

本分をまっとうするには吉の年

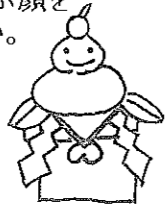
菜こんたん料理人 伊藤勇作

一昨年9月に「月天」を焼失してしまい、血の気が引いたのは一日だけで、次の日からは農の会の皆さんや知人友人などたくさんの方があれやこれやとお手伝いに来てくれました。来られない人は電話や手紙で応援してくれました。農家にとって大切な納屋などを貸していただき2月に「菜こんたん」で再出発でき、これほど人様の人情が身にしみた年はありませんでした。ほんとうにありがとうございました。

そして、今年こそは、です。毎年今年こそは！！と思っても遅くて1月の終わり、早い時は仕事始めになくなってしまふ「今年の抱負」それでも毎年かけます。目標！「自分を見失うなよ」です。何のために料理人になったのか？……自分の職業は世の中の人たちのためになるのか？……自分はどこにいるのか？……

生産者に逢って素材を確かめたい、握手して話し合いどうやって作られているのかを知りたい。厨房に持ってきて素材と話したい、どうすれば生かせるのか、どうすれば美味しくなるのかを考えたい。ひとが喜ぶ顔を想像し、気持ちを高ぶらせ作っていきたい。そして最後に料理人として自分はどのポジションにいるのか……を確かめたい。

そう思うのであります
長く続きますように。



宅配会員をリレーでつなぐコーナー

今週のお野菜

ねもとみき

「ねぎのマリネ」

長ねぎの白くて太いところを、5cmくらいの長さに切って、オリーブオイルをしいたフライパンで、こがさないようじっくり火が通ります。

「野菜の皮のきんぴら」

「野菜はいつも使ごと使ってる」という方も多く、思いあがらぬ。こちらは太根やカブの皮をむいたとき、半日ほどお日本紙に干してきんぴらにします。ほくほくした歯ごたえが「good」です。

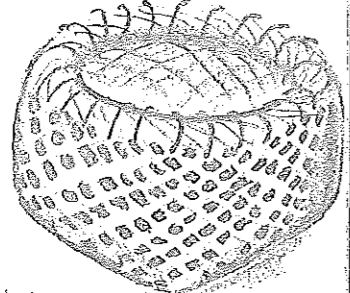
塩・レモン汁で味つけ。冷やしていただきます。

おつまみにいかが。

「野菜はいつも使ごと使ってる」という方も多く、思いあがらぬ。こちらは太根やカブの皮をむいたとき、半日ほどお日本紙に干してきんぴらにします。ほくほくした歯ごたえが「good」です。

ごはんのおかずにも

農のくらしと自給



09.1.6 みなみ足柄 千田富美子

千田の仕事始めは毎年正月2日です。別に決まっているわけではありませんが、元旦を1日中家で過ごしていると飽きて、畑に行きたくなくなります。とはいっても正月から、一応人目につかないような仕事から始めます。ハウスのなかでする土着菌ボカシ(肥料)の仕込みもその一つで、1月から始めて春5月まで、4樽分(米袋約30袋)を作ります。[土着菌]は文字どおり、この地域で活躍する菌たちです。林や竹ヤブの中、モミガラを積んでいるところなどなど、わりと簡単にコロニー(菌のかたまり)を見つけることができます。それらをヌカで培養して元菌にします。今年は友だちの家の庭にあった菌をもらいました。菌とヌカと米のとぎ汁を混ぜ、麻袋などで保温すると3~4日で熱がでます。毎日かき回して、2週間くらいで熱が冷めると「元菌」の出来上がりです。「ボカシ」は、元菌に米ぬか・魚カス・油粕・モミガラなどを混ぜて作ります。一回仕込むと熱(50℃以上)が冷めるまで1ヶ月半くらいかかります。出来上がるまでは毎日かき回す(空気を送り込む)のが仕事です。考えてみれば、一年の半分近くを肥料作りのためにスコップでかき回していることになります。

あしがら農の会2月定例会のお知らせ

今回の定例会のテーマは「たんぼ」の予定です。昨年の田んぼの反省を踏まえて、今年の田んぼについて語り合いたいと思います。まだ未定ですが、田んぼについてのゲストスピーカーも考えております。定例会はどなたでも参加できます。申し込みは必要ありません。たんぼをやったことが無くても興味のある方は、ぜひご参加下さい。

場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」
<http://www.15.ocn.ne.jp/~farmcafe/>
日時：2月13日土曜日 午後6時から

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、早めにいらしてゆったりとした時間をお過ごし頂くこともできます。

- 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 IMAYA/季去来亭/アいら

あしがら農の会

通信 1月号

第81号 2009年1月9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 中村 隆一 0463-72-5356
編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)
E-mail : yamanohatake@ac.auone-net.jp

ご注意ください！メールアドレス変更しました(通信担当)

田んぼの虫① 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 菊部 治紀

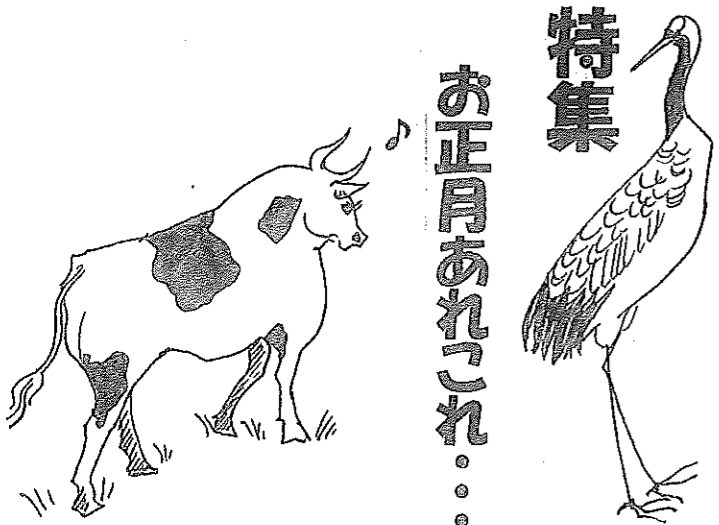
あけましておめでとうございます。虫たちは今頃越冬の真っ最中。幼虫で過ごしたり、卵の中で長い眠りについていたり、さまざまな形で寒さと乾燥のきびしい冬をすごしています。さて、3回目になった「足柄の田んぼにはなぜ虫が少ないのか？」ですが、今回は外来種という観点で考えてみたいと思います。

そもそも「外来種」という言葉自体、日常で使うものではないですし、概念としてはわかりにくいものと思います。昔は「帰化種」とか「移入種」というような言葉も使われていました。これらの言葉が意味するところは、「もともとその地域に生息していなかった動植物で、人間が意図的・非意図的を問わず移動させたもの」となるでしょう。簡単にいえば、「人間がそこから連れてきた生き物」ということです。こういう生物の多くは連れてこられた先の自然に適應できず、減ってしまうことが多いのですが、一部のものは適應して爆発的に繁殖し、在来の生き物たちを絶滅に追いやってしまいます。新聞などで「外来種」という言葉が出てくるときは、こうした「こまったちゃん」的な生物をさしていることが多く、こういう問題の多い種は、「侵略的外来種」という特別のくくりで呼ばれています。

少し前に社会問題化した、ブラックバスやブルーギルもこうした「侵略的外来種」ですが、彼らが問題視されるのは、その旺盛な繁殖力によってものすごい個体数になること、受け止める側の在来生物は、こうした競争力の強い外来種とはそれまで接したことがなく、彼らの持つ独特な捕食パターンなどに初めて出会うことで対抗できず、在来の生物を完全に絶滅させてしまう点にあります。実は、いまや日本の水環境はこうした外来種の宝庫でもあります。たとえば、田んぼでも見かける身近な存在としてはアメリカザリガニが、あるいは日本や日本の生物のようになじみ深い生き物かもしれませんが、在来の生物にとっては恐ろしい敵です。ザリガニが問題なのは、天敵が少ないこと(大型の鳥・魚以外は有効な天敵はいないでしょう)、雑食で親が卵を保育するため繁殖率が高いこと(これはブラックバスなども同様)、発達したハサミという強力な武器をもっていること、などがあげられるでしょう。今や絶滅の危機に瀕しているトンボやゲンゴロウの希少種は、ザリガニがいる場所で共存できる種類はほとんどありません。日本の中でも、ザリガニが蔓延していない地域ではそれほど生き延びている種類も多いです。実際に三重県や静岡県で、希少種がそれまで生息していなかったザリガニの侵入後1~2年で絶滅した事例がいくつも報告されています。

ため池のような閉鎖空間にバスやザリガニが侵入した場合を人間に置きかえて考えてみましょう。何の武器ももたずに部屋に閉じ込められたところに、トラやライオンのような肉食獣を放されるのと一緒です。相手が増えるまで、あるいはこちらの数がある程度多ければ少しは長持ちしますが、いずれ食い尽くされることは自明です。生物は長い進化の中で同じ地域に生息しているものに対してはなんらかの対抗手段を発達させています。一方違う地域間の生物の間ではそういう関係がないため、本来ありえなかった「出会い」を人間が起こしてしまうと、あっという間に絶滅が進行してしまうことが多いわけです。ザリガニがいなくても千歳や能登半島、東北、九州などの田んぼなどを見ていると、本来の在来生物相の豊かさの一端を知ることができます。我々が現在みているのは、そうした外来種によっても傷つけられたポロポロの自然でもあるのです。

外来種は、動物だけでなく植物でも大きな問題です。足柄平野で一番多く見られる水草はコカナダモやオオカナダモ。在来のクロモはほとんど絶滅してしまいました。またホテイアオイやウォーターレタスなどの外来種も、水面を覆い尽くして在来種を絶滅させることが知られています。地域からこうした外来種を完全に排除することはなかなか難しいですが、せめてベットのいい加減に野外に放さない(ミドリガメと呼ぶ小さな亀が、親になると捨てられる「アカミミガメ問題」→神奈川の水辺はほとんどこの亀に置き換わっています)、アライグマ問題、など沢山のペット問題があります。いずれも、「かわいい」子供のころに買ってきて、大きくなって「かわいい」なくなる」と簡単に捨ててしまうという、かなり恐ろしいことを平気でしているわけです。こうしたことは、聞いてみると実はかなりお母さんの問題でもあります。お母さんに「逃がしてきなさい」といわれ泣く泣く野外に「捨てる」子も多いのです。こうして捨てられたペットのほとんどは死んでしまふし、生き延びれば生き延びたで、在来の生物に迷惑をかけるわけです。「一度飼ったら、死ぬまで責任を持つ、飼いきれなくなったら、自分の手できちんと始末をする」という基本を守らないと、いつまで経っても同じことの繰り返しです。生き物を飼うことの責任をきちんと教えることは、とても大事なことです。うっかりペットを殺してしまうことも言葉で知るのと違う重みがあるものです。自然に捨てることを隠れ蓑にして、みかけのきれいなごみをつくらうことは、命に向かい合うことを避けるのは、非常にずるいことだと思うのです。どうかエコエウのさい世の中です(生物たちの追い詰められた現状をみると、なんでもかんでもCO2だけで解決するような問題にすり替えるな！)と思います。まずは自分たちに出来ることを少しずつ重ねていくしかないと思います。新年早々重い話題でしたが、少しでも明るい？未来を信じて、現状をしっかりと見て見つめつつ、物事を進めていきたいと思います。



農の会の忘年会の時に、お雑煮の話題になりました。ふと思えば、お雑煮を食べたのは、子供の頃だけで、最近はお正月にお雑煮を食べていない。祖母が昔作ってくれたお雑煮はすまし汁に焼いた角餅、具材は鶏肉、小松菜、人参、かまぼこ、ゆずがはいった関東のお雑煮。懐かしくなり、今年のお正月は実家に帰りお雑煮を作ってもらいました。関西出身の母が作ったお雑煮は関東と関西の融合雑煮。すまし汁に焼いた丸餅を入れ、具材は春菊、かまぼこ、えのきだけ、人参と家族が好きなものだらけ、これが、我が家のお雑煮だ。久しぶりのお雑煮を食べながら昔懐かしい祖母の作ってくれた雑煮話しにはながきました。吉田 裕香

新春雑感 杉崎 聖
農作業は出力の世界だと思ふ。筋肉を使って感覚を磨いていく。知識も必要なのでそれを情報として入力する。観念的なものと体の動きというのは常にバランスを保とうとする働きがあるはずだ。労働というのは、この入力と出力の永遠の繰り返しなんじゃないかと思う。最後に答えを求め人がいるが、私はそういうのに興味がないので、永久に(死ぬまで)悩み続けているのが生物としてのヒトだと思う。そういうのに労力を使うやつは馬鹿だとか無駄なことは効率が悪いという人もいるが、ちょっと考えたくらいでわかってしまう答えの方がつまらなそうに思うが...
私の正月は、穏やかな新春の日差しの中でたくましく育っている小麦に感嘆しつつ、のんびりと八幡様にお参りした後は、いそいそと本でも読みながらわずかの時間を楽しんでいたように思う。夜は寒空で過している同世代を思いながら、志ん生秘中の逸興「鈴ふり」を聞き、思わず初笑い。

・『アダム・スミス』/ 瞳目 卓生(中公新書)
経済学は毛嫌いしていたけど、人間の内面を見つめる思慮深く、体温のある哲学を感じ取れ、17世紀の思想家に親愛を感じる。帝国主義時代のイギリス植民地史の総括にもうってつけ。
・『細胞の意思』/ 岡 まりな(NHKブックス)
細胞は果たし意思する生きものなのかな？それとも設計図どおりに動いているに過ぎないのか？長年の観察の中で彼女には答えが出ているように思える。
・『幼年期の終わり』/ クラーク(光文社文庫)
人が考え出す未来の世界は常にユートピアで、半面マジだったりするので話にのっかりやすい。ストーリー、構成もよくできているから安心してどっぷりと浸かれる。
・『ぼくは獣師になった』/ 千松 信也(リトル・モア)
著者33歳の獣師生活体験記。命をいただくという当たり前のことを、本として世に出すまで丁寧に、自分の行動と見つめあながらたどり着いた自然観が心地よい。解体から料理までカラー写真やイラストが豊富でありたい。
・『風の呪殺陣』/ 隆 慶一郎(徳間文庫)
疾風怒涛の殺陣と嵐のような時代の運び、女と男、生と死を劇画ふうに見せるのは隆 慶一郎の十八番。短時間で一気に読ませる時代劇はやはりヤマレナイ。

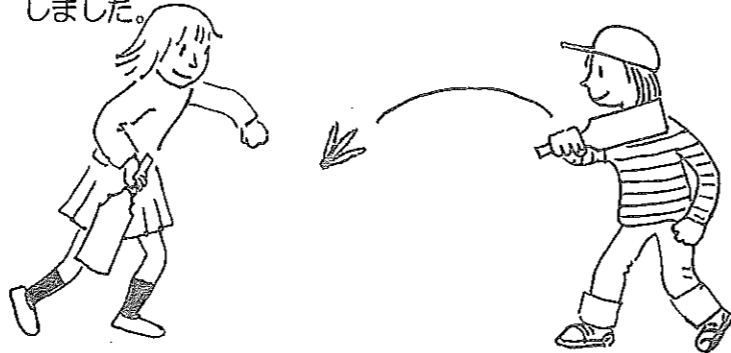
笹村農鶏園だより72 1月6日

暖かいお正月で、のんびりさせて頂きました。暖房無しで過ごしておりますが、去年一年乗り切った経験があるので、不安なく暮しております。育った時代、部屋が暖房で温められているような家は、めったにありませんでした。家の中で、朝起きると布団の縁が白く凍っていました。戸棚の醤油が凍って、さすが寒いと思ったものです。

最小限の暮らしも、やってみれば楽しいものです。何でもある満たされた喜びもあるでしょうが、何も無いという、そぎ落とされた豊かさも、感じ方だと思います。無理をせず、自分のリズムに合わせ少しづつ進めております。

お正月は中原家でつかせてもらったお餅と笹鶏のお雑煮。何でもあり合わせの野菜を加えて、飽きないように変化をもたせます。子供の頃は、暮れに成ると、日向の筵に座り込んで、野菜刻みです。ニンジン、大根、牛蒡、里芋、カボチャ、みんな広げて干します。それを炒め煮にして、豆腐を加えて、ケンチン汁にしました。それは温まります。

今年は煮干出しの素朴なお雑煮が気に入りました。干すとなぜか味が増す。保存性、格別の味わい。あるものだけのお雑煮ですが、十分に満足して過ごしました。



そらやの百姓日記 2009・1・7

明けましておめでとうございます。
年末は餅つきで忙しくして、正月の準備も殆んど無しなのですが、元日の朝は一応少しばかりのおせちとお雑煮で迎えました。我が家の雑煮は埼玉北部出身の作美家のもので質素なものです。醤油味の汁に小松菜、油揚げ、焼き竹輪の具が入り、別の鍋で茹でた餅を入れ、青海苔と三つ葉をのせて頂きます。おせち料理は野菜が中心。黒豆、なます、きんぴら、酢バス、八頭の煮物、栗きんとんは自家製の野菜を使い、昆布巻き、かまぼこ、伊達巻など、少しだけ既製品を購入して何となく体裁を整えました。例年のことなのですが、年賀状は新年を迎えてから。今年は元日に登ってきた金時山山頂で撮った写真を載せました。こちらに移住して来た理由の一つに山が近いことがありましたが今まで一度も山へ行くことも叶いませんでした。

今回、突然登ることにしたのですが、お天気もよくやはり山はいいです。

そらも一緒に元気に登ってきました。

作美尚子



あけましておめでとうございます。今年のお正月は新しく家族に加わった宇波を連れ、お土産の野菜を収穫し、お布団と米を軽トラに積み込み、引越しのようによくさんの荷物で実家へ向かいました。最近話しかけると反応をしたり笑みを浮かべるのが嬉しくて、周りの大人は小さな娘を構ってくれるので久しぶりに実家でのおんびりしてきました。今年2年目の畑、去年よりもたくさんの野菜を作りたいです。 ゆたゆた農園 小川

「橋のない川」(住井すえ)の中に「年が明けたと浮かれることなかれ。差別に苦しめられる社会は何も変わっていないのだ」といった意味の言葉がありました。以来、正月は寝正月と決めこんでいます。(笑)
そういう行事には疎い私も、暮らしの中で季節を味わうことが多くなりました。桜が咲くと嬉しいし、米が穫ればお祭り気分になります。では正月は、というと、つまり農閑期なんですね。急に畑は寂しくなって、家の片付けでもしようかな...みたいな。だからやっぱり年末は大掃除+餅つき(食物のストック)、明けて寝正月！が理想だなあ。こぶた畑 相原佑子

今年「冷凍してラクラクおせち」料理でした。上手くいったねって感じです。来年もそうしよう！
でもお雑煮はそうはいかない。青森県弘前のお雑煮は鶏がらスープで、鶏肉・大根・人参・ごぼう・わらび・竹の子など・セリと具沢山で、味付けは醤油です。餅は焼いてから鍋に入れてひと煮立ちしたのを頂きます。 山下 良子

ぼんぼこファームの極私的農業考外伝



我が家のネコたちのはなし I
畑の主 ざるネコ
「にゃにこ」推定10才

今回は、ぼんぼこファームの主役の一人である「にゃにこ」の話を書きます。農場を始めて1年目のある日の朝、倉庫に行くといきなり三匹のネコが倉庫の中から「にゃあ」と出てきました。中ネコくらいだったのですが、すぐに懐いてくれました。その中の一匹が「にゃにこ」です。この三匹の中の唯一のメスでした。
最初の頃、オスの「にゃん吉」の陰に隠れてあまり目立たなかったのですが、「にゃん吉」が他のオスネコに追い出されてからは、女帝に就任しました。
すでに推定10才、おばあさんネコになってしまいましたが、人の威をかりて他のネコを威嚇しています。時に畑を荒らす事もあります。ネズミやスズメ、ヘビなどを捕まえてくれます。なんと言っても畑の癒し系です。

正月3日、箱根駅伝を初めてじっくり見た後、小田原で、古〜い仲間と新年会。もう16年以上の付き合いです。10年間、音信普通だったりしながらもこうして再会するなんて...！それぞれ繋がりがあれば、糸をたどって会えるのですねえ。時の隔たりなど全く感じさせない飲み会は、あっという間に過ぎました。いい付き合いは、素晴らしい財産だと実感した正月でした。

さて、今年もどんな話題が通信を盛り上げてくれるでしょうか。楽しみです。 山の畑@鈴木 淳子

子どもの頃の正月の思い出といえば、寝正月です。私の実家は東京で和菓子店を営み、毎年、年の暮れになると大量の餅の注文がはいる。それこそ寝ないで餅を作らないといけない。それが1週間も続き、大晦日の紅白の時間は仕事の片付け。時には年を越すこともあった。餅つきが終わるとホッとしますが、疲れもドッと出る。だから正月は食べては寝、寝ては寝るということになる。初詣に行った記憶がない。お節料理を食べるといよりも、雑煮とお汁粉を腹一杯食べて体力回復をはかるといふ感じだった。そしてアッと言うまに冬休みは終わり、三学期が始まった...。阿部 武

Junkan 農園

昨年暮れの課題はゴマと落花生の選別が、年を越してしまいました。そんな時こそ、旧暦の登場です(！?)まだ、年は明けていません、師走です!!!ということにして旧正月までに終わらせることのリストに追加されました。(お問い合わせ)

さて、今年のお正月、福太郎君は101歳のおばあちゃんに抱っこしてもらいました。私達はおせちお野菜セットを使った大樹君のお母さん特製おせち料理(超美味なり)をご馳走になり、幸せなお正月を過ごしました。そして、酒匂橋から箱根駅伝を応援して、2009年が始まったのでした。今年の抱負は、「箱根のランナーのように一本の襷に青春を懸けて、20代最後の一年を駆け抜けたい!」です。どうぞ応援をよろしくお願い致します。

しいたけのホダ木を作ります

年末に農地の大きな木(コナラ)を数本切り倒しました。どろりそびえていた木がなくなると少しさみしく感じますが、畑は明るくなりました。これで、しいたけのホダ木を作ろうと思えます。ついでに、ストーブのための薪もたくさん!

