるので、田んぼの作業の際にもよく見かける種類だと思います。やはり平地の田んぼでは農薬の影響もあるのか稀です。夕日の滝周辺や内山などでは特に多数見られます。

アキアカネはちょっと変わった生態をしていて、6月の羽化後に高い山に登り夏の間を避暑生活しています。人間が「秋になった」と感じるころに大挙して下山してきます。もともと北方系の種類なので、暑い日本の夏で生き延びるための適応と考えられますが、神奈川だと最高に標高の高い丹沢でも暑いらしく、たぶん富士山や山梨などのもっと高い山に行ってしまうようで、夏場は

生命の星・地球博物館 菊部 治樹

姿を見なくなります。相当な距離を移動している種です。人間の避暑旅行なみ?昔は横浜などでも、雨上がりの校庭の水溜りで沢山産卵が見られましたが、最近各地で激減しているという報告があります。

ナツアカネは、全身真っ赤になるアカトンボです。アキアカネが泥が露出した開けた湿地を好む(稲刈り後の水溜りが大好き)のに対して、ナツアカネは草が茂ったところが好きで、そういう場所で産卵します。

マユタテアカネ、ヒメアカネはかなり小さなアカトンボです。湿地を好みます。コノシメトンボ、ノシメトンボは翅の先端に半円形の黒い斑紋がある種類です。いずれもオスが派手な色彩をしていて、メスは一般に目立たなくて、赤くなる種はごく一部です。

アカトンボの仲間は、かなり分布や個体数の変動が大きく、たとえば、20年ほど前は珍しかったコノシメトンボは、今では県内の普通種になり、ノシメトンボは逆に最近では珍しくなっています。こういう変動は、おそらく水田の田植えの時期などの、人間から見るとちょっとしたことが原因になっているはずですが、因果関係ははっきりしているものは少ないのです。

アカトンボの仲間は、いずれもぱっと見はよく似ているので、図鑑などを見ても最初は見分けにくいかと思いますが、いくつかの特徴の組み合わせで名前を調べることができます。ただ「アカトンボ」とみているより、名前を知っていると親しみもわきますし、それぞれの微妙な生態の違いもわかって面白いかと思えます。ぜひチャレンジしてみてください。そうそう、県内にはいませんが、「黒いアカトンボ」や「青いアカトンボ」という変り種もこの仲間にはいます。

報告とお礼: 田んぼ観察会第二弾は9月20日(土)、泉原メダカ池でたくさんの子供に囲まれて、賑やかでした。県外に出かける話も浮上し、夢の膨らんだ観察会...ますます目が離せません。(じゅ)



すっぱい！漬けものがたべたい

菜こんたん料理人 伊藤勇作

今年も残すところ数日、数えることができるようになりました。今年は何にしたんだろう？どんな成果を上げたんだろう？なんて考えると、ちょっとも進歩しないじぶんです。

なぜだか寒くなると思いだすのが京都なのです。ハモ食べたいな、鴨食べたいな、そして京都の漬物食べたいな。それも思いっきり酸っぱい「すぐき」の漬物、すり鉢に香ばしく煎った胡麻をすってきざんだ「すぐき」を入れて、醤油をひとたらし・・・ご飯にのっけていただきます！それとか糠漬けのつかりすぎの酸っぱいのが食べたいな、これも洗って刻んで金山味噌とあえてご飯でいただきます！

こうして身体が欲しているものを食べていくのが自然でいいのですが現代の人はこの体が欲している＝焼き肉、寿司になってしまうのです。もうちょっと思考回路をかえて豊かな生活を送りたいものです。

その土地の物を根っこから葉っぱまで食べる。季節の作物を中心に質素に、食べ過ぎないで、腹八分お酒はほどほどに、飲み物は温かいお茶で・・・ほどほどに、なるべく自分で作って家族で食べたいですね。

レストランで食べるのはハレの日だけにしましょう。ケの日は普通の食事です。そうなんです。その普通の食事が最近ではハレの食事になってきていますね。じゃあ、毎日なるべくハレの食事をめざしましょう。さっとういことあります、健康が戻ってきます。

小麦粉（農林61号）のご案内！

小麦粉を販売いたします。ご購入の方は、下記までご連絡ください。売り切れの際はご容赦ください。

生産者	杉崎 聖 (すぎさき さとし)
品種	農林61号
栽培地	南足柄市 三竹価格
栽培方法	有機栽培 (無農薬、無化学肥料)
価格	
小麦粉 (1キロ)	800円
寮粒 (1キロ)	560円
ふすま (100グラム)	120円
全粒粉 (1キロ)	820円

農林61号は中力粉で、日常使うてんぷら、お好み焼き・・・のほかに、おもにうどんやそうめん、フランスパン、クラッカーにも向いていますが、パンとしてももちろん立派に仕上がります。ご自分のオリジナルパンを創作してみてください！

2ヶ月以上じっくりと低音貯蔵庫で寝かせ熟成されていますので、この時期はより美味しくいただけることと思います。使わないときは野菜室(冷蔵庫)に保管して置いてください。

ふすまは、小麦を製粉した際に削られる小麦の皮の部分です。食物繊維のほか、鉄分、カルシウム、マグネシウム、亜鉛、銅などの栄養成分が豊富に含まれています。パン粉に混ぜたりフライなどにしたり、片栗粉や米粉(うるち米やもち米を水洗いして、乾燥させて粉にしたもの)に混ぜて食感を楽しむことも出来ます。保存は、野菜室(冷蔵庫)へお願いします。

【連絡先】 住所：南足柄市塚原 860  
MAIL:s-sugi@nvc.biglobe.ne.jp  
TEL/FAX : 0465-74-8407

畑の暦 十二月 ☺ 相原侑子

いよいよ年の瀬ですね。温暖な足柄でも霜が降り、ミカンもぎが終わると山はひっそりします。畑には白菜やキャベツや大根がどっしりと腰をすえ、ソラマメの若芽を見下ろしています。玉ねぎ苗の定植も、生き分け12月初旬までに。あとは、冬越の準備です。

エンドウには霜除けの笠を立てます。ワラやパオパオをかぶせたりしたこともあります。この方法が簡単で効果バツグンです！近所の農家に教わりました。

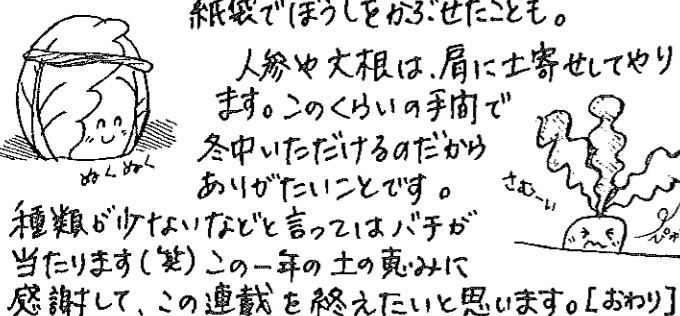
葉のついた笠を切ってきて、脇に差すだけ。心持ちかぶさるように傾けて。

白菜は、結球した頭が霜やけしやすいので、外葉でぐるぐるワラでしばってやりませう。外葉が充分茂らなかつた年は紙袋でぼうしをかぶせたことも。

人参や大根は、肩に土寄せてやりませう。このくらいの手間で冬中いただけのためにありがたいことです。

種類が少なくなるといってはバチが当たります(笑)この一年の土の恵みに感謝して、この連載を終えたいと思います。[おわり]

...来年からはタレが担当かな♪お楽しみ～



みかんの予約販売

小粒ながら味の濃いミカンです。長年放棄されてきた山北のミカン畑のもので、畑を借りた時から、甘味がギュッと詰まっています。その後、肥料も入れず、数回の草刈りしかしませんが、病気も出ません。このミカンは毎年年末に、中川温泉旅館「茶の山荘」にもおろしています。

ご注文は全て、先着順・完全予約制です。宅配のお客様は、小袋単位でのご注文もお受け致します。

今は、酸味が残る爽やかな甘味で(これも結構な味ですが)濃い甘味はまだこれからです。一番美味しい時に収穫し、自信をもってご用意します。

【価格】 1K (袋)	250円
10K (箱)	2500円

【品種】 ふじなか

※ヤマト運輸のみかん割引...みかん箱でないで通用されません。こちらから発送も致します。(送料別)ご注文の際、贈答用の方は「贈答用」とお伝え下さい。

山の畑やまきた Mail : yamanohatake@ezweb.ne.jp  
住所 〒250-0131 南足柄市内山 117  
TEL/FAX: 0465-72-5243 鈴木 淳子

【通信が置いてあるお店】

毎月10日～15日頃に発行の通信を、配達の際、下記のお店に届けています。  
菜こんたん/ ボタジェララ / カフェブラッサム/ IN NATURAL  
バックシユトウベ イマヤ / 季去来亭

あしがら農の会

通信 11月号

第79号 2008年11月14日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

田んぼの虫⑨ 足柄の田んぼにはなぜ虫が少ないのか？

生命の星・地球博物館 荻部 治紀

今年、何回か農の会関連の田んぼで観察会を実施しました。下見をいれると複数の田んぼを見てきたわけですが、そこに生息する虫の少なさには衝撃を受けるほどでした。農の会の田んぼですか、無農薬で、普通に考えれば昆虫にもやさしい田んぼと考えられますし、相当に多くの生き物がいてしかるべきです。ところが、実際には見られる種数は10種に満たないほどで、個体数もごく少ないものでした。環境のよいはずの田んぼでなぜこんなことになっているのでしょうか？理由の解明はかなり難しいものですが、これからいくつか考えられる理由を紹介していきます。

1) 地域一帯に供給源となる場所が消滅した  
そもそも生物の分布は、自然状態においても、侵入と絶滅をくりかえしているものです。簡単に言うと、条件のそろった年には爆発的に増えるが、逆に条件が悪い年には、一気に減少してしまう、ということなのです。個体数も分布もそうして衰を繰り返しているわけです。問題は条件が悪く、分布・個体数を縮小した時です。本来の自然ですと、普通はどこかに生き延びている集団がいて、状況が改善すると、そうした避難地のような場所から再度出撃、という感じで回復していくのは自然の摂理です。しかし、現在の日本のように極端に人為的な変化が進んだ状況ですと、この「やばい時の逃げ場所」が1箇所だったりしてしまふわけです。こうした状況に陥るともはや負の連鎖から逃れることが出来なくなります。実際に、いろいろな絶滅危惧種で「周囲100km以内で唯一の産地」のような状況に陥っているのが実情で、こうした産地は当面は持つかもしれませんが、長期的に見た場合にはいずれ絶滅する個体群と位置づけられます。