2/8(日) 原木作り 本を使いやすい大きさに切って準備しておく
3/1(日) 植菌 原木に穴をあけ種ゴマを打ちこんで積み直す

寒い季節にホカホカになれる作業です。いっしょにやりませんか?

※定員30名 要予約
2回ともがっつり1日参加で30人。ホダ木5本くらい(種ゴマ実費)も持ち寄りできます。
T&F 73-2981
こぶた畑 相原 まど

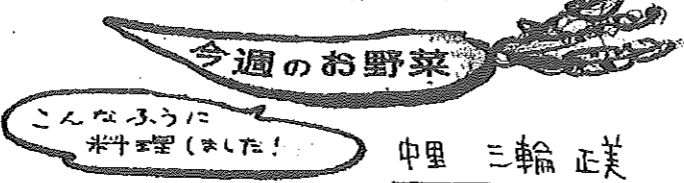
蔵料理屋さんをやりたいかった
菜こんたん料理人 伊藤寛作

先日、農の会の諏訪間さんからメールが届きました。「2月に味噌の会があるのですが、鍋作ってくれないかしら」そうか、味噌か、いいなど、こころよく了解しました。

当日は天気がよく、風もなく大変に気持ちよく調理ができうれしく帰宅しました。

そういえばほんの昔(年をとると数年前がほんの昔となります。ぶん80過ぎると半世紀前がほんの昔になるんだらうな……)「蔵料理屋」をやりたいかったんだっけ…と思い出しました。何でも自分で作って蔵に保存しておくのです。塩漬け、砂糖漬け、乾燥、冷凍、味噌漬け、糠漬け、などなど。中には数年、それを小出しにしながら料理を作っていく料理屋さんなのです。もちろん味噌、醤油もね……自分で作った味噌を何種類も使っていききたいな。醤油も作ってお刺身出して、沖縄風の「とうふよう」もできればね……。やっちゃいけないんだけど、ビールやどぶろく作って大好きな「ゆべし」もね……。漬けものなんか最高! 酒かすで粕漬け、魚を塩と米ぬかで漬けたひしお? だっけ、しょっぱいんだけどこれがまた旨い! そんなこと考えるとどンドン夢が膨らんでいきます。おなががすきます。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



モバツ ... 千疋川にして、マヨネーズとウスターソースを混ぜてトーストにのせて出来上り! ※他にも入れます! モバツの味がおいしい!

たけのこ 長ねぎ ... 揚げたたけのこと長ねぎ(千疋川に水でゆす)をマヨネーズと混ぜます。和風のポテトサラダ?!

白菜 ... 大きめに切った白菜をサラダ油、んにく、赤とうがらし、ごま油、しょうゆ、お酒水を入れて煮た、たらし、しょうゆを入れてふたをして煮ます。 ※一緒に魚をいれてもいい。

大根 長ねぎ ... たっぴりの長ねぎと牛肉を塩、こしょうで炒めしょうゆ、お酒、お酢を入れて煮ます。最後に大根おろしをかけて出来上り!

水菜 ... さつと焼いたあぶら揚げと水菜をしょうゆ、しょう油、しょうがで。 ※ドレッシングはオリーブオイル、しょう油でも。

あしがら農の会 定例会のお知らせ

2月の定例会のテーマは「田んぼ」です。昨年の田んぼの反省を踏まえて、今年の田んぼについて語り合いたいと思います。ゲストスピーカーは、小田原市で長年自然農法に携わっておられます、石渡氏です。

場所: 大井町ブルーベリーガーデン「越」
<http://www15.ocn.ne.jp/~farmcafe/>

2月定例会!
日時: 2月14日 土曜日 午後6時から
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

3月定例会! 「自然住宅」がテーマです。ゲストスピーカーは「あしがら職人(つくりて)の会」の参加者で、水土社の岩越松男氏です。
日時: 3月14日 土曜日 (場所・時間は2月と同じ)

定例会はどなたでも参加できます。申し込みは必要ありません。田んぼをやったことが無くても興味のある方は、ぜひご参加下さい。

通信が書いてあるお店

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 IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

ブルーベリーガーデン「越」の小宮真一郎さん 昨年十二月に電線給湯! 農野で新婚生活中!

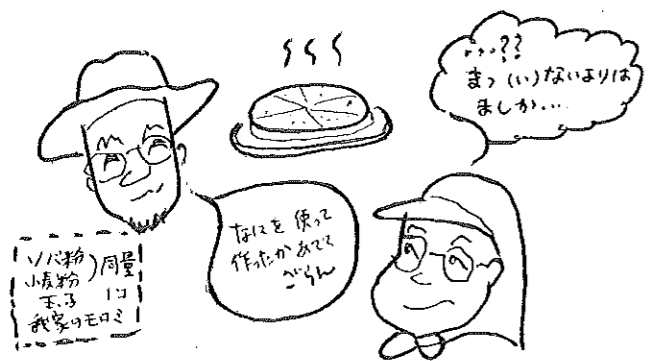
農のくらしと 自給

みゆみ足柄 千田 富美子

明日は雨との天気予報。チャンス!と玉ねぎの定植をすることにした。

苗床から苗を掘上げ、ウネにクワでスジをつけて植える。今日中に終わるかな…? 空模様を気にしながら、「昼食抜き覚悟」と、田んぼにいた相方にメールしたら、ソバ粉の即席ホットケーキを作って持ってきてくれた。3ウネに定植を終了したのは夕方、疲れたあ。

翌日雨の中、歩いて畑の様子を見に行く。玉ねぎは? ワッ元気そう。うれしい! …農作業はこの喜びの繰り返し、終りが無い。楽しい。



あしがら農の会

通信 2月号

第82号 2009年2月10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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

田んぼの虫⑫ 足柄の田んぼにはなぜ虫が少ないのか? IV

生命の星・地球博物館 菊部 治紀

年明けすぐに、フィージー、サモアなどの調査に行ってきました。冬に南半球に行く、向こうはまあ一年中暑い場所ではありますが、まさに夏場で蒸し暑く、体が適応した後は元気になるのがわかります。やっぱり冬はいろいろな意味で縮こまっていることを実感します。ただ、今回は、後半のフィージーで「50年に一度」という大雨による大被害に出くわして、空港のある高台から3キロほど周辺までしか行けない事態になりました。今回フィージーを拠点にいくつかの島を巡ったのですが、2回目に戻ってきたらその有様で、最後の2日間は、一瞬も雨がやまず、「一日中ゲリラ豪雨」のような状態でした。すごかったです。

さて、前回の原稿は、この出発10分間くらいに仕上げたので、わかりにくいところも多かったですね。帰国して読み返したら「結論がない。すみませんでした。ちょっと補足しますと、要するに、現在我々がみている田んぼは、残念ながら、さまざまな要因で環境破壊を受けたなれの果てのような存在なわけですが、そこには、殺虫剤や農薬形態の変化などとともに、同じ「生き物」ではあるのですが、本来日本にはいけなかった強力な外来種が侵略して、ただでさえ厳しい状況に、とどめをさすような捕食圧をかけているわけです。外来種は、一般に保存状態のよい生態系には入り込めないことが多いのですが、田んぼや畑はいわゆる「かく乱環境」で、こうした種の侵入が容易な場所でもあるわけですね。つまり、例えばですが、農薬や農法の問題をクリアしたとしても、外来種天国である現状をなんとかしないと、なかなか本来の状態には戻せないわけです。本当に「壊すのは簡単だし、一瞬でできるけど、回復させるのは途方もない時間とお金がかかる」のが環境問題ですね。

さて、自宅の庭池には今年もアカガエルの宇宙人のような? 声がかき始めています。昨年紹介しましたが、こいつらはわざわざ寒いこの時期に交尾産卵をして、また越冬にもどるようですから、本当に変な奴らですが、これも捕食者を逃れるためだったり、競合を回避するためだったり、生物は本当に面白いです。

今回、足柄の田んぼにはなぜ虫が少ないのか? の最終回(かな?) になりますが、これも薬品がらみの話です。前々回に近年急速に普及してきた殺虫剤(箱剤)が、アクトン類などの急減の要因ではないか、という最新の説を紹介しましたが、こうした「殺虫剤」以外にも水生昆虫には大きな影響を与えられられるものがあります。殺虫剤は、そもそも虫を殺す薬ですから、水生昆虫への影響はある意味当たり前なのですが、実はこれ以外にもいろいろ農薬が影響を与えています。たとえば、除草剤。畦や広場の雑草処理にかなり気楽に使われていますが、これらの除草剤も最近では進化していて、野外での分解も早く、「比較的環境への影響が少ない」というのが売り文句でもあります。でも、それは本当なんですか?

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。

現在主流の成分は、植物しか載らない成分で、そのものを純粋に使う場合は、問題は多くないように見えます。しかし、実際の市販薬になると、その主成分にさまざまな安定剤や界面活性剤などが添付されます。これがクセモノなんです。とくに、界面活性剤は、中性洗剤などもそうですが、水生生物には非常に大きな悪影響を与えることが知られています。

最近、全国的に減っている水生昆虫にミズスマシの仲間があります。水面をクルクル泳ぐように泳ぐ甲虫の一種ですが、どこでもめっきり減っています。アメンボやミズスマシは、「水面」を生活場所にするので、特異ですが、ここはまさに「境界面」なんです。界面活性剤は、本来結びつきが弱い水と油などをなじませて、洗浄能力を上げたり、散布した際に葉上で水玉のようになってしまふのを防いで、葉に浸透しやすくするために使われるのですが、水生昆虫の中でも水面にいる種類、それと水面に出て呼吸をする種類に特に致命的な打撃を与えます。またま機会がある種の除草剤を試験してみたところ、かなり薄い濃度でもこうした水生昆虫があとという間に死んでしまうことがわかりました。これは「毒」ではなく「窒息」が原因です。水面に生活するものも、水面に出て呼吸するものも、本来そこに存在するはずの「境界」を無くしてしまう物質のために、アメンボなどは水中に沈没、水中で空気の膜をおなかに作って呼吸するガムシもその膜を破壊され、濃度にもよりますが、あとという間に沈没してしまうのは、驚きました。

「虫には関係ない成分」で作られているはずの除草剤も、こうした重篤な副作用があるのです。本来、農の会には無関係の除草剤とはいえず、周囲で除草剤が使われれば、やはり水でつながった下流には影響が及んでしまいます。最近では、河川敷の草管理でも除草剤を使っていますし、自宅の近所の駐車場でも使っています。「環境にやさしい」というのは、まあ、確かに以前の超強力なものに比較すればそうでしょうが、「安全無害」なモノではないことを明示するべきでしょう。使った農薬は、そこで消滅はせず、残留する物も多いし、そうでなくても川に流れ、海に流れ…して行くわけですから。なお、濃度が濃ければ、同じことはシャンプーでも洗剤でも起こります。農薬の使用だけでなく、普段の生活でもそうした点で改善できることはしていきたくてですね。偉そうなことを書きましたが、僕自身はそういうことに無頓着だったのですが、勉強熱心な奥様のおかげで、ずいぶんいろいろなることを知りました。自宅は奥様の管理下、中性洗剤は絶滅し、せっけんのみ。食器はスポンジで洗うだけになりましたが、慣れると別に何の問題もないですね。

最近出た本で、環境中の残留農薬などの化学物質が昆虫に与える影響の怖さも紹介している本があります。「ハチはなぜ大量死したのか」文藝春秋刊。アメリカなどで起こったミツバチの消滅事件のルポが主ですが、環境問題に関しても示唆される本です。

わが家にはとらのすけという猫とそらという犬がいます。とらのすけは新宿の野良猫でした。今年で10歳。そらは研修先の茨城で拾いました。屋号のそらやはそらの名前をとってつけました。とらやだったら羊羹を売らないといけませんから。とらのすけはいつも家で留守番をしていてくれます。そらは一緒に畑に行きます。

そらは1歳の時、声も出なくなる程やせ細って、もうだめかと思うほどの大病をしたのですが、今はとても元気で畑で鳥を追いかけて走り回ったり、たまには鼠を捕まえてたりして、仕事もしてくれます。普段はほとんど、作業をしている私達のそばにいて現場監督です。私ととらのすけがご飯を食べられるよう、それから、我家では人間は殆ど病院に行きませんが、とらとそらは毎年ワクチンやらで医療費がしっかりかかるので、稼いでくれないと困るのよと言わんばかりに。

とらのすけは猫という性格上いつもこちらの言うことはお構いなしですが、そらは歳と共に言うことを聞いてくれるようになってきました。以前とある農家の犬が主人の後をついて歩くのを見てあんなふうになってくれたらなあと思ったのですが、どうやら思いが通じてきました。そらは3月で7歳になります。 作美 尚子

特集【2009年 大豆・味噌の会】

總作り1月25日

味噌の仕込み2月1日

今年は、茹で上がった大豆6kgを各自ビニール袋に入れて踏みつぶして仕込んだ味噌作り。先に仕込んだ人たちは、余った大豆で納豆作りを始めている！ああ…やりたい。最初に仕込めばよかった。ふいに出現した納豆実演コーナーを横目に熱々の大豆と格闘し…終わった頃には蒸も大豆も、納豆コーナーも消えており、帰宅後試してみた納豆は…「糸引く豆？」納豆嫌いの私でも食べられる物でした。 鈴木淳子



「昨年の経験、失敗をいかし、今年こそは頑張ります」と抱負を述べていたのは、つい最近のことだと思っていたのに、もう2月。寒いな…なんてのんびりはしてられない。温床作りをしたり、落ち葉を集めたり、苗土作り、種、畑の準備などやらなくてはいけないことが、目白押し。3月に入れば、緊張の春夏野菜の苗作り。鼠対策も考えなくては。畑に行ったら、ここに何を植えてとイメージトレーニングはバッチリ。私の計画ではたくさんの種類の春夏野菜達が今年宅配できるはず！今のところは…。しかし、計画通りにいかないのが、自然相手の農業。今年の気候は私に味方してくれるかなあ。 吉田 裕香

ぼんぼこファームの極私的農業考

久しぶりにピンチに陥っています。今年の秋に蒔いた作物が絶不調で、出せる野菜の種類が限られてしまっています。

夏に蒔いたものまでは調子よく育っていました。特に人参などは、今まで無かったくらい良い出来です。人参がなかったら何を出して良いのかというくらい、今は人参に頼っています。

しかし大丈夫、ピンチはチャンスでもあります。うまくいっている時よりも色々深く考えます。今この時こそ、自分のスタイルを振り返り、考え、新しいことに挑戦する良い機会になっています。

今年の失敗はトラクターの入れすぎ。雨が強く、焦りからトラクターを何回も入れ直しました。それが原因で、微生物層が崩れてしまって、有機物が分解されきらず、土が出来きっていません。そこに種まきをしたり苗を植えてしまったことが良くなかった。土作りは一にも二にも微生物を育てることにつきます。それを焦りから無視してしまった結果なのでしょう。

今はこの失敗をバネにさらに新しいことにチャレンジしようと思います。いかにしたら、簡単に手に入るものを材料にして、土中の微生物をより増やせるか、今まで以上に進化しようと思います。目標は、「早い、安い、簡単に」です。どこかの牛丼チェーンのようですが、これを突き詰めていきたいと思っています。 中村 隆一

ゆんたく広場

今年は1月28日に大豆9kg分のみそを仕込み終えてほっと一息！来年はもう少し増やそうかな……。

そしてもうひとつ恒例となった干しイモ作り。畑でドラム缶にすっぽりとまる大きさの鍋でニンジン芋をぐつぐつと煮ます。かなり柔らかくなるまで煮るとねっとりとした仕上がりになるようです。煮あがった芋を順次皮を厚めにむいて、1~2cmの厚さに切り、網の上に並べて1週間ほど天日で干します。1.2度ひっくり返しながらじゅっりと乾かし出来上がり。小さめのお芋は半分、または丸ごと干します。

最初は家庭用の銅鍋で少しずつ作っていましたが、大きな羽釜で火力の強い薪で煮ると仕上がりが良いようです。もう一度暖かくなる前に作らなくては…

野菜は日ごと畑から姿を消します。ハウスやビニールトンネルを利用して、春の野菜が増えるまでのつなぎに四苦八苦！頭を悩ませながらも果菜類の苗作りのスタート……。

松本 邦裕

味噌造り

味噌の会が始まってから数年経つが、年々参加者が増えて来ました。幸い無農薬栽培された原料の大豆も参加者全員に配布することができました。国内の大豆の生産量は非常に少ない。無農薬、無化学肥料の大豆となると入手することさえ困難なので、今年参加された皆さんは幸運だと思っていでしょう。それを支えてくれたリーダーの中原さんには感謝です。

今回はどのようにして味噌ができるのか、その仕組みを分かり易く解説しよう

まず原料はご存知の様に米麹、大豆、塩ですね。でも塩と大豆なら分かるけど何で米麹なの。そこで最初になぜ米麹が必要なのかを考えて見よう。そもそも麹とは何者なのか。皆さんはご飯を良く噛んで食べましょと教わってきたと思います。子供達にもそうやって教えていますよね。ご飯を暫く噛んでいると次第に甘くなってきます。これは、お米に多く含まれる澱粉が原因です。澱粉の分子構造は鎖の様に繋がっていますが、これをはさみでチョキチョキと切ってやると糖分になります。つまり、ご飯をかみかみしていると繋がっていた鎖が切れて甘くなるんです。なんと、これを麹菌が行っています。いいやつでしょ。麹菌はカビの一種で胞子で繁殖します。顕微鏡で観察すると、お米に麹菌が食い込んで菌糸を伸ばしています。それで雪の様に白く見えるんですね。米麹作りは発酵ではありませんよ。繁殖です。面白い事に麹菌は非常に短命で、わずか数日です。そこで、一番繁殖力が旺盛の時に米麹を手仕舞うのです。それで仕込んでから約二日なんです。では更に繁殖を続けるとどうなるかと言うと、だんだん老化して色が濃くなって来ます。野菜も収穫時期を逃すと花が咲いて種が出来ますね。麹菌もこれと同じで、麹屋はこの仕組みで次の麹の種を採取しているんです。でも、かなり高度な作業らしくペールに包まれているような。でも知りたいな。

麹菌には、茶麹、白麹、黄麹などがありますが、一番使われているのは茶麹で、料理や漬物など利用範囲が広く、麹菌といえばこれの事。今回の米麹の仕込みにも使っています。白麹は白味噌ができるので、関西で良く利用されます。黄麹は沖縄独特の麹だそうで、一般的ではありません。昔はどこの町にも麹屋があって、家庭でも普通に利用されて来ましたが、いつの間にか特殊な素材になってしまいました。東京の麹町などはその時代の名残りだったのかも。



味噌の会！初めて参加しました。家族で、苗からずっと参加し、当日も笑顔が絶えない1日でした。帰り際に子供がポツリと「いい日だったね…」とつぶやき、私の手をぎゅっと握りしめました。味噌のお土産はもちろんですが、沢山の恵みがありありがとうございます。中原さんを始め沢山の方にお世話になり感謝しています。足立

「緑色に…」 飛田文子
●多分5年目くらいですっかり個性になってしまっていて気にかけなくても良かったウチの麹ちゃん。最後の冷ましを充分にしないままとめてしまったせいかな or 北の寒い部屋でいいやと冷蔵庫に入れなかったせいかなんと作成一週間後味噌作りの日に抱っこした(持ち上げた)ら温かい。。。良く見たら塊になっている部分が緑になっている。ガーン。グレてしまったのだろうか。でも匂いはなかなかおいしそう。食べてみたらマイルドなブルーチーズ！おいしかった〜。見かけで判断してはいけませんね。味噌として成功するかは1年後にぞうご期待！今日残しておいた麹で甘酒を作りましたが遜色なくおいしい。残念ながら(?)ブルーチーズ風味は消え、普通の甘酒でした。

- 食材：手前味噌の決め手7か条
- 1、「保存環境」 夏涼しい。風を嫌う気候を好む
 - 2、「麹の育て方」 麹が十分かつ適正に育つこと。
 - 3、「塩の味」 塩が海水天日塩であること。
 - 4、「大豆の味」 茹で大豆が美味。大鉄釜煮が良し。
 - 5、「手入れをしない」 静かに寝かせる。
 - 6、「自分の味」 発酵の進み具合は好みによる。
 - 7、「手塩にかける」 気持ち次第で味が変わる。

さて、米麹が糖分になる事は分かりました。試しに出来た米麹を食べてみると、どうです甘いでしょ。ちなみにこの米麹といつものご飯を入れて水で割ってあげ、加温すると、ご飯は米麹の酵素の力によって糖化され、本物の甘酒になります。発酵ではないのでアルコールはありませんから健康飲料として子供の飲み物となります。それなら大人の飲み物も欲しいじゃありませんか。そこで、ここに酵母菌を入れるとどうなるか。酵母菌の好物は糖分なので、米麹がせっせと糖分を作り、それを酵母がばくばく食べて酒になります。これが発酵です。その時に出来る副産物がCO2なので、パンを作る時に酵母が必要なんです。パンが膨らむのはCO2の仕業だったんです。(CO2は炭酸ガスの事)

では、味噌の場合はどうでしょうか。味噌も発酵食品です。でも酵母を入れないのにどうして発酵するのでしょうか。実は発酵にはいくつかの道があります。1つは酵母菌でした。他に乳酸菌、酢酸菌、納豆菌など、有名所が並びます。味噌の場合はどれだと思いますか。実は複合発酵なんです。米麹の酵素の力で大豆のタンパク質や澱粉を分解し、各種の有用アミノ酸、アルコール、乳酸、糖分等ができて、あの複雑な味わいが生まれます。特に酸素を嫌うので、味噌を仕込む時に空気を入れない様にいろんな工夫があったんですね。ちなみに塩を入れるのは長期に渡って発酵が進むので、雑菌対策と旨味成分を引き出す為と考えられます。この様な仕組みがまだ科学的に解明されていない時代、先人たちが知っていて今に伝えられて来たのは貴重な遺産です。おそらく何百年という単位で多くの人が係わり、試行錯誤が繰り返されて来たんでしょう。でも解説した仕組みがすべてではありません。長年受け継がれてきた老舗には解明されない仕組みが伝わっており、それが世に出る事はありません。だからそれぞれ違った味の食材が共存しているんです。なんでも科学で解明せずに謎のままにしておく配慮が私は好きです。

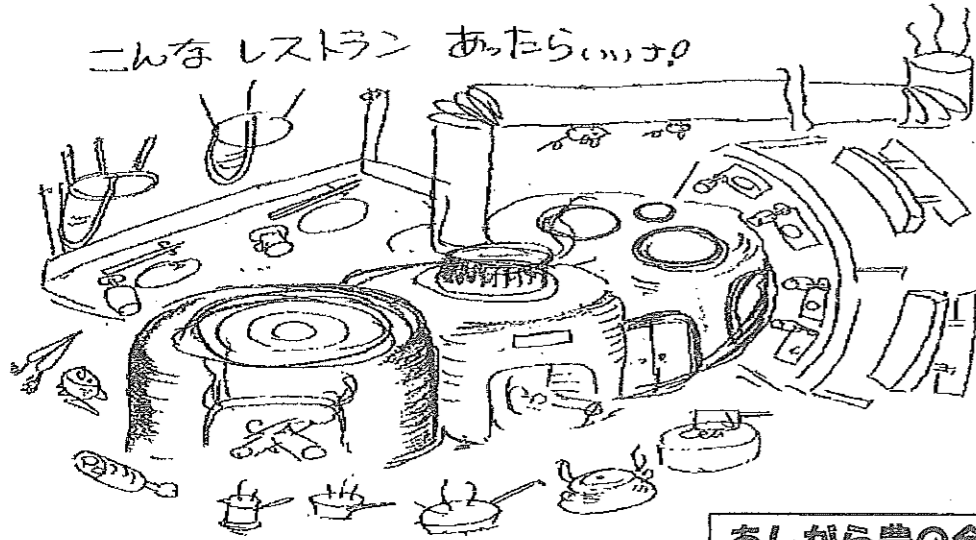
受賞 あっぱれひとこと大賞!!!