僕が知っている中でも、その地方に残された最後の産地が大きな干ばつなどの自然災害で滅びてしまい、その地域から絶滅して二度と回復できない例を沢山知っています。

足柄の場合も、水田そのものの縮小、ため池の消滅(もともと池は少なかった地域と思われすが)などが相まって、逃げ場を失っていった昆虫たちは、強力な農薬が使用禁止になって、回復すべき時期になっても、もはや供給源が消滅していたのかもしれない。

実際に、現在でもタガメやゲンゴロウなどが生き残っている場所を見ても、多くの場合は、周囲に複数の谷戸が広がっていて、その最上部に小規模なため池があります。こうした環境では、少なくとも農薬も空中散布のような大規模な散布はできなかつたり、そもそも湧水が豊富なため、希釈がされやすいとか、田んぼでダメになっても最上部のため池で生き延びる、などの理由で生き残ってきたのでしょう。また、足柄平野の冬の田んぼを見ても、やはり多くの場所はやや湿っている程度で、「水溜り」すらないのが実情です。

こうなる生き残っているのは、乾燥に耐えられる生態を持っている種だけになります。今後の復元を考えると、小規模(一畝ほどの大きさでも充分効果があります)でもよいので、通年水がある場所を作ってみるのも重要な試みでしょう。とくに中大型のゲンゴロウや魚類、イモリなどもこうした場所の有無は通年で見たときの生死をわけるものですし、トンボでもそういう水域がないと生きていけない種類も沢山あるわけです。

(次回に続く)

# 特集 こんにちは 赤ちゃん

この秋、農の会の若い夫婦3組に赤ちゃん誕生。育児に忙しい中、その様子を伝えてもらいました。

誕生日：2008年9月27日 性別：女の子

名前：時田 きなり 体重：2650g

お世話になった病院：セラピ助産院（金目さん）

- **どんな気持ちで、自宅出産を選びましたか？**  
なんとなく～直感
- **どんなお産でしたか？**  
みんなのおかげで、良いお産でした。
- **今の生活の様子を教えてください**  
かわいい&大変です。
- **その他**

夢だったお母さんになれて嬉しいです。 時田 美代子



誕生日：2008年10月19日 性別：男の子

名前：田中 福太郎 体重：3365g

お世話になった病院：桑田医院

- **どんな気持ちで、自宅出産を選びましたか？**

愛知県の吉村医院での出産をしたかったけれど、距離が遠いので迷っていた。そんな時に、自宅出産をされた数家族に会う機会があり、お話を聞いて、魅力を感じたので。

- **どんなお産でしたか？**

東京での赤峰さんの講演会に行った帰り道に陣痛が始まったようでした。電車の中で、これはもしかして陣痛なのかも?!というふうになりました。いつもご飯を食べている場所で、赤ちゃんがうまれました。とても痛かったという記憶があるのに、痛みを全く思い出せないのが不思議です。頭が出てから陣痛がいったん止まり、見ていた母は相当心配したそうです。その時の写真が無いのが、私としては残念です。

- **今の生活の様子**

夜はたくさん寝てくれるので、家族みんな10時間近く寝ている気がします。日中は、泣く→オムツかえる→泣く→おっぱいをあげる→泣く→オムツかえる・・・こんな感じです。今、畑作業は大樹が一人で、出荷作業はどちらかが抱っこしながら、という感じです。

- **その他（家族を迎えた心境など）**

福太郎が静かに寝ていると、すっかり存在を忘れてしまう瞬間も・・・。聞いてはいたけれど、赤ちゃん中心の生活になる、というのはまさに！で、赤ちゃんの迷いのない訴え（泣く事）と、強力なパワー（叫ぶ事）の前には、もう従うしかない、という感じです。すごいなー赤ちゃん。 田中 早保



誕生日：2008年11月5日 性別：女の子

名前：カバリア 宇波(うみ) 体重：3330g

お世話になった病院：あかね助産院

- **どんな気持ちで、自宅出産を選びましたか？**

自然な出産をしたかったから。

- **どんなお産でしたか？**

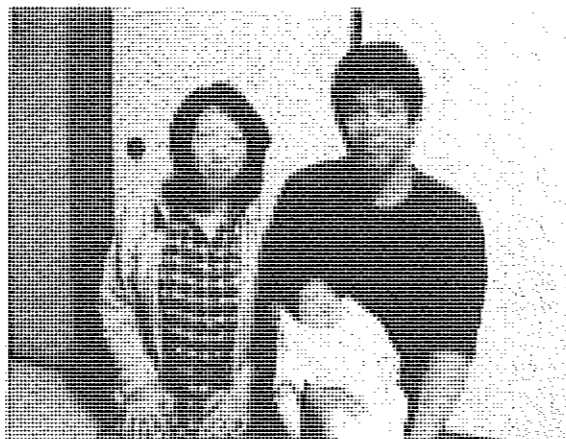
出産までの陣痛が36時間と長く大変でしたが、喜びに満ちたお産でした。

- **今の生活の様子**

赤ちゃん中心の生活になり、夜中に何度もおっぱいやおむつで起こされ睡眠不足です。

- **その他（家族を迎えた心境など）**

生まれてきて胸に抱いた時は嬉しくて、それまでの陣痛による疲労感や眠気が吹っ飛びました。夫は携帯の待ち受け画面を娘にし、昼休みに愛でています。娘の顔を見るのを楽しみに帰宅します。 小川 夕



【絶滅危惧種の〇〇に出会う～目のつけどころがシャープでしょ?!】

報告：神戸 さえ 参加者：笹村出 中原茂樹・優人 神戸かいと 鈴木淳子

夏の終わりの「田んぼの生き物観察会」に続く、今回の緊急企画のオブショナルツアーは「絶滅危惧種の生息地見学会」。目的は、水生昆虫保全の取り組みの視察、及び管理作業の手伝い。菊部隊長率いる農のプロ集団限定だったが、私たち親子のようなド素人も参入。虫オタクもとい将来の昆虫博士（息子）のたつたの希望でついて行ったものの、愛すべき虫けらのためにこんなにも頑張った自分を褒めてあげたい・・・なんて、ウソウソ、冗談。自然を破壊した愚かな人間代表として、せめてもの罪滅ぼしができたかな?ってな感じで……。

さて一行は、とある秘境の地へといざ出発。（実は、昆虫マニアの乱獲を防ぐため、場所は秘密。聞かないでね!）途中、海に見えるスタバでコーヒー飲んだり、直売所で自然着を買ったり、お気楽行楽気分。しかし、やがて景色は刻々と移り変わり、古いトンネルをくぐるとそこには40年前の田園風景が広がる。そして、誰もいない、何にもない休耕地に到着。ここが目的地。まさに、環境省レッドデータブックで絶滅危惧1類に指定されている大型ゲンゴロウ類の全国で唯一の生息地なのだ。

そこで待ち受けていたのは、保全会の方々とともに行くドカチンだった!まずは、ザリガニ駆除のアナゴかごを仕掛けること、流入した土砂の除去、耕起、畦の補修等々。冷たい雨のそぼ降る中、ドロドロになりながら作業はもくもくと続けられる。全てはゲンゴロウ君たちのために、力を振り絞って働く・・・重たい土砂を振り込み、何とか水面が表出して流れができた時は、心底嬉しかった。子どもらは、網ですくえばザクザク採れるイモリやヤゴ、アカガエル、ドジョウ、ミズカマキリ、コオイムシ、ゲンゴロウに夢中の様子。

ついに希少種の「シャープゲンゴロウモドキ」に遭遇した時は、一同感激。きみに会えてよかった。しかし、その昔（といっても30年くらい前）は、どこにでもあったありふれた場所で、取るに足らない生き物だったはずのものが、此処にしかいないなんて、どうして信じられよう。無論、全国的に環境汚染は進んでいるが、神奈川県は特に悲惨な状況だという。桑原田んぼではザリガニとウシガエル天国（地獄か?）だったことに、お嘆きの菊部さんが、本来の正しい水辺のあり方とはどんなものかを見せてくださった今回の遠征は、非常に有意義なものであった。自分の目で見て確認し、自然環境の保全と維持が、実際どれだけ大変なのかを体験できたのは、幸による幸運。人間の身勝手な行為によって、そのつけが回ってきた結果、失うものの大きさを身にしみて思う。自然淘汰でない、これ以上の人為の絶滅は、なんとかして防がなければ。とりあえずは、ザリガニ駆除から始めよう!いいんですか、菊部さん?最後に、調査用に識別番号を標識されていくゲンゴロウたちにさよならをして、ご褒美の温泉をいただき、それぞれに満ち足りた気持ちで帰途についた。



【コメント】参加者のみなさん、寒い中での作業大変お疲れ様でした&ありがとうございました。おかげさまで、絶滅危惧種保全地もすっかり整備されて来年を迎えることができそうです。改めて農作業に慣れている方々のパワーを思い知らされました。神戸さんも書かれていますように、こうした「生き物じゃじゃ」の姿が、普通の環境だったはず。しかし、今ではこうした場所は全国でもずいぶん限定されるようになってきています。これは非常に悲しいことですが、この保全地のように、神奈川でもがんばれば(ある程度は)復活の可能性もあると思います。失われたものを取り戻すのはとても時間がかかることですが、そういう未来を夢見たいものです。 菊部 治紀

## ゆんだく広場

冬を迎え地温が下がり生物の活性化が抑えられてくると、中々上手に作物に栄養が吸収されないようで、今年も思うように野菜が育たない。土作りが上手にできれば良いのだとは分かっているのですが・・・まだもう一つ。気温が下がるとともに心も下降気味……