●手前味噌味くらべで、栄誉ある「ミソラン」三星☆☆☆に輝きました。 大日野 尚子

蔵料理昇り窯があるレストラン

菜こんたん料理人 伊藤勇作

その昔、ヨーロッパのレストランではストーブというのがあってコークスや巻きなどをオープンの大きいのに入れて加熱してオープン料理やフライパンなどで調理していました。そして日本では「おくどさん」といってかまどがあり、ご飯を炊いたりお湯を沸かしたり、鍋を作ったりしていました。そして、陶芸につかう昇り窯では形成した器などをこの窯に入れて何日もかけて焼きますよねそんな「登り窯」のあるレストランって素敵ですよ！作りたかったな。お客さんのまじかにあってお湯がいつも沸いていて紅茶やコーヒーが飲めます。日本酒の熱燗だってほんのりにつけることができます。千代香で本格焼酎を温めて飲めるのです。オープンの役目があるのでローストビーフやすずきのパイ包み焼きも美味しいのです。ビーフシチューやカレーやポトフなども湯気がふわふわ出ていて美味しそう！けんちん汁や、つみれ団子汁などもうなる美味しさです。フライパンも使えるのでハンバーグやポークソテー、チャーハン、ピラフもお手の物。もちろん蒸し料理もできるのです。なんてたって火が近くにあるので人の心も温かくしてくれるのです。そんな「登り窯のあるレストラン」だれが作りませんか？夢が膨らんでいきます。おなががすきます。



予告

伊藤シェフを囲んで、料理の会を予定しています。↓

【料理の会】4月12日(日)

※場所・時間未定

担当:諏訪間 直子

あしがら農の会 定例会のお知らせ

場所:大井町ブルーベリーガーデン「旭」

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

3月定例会↓ 「自然住宅」がテーマです。

日時:3月14日 土曜日 午後6時から

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

※3月のゲストスピーカーは「あしがら職人(つくりて)の会」の参加者で、水土社の岩越松男氏です。

4月定例会↓

日時:4月11日 土曜日(場所・時間は3月と同じ)

定例会はどなたでも参加できます。申し込みは必要ありません。なお、晩御飯は各自で済ませてお越し下さい。

【編集後記】 私にとって春は、わくわくする大好きな季節ですが、花粉症で絶不調の方々もいたり、それぞれの理由で発行が遅れました。私も、公園協会が管理している「西丹沢自然教室」(アクセス:新松田駅からバス:中川温泉方面終点)が3月20日にリニューアルオープンすることで、今月は原稿を取り立てる余裕もなく…書き手にとっては、「これ幸い」といった3月号の発行です。

先程の西丹教室の話ですが、イメージは「山小屋のようなビジターゼン」(カフェ西丹沢)。この建物が、登山・山岳エコツーリズムの拠点として多くの人に利用されればいいな…という願いを込めてNPO法人「丹沢自然学校」でも、お披露目会・展示物と、力を入れてきました。農的暮らし・アルバイト・二つのNPO…それぞれに忙しくなりますが、どれも私の中で結びついているものです。農の会でも、料理の会や醤油係などが登場したり…それぞれに、関心がある事を形にしている春のようですね。来月号(発行4月7日)では、3月28日実施の、機械整備・メンテナンスの記事が入る予定。どなたか報告して下さいね。(じゅ)

【通信が置いてあるお店】

菜こんたん/ボタジェララ/カフェブラッサム/ IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

あしがら農の会

通信 3月号

第83号 2009年3月13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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail : yamanohatake@ac.auone-net.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)

團んぼの会: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。

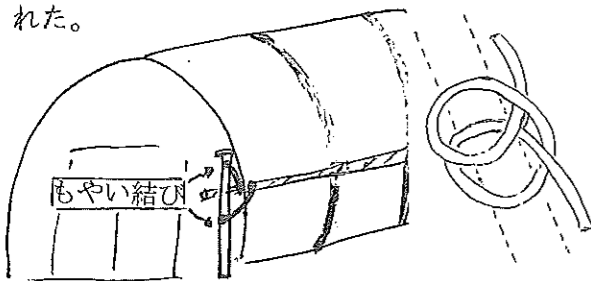
大豆・味噌の会:大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

農のくらしと自給

みゆみ足研 千田 富美子

土着菌の発行床の上で、夏野菜の芽出しが始まった。まず最初はピーマンとトマトを播いた。この時期の栽培は資材がないとうまいかない。発酵床が置いてあるビニルハウスもありがたい存在だけど、明るさを保つためには毎年張り替えなければならない。2月中旬に播いたニンジン、種を播いた後、保温・加湿のために不織布をかけ、ビニルトンネルにした。先日発芽を確かめに覗いて見たら、不織布がめくれているところだけ芽が出ていなかった。ハウスの中は汗がでるほど暑いのに外はまだ作物の生きていく環境ではないようだ。少しでも早く野菜ができるようヤロビ効果(低温処理して発芽促進)を期待して、種を冷蔵庫に入れた。



ハウス両サイドのビニルを開閉する装置は、巻き上げたあと固定のための畳への結び方がミソ。

田んぼの虫⑬ 春の田んぼ・・・を見たいのに

いよいよ春ですね！いつのまにか自宅のネコヤナギも大きな芽をふくらませてきています。今年は2月に夏日があつたりして、異常気象はもう慣れっことはいえ、違和感は大きいですね。昔の2月という「寒い季節」だたはずですが、この数年は昔の3月頃の感じで、早春という言葉が似合いの天候が多い気がします。この季節は、日だまりもかなりあたたかくなっていますし、夏と違って草も枯れて見通しもよいので、本来は山の散歩には適した季節です。しかし、僕にとってはこの時期は野外に極力出歩かないようにして身を潜める季節になっています。

そう、悩まされている方も多いと思いますが、スギ花粉症の季節なんですね。花粉症はやはりなってみないとそのつらさはわからない病気ですが、発症すると全身のだるさ、頭痛、腫れ、目のかゆみ、とまらない鼻水、くしゃみ連発、特に初期には発熱、などまあアロクなものはありません。それまで健康だった人でもひとたび発症すると完治することはめったになくて、毎年つらい思いをすること、だんだんイネ科の雑草など他の花粉にも反応するようになって、結局一年中調子が悪くなってしまうこと、とはいえそれで死んでしまったりはしないので、花粉症でない人からは「おかげさ」とか冷たく扱われたりすること、などまあやっかいな病気です。僕自身は確か大学生の後半に発症したので、かれこれ20年近いつきあいになります。薬に過敏な体質なので(アレルギーを押さえる薬にアレルギーを持つこともある)、薬は使わず、ひたすら物理的な低減(マスクと空気清浄機)に頼り、外を歩くときには花粉がなるべくつかないツルツル素材のコートにゴーグル、マスク、帽子、という出で立ちで、僕が警察官だったら必ず職務質問してみたくなるような格好になります。でも、人目なんか気にしてられない。とにかく症状が軽くなればそれでOKです。

スギ花粉症そのものは、戦前からわずかな例が報告されているようですが、顕著になってきたのはわりと近年になってからで、社会的な認知が進んだのは、患者の急増したこの10年ほどではないかと思われます。花粉症だけでなく、ぜんそくやアトピーなどのアレルギー体質といわれる人の比率は増加の一方で、子供でも花粉症になっている方が多いのはご存じでしょう。ちょっと前まで「国民5-6人に1人」と言われていましたが、今年テレビでは「3人に1人」とか言っていました。花粉症の増加には、様々な化学物質被曝の増加(普通にスーパー・コンビニで買って食べると、食品保存物質だけでもものすごい量を摂取することになる)や、寄生虫の根絶も原因の一つと言われていますが、アレルギーの特徴から考えてみれば、一番の問題はアレゲンつまり原因物質の異常な量にあることは自明です。

生命の星・地球博物館 菊部 治紀

我々の住む南足柄は、箱根外輪山にとくにスギ植林がすごいところですが、現在の日本の林全体でも、スギの異常な多さが目につきますね。若い頃、高知県で暮らしていた時に不思議に思っていたことを地元の方に聞いてみたところ、面白いことがわかりました。終戦後、廃墟と化した都市部をはじめ木材需要が激増し、そのころは木材の供給不足が大きな課題だったそうです。木を育てるのは時間がかかります。林業施策としては積極的に植林を進めるのが当時の状況では必須でしたから、やったことは「植林奨励金」だったそうです。つまり土地持ちの方々は、そのまま置いても価値がない雑木の山林に、スギを植林することで相応の奨励金をもらうことができ、さらにそのころの目算では、何十年後かの子孫は、その木を売ることですらにお金を得ることができ、目先の利益+将来投資を兼ねたのですから、多くの人が植林に励んだそうです。その結果、本来スギには向かない土地にまで多くの木を植えてしまいました。さらに当時需要があった木材も海外からの安い木材に押されて低迷し、今では林業後継者不足が深刻になっているのはご存じかと思えます。植林はしているけど、まったく間伐もされず、薄暗いひどい状態の放置された林、そのような劣悪な環境で育った木はほとんど価値がないでしょう。そもそも、今では切りたくても伐採・運搬するとたとえその木が売れたとしても赤字になってしまうことがほとんどだとか。

こうして日本の多くの山林は、「放置状態」にあるわけですが、劣悪な環境のスギほど大量の花粉を付けるという話もあります。スギの植林地で調査をすると、その土壌の貧弱さ、保水力のなさゆえに、土壌浸食を生じて、深い谷になってしまった場所もよく見かけます。特筆すべきはオサムシやゴキムシと呼ばれる地表性昆虫の貧弱さです。放置されたスギの植林地は、昆虫砂漠のような環境になっているのです。スギ花粉症で毎年費やされる医療費は、この病気が数ヶ月継続するものでもあり、ものすごい額のはずです。しかも、花粉症以外の面では健康な若い人たちが多く、また個人の努力ではどうにもならない存在です。もはや「公害」といってよいスギ花粉問題は、結局「現状に即した山林の適切な管理」を考へるしかないと思えます。例えば、今後用材として育成できる林は、きちんと人手をかけて管理する。一方今後も手入れをしない、あるいはできない林は完全に伐採し、自然林に戻す。ということです。幸い日本は雨量に恵まれ森林の回復はさきわめて速やかな国土なので、花粉症の低減と在来生態系の復元を両立するこうした対応を真剣に考えて欲しいものです。花粉をつけないスギの開発などが話題になっていますが、今から植替えをしても、効果がでるのは何十年後？早く気持のよい春の散歩が楽しめる世の中になっほしいな。(もう忘れてしまったけれど)

桜が咲くころおもうもの

菜こんたん料理人 伊藤勇作

バイクのってどっか遠くに行きたいなあ、のんびりしたいなあ、日向ぼっこしたいなあ、がoffの正直な気持ち。そして料理人としては……休みたいなあ。いえいえ、そうではなくてですねえ。「農の会」のズッキーニがほしいと思うのです。ズッキーニとトマトの夏カレーを企画しているのです。タイ風のイエローカレーを使って鶏のブイヨンでさっぱりしたベースにズッキーニとトマトを加えてうんと辛い!!! カレーを作るのです。にんにくを利かせたドレッシングを作ってパリパリのみずみずしいサラダを合わせて、ご飯をのせて、隣はボンバイユ(ジャガイモを細く切ってあげたもの)をたっぷり添えます。

チリビーンズ食べてえ!!!

昔の映画で「マカロニウエスタン」ってありましたよね。撮影はメキシコが多かったのでマカロニってつけたらしいのですが、野営するシーンでアルミの皿に豆と肉のシチューのようなものを美味しく食べているのを良く見て食べてみたい!って思っていました。先日農の会の良質の大豆が届いてこれでチリビーンズ作って食べたい!と思いました。早速作りますよ。お店では出しません、自分たちで食べちゃいます。このように桜のころ思うものってどこかに行きたいとか、美味しいもの食べたいなどの楽しいことばかりです。食欲は秋だけじゃなくていつもなんです。

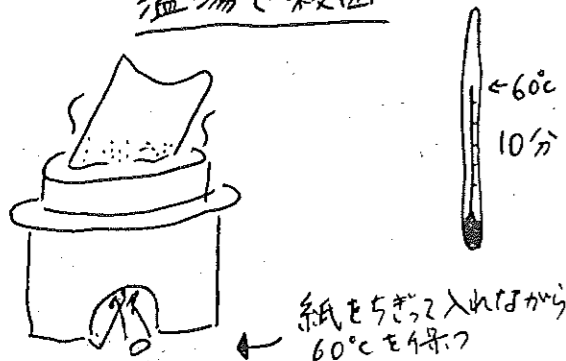
農のくらしと自給

みびみ足柄 千田富美子

春になると畑は黄色い花盛りで、毎年この時期の食卓は野菜が不足ぎみになる。ところが今年は庭先にたくさん野生の菜花が芽を出し、畑より遅れてツボミをつけた。なにしろ野菜がないので、これを毎朝摘んでは汁にいれたり、酢の物にしたりと食べ続けた。ある朝、ツボミをたべたあと花粉症の鼻詰まりがスッキリするのに気が付いた。菜花療法とはこのことらしい、うれしい体験だった。

4月は中旬から田んぼの作業が本格的に始まる。稲の種もみを塩水で選別したあと温湯で殺菌する作業から、芽だし、種まき、育苗、田植えと約1ヶ月半の間は気が休まることはない。一年に一度でやり直しがきかない、緊張の期間だ。

温湯で殺菌



紙をちぎって入れればから 60°Cを4分?

【通信が書いてあるお店】 菜こんたん/ボタジェララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

身体に優しいネパールの家庭料理

11月半ばから1ヶ月ほどボランティアでネパールに行ってきました。いつもは味噌や醤油などの調味料を持って行き自炊をしていました。毎回ネパールに行くたびに必ずお腹を壊すので、ネパール料理を食べたいけれど我慢していたのです。ところが今回はネパールに着くなり風邪を引いてしまい、その上毎日長時間の停電があり自炊する気力もなくなってしまいました。すると大家の奥さんとボランティアの現地スタッフから食事の招待が。甘えてはいけないと思ったけど、結局毎日お世話になってしまいました。ところがその食事の美味しいこと。何でもっと早く食べなかったのかと思うほど。優しい味で毎日食べても飽きることがないのです。日本でもレストランの料理は3日も食べたら飽きるけど家庭の料理は毎日食べられるのと同じです。

ちなみにネパールの家庭料理(カレー)は、ご飯に豆のスープと野菜や肉のカレー味のおかずを混ぜて食べるのです。醤油と味噌の代わりにすべて味付けはカレーと思えばいいと思います。しかしおかず毎に微妙に味付けが違い、日本の漬物にそっくりなものまであるのに驚きました。肉は少なく野菜のおかずが多く、考えてみると日本の伝統的な食事とよく似ています。調味料が味噌・醤油からカレースパイスに変わっただけなのです。世界の各地で、その土地の風土にあわせて数千年も人々の命を引き継いできた食事の体系があるのですね。そう思うと、日本の伝統的な食事をもっと大切にしないといけないと思った次第です。(阿部 武)

「石器時代の経済学」

(マーシャル・サーリンズ 1984 法政大学出版局 小田原市立図書館蔵)

古い本だが、現在未開の生活をしている種族を観察して、石器時代の人々の生活が、予想以上に豊かであったらと報告してくれている。狩猟・採集生活の人々は、食べ物を求めて移動する、そのためには持ち物の少ないことが有利。所有欲の少ないことは、実は、満足の一歩の条件。

多くの地で、人々は平均4時間程度の労働で生活の必要を満たしている。残り時間を、昼寝、踊り、交際などに充てる。狩猟も採集もだらだらと気まぐれにやる。必要な量が入手できたら、それ以上やらない。だから採り尽さない。だから、植えも育てもしない。

人間も動物の名に恥じない生き方をしていたのだな一と思う。

技術が進めば進むほど、人が忙しくなり、辛い人が増えている。ナンカ、オカシクネ?

自給農 瀬戸知子

【5月の定例会】 ↓

場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時：5月9日 土曜日 午後6時半から
【お知らせ】

- ・4月11日機械整備(ルベスターの清掃)実施
- ・4月12日料理の会(野草を食す会)実施

※尚、4月の定例会で、額田さんに個人の機械修理を依頼する際は、診察料千円(+部品代)を支払うことを決議致しました。

あしがら農の会

通信 4月号

第84号 2009年4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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

田んぼの虫⑭ モートンイトトンボ

久しぶりに虫の話に戻ります。さて、タイトルの「モートンイトトンボ」、まあ聞いたことがある方は皆無と思いますが、本土ではもっとも小さなイトトンボのひとつで、初夏のころに発生する種です。実物写真は、ネットや図鑑などでぜひ見てみてください。オスは緑の胸に腹部のオレンジ色が美しく、とても可憐な印象を受けます。生息地では多数が見られることが多い種でもあります。

もともとは、各地の田んぼに普通に生息していた種と考えられますが、神奈川県では、ほとんどの地域から絶滅してしまい、現存する産地は数カ所のみになっています。このうちの貴重な1カ所が南足柄の内川流域(鈴木淳子さんのお宅のそば?)の休耕田にあります。この種は、「草丈の低い湿地」が好きで、県内でも各地で谷戸の休耕田が増加した1980年代には一時記録が増えました。発生状況を見てみると、休耕1-2年目ころによく見られるのですが、その後休耕田の植生遷移が進行し、ヨシなどの草丈の高い植物が侵入してくると姿を消してしまいます。開墾されて田んぼになる前の谷戸は、排水も悪く、もともとは本種の好むような草丈の低い湿地が長期間維持されたのではないかと思います。しかし、人間の開拓後は、たとえ休耕したとしても、もともとの環境のような排水の悪い状況は消滅していますから、植生遷移も早く進んでしまうわけです。

この種は、県中央部の愛川町にも産地がありますが、この長期的な調査をされている方の報告で面白いことがわかってきています。愛川町の産地は、河川の後背湿地で、堤防と背後の丘陵の間に広がる細長い水田地帯ですが、本種の分布を調べると、特定の田んぼでとびとびに多く発生し、逆にまったく見られない田んぼも沢山あるそうです。おなじ水田地帯ですから、広く分布していても良さそうですね。なぜこういうことが起きるのでしょうか?