そんな中、先日「菜こんたん」の店先で野菜を買った方から電話が有りました。“100円だと思ってお金を入れたけれども、電車に乗ってみると200円と書いて有りました。申し訳ありません。今度また通った時に100円支払います”無人で販売していると金額どおりお金を入れてくれないことが多い中、わざわざお詫びの電話を頂いたことになんたか有り難くも嬉しくもなりました。おまけにととても美味しかったとの一言。こちらこそ有難うございます。

“不平は不平を生み、感謝は感謝を生む。謙虚な心と感謝する心を忘れるな”と父から良く言われたことをふと思い出します。地温も下がり寒くなる中一生懸命生長している野菜たち。作物に命を吹き込む土の力・太陽の力。有難うございます。時には出来の悪い野菜も届いたりする中、美味しかったといって食べてくれる皆さん。本当に有難うございます。時には厳しいご意見もお待ちしております。

松本 邦裕

## あしがら農の会より

そう かい



のお知らせ

12月13日(土) 13:30~17:00

開成町 瀬戸屋敷

事業報告や計画、役員任期、一通りの総会のあと、自給でも就農でも、やる気をもっている人を支えるプログラムを、どう作っていくか等、これからについて、じっくり話し合います。

※後日メールで欠席の確認をとります。欠席の方は返信で協議の委任をお願いします。(併せてご意見などもお寄せください。)

相原 海

## 白菜 美味しいな!

菜こんたん 料理人 伊藤勇作

白菜ってあんまり興味なかったのです。白菜の千切りにごま油、マヨネーズ、醤油かけていただきます。

最近では白菜一枚一枚はがしてスチームで蒸します。鶏の軟骨入れた挽肉に塩胡椒、卵白入れてフードプロセッサーにかけます。塩胡椒して生クリームでちょっと伸ばして、白菜でロール状に巻いて弱火のスチームで蒸します。椀種にしたりキノコのあんかけにしたりするのですが、最近ではチーズをのせてオープンで焼いて食べています。今日はご飯の上のせてホワイトソースかけてチーズかけてオープンでグラタンにして食べました。美味しかった!

皆さんは白菜の葉っぱが好きですか?軸の白い硬いところが好きですか?どちらも好きですよ、軸のところだけ、それも一番硬いところを棒状に切って水にさらして冷蔵庫に寝かせておくとしゃきしゃきしたサラダができます。塩をひと振りしていただきます。白菜スティックと呼んでます。

「白菜のごま味噌くたくた煮」もなかなかいけますよ。胡麻ペースト、白味噌、酒、味醂で調味した煮汁に白菜たっぷり入れてくたくたになるまで煮込むのです。白菜からでた水分で煮込むわけですが、冷めてもうまいんです。

白菜最高! 日本人で良かった!

でも、白菜だけではありません、葱、春菊、青梗菜、さつま芋、里芋、牛蒡、などなどお野菜は最高!!

## 農のくらしと自給

Ⓜ 予告  
ご期待下さい

2009年1月号から「農のくらしと自給」をテーマに、連載をすることになりました。農の生活の一年と、身近な人たちがしている生活の工夫や小さな自給を集めて書くことができました、とおもいます。もし、皆さんのなかでこんなことを載せてほしいとか、どんなふうになっているの?とかありましたらぜひお寄せください。ご協力おねがいします。

千田は、7月下旬から住いの建築を職人さんと始めました。リビルド・リユースを基本に、自給率精一杯。11月からは夫婦で内装に取り掛かり、1ヶ月半かかって仕上がりました。県道山北線を北進すると南足柄運動公園入り口東側にグリーンの外壁の家が見えます。お近くにおいでの際はお寄りください。

みびみ足柄

千田 富美子



Hさんが作った  
金色の松ぼっくりの  
クリスマスツリー。  
色とりどりピアースがきれい。

## 2009「味噌作りの会」のお知らせ

今年のお豆は約150kg(10kgの味噌を仕込む場合50人分)の収穫がありました。収量はまあまあでしたが、60名以上の方が栽培に関わったので不足分のお豆は他所から購入するか、ひとりひとりの仕込み量を減らすなどの協力をお願いすることになりそうです。大豆栽培には全く参加できなかった方も「味噌作りの会」にはもちろん申し込みできますので、遠慮なくどうぞ。

☆日程

1月25日(日) 麴の仕込み  
2月1日(日) 味噌の仕込み

☆会場 大井町 ブルーベリーガーデン旭

☆会費 6000円 (仕上り味噌10kg)

※麴を仕込むお米2升を持参できる方は4000円

※大豆栽培に参加してきた方も割引になります。

※仕上り味噌5kgも可、お問合わせ下さい。

☆申込み期日 12月30日(火)まで

☆申込み、お問合わせ先

(なるべくメールでお願いします)

snakahara@fancy.ocn.ne.jp

Tel/fax 0465-42-7099 (中原)

## あしがら農の会1月定例会のお知らせ

1月より、定例会にゲストスピーカーを招いてお話し頂くことにしました。直接農に関わらないことでも、このあしがら地域で色々な活動をされている方の生きた話を聞くことで、私たちの暮らし方に影響を与えてくれるのでは無いかと期待しています。