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 菊部 治紀

原因を調べた結果、面白いことがわかりました。ここの田んぼの区割りも複雑で、地主さんは必ずしも連続した田んぼをもっているわけではなかったのです。そして、モートンイトトンボが発生する田んぼは、ほとんどが同じ持ち主の田んぼだったのです。これは、田んぼの持ち主調べをして初めてわかったことで、わかっただけで、同じ方がやれば耕作方法も同じな訳で、こういう「とびとびの分布」の理由も納得がいきました。

聞き取りをすると、やはりこの耕作の方の方は、極力農薬の使用を抑え、秋には田んぼにワラや落ち葉などを散布するなど、生物に優しい農法をされている方だったそうです。この方の田んぼでは、モートンイトトンボだけではなく、さまざまな絶滅危惧種が今も息づいていました。対照的に現代的な農法の方の田んぼは、とどろきにあるのに生物がほとんど見られず、ヒルムシロなどの水草もないものでした。

人間がぱっと見てもほとんどわからない違いですが、この小さなイトトンボは、その違いを敏感に感じ取っていたわけですね。イトトンボの仲間は、もともとは非常に個体数も多く、昔は、様々な色彩の種が入り交じり飛び交っていたはずなんです。今では、こうした風景は失われてしまいましたが、幸い本種は乾燥には強い性質があるので、乾田化した田んぼでも農薬の使用が少なければ生きていくことができます。他のイトトンボ(乾燥に弱く、水がなくなると死に絶えてしまう)とは大きな違いです。このような性質のイトトンボですから、少なくとも農薬の影響をほとんど受けない農の会の田んぼに、今後モートンイトトンボが戻る可能性は充分にあると思います。初夏の田んぼを彩る豆娘(イトトンボの当て字)の復活を夢みたいですね。

※今回は、小笠原から届いた原稿です。外国・島...どこにいても追跡される、人気者の菊部さん。お互いに、真面目誠実仕事熱心です。(汗)

4月5日(日)に**宅配会議**が行われました。年に数回宅配参加者を中心に行われます。今回の会議では宅配の会の現在の問題点を確認し、新規受け入れ対応のルール作りを決める予定でしたが、議事進行の不利に今後課題を残すことばかりとなり、反省するばかりです。

現在宅配は、農業で生計を立てようとする生産者(配達を担当する主メンバー)とそれを支えようとする生産者(養鶏・養豚家及び生計とは関係なく野菜などを作る市民農と表現されている生産者など)と宅配利用者(野菜購入者)で主に構成されています。宅配は主メンバーがそれぞれの希望・目標より配達軒数を受け持ちます。その軒数分の野菜を供給することを目標に生産計画を立てます。経験やその年の出来不出来により生産量に過不足が生じます。その過不足を他の生産者で互いに調整しています。

当初、生産者・宅配利用者の軒数が少なかった頃は、一度全部の野菜を集めた後振り分けしていましたが、取り扱い軒数が増え出荷作業に時間と手間がかかるようになり、合理化のためまずは配達担当者の野菜を割り振り、余剰分の野菜を調整するようになってきました。このことによりかなりの負担の軽減及び時間の短縮に効果があげられることとなりますが、生産者の経験等にもより野菜の生産のボリュームに差が生じることもあり、また、欲しい野菜と余裕のある野菜にミスマッチが生じることから、色々な生産者の野菜が届くように月に1度、月末に配達担当者以外の野菜を優先的に届ける日(シャッフル)が設けられました。

生産者と言っても色々な考えを持っています。何となく一つの枠の中で宅配が成立していましたが、徐々に配達軒数が増え、共同での宅配に合わせることで時間的にも困難となり、独自に宅配を始める生産者も出てきました。その第1号が昨年の Junkan 農園です。そして第2号が6月から独自に始める、そらやさんです。千田さんも4月から独自に宅配をはじめます。農の会の支援を受けながら生産者が自立への道筋をステップアップしていく幾つかの選択肢の内の一つとして、確立しつつあるのかもしれない。ちなみに皆さんは、あしがら農の会のメンバーとしてこれからもいろいろな活動に参加されます。今後ともご愛顧のほどお願いします。この他にももともと独自に生産活動をしている仲間もいま

す。今後このような生産者との無理のない、また有機的なつながりが構築されていくことが必要なかもしれません。それぞれが今までと違った形で地道に益々活躍されることが、有機農業がこのあしがら地域で浸透していく小さな礎となっていくことでしょう。

年が改まる頃から春の端境期といわれる頃、野菜の生産量は減ってきます。その対策として、生産者個人の技術の向上を互いに計っていくことはもちろんですが、それを支える市民農の方々の端境期を想定した作付けに取り組むことも必要となってきました。また反対に端境期が過ぎると、夏野菜の余剰が生じる場合もあります。ある程度の宅配軒数と、ある程度の生産計画と、少しの販売努力があれば大きな問題とならないのかもしれないが、特に新規就農者が増え、経験を重ねた生産者が減っていくと、十分に対応することができなくなることもあります。

宅配の会が新規就農者の自立へ向けての一つの受け皿になり得るには、生産者のみならず、宅配利用者とその周囲にかかわる多くの方々のご理解と支援が必要です。今後その具体的な取り組みを整理しなければなりません。その際には、若干相反するようにも見えますが、現在生産活動に従事している人たちの妨げにならないように配慮することも必要なかもしれません。

有機農業が注目されつつある中、農業で雇用を創出しようという動きがある中、今月の通信に別途掲載されていると思いますが、小田原有機の里づくり協議会が設立され、有機農業のモデルタウンに指定され、小田原という地域が注目され、この協議会の主力団体の一員として農の会も注目を浴びることでしょう。この協議会の数々の事業目標の一つとして新規就農者の拡大が打ち出されています。農の会としての新規就農者の受け入れ対応、その中で宅配へ参加を希望される人への対応の整備が急がれるでしょう。

最後に、新たに南足柄市に引っ越しをしたばかりの斎藤秀彦さんが会議に参加されました。畑も3反ほど弘済寺で借りることができ、早速野菜作りを始めるということです。農大を卒業後5年にわたる農業経験があるそうです。改めて今後の通信で自己紹介が掲載されるでしょうから楽しみに……。

なんくる農園 松本 邦裕

あしがら農の会の宅配に少し動きがあります。

黎山荘だより 08.4.08 《養鶏をやめる》

今月末で養鶏を止めることにしました。2000年に山北に移住してきて02年から養鶏を始めましたので約7年がたちました。その間、始業準備、養鶏技術、飼料材の調達、設備の維持、販売など多くの人にお世話になりました。今日までやれたのも直接間接問わず沢山の人の助けを借りたお陰と有難く感謝しています。

なぜ養鶏を止めるのか?という問いにはなぜ農を始めたのか。目的は何だったのか、ということになる。小難しい理屈はさておいて、今までずうっと疑問として感じていることがある。僕は、この辺は人生論になるのであまり触れてはいけない部分だと、質問を躊躇してきた。それは、なぜあなたは自然農を始めたのですか?農業が好きだから。農が一番自然だから。何となく。おおよそ、このような答えが返ってくる。

ならば、僕はどうか。パーチャルな文明生活にどっぷり浸かってきた後に、もっとリアルな生き方はないのか。農の中にこそリアルな暮らし方を取り戻せる要素があるのではないかと。今までと別な暮らし方があるとすれば、それは現代のパーチャルな生活様式の中にもっと確かな生きる意味を与えることになるだろう。そんな期待を持って農を始めたわけだ。実は。

最近、農に対する関心が高まり、農を目指す人も多いそうだ。これは日本の将来を考えると歓迎すべき事だと思っています。ただし、都会の仕事には夢が無いが、農にはあるだろうと思うのは勘違いであろう。夢も幸福も外には無いのだから。しかし、農には人間を進化させる自然の力が在る。

最後までお付き合いいただき有難うございます。
「やまん鶏の卵」にも長い間ご支援を頂き、有り難くお礼申し上げます。
山下 黎丈

ぼんぼこファームの極私的農業考

先日、ブラジルから一時帰国されている炭素循環農法提唱者の林さんをお招きして、勉強会を開催させていただきました。初日の園場巡回に8名、二日目のお話は20名の参加がありました。

〇〇農法などと名前がつくと、何か特別なことをするのではと思われませんか、炭素循環農法は、何も特別なことはしません。その考え方の基本は、すべて自然農法の先達者が提唱されたことに基づいています。ではどのようなことを提唱されているのかというと、畑の土壌を森林の土壌と同じ様な状態にする。そのためには、畑に微生物を大量に飼う。そうすれば微生物が作物を育ててくれる。つまり、作物を育てたければ、微生物を育てろということです。作物の出来不出来は、微生物の働きが善し悪し次第だということです。そこで重要なことは、微生物が分解できる以上に、窒素成分の肥料となるものを入れてはならないということです。窒素成分は、必要な分は微生物循環の中で空気中の窒素から固定されます。必要以上の無機質な窒素成分は、病害虫の原因を作るだけで、その成分を人間が食べれば、健康を害する心配すらあります。

植物も含め、酸素を呼吸する生物は、エネルギー代謝の基本を炭素循環に頼っています。高炭素資材(植物の残渣や剪定チップ、キノコ廃菌床、野菜くずその他)を入れることでそれを微生物のエネルギー源とし、微生物循環を活発にすることで、高品質な野菜を多収することが可能になるのです。詳しくは下記ホームページを参照して下さい。

今回林さんをお招きすることで、いかに自分が不要なこだわりや思い込みで満ちていたかが思い知らされると同時に、他方では基本的な考え方は間違っていないことが再確認できました。そして、何とか林さんが言われているレベルの野菜作りができるようになるかと決心致しました。

ぼんぼこファーム 中村 隆一
炭素循環農法ホームページ <http://freett.com/tenuki/index.html>

お茶摘み 2009 募集 5月6日(水) 10日(日) 朝8時~坊所のお茶畑

両日共に先着20グループ。締切4/30(木)まで。参加者は、下記の茶畑作業に1回は参加するようにして下さい。今年の作業: 5/24(日) 7/1(水) 8/2(日) 8/23(日) 10/25(日) 朝9時~

【申込】nounokaiocha@gmail.com 下川

そらやの百姓日記 2009.4.8

2002年の秋に就農先を探していた私達が、この足柄平野でやっていこうと決めた理由の一つにあしがら農の会の野菜の宅配の存在がありました。野菜が出来て売り先を見つけるのが大変だという話はよく聞いていたので、野菜が出来たら、すぐに出荷できるという農の会の宅配は、売り先に苦労しないで済む夢のような話でした。当時は千田さんが一人で配達を担当してくれていましたが、その後生産者皆が配達もすることになり、その頃から段々生産者も増え、お客さんも増えてきました。お陰様でそらやも沢山のお客さんに支えられてここまでやることが出来ました。これからは益々新規就農者がここ足柄平野にやって来る事と思います。そらやはそろそろ「新規」を卒業し、この6月から共同宅配からは抜けてやっていきます。農の会の宅配があったお陰でなんとかここまでやってこられたのですから、やはり、これからも新規就農者の入り口として宅配があってほしいし、できることがあれば協力は惜しまないつもりです。そして、そらやは農の会の一員としてこれからも宅配を続けていきたいと思っていますのでよろしくお願い致します。

加藤明・作美尚子

土からの便り ゆたゆた農園 小川

丁度一年前の今頃、ミカン畑の開墾が終わりきれいになった畑にジャガイモを植え、まだかまだかと芽が出るのを毎日待っていたのを思い出す。あれから1年あつと言う間だった。とは言うても何も無いところからのスタートはとて大変だった。思うように苗が作れなかったり、種を播いても播いても虫に食べられてしまったり、今年に入ってからは昨年一生懸命自分たちで建てたビニールハウスが強風で壊され、ビニールはビビリに引き裂かれパイプも曲がってしまった。中の作物はダメージを受けたが何とか無事だったかととてもショックな出来事でした。

やっぱり農業は大変だなあと実感した1年でしたが、探していた農地も最近になって見つかりこれからがんばろう!という気持ちになってきました。ここまでこられたのも農の会の人たち、友達、たくさんの人たちに出会い助けられたからだと思います。そんなみなさんに感謝でいっぱい1年でした。

「畑から見える桜が満開となり、農作業の手を休めては桜を眺めています。宅配のお客様を募集したのは一年前、お陰様で宅配の件数も増えました。ありがとうございます。」

期待と不安・不安で始まった宅配、ほんとうにたくさんの方々に支えられて一年たちました。昨年のごことを思い出すと失敗・失敗・失敗・失敗の連続と嫌なことがばかり今年も……?今のところは温床は昨年より、苗は昨年より順調です。

これからのことを思うと大きなことは言えませんが、3月下旬に入り温度が急に下がり苗の生長がゆっくりで不安になりましたが、4月に入り暖かくなり1日1日が驚くほど、嬉しいほどぐんぐんと苗が生長しています。カリフラワー、ブロッコリーはもうすぐ定植時期です。

草、発芽した野菜でだんだんと緑が増え、にぎやかになってくる畑に行くのが楽しくなってきた季節、こんなことを考える余裕がでてきたのはちょっと成長したのかなあ!?

吉田裕香

有機農業モデルに選定される

小田原市が国の有機農業モデルタウンに選定されました。1993年来あしがら農の会が取り組んできた活動が、たかく評価された結果です。嬉しいと共に、責任の重大さも痛感いたします。昨年の選定では都市型の有機農業活動が、ひとつも選定されませんでした。有機農業推進法の中で方向付けられている目的において、国自身の理解が遅れていることを痛感します。農業といえば地方のもの。と言うイメージになるのでしょうか。

有機農業の人をひきつける魅力は、都市型住民の中こそ育ちつつあります。未来を見据えた循環型社会の理念にあるでしょう。国は産業としての農業と言う視点が強すぎるためか、都市住民の有機農業による、自給的生産の試みの評価の視点を持っておりません。

この点を変えていくために、農の会の市民自給活動の社会的意義はきわめて大きいと考えております。「田んぼの会」「大豆の会」「お茶の会」「新規就農者支援」と、長年施行錯誤の末に作り出されてきた、あしがら農の会の仕組みがより広い形で、実験されることに成

2009.4.12 笹村 出

ると思います。また、そのことは個々の活動を出るだけ正確に記録し、伝えると言う事を必要とします。各活動ごとに記録者を選定していただき、ご協力をお願い致します。同時にその経過を、ホームページで公表してゆく必要もあります。

市民的農業の展開と言う事で、全く新しい理念と、様式を確立してきたのが、あしがら農の会です。

農業者だけではとてもこのモデルタウンの事業は、推進できないと思います。農の会の活動は、自給的市民こそが中心にあると思います。是非ともこの機会を生かすためにも、各活動への積極的な参加をお願い致します。改めて新しい活動を始めると言う事では無いと思います。今まで行われてきた活動をそのまま継続することで、十分な良い結果が全国に発信できます。

有機農業技術の検証において、県の技術センターとの連携も始まると思われれます。田んぼや畑での、実証と言う事にもなります。外部から見られることも多くなることでしょう。従前とおり、精一杯の耕作を力をあわせてして行きましょう。

今週のお野菜

こんなふうに
米を研ぎました!

春キャブツのおきき

朝食にもOK

キャブツ 2~3枚を 細かく刻み切る
ご飯 (2杯分くらい) ・小麦粉又はそば粉
油 (ゴマ油orナギ) ・ご飯の量の半分くらい
お塩 (スプーン1杯くらい?) 6p. 2~3p

↓
こいもろ-スに (ポ-ルで全てまぜる)
好みの具材を入れる。(入らなくてもいい)
EX ミョウコ、肉をほろろ、ゆか、タコなど
(山芋などのすったのも入れても 美味(11。))

↓
お好み焼きの 焼き方と同じにフライパンで焼く。
酢。(1:1) で食べるのがいい(11。)

レタスのしかり臭だくさんサラダ

レタス、ゆかめ、とり肉、えのき、
好みの大きさに切り、(ゆかめは) 塩
ホ-ン酢で 合えるだけ!! ホ-ン酢の量
夕食の一品になりますよ。(暑い日はgood!!)

水菜のザクザクサラダ

水菜一束を水でよく洗い、3cmくらいに
ザク切りにする。
ツナ缶、ほん酢、すりゴマをいれて
よくあえる。(お好みで"粉チーズ"など)

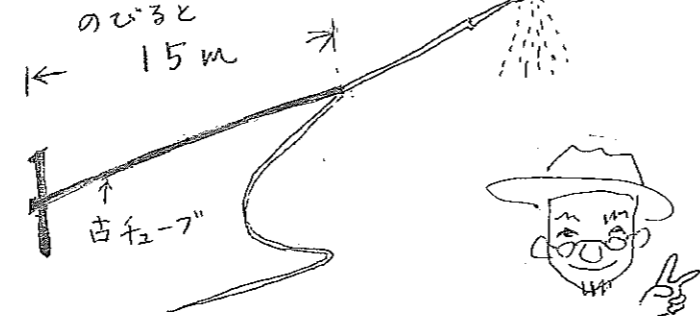
15分くらいすると しなやかに食べやすい。
ニャキニャキの 好き好きな味 作れるのでOK!
(レモンとお醤油のドレッシングも美味(11。))

農のくらしと 自給

ある朝畑に行くとき、ビニルハウスに向かう通路に鉄のくいが
打たれていて、ゴムの長いヒモがずうっと奥のハウスに伸びている。
何事か?とたどっていくと、その先は水を撒くための長いホ-スに
結ばれていた。またなにやら夫が発明(?)をしたらしい。
ハウスの中を覗くと稲の苗に水を撒いている。ようやく合点が
いった。

ハウスの通路は中が50cmくらい奥行きが11m。奥の苗まで
水をやるために「行きはよいよい」だけど、11mちかいホ-スを持
って苗を傷めないように戻るのはかなりきつい。そこでこの装置
が浮かんだらしい。

見ていると戻ってくるときにはゴムの引き戻そうとする力で
ホ-スが自動的にハウスの外へと出てくる。なるほど、久しぶりの
ヒット! ちなみに使われたゴムは自転車屋さんからもらってき
て出番を何年も待っていた古チューブ。畑にある小屋にはこの
ように出番を待つリユ-ス材料(ガラクタ)が結構置かれている
片付けはいいけないのである。打率の低いバッターのために。



【通信が置いてあるお店】
菜こんたん/ポタジェララ/カフェブラッサム/ IN NATURAL/
バックシユウベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

あしがら農の会 定例会のお知らせ

6月の定例会のテーマは「話そう」です。ゲスト
スピーカーは、お呼びしません。普段じっくり
できない話し、思いをぶつけあいませんか。
場所: 大井町ブルーベリーガーデン「旭」

http://www15.ocn.ne.jp/~farmcafe/
6月定例会↓
日時: 6月12日 土曜日 午後6時半から
定例会はどなたでも参加できます。申し込みは
必要ありません。興味のある方は、ぜひご参加
下さい。

【お知らせ】
今年も無事に茶摘みを終えました。まとめて下
さった下川さん、ありがとうございました。
さて、来年も美味しいお茶が飲めるように、
早速 茶畑の作業 を開始します。

日時: 5月24日(日) 9時から
場所: 久野坊所茶畑
内容: お茶の木に絡んだツル取り/草刈
持ち物: 草刈機・手鎌・飲み物など
担当: 鈴木淳子 (080-6667-5010)

※大雨でない限り雨天でも実施します。
※中止の判断は、前日の夜17:30にします。不安な方は
お問い合わせ下さい。
※大勢で作業して、サクッと終わらせましょう!

あしがら農の会

通信 5月号

第85号 2009年5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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)
編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)
E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

田んぼの虫⑮ ガムシ

「ガムシ」なんていう名前の虫は、普通の人はまったく聞い
たことがないと思いますが、ゲンゴロウ(こっちは有名ですね)と
一見似た姿の甲虫の仲間です。ゲンゴロウは肉食ですが、ガ
ムシは幼虫は肉食、成虫は草食というちょっと面白い生活史を
もっています。昨年農の会の田んぼで実施した観察会では、こ
の仲間の「コガムシ」という種と「ヒメガムシ」という種が確認され
ました。「コガムシ」は県下ではかなり珍しくなっている種ですが、
足柄平野ではまだ広く見ることが出来ます。

さて、このガムシですが、〇〇ガムシという形容詞がつく種
は、小型から中型の種で、なにも形容詞がつかない「ガムシ」
は、大型で4センチほどになります。真っ黒の体で模様もなく、ま
あ、言ってみれば池の中のゴキブリ? ゲンゴロウと違って泳ぎは
下手で、ノタクタと水草を伝って移動します。虫好きの人にもゲ
ンゴロウは人気が高いのですが、ガムシはさっぱり。やはり地味
な体色とあの動きの緩慢さが原因でしょうか?

池にもいますが、数が多いのは湿地や水田、休耕田。今で
は田んぼでみることはほとんどなくなりましたが、県下の数少ない
産地は、ひとつが古い砂防堤の上に来た湿地、もう一箇所
は自然農をやっている谷戸田です。

面白いのが卵。白い絹糸のような殻につつまれた卵を産
み(卵のうと呼ぶ)、これを水草に付着させます。孵化した幼虫
は、肉食です。モノアラガイなどの淡水の巻貝を食べるのです
が、貝の殻を缶きりのように破壊しながら中身を食べるために、
大あごは左右非対称になっているのも面白いところです。サナ
ギは岸辺の湿った土の中に部屋を作り、過ごします。

このガムシ、すでに述べましたが県内では絶滅危惧種、全
国的にも減少が目立ってきています。その減少原因は共通す
る農業の直接の影響、乾田化も大きいと思いますが、タガメや
大型種のゲンゴロウと同様の餌の問題も大きいのではないかと
考えています。ガムシは大型の巻貝がないと成虫になれませ
ん。小型の貝は今でも見ることが出来ますが、モノアラガイやタ
ニシなどの大型の貝は、最近ほとんど見かけないことにお気づ
きでしょうか? こういう生き物もかつてはごく普通に見られたはず

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 菊部 治紀

ですが、今ではタニシを探すのも大変な状況ですね。餌がなけ
れば、当然生きていくことができません。こういう場合に、今でも
普通に見られる種は、さまざまな状況に対する柔軟性が高く
(何でも食べることができる、どこでも生きていけるなど)、一方減
少する種は、なにか特別な餌や環境に固執してしまう傾向にあり
ます。結果的にそういう厳しい選択が自分の首を絞めていって
しまうわけですが、本来の自然の中では、そういう特別な環境や
生態に特化することで、逆に競争力を強めていたわけです。

人間が自然を大きく改変してしまった現在、固有のやり方をも
った生き物は本当に危機的状況にあります。ガムシも、餌であっ
た大型貝類の絶滅が、「命の環」を断ち切り、絶滅が進行して
いるわけです。ある生物の絶滅(この場合は大型貝類)が、そ
れに依存する様々な関連する生物を道連れにしてしまうことは、
なぜ生物多様性を守らなければいけないのか、という問いへの
ひとつの答えだろうと思っています。

* 田んぼの虫には関係ないですが、半年ほど前に興味があっ
て、スペイン風邪(その当時の新型インフルエンザで世界できわ
めて多数の人が犠牲になった)の本を読みました。ちょうど昨日
あたりからメキシコでの新型インフルエンザが話題になっており、
世界各地に飛び火している様子ですね。連休中にパンデミック
(世界的大流行)でパニックになるかもしれません。かつての様
子を勉強することはきっと対策の参考になると思います。

いろいろ本は出ていますが、僕が読んだのは、みすず書房
「史上最悪のインフルエンザ」忘れられたパンデミック: アルフレ
ド.W. クロスピー です。普通一番体力がある20代の若者の犠
牲者の比率が異常に高いことなど、不気味な合致がありま
す。亡くなるのは重篤な肺炎であること、蔓延を防げた例は(今
とは医学的な状況は違いますが)ほとんどないこと、など、今回
の流行に冷静に対応するには、ぜひ一読をお勧めします。