第一回目は先日考古学会で名誉ある岩宿賞を受賞された諏訪間さんをお招きします。テーマは「岩宿賞受賞を記念して」です。定例会はどなたでも参加できます。ふるってご参加下さい。

場所: 大井町ブルーベリーガーデン「旭」

<http://www15.ocn.ne.jp/~farmcafe/>

日時: 1月10日(土) 午後6時から

なお、諏訪間さんのお話は、午後8時くらいからになります。また、定例会開始の時間まで、ブルーベリーガーデン「旭」のカフェも営業しておりますので、早めに入らしてゆったりとした時間をお過ごし頂くことも可能です。

今後、定例会は3部制に致します。

第1部	午後6時~8時	定例の話し合い
第2部	午後8時~9時30分	ゲストスピーカー
第3部	午後9時30分~	雑談

通信では只今、「今週のお野菜」コーナーの原稿を募集しています。また、「こんな企画・あんなコーナーを!」といった声もお寄せ下さい。

来年も、より充実した活動・紙面を皆様と作ることができすように…。それでは、佳いお年を……。 鈴木淳子

# あしがら農の会

通信 12月号

第80号 2008年12月16日発行

編集・発行 NPO法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nookai.com/>

代表 相原 海 0465-73-2981(TEL/FAX)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake\_kita@ybb.ne.jp

## 田んぼの虫⑩ 足柄の田んぼにはなぜ虫が少ないのか? II

生命の星・地球博物館 苅部 治紀

前回に続いて、足柄平野に虫の少ない理由を考えていきます。前回、生息環境の相対的な悪化で、分布を縮小させた生物たちが、最後の逃げ場も失い、この地域から消滅してしまった可能性について触れました。今回はもっと切実な話かも知れません。

これまでのアカトンボの減少の話の中で、耕起時期や田植え、中干しなどの時期の変化が与えた影響について触れてきました。最近になって、どうやらもっと本当らしい事実が明らかになってきました。この数年、アカトンボ(とくに普通種だったアキアカネ)が激減しているという新聞記事を見かけるようになりましたが、実際に地方差はあるものの、15年くらいまでに比べて、急激に減少している地域の報告が増えています。前記のいろいろな要因も確かに問題は大きいと思われませんが、地域からいっせいに姿を消す要因としては弱い、というのが多くの研究者の感想でした。

ところが、最近田んぼで使われる農薬の使用状況をよく調べた研究者によると、どうも、これは育苗時に使用されているという箱剤と呼ばれる薬剤(フィプロニル)というものと関連がありそうだ、ということがわかってきました。以前の育苗期の農薬の性質などはよく知りませんが、この農薬は田植え直後には非常に高濃度になること、その後も低濃度で比較的長く残留する、という性質があるそうです。また、アカトンボ類が激減したと考えられる1990年代後半ころから販売量が激増、とくに減少が著しいという関西や北陸での販売量が図抜けており、使用時期も早かったこともわかってきました。これに注目した研究者により、実際にヤゴの生存試験をすると、この薬剤では、生き残ったヤゴが全くなかったという結果が出ています。その他の薬剤でも羽化不全がでたり、さまざまな弊害が報告されていますが、フィプロニルは育苗された苗の根元に粒剤として大量に付着していること、とくに薬剤に弱いと考えられる越冬して孵化した直後の若いヤゴが農薬被爆にさらされることから、とくに影響が大きいのでしょう。

こうした説は、今後の検証が必要ですが、農薬の使用時期とトンボの減少時期が一致していることから現在もっとも信憑性の高い説となりそうです。もちろん、このほかにも農薬は使用されており、それらも様々な影響をあたえているでしょう。また、最近の中干しは長期にわたり、わずかに生き残ったヤゴに止めを刺している可能性はたぶんにあります。

では、これが無農薬の農の会の田んぼとどう関連するか? ですが、残念ながらいくら自分の田んぼで環境に配慮しても、肝心の「水」はさまざまな水田を通りながら来るわけですから、たまたま、直上の田んぼで大量の箱剤を使用していたらどうでしょう? 見た目にはきれいな水で、魚や人間などの脊椎動物にはほとんど影響がなくても(殺虫剤はそういう造り方をします)、そもそも害虫とされる昆虫を殺すための農薬です。それが大量に溶け込んだ「毒水」が流れ込めば、そこいかに環境に気を使っている結果として農薬散布されたのと同じ状況になるでしょう。アカトンボはよく目立つ生物ですから、こうした激減についても注目を集めていますが、人知れず姿を消している生き物も多いのかもしれない。

生物の減少は、ひとつの原因だけで生じることは少なく、複合要因であることが普通ですが、今回紹介した箱剤が大きな要因であろうことは否めません。こうなると、「上流に田んぼのない、隔離された地域」のような場所でない、安全な作物を作ることも難しいのかもしれない。かつての薬剤のように、農薬散布の方が倒れたり、ガンが多発するような事態になれば、人間も危機感を覚えるはずですが、静かに進行していく無生物地帯?の広がり、恐ろしさを覚えます。足柄平野の昆虫の異常な減少の原因のひとつかも知れません。なお、神奈川県は、この粒剤の販売量が比較的少ない地域のように見えますが、これは単純に販出面積が小さく都市化が進み水田面積も少ない、ということかも知れません。

無理を承知でお願いした新コーナー「田んぼの虫」。一年連載しましたが大好評です。ご多忙にも関わらず、専門家なのに原稿料なしで(笑)毎月書いて下さった苅部さんには心から感謝しております!! 今年最後の記事は何というか…絶望的な内容ですが、知っておくことは大事です。明るい未来に向けて、来年も苅部さんにはお世話になります!

### Junkan 農園だより

2008年、色々ありました。入籍したり、引っ越ししたり、子どもが生まれたり、講演会を開いたり。最近では引越先の方々と福太郎(息子です)のおかげでつながりができてとても楽しい日々です。

一方で、畑は色々失敗しました。今までだましましでうまく行っていたのだと実感できた有難い経験でした。堆肥はばっちり作りたい、落ち葉や草を沢山集めたい、適切なタイミングで手入れをしたい、畑をもう少し美しくと思います。これまで作業が伸ばし伸ばしになりがちでしたが、待たなし!の存在、福太郎君が登場した事で、やれる事を先延ばしにする悪習慣から抜け出せそうです。

とはいえ、年内あとわずか!ゴマ、大豆、小豆、落花生、玉ねぎ、隣の家までの草刈り...待っているモノが山ほどある!年を越さずに終わらせるぞー!  
(結果は次号に...)

田中 早保

### 私の一大ニュース 冬瓜が鈴なりに...

毎年同じように作っても、野菜作りは難しい。ピーマンやシシトウは呆れるほど良く出来たがナスは不作。驚いたのは冬瓜でした。たった2株植えたのに40個以上を収穫(大きいものは8キロ以上!)農の会に出荷したり知人に分けてもなかなか減りません。置き場所にも困っていたら、箱根のさる有名フランス料理店が購入してくれた。有機野菜を使った高級料理などは食べたこともないけれど、こちらは毎日無農薬野菜のオンパレード。喜んでいいのかどうか、不思議な気持ちになったけれど、本当は小さな子どもをもつお母さん方に買ってほしいのが正直な気持ちです。

阿部農園

炭を燃料に暖や調理をし、ストーブのない暮らしをして4回目の冬。家の中が暖かいお宅に行くと、「寒い家ってどうなんだろう...」と思うこともあるけれど、体は慣れるもの!!ぬくぬくしていたらどんどん寒がりになっていく...というのが寒さに強くなってきた私の見解。冬は、小さなコタツがあれば上等。寝る時には、明日着る服を布団のそばに置き、起床の前に布団の中で服を温めて着替える。ほのかに温かさが残るブリキの湯たんぽを抱えて洗面所で洗顔。こんな暮らしの自給農 2008年。

【御礼】08冬ミカンは予約分で完売です。自家用小粒ミカン小袋単位なら対応できるかもしれません...。09年冬ミカンは11月よりご予約承ります。

炭・畑・鶏・田  
山の畑やまきた  
鈴木 淳子

### 本年も有難うございました

もう今年も残すところあと僅か!野菜作りを1年振り返ってみると、良く出来たものもあれば、今ひとつのものもあり、昨年は出来たけれども今年は良くなかったもの。自然相手に気候・気温が毎年異なり、しかも温暖化の影響もあり年間を通しての野菜作りは難しい...果たしてそれだけなのか...謙虚にこの1年を振り返ってみて、確実に来年の野菜作りに生かすぞ〜。なんと言っても基本は土作り...気力・体力・根気も大事!

春から「吉田さん」「ゆたゆた農園さん」が新たに野菜の作り手に加わり出荷場にも活気が...その際に新規のお客様さんを多数ご紹介いただき、有難うございました。

さらなる明るいニュースとして JUNKAN 農園、ゆたゆた農園のもとに、続けて新たな可愛い命が誕生。

これから春にかけては徐々に野菜の生産量も減っていく...ここ数年は端境期をお休みすることなく乗り越えることが出来ましたが、今後は大丈夫???

末筆ながら、この1年、各生産者が精魂込めて育てた作品(野菜等)を食べていただき有難うございます。来年も生命力溢れた新鮮な野菜をお届けすべく精進いたしますので、よろしくお願ひします。

年末最後の配達日は12月29日(月)  
来年の初荷は1月9日(金)です。

宅配生産者を代表して **なんくる農園 松本 邦裕**

### ロウソク風呂

風呂はロウソクに限る...というのが、最近の持論だ。

そもそも、風呂で石鹸を使わなくなって久しい。もうこの齢になれば、毎日お湯で流すだけで充分、石鹸で落とすほどの脂も出ないし。で、私にとって風呂が、「洗う」場所ではなく「浸かる」場所になっていたところへ、電気を消してロウソクの灯りにしたら、これがホントにいい。くつろぐ、落ちつく、風呂というものの醍醐味はこれだと思う。

最近は、スーパー、コンビニにもめっきり行かなくなったが、たまに行くせいか、やたらと眩しく、思わず手をかざしてしまう。どうしてあんなにガンガンと明るくして電気を浪費するのか?どの食品も裏を返してたくさんのそして細かい字の添加物名を確かめなければならないからか?(確かにそうだが)