人類が抗体を持っていない新伝染病は、本当に恐ろしい存
在ですが、人々の無知が蔓延を助長したことも忘れてはいいな
いと思います。

料理の会 「野草を摘んでたべよう！」 報告

＝お天気にも恵まれ、4月12日(日)に伊藤シェフを囲んで、久しぶりに料理の会が開催されました＝

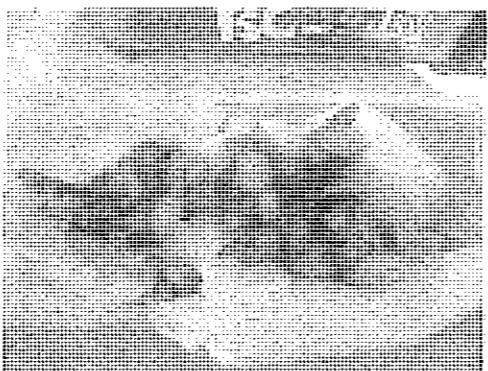
ブルーベリー農園『旭』の園内をしばし散策、食べられそうな野草をゲット！持ち寄り山菜と共に、集めた野草、山菜がテーブルいっぱい並びました。近藤孫範さんや、急遽、山菜採り中に駆けつけてくださった孫範さんのご友人から、山菜についてのお話も伺う事ができました。あとは、今年初めて火入れをしていただいた石釜で、山菜トッピングのピザを焼いたり、朝掘り竹の子を皮に包んで焼いたり。そのままよし、伊藤シェフ特製の：：味噌をつけてさらによし。。。てんぷらの衣はそらやさんの小麦粉をビールで溶くだけ。さっぱりとした食感で素材の味が引き立ちます。

穏やかな日差しの下、穏やかな時間が流れていきました。思い思いに散策し、ピザを焼き、てんぷらを食し、仲間と語らう。今回の料理の会に託した願いでもありました。携わってくださった皆様 全てに感謝です。

☆ 次回は、「採れすぎ旬野菜の保存」をテーマにしていきたいと思ひます。まずはナス、キュウリかな？ご提案がありましたら、お知らせください。



持ち寄り山菜



大豆と摘んだ野草の天ぷら

諏訪 直子

共同宅配から抜けた千田さんからひとこと↓

畑から直接配達に向かうようになって1か月になるうとしています。これまで火・金の配達日は早朝暗いうちから収穫をして、9時までに小田原の集荷場にという形でした。60歳を目前にして体力的にきつく感じるようになり、思い切って直接配達に切り替えさせてもらいました。

集荷場に行くといつも犬のソラちゃんが前足を上げて迎えてくれたり、寒い朝はゆたゆた農園さんの宇美ちゃんをグッコさせてもらい温かい思いをしたりと楽しい思い出ばかりですが、よる年波には勝てません。今は少しずつ体力も回復してきたようです。

農業に取組む気持ちは少しも変わらないので、これからもよろしくお願ひします。

みなみ足柄 千田 正弘・富美子

はじめまして。ののくさ農場 斎藤秀彦です。

先月の通信で松本さんに紹介された斎藤秀彦です。学生時代に自分たちで育てた野菜を学園祭で売ったり、農家さんの作業を手伝ったりしたのがきっかけで農家に興味を持つようになり、卒業後4年間、群馬や島根の農場で働いていたのですが、野菜の種まきからお客さんの手に届けるまで関わりたくて、去年1年住み込みの農家研修を経て、4月から南足柄市に3反の畑を借りることが出来ました。

研修の中で農家さんから教わった、ただ野菜を作っただけでなく、お客さんと話したり、地域のひととの繋がりを大事にする農家でありたいと思っています。

まだまだ荒地だった所を耕耘機で起こす途中で、畑一面を覆った草の根に悪戦苦闘していますが、そんな草たちに負けないくらい、丈夫でたくましく南足柄で農業を続けて行きたくて「ののくさ農場」と名づけた。野菜を皆さんの所へお届けするのはすこし先の話になりそうですが、あしがら農の会の一員として、よろしくお願ひします。

ののくさ農場 斎藤 秀彦

ゆるたぐ広場

ようやく端境期を抜けつつ、今年はいつもより早めにネギが抽台した分、キヌサヤ・スナックエンドウが早めに採れ始めています。通常ならば今後はハウスインゲン、ソラマメと続き、新タマネギも加わり、小松菜・菠薐草・コカブ・青梗菜と葉物も充実する予定ですが、今年はいま一つ…暫くは低空飛行かな？5月後半位から採れ始めるジャガイモや果菜類に願ひを託そう…

今年は宅配にてお届けする野菜の品揃えを充実・安定させ、宅配以外にも野菜が販売できるようにと目標を立てています。現在は菜こんたんの店先にほんの少量ですが野菜を置いてもらっています。他の地域でも野菜を置いてもらえる場所を増やし、少しでも多くの方に野菜を食べていただきたいと…去年は小田原百貨店の板橋支店にも暫くの間出荷していましたが今年は…

日頃、心温まる厳しいご指摘も多々ありますが、美味しいと言って食べていただき本当に有難い！店先で販売している野菜を知人に紹介して頂いたり、いつも実感するのは多くの方に支えられ今の自分たちがあるのだなど。感謝は感謝を生み、不平は不平を生む！好きな言葉です。

丁度1年前に吉田さんやゆたゆたさんが新たに宅配メンバーに加わり、皆さんにお客さんをご紹介いただきましたが、2年目も迎え、また、新たなメンバーも増えることとなり、少しずつ宅配軒数を増やすこととなるでしょう。また新たなお客様のご紹介をよろしくお願ひします…

松本 邦裕

* 冒頭の葱は葱坊主を摘んで暫く陰干してまた植えて秋に収穫します

みかんの段ボールを集めているのですが。

「ん…？」

モグモグと、何やら、相談が来て
うちにあった段ボールをかき集めてみた。

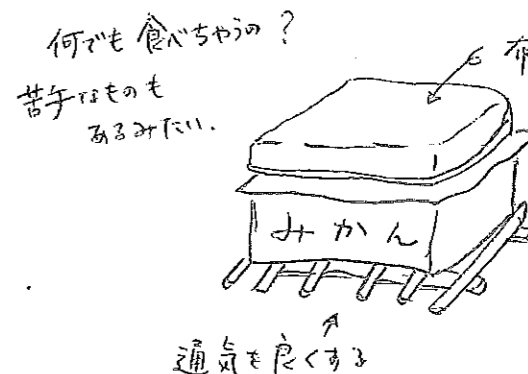
生ゴミを循環させる、段ボールコンポストを
試しているらしい。

誰でもが、家庭で手軽にできる生ゴミのたい肥化。

面白そうじゃん。

生ゴミ循環クラブ MOGU MOGU。

私もやってみよっかな。



【ひよこ会議】 - ひよこには、ひよこの悩みがある -

進行・書記:鈴木淳子

4月19日、新規就農者が継続できる宅配の在り方を探ろうと、新規就農者(以下、ひよこちゃんと呼ぶ)で集まりを設けた。

一部(18:00~20:00)小川夕/吉田裕香/杉崎聖(自給農)/鈴木淳子(自給農) 二部(20:00~22:00)~斎藤秀彦
【議題】①1年間宅配をやってきて、どうだったか(吉田・小川) ②改善すべきことは何か ③新規就農 斎藤秀彦の展望

初めは、野菜の品質も、生産も不安定。それでも、各々の思いで農業に足を踏み入れて、やっていこうとする「奇特」な人たち。私も以前は宅配をやっていたので、毎週出荷していくことの大変かさ、楽しさも、分かる。「農の会」では、既にお客さんがいるので、野菜ができればすぐにでも出荷できる仕組みは、一応、ある。これは、新規就農者を支える仕組みでもある。自分の配達するお客さんに、自分の野菜が少しでも多く入れられるように各自が作付計画を立て、中継・親鶏達にフォローしてもらいながら出荷を続け、微々たる収入を得ながら、目標は、羽ばたかこと。

きちんと研修を受けてから来ればいいじゃないか。やってみてきなきゃできないんだよ。大体、農業で食っていくのは厳しいんだよ。という声は百も承知。農の会には、他にはない、新規就農者を支えるものが見つけられるんじゃないか。と私は思う。だから、ひよこでありながらどうしても、ひよこのことが気になって仕方がない。単なるおせっかい。かもしれないけれど、自給農の私も含めて何ができるか、一緒に探ってみた。

●端境期問題
誰もが苦しい端境期。ひよこはなお、致命的。ここを外野がフォローできれば、お客さんが増やせる。かも。手間なもの、多くは作れないものを外野で受けてくれたら助かる…な。

●食っていくためには
200円の袋を200袋出荷して、4万円。毎週200袋出荷するのは…厳しい。だとしたら、普段は細々と宅配しつつ、夏の取れ過ぎ野菜をバンバン売って収入を補う。ブースを出す。加工部門を立ち上げて、保存や販売に幅をもたせる。など、様々な意見が。一人の場合、とりあえず10万円を目標に。時には、互いの畑を行き来して作業を補うのも手？1人でやるのと2人では、大きく違う…よね。

●結論
基本的には自分で頑張るのだけど、専業でも自給農でも一人ではできないけれどタックを組めば可能なことがあるから、具体的なものを探っていくために、宅配を取り巻く様々な思いの人たちと話を詰めていきたい。ひよこと共に歩んでくれるサポーター大募集。新しい、まだ見ぬひよこたちの為にも、どうぞご協力を。

保存食の王様、ピクルス

菜こんたん料理人 伊藤勇作

gattenn33yusaku@yahoo.co.jp

今回から数回に分けて保存食を考えてみたいと思います。農の会のある足柄平野は山北や丹沢の山間部、酒匂川流域の平野、城下町の町屋、漁師町、豊かな文化が数多くあり、保存食もそれぞれ工夫を凝らしたものが多く残っています。それらを紹介してみたり、自分の勉強してきたヨーロッパの保存食品なども紹介しながら、またそれらをドッキングして新しい食べ物にしてみようかなと考えています。基本はどれかきゅうりや茄子トマトをどうしようかということなのです。はじめのうちはおいしく食べていても毎日同じのが食卓に出てきて…それじゃみんな食べてくれないのでいろんな料理に姿をかえて…時としてスゴイ・チャレンジで新しい料理に取り組みちよって？失敗したものでも食卓に出してしまう…家族はそんなお母さんの手料理不平は言いません…しかし味が…で、登場するのが保存食品、まずはピクルスから考えましょう。

ピクルスってなんじゃ？

●野菜の酢漬けですね、酢と何かしら香辛料と酢だけじゃ酸っぱすぎるので薄めるものを入れて、甘みを何かしら考えれば後は配合なのです。●その前に野菜の水分を取っておくことが肝心なんですね。野菜の水分を取るのには塩です、5%から14%くらいの塩に漬けるのです、一晩で水が出てきます、昨年は捨ててくださいと言いましたが捨てないで鍋に入れて沸かして殺菌してもう一度漬けておきます。●次に漬けてみます。漬けこみ液を作りましょう。酢(白ワインピネガー、赤ワインピネガー、リンゴ酢などお好みで)砂糖(テンサイ糖、上白糖、グラニュー糖などお好みで)薄める液体(白ワイン、水、煮切りの日本酒などお好みで)香辛料(唐辛子、ローリエ、タイム、エストラゴン、マスタード、コリアンダーなどお好みで)●配合は、白ワインに合わせて白ワイン720cc ワインピネガー720cc、グラニュー糖600g、タイム、ローリエ、を一度沸騰させてから漬けこみ液は出来上がり、あとは塩漬けのキウウリなどを水で食べられる塩味にもどして漬けておきます。質問等ありましたらどうぞメールして下さい。

農のくらしと自給

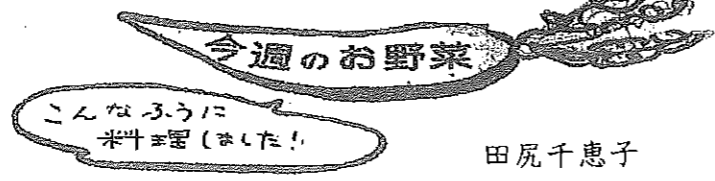
みほみ足柄 千田富美子

代かき→田植え(機械)→補植(手植え)を4か所(計60a)で繰りかえす我が家の田植えがようやく終了しました。補植は私の担当で昨日は朝から9時間、20aの田んぼの中で生活していました。今日は12aで4時間、とうとう苗が無くなり終了。あのヌルヌルした水の中を長時間歩いていると、上がったとき地面の硬いこと。また来年まで使わない長靴を仕舞うとホッとします。

余った時間、待たせていた梅を漬けることにしました。だいぶ前に、ヌーさんこと額田さんが漬けたカリカリ梅をもらい、この食感に惚れ込んで今年は自分で漬けてみることにしました。カリカリの秘訣は玉子の殻で、漬けるとき一緒に入れることだそうです。水が上がったら、冷蔵庫に保存することと、3か月くらいで食べきったほうが美味しいとのことなので、少量漬けることにしました。出来上がりが楽しみです。

【通信が置いてあるお店】 菜こんたん/ボタジエララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシフトーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



田尻千恵子

◆人参葉のふうかけ
(材料) 人参葉/1束、ちりめんじゃこ、削り節/1袋、白ごま油、(ごま油/大し、しょうゆ/大し)
(作りかた) ①人参葉はざっとゆで、ザルに広げてさまし、1cm長さの切、②フライパンに油を熱して、人参葉を炒め、ちりめんじゃこ、削り節、白ごま油をふって(しょうゆで味を調える。

◆かぶごのポタージュ (2人分)
(材料) かぶご/250g、かぶご葉/4枚、昆布だし/1~2c、塩/少々
(作りかた) ①かぶごは薄切りにする。葉はざっとゆで、水気を絞って刻む。②鍋にかぶご、だし、塩ひとつまみを入れ、フタをして火にかける。煮立ったら弱火にして柔らかく煮るまで20~30分煮る。③かぶごを裏ごし(ミキサー)して、煮汁ごと鍋に戻し、だしを足して好みの濃度にして、再び火にかける。煮立ったら塩で味を調え、10分程とろ火で煮る。器に盛りかぶごの葉を浮かす。

定例会のお知らせ
場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」
http://www15.ocn.ne.jp/~farmcafe/
6月定例会↓
日時：6月13日 土曜日 午後6時半から
第1部 午後6時30分~8時 定例の話し合い
第2部 午後8時~9時30分 雑談
今月は、ゲストスピーカーはお呼びしません。テーマは「話そう!」です。普段できない話をじっくりと。思いをぶつけ合いませんか。
※定例会は毎月第2土曜日、来月は7月11日です。

【編集後記】
●どういふ訳か、急性胃炎で入院しました。運ばれた病院では、末期癌で入院中の伯父とすぐ近くの部屋になって、数日間を過ごしました。その伯父は、私が退院した5日後に亡くなりました。亡くなる2日前に病院で会話をしたのに、信じられない気持ちでした。農業を始めた私の気持ちを、一番理解してくれていた人だったように思えます。そんな伯父と最後の時間をすぐ近くで過ごしたことは、偶然とは言い切れない気持ちがしました。とにかく、24日は茶畑作業の担当でしたが、退院したのがその日の午後でしたので一部の方にはご迷惑をおかけしました。結局雨で中止になったり…ごめんなさい。
●バイトの方は、「グループホーム」から、6月開設の「小規模多機能居宅施設(デイホーム)」という職場に異動になりました。これは、訪問・宿泊・通い、どれか利用しても利用料は定額制で、同じスタッフが関わるといふ新しいスタイルの福祉サービスです。開設の準備に入りながら、戻るつもりがなかった福祉の職場に両足突っ込んでしまわないかと心配しつつ…給料明細を開いたら、先月は手取り3万もないじゃないですか。半農半勤どころか、全然働いてないじゃん!「一体、どんな1ヶ月だったんだ?」と我ながら可笑しくなりました。これで胃炎とは、集荷場の衝突も分かるような…今月は人並みに出勤しますよ。少しは働かなくちゃね。(鈴木 淳子)

あしがら農の会

通信 6月号
第86号 2009年6月2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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)
編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)
E-mail : yamanohatake@ac.auone-net.jp

田んぼの虫⑬ ベトナムの森と田んぼ

連休にベトナム調査に行っていました。昨年、長く患ったオーストラリアの殺人アリ刺されにより発症した食物アレルギーがほぼ完治して、食べ物の心配もなくなったので、5年ぶりくらいに東南アジア調査に復帰したところでした。今年は南ベトナムと北ベトナムの両方に行きました。
さて、ベトナム調査の際には、車(僕らが行くようなところは道が悪いので4WD)をチャーターして行きますが、森林に恵まれた日本で生活していると信じられないことですが、なにしろ「まったく森がない」のです。これは中国などでも同じだそうです。300キロくらい走っても一箇所も森に出会わなかったなんてことも普通にあるのです。雨の多い土地ですから、草は生えていますし、木々が全く無いわけではないのですが、残っていてもそれは細い木です。多くはなんとオーストラリア原産のユーカリの木だらけです。成長が早く、乾燥に強いことから導入したものだと思えますが、こういう外来種のコントロールは難しく、ずいぶん前に訪れたスペイン北西部では、野生化したユーカリがいたるところに広がり、行政も「もう対策はあきらめた」という悲惨な状況でした。
日本人は、今では日常の煮炊きは、ガスか電気に頼って暮らしていますが、考えてみれば「薪」に頼っていた時代はそれほど昔ではないのです。ベトナムでは、今でも少なくとも田舎に行けば燃料は薪のみです。人口もそこそこ多い場所で、薪に頼ればどうなるのか?結果は当然森林の衰退ですね。森がなくなるのは当然のことといえるでしょう。問題になるのは、森林(とくに原生林)には、森がなくなるまで生きていけない生き物が沢山いる、ということです。僕の専門のトンボでも、まともな森ならば普通に見られるのに、二次林には絶対にいない種類が沢山あります。これは、完全に伐採した後、ある程度の林が復活するまでの間に森林の喪失で保水力を失った沢が干上がることや、成虫の生息環境(森林に生息する種は完全に開けた環境は好まない)も失われることも原因ではないかと考えられています。
現在のベトナムでは、「まともな森林」は、国立公園や森林保護区にしか残っていかなくて、その境界線まで畑や草山になっていることがほとんどです。いわば残リカスのような自然しか残っていない状況なのですね。その結果、残念ながら現在の生息域が小さな国立公園の中だけになっているような種類もかなり存在しています。本来は、周囲に広がっていたはずなのですが、しかも、そうした保

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)
圃んぼの会: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 治紀

護区でも毎年密伐採によって森林が衰退しているのが実情です。日々の暮らしに密接に関連することですし、あの多くの国民がいっせいに石油燃料に切り替えたらそれはそれで大変なことになりそうですから、解決は難しいのですが、計画的な植林と利用を整理しないと、遠からずさらに悲惨な事態になりそうな気がします。
さて、今年ベトナムでショッキングな光景を目にしました。ベトナムは非常に広大な水田が今でも存在する地域ですが、北ベトナムで、ついに農業散布に代わってしまいました。急速に経済発展する国で、物質も僕が初めて行った1993年ころと比べると信じられないくらいに豊富になっていますので、経済格差などのいろいろと弊害も多くなっていますが、これだけ経済的な余裕が出来てくると、これまで手が出せなかった農業もついに普及を始めたということなのでしょう。これまでベトナム人の研究者に聞いても、水田は昆虫の宝庫で、理由は一般の農家の方々には農業は高くて手が出ないので、使わないのではなく、使えないのだ、ということでした。
昔日本で見られたように、網を入れるとタガメやゲンゴロウなど、非常に沢山のムシがコジャコジャいう光景だったわけですが、このままの状況が続くと、遠からず日本の田んぼのように、昆虫すらいな「沈黙の田んぼ」ができてしまうのかもしれない。農業メーカーの中には、先進国で使えなくなったきつい薬を規制の甘い国に持って行って売ったりする例もあると聞きます。中国の公害もそうであるので、アドバイスをしようとしても、現在発展中の国の方々には、なかなか素直に受け取ってくれない面もあります。規制のほとんどない国での農業の氾濫は、かつての日本のように、農家の健康被害も大きくなりそうですし、そうした食べ物が市場を席巻する日も近いのかもしれない。ちょっと暗い気持ちになってベトナムを後にしました。
でも、日本の高度経済成長期がそうだったように、日々豊かになり、未来を信じて元気に生きている東南アジアの人々を見ると、そういう国の人たちと比べれば、信じられないくらいに恵まれた暮らし(テレビも冷蔵庫も洗濯機も車も、なんでもあるじゃないか、といわれますよね)をしているはずなのに、なんとなく元気がなく疲れている日本人は、やっぱり贅沢病なのではないかな、といつも感じつつ、彼らのバイタリティを見習いたいと思うのでした。

大人3人、子ども3人で6月つきました。五月晴れの中、つくれたけど、リフレッシュできました。お茶もおいしいです。

かなちゃん(16)

キムPolow. 今年も友人とキッズをお誘いして参加しました。子供達に大人と一緒に楽しく働く場を作ってくれて、ありがとうございます。(信木麻子)

Y系のお茶、お茶畑は、空気もきれい、最高の茶つみでした。今年もまたやりたいです。新茶はあまくておいしかったです。

ゆうくん(14)

春のお茶つみ



はじめにお茶つみをしました。つくれたけど、みんなこい、は、い、つ、め、よ、う、た、ご、す。う、い、年、も、が、り、た、い、ご、す。

しほちゃん(15)

報告：お茶摘み 今年、5月3日と5月9日で実施。2回目の茶摘みは雨で延期になり、予定が立たず、摘めなかったグループが10ほど。参加者、2日間で約50組、合計150人。

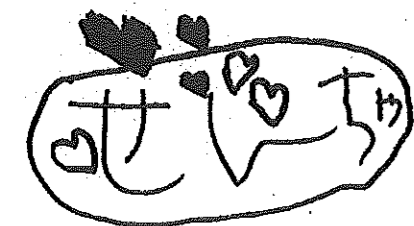
初めてのお茶摘みは、10年前？それから毎年参加させて頂いています。私は足柄平野のほぼ中央の米どころ？桑原で育ったので、お茶は身近になく、縁遠いものでした。それでも自分でやりたくて、小麦を作ってみたりという興味がある時期でしたからお茶畑に入れたことは、とても新鮮で、嬉しさいっぱいだったことを思い出します。しかし、その頃のお茶の木は、伸び放題だったので、まばらに伸びた新芽を摘むのは容易なことではありませんでした。そして、農の会の方々の管理のお陰さまで今のような摘み取り易い茶畑になりました。