薄暗い中にぼんやりと物が見えるのは、いいのになー。  
(自給農 瀬戸 知子)

### 「笹村農鶏園だよりー71」 12月8日

最小限の畑も軌道に乗ってきました。1人100坪の自給。現在、田んぼを作っています。作っていると言うのは、お米ではなく田んぼそのものを作っています。これはなかなかおもしろいです。

30坪の田んぼで、50キロのお米。小麦が30キロ。畦の大豆が、10キロ。畑が、70坪あれば、野菜は食べきれないほど出来ます。毎日1時間。年間360時間がその耕作にかかる時間です。

最小限の家も後窓を残すだけと成りました。ここで自給生活を体験したいと言う人を、受け入れるつもりです。興味があれば、来て見てください。  
笹村 出

### そらやの百姓日記

2008・12・9

何年か畑をやっていると試行錯誤、いろいろ考え方も変わってくるものです。研修先で作ったキャベツが皆、虫に食われて食べられなくなってしまったのを見て、キャベツは無くても生きていけるのだから作らなくてもいいやと思ったり、ゴミは増えるし、畑の美観を損ねるビニールマルチは使わないぞと思っていたのに、今では、キャベツは不可欠、この冬の玉葱作りには黒マルチをいっぱい使ってしまった。今年初めて作った、蓮根とササゲは食卓を豊かにしてくれたので、これからも作るつもりですが、色々試した珍しい野菜も、やっぱり基本的な野菜をきちんと作ることが先決だと思ふようになり消えていったものも多々あります。でも、無農薬、無化学肥料で栽培し、出来る限り、自家採種をすること。この基本線だけははずと変えずにやっていきたいと思っています。

作美尚子

### ぼんぼこファームの極私的農業考ミニ

新たに2反の畑を借りることになりました。一年前まで、慣行農法で耕作をしていた畑で、一年間雑草が伸び放題になっていました。慣行農法でやっていた畑にはよくあることなのですが、荒地に出やすい雑草にほとんど覆われていました。

この雑草を刈り、鋤き混みそれをしばらく寝かせてから、小麦を蒔きました。この小麦を緑肥として、他には何も加えず、次の作付けから畑としての本当のスタートを切りたいと思っています。

私は、農業をする上で一番大事なことは、何物も入れすぎないことだと思っています。それは、土に何かを入れるのは簡単なことだが、何かを抜くというのは非常に困難なことだからです。

今回の畑は、今まで借りた中で一番条件の整っている畑です。この畑で、今まで自分が考えてきたことがどこまで通用するのか、通用しないのか見極めていきたいと思っています。  
中村 隆一

宅配を始めたのは今年の2月。農作業におわれ、あっという間に今年も終わりに近づく。今年を振り返って思うこと、作付け計画では宅配にはコンスタントに、いろいろな種類の野菜が入る予定でした。が...予定通りにはいかず、ねずみ、虫、天候に悩まされ、土づくり、肥料不足原因はいろいろ。農業の厳しさを痛感しました。

今年の野菜作りの反省、経験をいかし、来年はたくさんの野菜が出荷できるように、頑張ります。これから来年の作付け計画、この時間が私にとって一番楽しいです。

吉田裕香

### ゆたゆた農園

だんだんと寒くなりました。妻の出産前後から車を運転できない私は、自転車の荷台を取り付け、出荷の早朝、夜泣きで何回か起こされてまだ眠い目を擦りながら、まだ暗い中毛糸の帽子を深くかぶり畑に向かいます。阿蘇の寒さよりまだいいのですが手がかじかみます。南の島で育った私にとって三度目の冬、今年も雪を見るのが楽しみです。

農地を探しているのですが、ある場所が借りられることになりとても嬉しいです。来年の作付けが楽しみです。

カバリア・ホセトレス

12月13日瀬戸屋敷にて「総会」が行われ、役員選任が行われました。代表は、相原海さんから中村隆一さんへ交代です。海さんお疲れ様でした。代表を終えて、最後のお言葉。↓

### さて、これから...

ある市民活動家曰く「農の会って、自分が農業してれば良いって感じ。もっと、消費者も巻き込んで、食の安全についてのシンポジウムとかやって欲しい。」

されど、一般の消費者にアンケートすれば、食の安全に関心がある人のほうが多いのです。団魂世代の夢は、土間のある家で菜園を楽しむことだとか。問題は当面、意識啓発の不足ではなく、夢の実現が、十坪で月千円の、市民農園しかないことでしょう。

農の会は、確かに、新しく農業を始める人たちの、互助会的な事業が中心です。その中で出てくる現実の問題を一つずつクリアすることなしに、食と農の大切さをシンボリックにでも始まらないからです。一反の田んぼの管理ができなくて、『これからの農業』を話してもカッコが付きません。

同時に、「自分の農業を完成させる仕事は、社会を変えていくことに繋がる」というのもまた無責任でしょう。その二つを「繋げる」のは、別の大仕事として残ります。どちらも大事ですから、好みと時々必要で、やっていくしかないですね。

元代表 相原 海