当初、一人で摘んでいた私ですが、主人と義姉が加わり、今では5歳の娘の友達家族も一緒に。(感想：下記)

無農薬のお茶が、自分の手で摘める喜びをまわりの皆さんと感じられる事が何よりも嬉しいです。身も心も縁に染まるような1日を本当にありがとうございます。

つい先日のことです。車窓から茶畑を見ながら、「このお茶はね、機械で摘まれるんだよ。」と娘に教えてあげると、「和希のいく畑は手だよ。和希がお母さんになっても手で摘むよね。」と自信に満ちた顔が印象的でした。これからずっと、よろしくお願ひいたします。

※お茶の製造過程を子どもたちに伝えられたらという声もありました。工場の見学や実習？難しいでしょうか？いつもおいしく仕上げてくださる製茶工場の方にも感謝の気持ちをお伝えできたらうれしいです。高橋 由季



1111においで。お茶は、しんぼ、わかば、高橋和希(5歳)

昨年この時期に生まれた次女と一緒に、大好きな久野のお茶畑でお茶摘みができて、うれしかったです。手摘みの新茶には感動です。柏木 麻利

今年6歳になる娘に体験を通して学んだり楽しみを感じてほしいと、2回目になりますが参加させていただきました。日本茶は普段飲まない娘が、出来上がったお茶を嬉しそうに飲むのは、摘む楽しさを感じたからだと思います。ありがとうございます。相原 晶子

今年野菜の種類を充実させようといういろいろな種を播きました。今の時期に白菜？にも挑戦しました。無事に苗もでき定植。その横にキャベツも定植しました。ちょうちよ除けに不織布をかけ準備万端。白菜・キャベツの収穫が待ち遠しい毎日でした。

しかし新米百姓の期待は大きく裏切られたのです。私の畑の雑草はかなりの勢いがあり、不織布を押し上げていき、隙間からちょうちよが入っているではありませんか！！捕まえては外に出すもの時すでに遅し。ほとんどのキャベツ・白菜は青虫・ヨウムシに食べられてしまいました。その光景はただ呆然とするばかり。自分の甘さを反省し、いい勉強になったと自分に言い聞かせます。収穫するまでに何か月もかかるのに、ちよつとの失敗・油断でその時期にしかとれない野菜が収穫できなくなってしまうのですから、農業は大変です。

季節は同じでも毎年違う気候状態、それに悩ませられながら対応し、苦労した分収穫する時のうれしさはひとしおです。野菜の生命力に励まされ、慰められる毎日です。

吉田 裕香

ぼんぼこファームの極私的農業考

木々の新緑の風に踊る姿を見ているとうっとりしてしまうようなこの頃です。蛙の鳴き声があふれ、あちこちで田植えが始まっています。畑をはじめ10年以上になりますが、未だにうまくいかないことが多いと多く、悩み悩みながら取り組んでいます。少しでも固定観念に縛られることなく、考え考えしながら、思ったことは一通り取り組んできました。とらわれることなく物事を見、判断し、進んでいるつもりですが、それでも何かにこだわらず、失敗を繰り返します。自分的には、10年前はもちろん、2~3年前に比べても遙かに進歩しているつもりですが、結果を見ていると行きつ戻りつしているだけのようにも見えてしまい、つつい焦ってしまいます。数年前から農の会に参加するようになり、今では代表という立場から農の会を考えるようになりました。はじめて農の会を理解できたとき、ありそうでなかったその取り組み方に、つまり縛るものをなくすためなるべく決めごとを作らないというその方法論に感銘し、そこに理想を見つけたような気がしました。何か問題が起きたときに話し合っ解決していく、一見手間がかかるように見えますが人と人とを有機的に繋いでいく一番間違いない方法です。今までの時代の行き詰まりは、無機的な方法であるシステムやマニュアルなどの仕組みに頼りすぎたために、起きてきたことのように思います。この仕組みは、人を人として見ない、人を信頼しない、人に考えさせない、そして人をそのシステムに組み込み、それに乗れない人は排除します。農業においてもそうですが、大事なことは一人一人が自分で考えて判断していく、そのことをたとえ師や親であろうと、決して他人にゆだねないことなのだと思います。中村 隆一

先日、淳子さんが胃炎で入院。「どこにストレスが？」と集荷場に衝撃が走りました。おかしなことは続くもので(?) 丈夫が取り柄の病(子宮筋腫)が見つかりました...。ご存知の方も多いでしょう、成人女性の5人に1人は子宮筋腫というメジャーな病。だいたい痛くもかゆくもなく、ガシになることもない大変タチの悪い病気です。問題は妊娠のことくらいで、これも出来ないとは限りません、筋腫だけ取って子宮を残す手術がよく行われます。でも、うちの場合は以前から「自分たちの子供は元気に、いつか里子を育てようね」と決めているのでそのへんは気にしていません。「大きいから手術です」とお医者に言われましたが、よくよく聞いてみると自覚症状もたいしてない内は、「じゃま」という以外にはさほど取る理由もないような。つまり昔は抱えたまま一生気付き「過」でいたのでは？ねえ... いやいや、昔がいいとは思いません。せめて選んでくれるのなら、ほめておくか、とちやうか、とるなら子宮ごとなのか、どこかの病院で付き合うか、色々考えよう。体験談もアドバイス、うわさ話など募集中です。相原 佑子

6月中旬から母豚放牧します。見に来てください。※胃炎は、様々な原因が重なって起こります。疲れ気味の時は、ホットタオルで胃のあたりを温めるのも良いそうです。夏に向けて、皆さまご注意ください。(じゅ)

保存食の王様、ピクルス

菜こんたん料理人 伊藤勇作
gattenn33yusaku@yahoo.co.jp

前はなんだか詳しく読んでいてつまんなかったのですが、今回はもう少し簡単な考え方をかえてみますね。(とはいってもどこかの雑誌の簡単調理方法、いつでも簡単に、電子レンジでこんなに簡単に!!!)という簡単調理方法はやりません、頭の中を整理して、そうなんだ。こんな考え方で我が家の保存食を作ろう!と思っていただければ幸いです

その① 水分をとる
素材の水分をどうやってとるかを考えるのです。水分が少ないと痛みが少ないのです。干す(乾燥)、塩に漬けて脱水、砂糖で脱水、低温加熱この4つを組み合わせると効果が上がります。茄子を干してから塩水につける...砂糖水に付けてから低温で加熱(カリカリの野菜の乾燥ものになります)え!? そうなの!?...気がつきませんでした?袋に入れて乾燥したオクラやインゲンに砂糖の浸透圧と50度のオープンで数時間乾燥させたものなのです。だから甘いんですよね。野菜の甘さじゃないのです。

その② 何で漬けるか
醤油、味噌、酒粕、塩水、砂糖水、酢水、アルコール、油、などを複数使います
醤油1:砂糖1:酢1=バカウケ大根のタレ
酢1:砂糖300g=大根なますの液体
梅1:味噌1:砂糖1=梅味噌

なんて、いくらでもあるので探してみてください。アンチョビってイワシの塩漬けありますよね、これなんか最高の保存食だし、オイルサーディンは塩にかけたイワシを油の中に入れて低温で加熱したものなのです。ハーブ類を刻んでオリーブオイルに漬けておくとサラダに重宝しますね。バジルを油に漬けるのもパスタ料理にいきます。なにかで自分の方程式を一度作っちゃうと意外と適当でも美味しいのです。菜こんたんの料理なんか、結構テキトウナノデス。

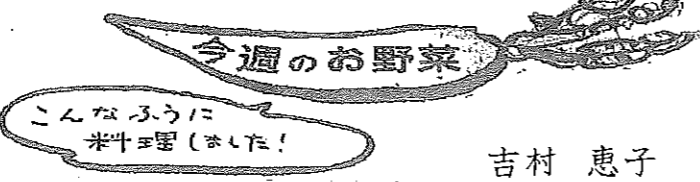
農のくらしと自給

みなみ足柄 千田 富美子

県道から10mくらい入った斑目の畑は、車の行き来の音がかなり大きく聞こえる。その畑に二年前から鹿が現れるようになった。早朝にやって来るらしい。勢いよく伸び始めたキュウリのツルの先を1mくらいの高さからきれいに食べていく。今年は鹿対策に張ったアミのフェンスを飛び越えてきたようだ。足跡があった。2ウネのキュウリは全て食べられていた。親ツルを失ったキュウリはその後の実の着きがよくない。鹿の話の隣の畑の人にしたら「そばにあるトウモロコシも気を付けないとヤングコーンを食べるよ。秦野あたりでは畑全体をアミで囲っている。」と教えてくれた。さっそく、入って来そうな所にアミを二重に張り、カカシも立てた。アミを張らないところはヒモを1mくらいの高さで張り巡らした。ところがトウモロコシが食べられた。皮をきれいにはいで人間が食べた後のようになっている。ハクビシン!たぶん。翌日は食べた本数が増えている。3月中旬に種を播き、ビニルトンネルをかけ、風の強い日ははがれたビニルを何回もかけ直し...ようやく実りの時が来たというのに。少し早いが収穫することにした。柔らかくて美味しいと喜ばれたが、完熟も食べたかったなあ。

【通信が書いてあるお店】 菜こんたん/ボタジュララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



吉村 恵子

●人参入りペペロンチーノ

- (材料) 2人分
- ・スパゲッティ 200g
 - ・なたね油 200g
 - ・人参葉 1株 (1cmくらいに刻む)
 - ・ニンニク 3片 (うす切り)
 - ・唐辛子 2本 (タネを除く)
 - ・塩・コショウ

- (作り方)
- ① スパゲッティをゆでる
 - ② フライパンはなたね油を入れ。ニンニクと唐辛子を炒める。(こげないようにして弱火で)
 - ③ ゆであがったスパゲッティをフライパンに加え、人参葉を入れ、塩コショウ。すぐ火を止める。

●7月定例会のお知らせ

場所: 大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時: 7月11日 土曜日 午後6時半から

- 第1部 午後6時30分~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

今月のゲストスピーカーは、有機の里づくり協議会の会計担当、小野さんのご紹介で、現在東京大学特任教授をされている、内山東平さんです。内山さんのご専門はシステムITですが、「ガイア仮説」に基づく「自然の循環」を豊かにする科学や技術を提唱されており、農業分野の造詣も大変深い方だそうです。今後の農にまつわる環境を考えていく上でも、大変参考になるお話が聞けると思っています。どうぞご期待下さい。

※定例会は毎月第2土曜日、来月は8月15日です。

●「大豆の苗作り&定植 参加者募集中」

来年の味噌作りにむけて大豆栽培が始まります。7/10に種まきをし、苗を育て、7/19に畑へ定植です。大豆栽培、味噌作りに興味のある方はお問い合わせ下さい。担当:中原 snakahara@fancy.ocn.ne.jp 又は 0465-42-7099

3反は畑にお知らせ
田んぼは作っていませんが、小麦は梅だてとやっぱり忙しい6月。いつもより夏バテ豚がハアハア言ってますが、今年はわりと過ごしやすいようです。気が付くと、あれ? 案外太ってきている... 7月中旬までお伝えしていたお届け予定ですが、続けて次の群れが出ちゃいます。今後は、7月と8月=1週ずつお休みが入り(隣の人のとってしまわれ1週)、9月第二週まで続くつもりです。よろしくお願ひします!!

7月は23(木)24(金)がお休み。8月は3(木)14(金)です。

あしがら農の会

通信 7月号

第87号 2009年7月3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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)
編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)
E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

田んぼ特集(中面につづく)

国府津で五反の田んぼをやっております 志村 です。場所は森戸川と御殿場線に挟まれた細長く一町の田んぼが広がり、その内の五反を私がお借りしております。田んぼからは御殿場線、東海道新幹線、東海道線が見えるので、小さなお子様には大変楽しい場所だと思います。また、住宅地から近いことから散歩コースになっており、いろんな方が話し掛けてくれます。

苗は上曾我の育苗施設から購入し、農機具は知り合いの農家さんからお借りして、殆どの作業を機械で行っています。自分の家が米屋ですので、そこで出る米ぬか・ 昨年の刈り取り後の稲の根っこを土ごと採ってきたもの・ カニガラ・ 貝化石・ 水を混ぜ発酵させたものを撒いた田んぼ(2反)と市内の学校給食やデパートなどの食品残さを肥料にした二見リサイクルセンターの『健やかファーム』を撒いた田んぼ(3反)があります。

今年新しく始めたことは、友達が田んぼをやってみたくないので、私がお借りしている田んぼの中の3畝の田んぼを一つやっってもらっています。毎朝交代で来て作業しており、友達同志の交流の場にもなってます。

雑草対策として、チェーン除草も始めました。広く速くやるにはこの方法はいいのではと思います。地面が軟らかくて、雑草が根をあまり深く張る前ほど効果がありそうです。代掻きの1週間後・ 2週間後・ 3週間後の三回やる予定でしたが、10日おきに三回になりそうです。また、

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。

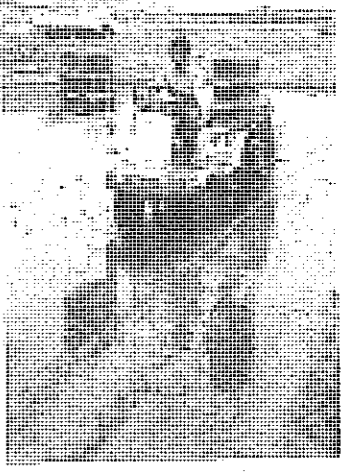
大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

志村屋米穀店 志村成則

報徳更正寮という刑務所を出所した方が、身元引き受け人がいない場合、3ヶ月間入れる寮があるのですが、ここの寮生七人にバイトに来て頂き、1人あたり稲五列の幅をバケツを持って四つん這いになって草取りし、五反を約六時間作業して頂きました。旭ヶ丘高校三年生の授業で職業体験がありまして、うちにも三名の高校生に来ていただき草取りを手伝って頂いております。また、笹村さんから頂いたソバカスを水口から流し込んだり、または田んぼの周囲を歩き撤きました。

現在(6月25日) 雑草の状況は、大勢で草取りした効果でセリはほぼ無くなり、ソバカスを水口から流し込んだことで田んぼの水入り口付近はほぼ雑草が生えていません。比較的水深の浅いところは稲よりも細い10センチほどの丈のヒエがちょこちょこ出てきています。比較的水の流れが弱い水口から遠い場所ではホタルイカコナギが出ています。今のところ雑草にも勢いはなく気持ちに余裕があります。この調子でいければと思います。



週末自給の試み メダカ田んぼ 岡本さとこ

わたしの名前は、岡本さとこ。(もうすぐ1歳) 5月に川崎から沼田に越してきたばかり。父に言わせれば、引っ越してきたのは、去年生まれたわたしのため、自分で作った安全なものを食べさせてやりたいから、ということらしいが、それはタマエで、単に畑や田んぼが好きだからなんじゃないかと思う。

ちなみに、父はこの暮らしを「週末自給の試み」と呼んでいる。母にとっての自給というのも食の安全とか食糧問題とは別の次元のことらしい。母の言動から察するに、積極的に引越して賛成したというよりは、食費の節約はお財布にやさしいことだから反対しなかったというだけのことのように思う。わたしはおいしいものが食べられればいいかな。

さて、父は自分で種を採れる種類が中心の野菜作りと、お米作りを鬼柳のめだかたんぼではじめた。といっても、ひとりじゃ何もわからないから、お米のほうは、みんなで作っている。笹村さんが先生で、全部で7家族が5畝の細長い、めだかの学校、じゃなくて「めだかたんぼ」で米作りを学んでいる。わたしはまだ見たことがないけれど、たんぼにもその横の水路にも、めだかがたくさんいるからめだかたんぼなんだった。わたしはおむすびが好きだから、めだかたんぼのおむすびを食べるのを楽しみにしている。

そうそう、父は平日は東京で働いているから、「自給の試み」ができるのは週末だけだ。わたしも遊んでもらえるのはお休みの日だけだから、おいしいものが食べられればいい、なんて言ってます。早く帰ってきてわたしと遊びたいように、畑やたんぼに出かける父に、最高の笑顔でいってらっしゃいと手を振るのだ。(代筆:父 岡本孝伸)

月の田んぼ 岩越 松男

今年、船原田んぼから分家して下曾我で3畝の田んぼ始めました。念願のマイ田んぼです。そもそも「そらや」さんがやっていた田んぼです。

私は20代のころ自然農法の福岡正信さんのところを見てすごいと思いましたけれど、なかなか田んぼをするチャンスは巡って来ませんでした。やはり農家の壁は厚く畑は借りられても田んぼを貸す人はいませんでした。でも、たまたま子供たちのためならいいよと借りることができた場所田んぼで笹村さんと一緒に田んぼをすることができました。その後、船原へ移り、その間、農の会が出来、あつという間にあちこちにいろいろな農法を試す田んぼ出来ました。本当に隔世の間があります。

今回、自分の田んぼをやってみようと思立ったのは、この6年間取り組んできた木材の新月伐採(正確には新月前の7日間)方法から農作物や農産加工品にも月のリズムが影響していることが実感出来たので、ど礼でも月のリズムをつかんで田んぼをやりたいと思ったからです。(現代農業の2005, 3月号「月と農業」は参考になる)

さて、現状はというと、毎日、朝晩田んぼに行き観察しているのが面白化ギナーズ・ハイの状況ですか。農法は笹村さんの農法を継承しています。稲は順調で、コナギがうまく抑制されたところと、まずいところがあります。しかし、笹村さんと議論してきているほどと領けるところがあり、来年は水の流れをうまく作る圃場整備だと思っています。もっともっと面白いところがあると思いますが、今は、何よりも隣の農家さんとの関係性を大事にしなければと思っています。今後もマイブログ <http://suidosblo.jp/> で経過報告していきます。(まだ始めたばかりですが)

うぶすな 船原田んぼ 柿野いづみ

妊娠がわかったのは「六カ所村ラブソディー」を上映した後のことだった。極度の疲労で体中にじんましんのようなものができ、顔の半分が腫れ上がってしまった。鎌仲監督にこんにくやく湿布をすすめられ、肝臓と腎臓の手当をするのとたちまち腫れがひいた。しかしムカムカはおさまらない。

それを機に主人の実家、藤沢鶴沼へ。どこを覗いてもコンクリートと黒松の画一的な住宅地。いつでも海砂が舞う乾いた土地。海の香りがしない海。ビーチコーミングをしてもビーチグラスすら見つからない。お弁当をひろげれば空から鳶が狙っている。夜には休みなしの暴走族。妊娠ライフは土や自然とは無縁のものだった

栃木県益子で暮らしている時は朝から日が暮れるまで土と戯れていた。苔玉や盆栽の苗を育て作品にしたり、ハーブや野菜を育て食したり、土をこね焼き締め 盆栽鉢を作ったり いつも暮らしに土があり、それが当たり前だった。

「仕事」の「仕」の字は 人に土と書く。人との出逢いは「仕合わせ」により、幸せとなる。

ここ、小田原へ4月に越してきて、農の会に仲間入りさせて頂き、船原田んぼのクリームソクローパーを覗いてぞくぞくとした。さらに、田植えに参加し、ねっとりした泥に素足を入れ鳥肌がたつた。主人も本業である稲に携われることができ、活力が漲り、私たちの暮らしに潤いがでてきた。何より5ヶ月になる、娘のスマイルが喜んでるように感じる。

月の田んぼ 佐藤佳子

今年こそ1年を通じて田んぼの作業に参加したいと笹村さんに連絡したのは4月でした。自分で食べるものは自分で作ってみたい、あと仕事上、お米の作り方を覚えておきたいということもありました。20年ぶりに農の会で再会した岩越さんの田んぼに参加させてもらうことになりました。

私は今、アジア教育友好協会というNPOで働いています。ここでは、インドシナ半島の山岳少数民族のために小学校を作り、その学校をフォローしていくという仕事をしています。主にベトナム、ラオス、タイ活動していますが、これらの国の都市部での経済発展は目覚ましいものがある一方、ジープで4、5時間以上離れた僻地では、インフラも整っておらず、食べることもままならない地域がまだまだ多くあります。また、ラオスのベトナムとの国境地域は、あまり知られていないのですが、ベトナム戦争の激戦地であったところもあり、枯葉剤の影響で、今でもきれいな川に魚がいない、森には木が生えていない、土壌も汚染されていて農作物が育ちません。そのような村に住む人々は、それぞれの民族の風習を大事に守り、自然の中の精霊を敬い、森に行き食べ物を探り、川で魚を釣るという生活をしています。しかし、土壌が汚染されているため、農作物は、お米の収穫は少なく、キャッサバぐらいしか育てることができず、十分に食べるものもなく、人々はおなかがすかせています。子供たちも日本の子供に比べ体型は2回りくらい小さく、髪の毛も栄養失調で茶色くなっている子どもも多くみかけられます。

食べられないという理由から学校に通えない子どももいるので、学校にお米を配るという支援もしています。また、現地のNGOスタッフは新しい農作物の栽培方法を村人に教える活動も、今水稲の栽培の導入も検討されています。(ラオスでは陸稲がほとんどで収穫量も少ないので、水稲の普及は期待されます)。

私も農業のこと全くの素人ですが、田んぼの作業に関わることで、少しでも現地の様子を理解する手立てになればと思っています。

梅の里田んぼ 今屋 健一

曾我大沢にある梅の里たんぼ。その名の通り、隣には梅林がり、梅の季節にはい〜香りが漂います。2反5畝あるのですが、今年は7畝お休みしているので1反8畝の田んぼに、絹光、里じまん、もち米、黒米が元気に育っています。

毎年とても元気なヒエ君たちに手を焼いていましたが、今年は深水に挑戦！農の会の仲間の協力を得て畦をしっかりと作り直しました。そのお陰で今(6月30日現在)のところヒエ君達を抑え込んでいます。

7月末の土用干しによるヒエ君達の一気の追い上げを踏ん張ってかわし、美しくこうべを垂れる秋の田の景色を夢見ている今日この頃です。

今後ともよろしく願いいたします。



「旬を大切に！」 阿部 武

7月に入り、梅雨の雨の中でも夏野菜がぐんぐん育っています。農の会の皆さんは夏野菜の旬を堪能していると思います。しかし、スーパーで野菜を買っている人たちは、冬でもピーマン、なす、キュウリなどをなんとも思わず買求め、いつか旬だか分からなくなっています。そして食生活が自然から切り離されていることすら分からなくなっているのではないのでしょうか。

少し前のことですが、5月の連休に両親の郷里の新潟に山菜採りにいった。狙いは山ウド。昔食べた味が忘れられず、数十年ぶりに山に入った。雪解けの斜面のあちこちにウドが、夢中になって鎌で刈っている人たちまじりいっばいになる。宿に帰り、早速ウドの天ぷらで蕎麦を食べる。揚げたてがいくらかでも入る。ウド特有の苦味と香りに、身体中に生命のエネルギーが染み渡るように感じる。半年の間、雪の下で耐えてきたエネルギーが一気に爆発するかのよう成長する新芽を食べるのだから、そのエネルギーを感じないわけがない。冬の間たまった毒が洗い流され、血液がきれいになる気がする。(冬眠から醒めた熊は最初に大量の木の芽や葉を食べると聞いたことがあります)

人間が栽培した野菜には、山菜のようなエネルギーは少ないかもしれませんが、有機野菜は大地のエネルギーをじっくり吸収しながら成長するのに対し、ハウスや工場で作られた野菜にはどれ程のエネルギーがあるのでしょうか？

旬を食べるということは、野菜のエネルギーを最大限に取り込んで、人間の生きるエネルギーに変えることだから、この違いを見分ける力をしっかりと身に着けないと思った次第です。

なんくる農園 松本 邦裕

田植えも無事に終わり、田の草取りのこの時期に田面に少し姿を現し始めた稗をさきととりつき、8月のお盆前の出穂、そして9月から10月にかけての稲刈りを心穏やかに待ち続ける、そんなお米作りを夢見ているのですが、現実には目を向けると田んぼのあちこちにコナギや稗が生えこのままではヤバイ！草取りをしよう…とする背中を引っ張る誰かが…あちこちに散在する畑がこっこの草もとって息苦しいよ〜、夏の果菜類が私たちの面倒も見てよ〜、夏はもう終わりだよ〜秋作冬作の準備をしてくれ〜……

4月18日に女農園主が初めてのぎっくり腰を経験。その後一度は良くなったようでしたが、また動けず日常生活にも支障が…月並みながら改めて女農園主の畑及び家庭での苦勞に頭が下がる思いです。焦らずゆっくり心身共にリセットを…(働けないときに自分をどうしても卑下してしまうものです)

田んぼに話を戻すと、3か所田んぼをそれぞれやり方変えながら悪戦苦闘。キヌヒカリ約1反の永塚田んぼは代掻きを2回行い、米ぬかボカシ散布によるトロ口層の形成、転がし除草を行っています。稲が草に負けず健全に育ってくればなんとかなるのですが、ここでは新たな試みとして今年話題のチェーン除草も試みましたが効果は？？？サトジマン約6畝の高田田んぼは1年ごとに田んぼと畑を交互に入れ替えています。その効果は、畑の状態を稗を生やしてしまっている…もち米約2〜3畝の田んぼは放任状態…結果はもちろん草だらけ… やっぱり最後はなんくるないさ〜の精神でやれることをコツコツと実践するのみ……

今年新たに試みた チェーン除草

2メートルの塩ビパイプにチェーンをループ状にたるませ、写真の通り田んぼの中を引っ張るだけで除草は完ぺき！
今年の課題は山積…来年こそ

当たり前って当たり前じゃない

ののぐさ農場 斎藤 秀彦

畑を始めて二ヶ月。夏の気配と共に雑草も手強くなってききました。

苗づくりにも挑戦中ですが、温度を思うように確保できずに苦戦しています。結局、去年の農業研修先の農家さんから余った苗をもらって確保できたものの、種を撒いて、水をあげて、2、3日したら芽を出す。今まで勤めてきた農場では当たり前だったことがこんなにも大変だったとは…それだけに発芽したときの喜びも今までとは格別でした。

そう思うと、毎日ひとつひとつ作物や畑の事を知って、それを積み上げて農法や栽培方法にしてきた先人たちの知恵や経験を本や口伝に受け取れる僕たちが恵まれている事を感じます。

先日、ののぐさ農場で初めてコマツナを収穫しました。とりあえずは自家用ですが、収穫できたことに感謝しています。皆さんのもとへお届けできる日が早く来ますように。

極寒仕込みと乾燥

菜こんたん料理人 伊藤勇作

冷蔵庫がなかった時代の保存食ってどんなだったんでしょう。

畑を耕しいろんな作物を順を追って作付けし、毎日少しずつ引っっこ抜いて食べていました。家の中では日の当たらない風通しの良いところには乾燥したものを一斗缶や木の箱の中に保存しています。豆、米、粉、切干大根、海藻などですね。カメの中には味噌、醤油などが入っています。棚の中は海苔やこうや豆腐、ひじきなどです。読んでいただけで想像できますよね、貧しいながらもあの時代は良かったと思います。

今は??? 冷蔵庫がすごいことになっているんです。冷凍庫、冷蔵庫が分かれているんです、中には真空パックもできちゃうんです。なんでもかんでも冷蔵庫に入れれば保存できるんですね、怖い怖い!!! 日本文化もへったくれもありません。

しかし、この素晴らしい文明の利器をもう少し考えると大変素晴らしい保存食品ができるのです。今回は極寒仕込みと乾燥です。極をつくからには冷凍ですね。冷凍は食材を凍らせるのです。凍った食材を乾燥させると水分がうんとなくなり長期保存ができるのです。豆腐を凍らせて乾燥するとこうや豆腐ができますね。食物繊維の多い植物を凍らせて乾燥させるとすばらしいものができます。

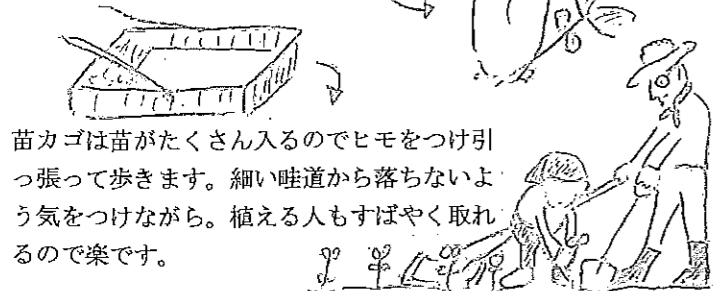
皆さんもチャレンジしてみたいかですか。大根、茄子などは最高の物ができますよ。

農のくらしと自給

みなみ足柄 千田 富美子

7月25日は大豆の定植日でした。各田んぼのアゼ約330mと5aの畑に苗を植えます。これをしないと味噌が食べられないので、少々きつい仕事ですがガンバリます。作業の形は決まっています、我が家の発明王が考案した道具が並びます。

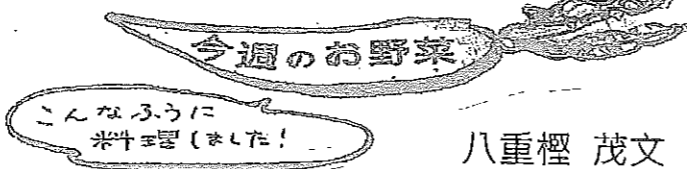
スコップは必要以上に畦を崩さないために、脇を切って細くしました。地面に刺してすき間をつくり、そこに苗を突っ込んでスコップを抜きます。



苗カゴは苗がたくさん入るのでヒモをつけ引っ張って歩きます。細い畦道から落ちないよう気をつけながら。植える人もすばやく取れるので楽です。

品種は「小糸在来」自家採種を続けています。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



八重樫 茂文

●ジャガイモのピリ辛マヨ和え

(材料)

ジャガイモ 8~9個
マヨネーズ 大さじ3
豆板醤 小さじ1/4
しょうゆ 小さじ1
ごま油 小さじ1

(作り方)

ひと口大に切ったジャガイモを水にくぐらせて、耐熱皿にいれる。
マヨネーズ、豆板醤、しょうゆ、ごま油を混ぜ合わせ、ジャガイモに絡める。

●8月定例会のお知らせ

※今月は会場がいつもと違います。ご注意ください。

場所:「NPO NGOの家」

日時:8月8日 土曜日 午後6時半から

第1部 午後6時30分~8時 定例の話し合い
第2部 午後8時~ ゲストの話

今回のゲストスピーカーは「あしがら農の会」の創設時メンバーであり国民森林会議や、酒匂川流域グリーンフォーラムでご活躍されている山田純さんです。

※場所がわからない方は、ご連絡ください。
中村隆一(携帯:090-4820-2753)

※定例会は、毎月第2土曜日、来月は9月12日です。どなたでもお気軽にお越しください。

【ゆたゆた農園からのお願い】

私たちは新規就農してから2年目となりました。今年は畑の面積が増え、作物が色々できています。夏野菜は順調に育っていますが、それを食べてくれるお客様が足りません。小田原市南西部にお住まいの方で、宅配で野菜を取って下さる方がいらしたらご紹介下さい。連絡先:080-6427-8975 (小川)

【通信が置いてあるお店】 菜こんたん/ボタジェララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックショット/ベ IMAYA/ 季去来亭/アライナ

あしがら農の会

通信 8月号

第88号 2009年8月7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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail:yamanohatake@ac.guone-net.jp

田んぼの虫⑦ エゾ梅雨?

最近の各地の気象現象の異常さは、改めて取り上げるまでもないでしょうが、この夏、久しぶりに訪れた北海道でも、そのことを実感したので、書き留めておきたいと思えます。

この夏は、博物館での「樹洞」をめぐるさまざまな動物たちを取り上げた特別展が開催されています(機会があれば、ぜひご覧ください。詳しくは博物館ホームページをご参照のこと)。この特別展準備に忙殺され、とくに6月後半から7月はくたばりそうな忙しさでした。自分では気がつかないうちに、年とともに体力も低下しているのか、とある日、午前中で展示の準備を切り上げて、東京での会議に出席後、夕方から展示標本を借用しに行き、帰りの新幹線に乗ったところで寝込んでしまったようで、気がついたら静岡!結局小田原まで戻れずに三島で泊まった、なんてこともありました。

さて、展示もオープンして一段落した月末に、ちょうど期限がきくマイル消化もあり、樹洞性昆虫の取材をかねて北海道に行ってきました。久しぶりの北海道でしたが、旭川に降り立ち、レンタカーに乗り込んで市内に出たところで、行き先を決めるために車を停めて、現地の知り合いの昆虫研究者に電話しました。「お久しぶりです、今年のお状況はいかがですか?」この時まで、多忙にかまけて、実は天候の方も、虫の発生状況もまったくチェックしていなかったのです。空港のレンタカーオフィスで天気予報を聞いたら、明日あさっては雨とか。虫屋さんの答えは、「エ、知らないの?今年は何だよ!」。詳しく聞くと、ずっと前線が停滞して、「梅雨」としかいいようのない天気。ご存知かと思いますが、北海道は、日本では珍しく「梅雨のない地域」のはずなんですね。それが、完全に梅雨状態。地元では、「エゾ梅雨」などと呼んでいました。

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 菊部 治紀

たとえば札幌では、7月26日現在で、雨の降らなかった日が4日間だけとか、降雨量が各地で平年の3-4倍などという異常な天候だそうです。

これは、すでに新聞などでも取り上げられていますが、はるかかなたの南米沖のエルニーニョ現象のもたらしたものの、ということですが、農作物の被害も深刻なようで、多雨で腐ったニンジンのニュースを見ましたし、ラジオでもジャガイモの病気、小麦の収量減少などのニュースを頻りに聞きました。

昆虫の方も、相対的に気温は低くはなかったのに、それほど遅れは無いけど、数は少ないままにシーズンの終盤を迎えよう、という印象でした。極端な高温干ばつの年も、もちろん生物への影響は大きく、たとえば、カミキリムシなどは、お湿りがないと、材の中から脱出できないままに死んでしまうようで、個体数が異常に少ないことがあります。多雨の年は、菌にやられたり、あるいは晴れ間を待っていて脱出の機会を逃すのか、やはり全般に数は少なくなるようです。

もともと、夏場に乾燥しているはずの北海道では、生物もそれに順応した進化をしてきているはずで、今後もし、今年のような「エゾ梅雨」が恒例化すると、思わぬ影響が出てくるかもしれません。農業王国である北海道での異常気象は、本州に生活する我々にも影響を与えますね。すでにジャガイモは相当の値上がりをしているとか。

4日間の滞在の最終日には、晴れ渡ったいつもの北海道の夏空を見ることができましたが、本当に最近では、世界中どこに行っても「異常気象」だなー、と改めて思いつつ、北海道を後にしました。

何代も何代も

畑を耕すとたくさんのカイワレ達が発芽することに気が付きました。

何年も前に家庭菜園をしていた作物のこぼれ種が他の雑草と競いながら何代も生き抜いてきた野生児たち。薄い葉の色、葉の表面に生えた小さな毛、肥大しない真っ直ぐな根。

どの作物とも違う、その姿かたちは種苗会社の品種改良の価値観とも、農家の自家採種の価値観でもない自然の淘汰をくり抜けるためのたくましさを感じます。

今月から野菜の出荷に参加させていただくことになりました。

お客さんとのやり取りや伝票記入など、畑仕事とは違う緊張に毎回ドキドキしていますが、その分だけやり甲斐もあるので、まずは落ち着いて信頼される仕事をできるようにしたいです。

のくさ農場 斎藤 秀彦

そらやの百姓日記

2009・7・28

先日、出荷の日。ダンナが配達に出かけた後、ハウスの奥に積んである土のう袋に入れた苗土を取り出そうと掛けてあったブルーシートを剥がしたら「ギョッ！」そこにはとぐろを巻いた青大将が。どちらかと言えば街育ちで、それまで全くダメだった蜘蛛や芋虫や蛇にも畑をやるようになって大分慣れてきたとはいえ、ちょっとビビってしまいました。ダンナが帰ってくるのを待って、シートをめくるとまだいらっしゃり、ダンナも遠くから熊手の柄でちょんちょん。すると、スルスルスルと音も無く見えないところへ行ってしまいました。以前、ハウスに住み着いていた蛇がいたのですが、住処としていた木箱を片付けてしまっから、姿を見せなくなり、その後、鼠が増えて、育苗中の苗を鼠に齧られるようになってしまったのです。それも時々鼠を捕まえるのですが、蛇は鼠の巣の中にまで入って行けるのが凄いのだと聞いたことがあります。多分、この時も鼠を食べて一服していたところだったのでしょう。未だにあまり、得意ではありませんが、蛇さんハウスに住み着いて下さいなと思えるようになったのは7年間の農的成長の結果でしょうか？

作美 尚子(さくみなおこ)

ぼんぼこファームの極私的農業考

プロって何だろうと思うことが良くある。一つの職業を全うしようとするとき、それはイコールプロを目指すということなのだろうか？

プロになるということは、何事も犠牲にしてすべてをそのことだけに捧げ尽くす、私にはそのように聞こえてならない。善悪の判断も含めて、その仕事のためならすべてを投げ出していく人たちのことが本当のプロと考えられているように私には思えてしまう。であればこそ、例えばプロの農家といわれる人の多くは化学肥料や農薬や除草剤を使うことをためらわないような気がする。それが本当は良くないことだと本人はわかっているにもかかわらずだと思う。

もちろんプロである方々のすごさは認める。野菜をこういった形でそろえて下さいといえ、間違いなくすべてをそろえることができる。私にはとうとういまいけない。畑もすべて雑草一本生えず、隅から隅まできれいに整理されている。それも私には厳しい。

今の時代今まで常識とされてきたことがどんどんひっくり返され始めている。おそらく小さな視点から大きな視点への転換、つまり自分達だけを見ていた視点より、もっと地球環境なども含めた周り全体を大きく見ていくことが絶対的なことになってきている。そうであれば、これから先プロと呼ばれる人たちも転換を余儀なくされるのだと思う。

今年の夏の曇り空の雲が今までになく躍動的で美しいと感じているのは私だけだろうか？

ぼんぼこファーム 中村隆一

今年からスタートした小田原有機の里づくり協議会に農の会側からのスタッフとして公認会計士の小野さんに加わって頂いており、協議会の基礎作りに活躍されています。

ご存じない方も多いかと恐れますので、小野さんを自己紹介文↓にてご紹介させていただきます。

公認会計士 小野翻陽人

英語での自己紹介では、ネガティブなホテル、「ハイヤット・オーノー」にしています。監査経験が、大学4年の会計士合格から昨年6月の区切りまで、33年。コンサルやオランダ、シンガポール駐在し、小田原独立開業15年目。

8年前に貨幣資本主義変革についていけない自分に気づき構想を練り、昨年4月から株式会社DENYEN(田円)を主催し、実際の活動を開始。

田んぼを核とした地域循環の「小田原モデル(都市近郊、小規模、観光型)」「上越モデル(ブランド、広域平場型)」の確立とそのFC化を企画遂行中。

先は長い(あと33年もつか?)。54歳、妻1、子供3(24歳から10歳迄揃え)、犬(ラブ)2の計6人(めだか、トカゲ、金魚は?)を扶養中。

ぶた小屋ツウシン09'08

先日、「Oライトピッグ」という養豚場で務めていた人が来てくれました。そういえば厚木の屠場でよくトレーラーを見かける、高座豚もやってる会社です。

女は離乳舎か分娩舎という無意味な分業の下、彼女が配属されたのは、4800頭入る離乳舎、従業員は5人！入るとすぐに、「じゃあこの800頭、お願いね」という状態。

頑張って事故率1%以下を維持していましたが、社長曰く、「5人じゃ多すぎる、事故率5%でも良いから4人で見ろ」。

4800頭が年に6回転とすると3万弱、4%の事故率の差は、千頭余りの仔豚の命を意味します。でも確かに利益で見れば、一人削った方が上がるのです。

他にも、コンビニ弁当が、パックごと砕かれ餌になり、糞になって堆肥になっていく話や、限界を超えた16日離乳の話など、相変らず畜産現場の経営努力は壮絶です。

今回は、やっとこさ出来た運動場でくつろぐ、母豚の話を書こうと思っていたのですが、こんな話になっちゃいました。では次回をお楽しみに。相原 海

笹村農鶏園だより71

2009.8.1

田んぼはとても良い状態です。今年こそ、舟原で8俵の収穫が期待できそうです。小麦は1アールだけやって、36キロでした。来年2月の醤油の仕込み用です。大麦も2キロですが、収穫しました。香ばしい麦茶を堪能しています。良く出来たのが、トオモロコシです。何故か、ハクビシンにも今年はやられず、食べただけ食べました。10月収穫分を今から蒔きます。野菜は、少々遅れ気味ですが、食べる分はあります。ありがたいことです。トマトは中玉ですが、とても美味しいです。このすっぱさがこたえられません。ちょっと他ではないおいしさです。キュウリは好物で、食べない日は無いのですが、おそ取りのじばいキュウリをやはり、これから蒔きます。抑制栽培のカボチャも今から種を蒔きます。どれも育苗トレーに蒔きます。とてもいい苗が出来ます。今は大豆が、500株育苗トレーにあります。第2弾ですから、大豆は1000株作りました。松本さんに教わり、さくさく王子というインゲンも生育中です。

今年の春雛は小さな卵を生み出しています。とてもおとなしく、かわいらしい鶉です。そろそろ60のおじいさんです。これからは直しく。

笹村 出

土からの便り

ここ数ヶ月は本当にあわだたしい毎日です。幸運にも、新しく借りた畑に歩いて行ける一軒家が見つかり引越しをし、引越しの2週間後には田植えがありました。ほっと一息つきたいところですが、畑を見回してみるといつの間にか草に覆われた野菜たちの姿があらこちらに…。梅雨の時期に勢力を増す草たち、1週間放っておくと倍位伸びます。これはやばい！と思い、雨の合間を縫って娘を背中におぶっていざ里芋の草取りに。

もうすでに大きくなった里芋の葉っぱは風でゆらゆら、草取りに夢中になっていると突如後ろでピリッと音が聞こえ振り向くと里芋の葉っぱが破れています。最近何でも掴みたい娘の仕業、しょうがないなあと思いつつまた草取りを続けていると、次はおえっとむせています。さっき取った葉を食べたみたいです。涙目でこちら見られても、もうすでに遅し。口の中には何もありませんでした。そして次の日のうんちからなんと、里芋の葉切れがそのままできてきたので大笑いしました。

草と共に子供の成長もあつという間、8月で9ヶ月になります。ちよろちよろ動き始めたので目が放せません。

ゆたゆた農園 小川

「ひよこの農業日記」

毎日次の日の天気予報を見ては、雨以外の天気喜び、少しでも、農作業の遅れを取り戻そうと早起きするものの、外を見てはまた雨かあとがっくりして二度寝。梅雨明けしたというのに雨の日が続いています。今年の今頃は雨が降らず、畑が砂漠化したり野菜の水やりに苦労しました。その経験を生かし今年には散水機を購入しました。夏にむけ準備万端！しかし、散水機は物置で自分の出番をいまかいまかと待っています。畑は土が濡れていて、草抜きも耕うんすることもできません。秋冬野菜の種まきをしなくてはいけないのに畑の準備がまだできずあせるばかりです。

いつものことながら秋冬野菜の作付け計画はバッチリです。計画通りにいかない場合の言い訳は、今年は長雨だったからなあ。ということ。

吉田 裕香

日本酒だって長期保存するには？

菜こんたん料理人 伊藤勇作

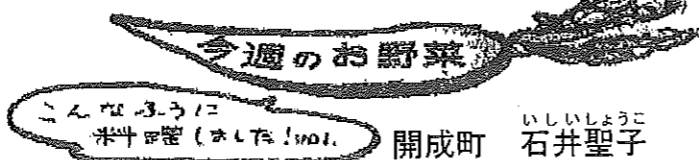
日本酒は国酒です。もちろん焼酎も国酒ですが醸造酒と蒸留酒の違いで腐りやすいのは日本酒です。麴と米を原料に酵母の発酵でアルコールを出して絞るのが日本酒ですね、それ以上発酵しないように70度以下で加熱して酵母を死なせてますので常温で保存できるのですが数年は無理なのです、アルコール度数が低いのも腐敗の原因です、そこで長期保存するには？アルコール度数を高めるのですね。煮詰めたんじゃまずくなる。ろ過なんかしたって度数は高くない、そこで冷凍して氷を取り出してまた冷凍して氷を取り出すと水分がなくなるので自然とアルコール度数が40度以上になるのです。素晴らしいですね。

家庭ではなんでもとりあえず冷凍しておけば日持ちがすると便利な冷凍庫。考え変えてこの冷凍庫を調理の道具として考えてみませんか？

野菜などを少し天日で乾燥させてから、冷凍庫に入れる→また天日で干し→何かに漬ける=なんだか夢ができませんか？大根→厚めにスライス→乾燥→醤油漬け=チャーハンの具にする、煮物のアクセント、ご飯炊くときに加える。なんだか美味しそうですよ。

「美味しそうですよ」ですから自分はまだ作ったことがありません、スママセン。誰か作ってみませんか？おいしかったら教えてください。先に話した日本酒はどこかの蔵元さんで作っています。試飲したことありますが濃厚というよりもアルコールは高いのだけどすっきりしていて美味しかったこと覚えています。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



こんたん料理人 伊藤勇作 開成町 石井聖子

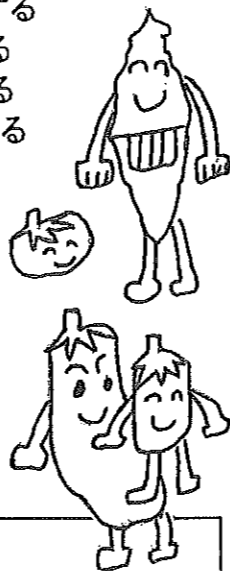
絵：石井幸喜

ゴーヤのじゃこ和え

1. ゴーヤのわたをとって薄切りにする
塩をまぶし少しおいて水気を絞る
2. じゃこをごま油でカリカリに炒める
3. 1と2を混ぜてかつおぶしをのせる

なすの皮炒め

なすの皮をむき塩水にさらす
1センチ位の正方形に切る
オリーブオイル又はごま油で炒める
最後に醤油で味付ける



【お知らせ】

●10月定例会

場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時：10月10日 土曜日 午後6時半から
※ゲストスピーカーは、伊勢原の呉服店「花呉装」の数井さんを予定しております。

●9月定例会 9月12日

(内容)・今年の稲刈りの予定・大豆の会の現在の状況・有機の里づくり協議会の現況報告・ホームページの取り組みについて

●小川町視察 9月12日

目的：先進地の視察(有機農法の実態、有機農法の近隣拡大の経緯、新規就労受け入れ体制)
参加：報徳農場/自然農法/ジョイファーム/あしがら農の会/くだけけ生活舎/農政課
→小田原駅に集合し、バスで見学に向いました。

【編集後記】

久々に復帰した介護職は、自分でも利用したいな。と思える新設の、地域密着型の職場でした。日本ではまだ馴染みがないですが、「小規模/多機能型/居宅/介護施設」という、新しい福祉サービスです。介護に加えて、料理やおやつ作り、手芸や染物・・・好きなことが仕事にもなる楽しさを実感しています。畑には手が回らなくなり、野菜不足になったので、少し前から千田さんのお客になりました。これもまた楽しみで、野菜作りの勉強にもなっています。そして次は、職場で野菜作りを・・・思っています。更に現在、南足柄市観光が「アテイガ」の養成講座を受講中です。自分が暮らす地域のことを知り、地域に貢献したい。そんな想いで、春から進んでいきます。小田原の有機の里づくりの動きにも目が離せません。12日は小川町、13日はお誘いを受けて...両国の神輿を担ぎに行きます。

デイホーム すいふようの郷 鈴木淳子

【通信が置いてあるお店】 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 IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

あしがら農の会

通信 9月号

第89号 2009年9月11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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail : yamanohatake@ac.uone-net.jp

田んぼの虫⑧ ミズスマシ

水面をぐるぐる回る不思議な泳ぎ方が特徴的な小さな甲虫がミズスマシです。子供向けの図鑑にも載っていますし、かつては本当に普通にみられたようです。おそらく60歳くらいから上の方々は、実際に身近な場所でご覧になっていたのではないかと思います。一口に「ミズスマシ」といっても、実は多くの種があり、平地の池や水田で見られたものだけでも、オオミズスマシ、ミズスマシ、コミズスマシ、ヒメミズスマシなどがあります。また、こうした止水性の種に対して、流水性の種もあり、オナガミズスマシ、コオナガミズスマシ、ツマキレオナガミズスマシなどの種がいます。

戦前の標本を見ると、神奈川県でも川崎市のような場所のものも残されています。水面を利用するのはアメンボと一緒にですが、アメンボが足先だけで水面に接するのに対して、ミズスマシは、ボートのようなもので、体全体が浮かんでいます。長く発達した前足を持っていて、反面中足・後ろ足はそれぞれボートのオールのような形状に変化しています。また、尾部が三角形に伸長しているのも特徴です。近縁種の見分け方は難しく、体型や体のこまかい穴の配列(点刻といいますが)とともに、交尾器の形状が決め手になるので、専門家でない限り詳しい名前を調べるのは難しいグループでもあります。でも、「ミズスマシ」であることは簡単にわかる仲間です。

しかし、現在このミズスマシ類が全国的に非常に危機的な状況になっています。普通種だったはずのミズスマシ、オオミズスマシも、現在平地に残っている場所はほとんど無く、わずかに丘陵地のへりに位置する(つまり家庭排水、農業廃水の影響を受けにくい)池や谷戸の一番奥の池などで生き残っているような状況です。ミズスマシ類の衰退は、この数年本格的に調べ始めたところですが、思っていた以上に、すでに確実な産地が日本で数箇所しか把握できないものが出ています。県内では、「ミズスマシ」がまだ丹沢山ろくに点在するように残っていますが、その他の種は壊滅状態にあります。衰退原因は、よくわかっていない幼虫期や餌の問題もありそうですが、見た目相当に良い環境でも見ることが難しくなっている昆虫になったしまったことは間違いありません。

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 菟部 治紀

最近、「ミズスマシを見た」という話を聞き、詳しく調べると、ほとんどの場合は、アメンボの間違いでした。すでに本物のミズスマシを見た人が少なくなり、さらに身近な場所からいなくなったために、こうした誤解も生じるのではないかと考えています。

減少要因については、そもそもミズスマシが減っていることを認識している専門家がほとんどいなかったために、よくわかっていないのが実情です。残存生息地が農業や家庭排水など汚染の影響を受けにくい、山間の池や砂防ダム、河川敷の湧水池などに極限されることや、近年になっての減少が著しいことから、殺虫剤はもちろんですが、僕は除草剤の影響を強く疑っています。

除草剤は、もちろん直接昆虫を殺すわけではありませんが、添付される様々な化学物質が問題となります。以前に書いた気もするのですが、除草剤の実際に散布する際の濃度での毒性試験では、完全に水中にいるヤブなどは影響が見られなかったのに反して、水面を利用するアメンボや呼吸の際に水面に出てくるゲンゴロウやガムシの仲間が「瞬殺」的なダメージを受けるのを見て、びっくりしたことがあります。こうした薬剤は人間を主とする脊椎動物に対する毒性試験は、しっかりなされているのですが、昆虫などの含まれる無脊椎動物については、そもそも試験をしていなかったりするようです。毒の作用機構から影響がない、というような判断なのでしょ。実際に現在の除草剤の主成分は植物にしか効かないとされています。しかし、この添加物が曲者で、安定剤のほか、植物の葉上ではじかれずに、界面活性剤が含まれており、これが上記のような殺虫能力を持っていたわけですね。ミズスマシ類は、水面生活者ですので、近年一般市民も「安全」ということで、気軽に庭に散布するようになっていく除草剤の影響は、水を伝って広く拡散することが考えられます。ミズスマシの激減は、こうした薬剤の「副作用」による犠牲者と言えるでしょう。

かつての普通種だった水生昆虫は、またこうして姿を消しているのです。

農のくらしと自給

みなみ足柄

千田 富美子

今年は日照が少なく、稲の登熟が気がかりです。周りの田んぼより早く穂をつけた所はスズメにねらわれ、我が家のカカシも家族が増えました。

涼しくなるとキュウリがたくさん採れるのでキュウリの「ふるさと漬け」を作りました。これは岩手の姑が野菜が少なくなる冬の常備食として毎夏漬けていたものです。まず、塩を入れた湯を沸かし、キュウリを丸ごとサッと茹でます。湯から引き上げたキュウリを樽に並べ、終わったら重石をして、その上から湯通しに使った熱湯をそそぎます。数日して白いマクが広がったらその漬け汁を煮沸して、ふたたびキュウリに注ぐ。それを繰り返しているうちに涼しくなって、そのまま保存...というのは岩手でのこと。ここ足柄はいつまでも温かくこれまで何度も失敗、とうとう今年は小さな樽ごと冷蔵庫にいれました。さて、冬におぶくろの味を再現することができるでしょうか。

生態系をニュートラルに考える

自然環境を考えることは、これから生物たちにとってどう環境になっていくかを考えることでもある。里山の原風景といわれてもこの時代に焦点を合わせるのかによるし、生まれ育った故郷と叫んでもすでにわれわれの心象にはオオカミはなく、流辺のクロマツも消え、子供たちはダンゴボやザリガニにも日本産があることを知らない。ひょっとしたらメキシコ帰りの秋桜やセイダカアワダチソウの群生やガビチョウの物真似がこれからの心象風景になることだって考えられる。

里山の崩壊を嘆くことや、既存のそれも目に見える美しい種の一部こしか情が湧かないということは、自分が生まれ育った故郷の心象風景が壊れていくことへの不安である。だから物事の尺度は上から目線であり、ミジンコやプランクトンには目が行き届かない。

かつてトキが生息していた土地に数羽を解き放ったら、希少なかえるを食べてしまったという。新たに生態系が壊れたというべきか、固有種だから元に戻ったというべきか、われわれの生態系への見方が問われようである。すでに新たな生態系が出来つつある所へ再び人の手が加わると、それは実は他の日陰になっていた種の登場の邪魔をしているに過ぎないのではないかと疑問が残る。ここで考えたいのは、次世代の生態系を作っていた別の「生物」と養い始めた新しいシステムの「時間」ではないだろうか。

お茶畑にわれわれが抱く原風景はおそらく江戸時代だろう。放っておけば家の畑のようにカラスザンショウといなんともジュラシックでステキな木が生えてくる。そういうのを手入れして取っ払って作っていったのが現代の里山である。里山とは四角張りの水田とセットになった極めて人工的な景観である。それ故、稲一色という極貧相な生態系の中でそれにうまく適応してきた種のみが生き残ってきたと考えることもできる。どちらが主役で脇なのか？それは自然にとっては常に相対的であり、人間にとっては主観的(主に作り上げられた、時勢の美意識)に決まる。

日陰にいる創造的な生命が次世代の生態系を作っていくということに何とドラマチックでロマンがあると感じるのはひねくれた見方であろうか。生まれ育った故郷の心象と現実とのまじり合いどころを探していき、生態系(保護)の目的と座標をしっかりと位置づけることが必要に感じられる。いずれにしろ自然にとっては、われわれのナイーブな心象風景など知ったことではないはずである。

杉崎 聖(すぎさき せい)

自然(生態系)を考えるすべての人へオススメの本！
『自然はそんなにヤブじゃない』誤解だらけの生態系/ 花里幸幸(新潮選書 1,000円)

田んぼの生きものの営み概論

盆が過ぎて清涼な風を感じ、出穂した稲をみると秋を実感します。思えば過ぎ去った夏の夜からだんだんと虫の音が代わり、いまやクソワムシががしゃがしゃと賑やかに振る舞っている。清涼な風はセミの生命をせかし、これを枯らすかごとく狂鳴しているように感じる。生きものの繊細な季節感覚や環境変化への対応に一層の思いを馳せるのがこの季節である。

長月の半ば、田んぼでは掛け流しが盛んで、とろとろした淀みから数度の中干しを経て締め固まった底にさらさらと流水がある。春の水入れから生物相は大きく変化している。例えば、春先、前年に残った藁や枯れ草から発生した原生動物の発生数のピーク後にミジンコ類のピークがくる、それをヤゴやドジョウが食べて成育する。このように数枚の田んぼでの調査結果や観察と既に報告されている知見から生物相の季節変化は述べられるが、それを大きく異なる田んぼは数知れないであろう。それだけの底知れなさが田んぼ、とくに有機の田んぼにはある。化学肥料や除草剤、殺虫剤を投入、散布することによって均一化された田んぼには地形、土質、水質、周辺環境、生物相、農作業等によってあらわれる個性は発現しにくい。改良普及員によるマニュアル化されたシステムが成立したのも頷ける。個性を見極め、地域の、独自の農法に重要な1要素が生きものの営みである。

田んぼの生きもの調査は農法を見つけるための手段なのである。1つの田んぼに張りついた観察や調査は大事である。一方で、様々な田んぼに触れ、六感までを十分に活かした田んぼごとの表象もとても大切な気がしている。

柿野 亘

ベトナム 奨学金のお米

佐藤 桂子

私は年に2-3回インドシナ半島を小学校建設の仕事で訪れています。最近ではベトナムに行くことが多く、政府の支援が行き届かないメコンデルタ地域、ベトナム戦争の傷跡が残る中部高原、北部の少数民族が住む地域などに由かかっています。ベトナムは日本と同じ米の文化で、世界第2位の米の輸出国です。お米の他にも、ベトナム料理では、春巻き(ライスペーパー)、お米で作った麵フォーなどがあります。

学校に通えない子供たちは、家が貧しく、家計を助けるため、6、7歳から子どもたちはエビの養殖所やコーヒーの豆をつむ仕事、田んぼの雑草にでかける子供もいます。もっと小さい子どもでも、小さい弟や妹の面倒をみたり、食事を作るなど家事をしているということは当たり前のことです。こういう家庭では、文房具、制服などを含む教育費は大変な負担になり、子供を通わせることはできません。

メコン川の下流域で会ったグエンちゃん。グエンちゃんの家に行くには、モンキーブリッジと呼ばれる丸太が渡してあるだけの橋や、田んぼの畦道を30分かけて歩いていきました。家に着くとグエンちゃんのおばあさんは向こうの田んぼを指さし、今刈り入れのお手伝いをしてのこと。グエンちゃんは学校が終わると毎日田んぼに行っていました。

学校を作っても、家庭の事情が変わらなければ、学校に行くことができません。そこで、出席状況もよく、成績のいい子供には、現地NGOスタッフと相談し、奨学金制度が導入されることになりました。奨学金は、子供一人が働きに出れば稼ぐことのできるお米10kgが毎月支給されることになりました。そのほか文具、制服なども必要に応じて支給されます。

その半年後、グエンちゃんのお母さんに会いました。話を聞くと、奨学金のお米はかっている。グエンちゃんも安心して勉強できるようになった。と喜んでいました。



写真:グエンちゃん

諏訪の原植木園圃場再生プロジェクト

久野諏訪の原丘陵は縄文時代から人々が活動した場所で、昔から「久野百塚」と言われるほど多くの古墳が点在していました。現在もまだ発掘されていない古墳も含め、数多くの古墳が残っています。今回のプロジェクトの圃場は昭和26年に発掘調査された4号古墳が敷地内にある広さ30aの植木畑です。

このプロジェクトはこれまで植木栽培に利用してきた農地を、地域に開かれた利用を試みるプロジェクトです。先人が長く暮しの拠点としていたシンボルでもある古墳を取りまく丘陵の平坦な農地をこれから久野の地で暮らす人びとが土地の力を得て生み出す農業始め様々な生業を展開できる場が出来たらと考えています。この企画を農の会ははじめ地域で暮らす人と一緒に考え作り行けたらと願っています。皆さんの参加を待っています。

近藤 純

— お客さん募集中 —

就農2年目の ゆたゆた農園 では、野菜のお客さんを募集しています。小田原市西部にお住まいの方で、宅配で野菜を取って下さる方がいらしたらご紹介ください。

連絡先: 080-6427-8975 (小川)

そらやの百姓日記

2009・8・30

今回は虫の話です。何年か畑をやっていると、年によって畑に居る虫が違うことに気がつきます。集荷場でも時々話題になったりしますが、今年の春はネキリムシが多くて、レタスや人参、サツマイモまで食われてしまいました。白菜についたヨトウムシの食害も見逃している致命的にもありますが、ネキリムシはまさに致命的です。株ごと食われてしまうのですから。去年の夏、初めて現れたマメハンミョウという毒虫は今年は見かけませんでした。この夏、珍しく目についたのが、スズメガの幼虫です。体長10cm程もある大きな芋虫で体格に比例して、食欲もすごく、気がつくとも葉っぱが無くなってしまふ程です。この虫は胡麻によく付くのでゴマムシといわれたりしますが、畑を始めた頃、胡麻に付いているこの虫を見つけて近寄れないほどだったのですが、トマトに付いたこの虫をこの夏は何匹ハサミでチョンとしたことか。そういえば、去年の夏は青虫を食べてくれるカエルが少なくて心配したのですが、今年の夏は畑のあちこちでぴょんぴょん跳ねています。ゴーヤの葉っぱで一休みしているカエルの姿は暑い夏の衣服の清涼剤です。

作美尚子

山北山への誘惑③ 山下良子

山はもう秋です。今年の夏は、窓を開けて布団を掛けて寝るのが丁度いい。孫二人が2週間滞在。一人が鹿を間近に見たと大興奮!! 「畑の中に座ってた(?)けど犬が吠えたから逃げたよ。お尻もプリアプリして可愛かった」そうです。そうなんです、悪さをしなければ可愛いのですが、今年も30センチ位に伸びたトウモロコシの葉をたべられ、2回目は定植して1週間目位で荒らされました。一部ですが。昨年は動物に会いに軽トラの荷台に乗って夜の探検に出ましたが、残念! 光った二つの眼を見ただけでした。猫? たぬき? 今は最終章のマキ集め。例年になくギリギリではなく嫌になって貰いに行くのですが無いのです。景気が悪いのが分かります。でも集めなくっちゃ。集めたマキはキッチンと積みます。「頭を使うね」と孫の言葉。

福太郎日記 ①



火田にて シンデラパンクと

よく、「福ちゃん火田に行くの?」と聞かれます。もちろん、行きます。火田では、土を食べたり、草をむいたり、道行く人に呼びかけたり、小虫をじっと見たり...。近所のおじいちゃんには、「おれが育った頃までだ」と言われています。最近の得意技はスクワットと道でのハイハイ。速いですよー!

「ひよこ農業日記」

雨が降り続いた梅雨もやっと終わり、暑い夏が来るぞ!! と覚悟したものの夏らしい夏もなく、ふと見上げると秋の空。雨も降らず作物達も、ぐったり。いよいよ散水機の出番です。わくわくしながら、物置より出して準備します。ホースを伸ばしセット、エンジンをかけ散水口まで走ります。あれ? 水が出てこない!! 原因はホースのねじれ。水が出てくるまで汗だくになりながら走り回ります。散水機での水やりも楽ではないです。ようやく野菜にみずをかけ、気持ちよさそうです。でもやっぱり雨にはかなわない。雨も降れと祈りつつ天気予報を見ると雨マーク、しかし台風。雨・風が強いらしい。この前草の中から助けだしたひよろひよろのとうもろこし、ゴマが倒れることは間違いなし。毎年違う気象状況に頭を悩ませながら作物を育てるのは大変だとあらためて実感しています。野菜達の生長を見ながら勉強勉強の毎日です。 吉田裕香

ニムにアヒ、
ナマス!! 南足柄市内山在住の赤木です。
農の会のグループ「田んぼ」に参加させてもらって7回目の秋を迎えました。
ところで私は旅をするのが大好きで、'90年代の多くの時間を旅にすごして来ました。ありきたりの表現ですが、生まれてから死ぬまでこの人生というやつは、まさに旅そのものであると私も考えています。旅の途中で出会った仲間達と酒を飲み、語り、歌い、踊り、楽しみ、時には怒り、泣き、また笑う事。つまりはこの旅を「ENJOY」する事が私のテーマであり、それを形にしたいと夏の間の週末(金、土)だけ自宅を利用して「カフェ」をやっております。皆さんも、旅の途中、歩きながら休憩時には、ここの「ナマス・カフェ」という木の陰に腰をおろして来て下さい。小さな木ですが、木陰にはいつも心地よい風と時間が流れている。そんな場所を目指しています。
ナマスカフェ亭主 赤木

えごまの葉の醤油漬

菜こんたん料理人 伊藤勇作

最近、福島県の南会津町から有機栽培の野菜も買ってお店で使っています。胡瓜、人参、瓜、南瓜と普通のばかりですが寒い地方でしか作れないものもあります。赤く発色するものですね。ラディッシュは足柄平野でも作れますが赤いカブや大根は発色がいいですね。今日届いた大根は真っ赤です。ちょっと苦味があるのですがおいしいです。毎回感心するのは、中に簡単な手紙が入っているのです。「今回は恒二さんの畑から赤カブがとれたので送ります。カブはおいしいですが、葉っぱの赤くてやわらかくて塩もみにしておにぎりするとおいしいです。」「胡瓜の緑とカブの赤が漬けものにするときれいですよ」なんて簡単なのですが、親が東京の子供にお野菜送るときに書いて出すメモ書きみたいなものですね。それだけでごちそうです。

中でも最近気に入っているのが「えごま」です。えごまの実を煎ってすり鉢にあててお醤油とお砂糖で味をつけてつきたての餅をからめると「えごま和え」です。そして今回のメインテーマえごまの葉をタッパーに入れて、醤油を振りかけるだけの簡単仕込み。この葉を広げておにぎりにして焼くのです。それはそれは、香ばしくおいしいのです。簡単な調理ほど素材が生きますね、そして遠く南会津の山や川を思い出します。

足柄平野もそんな地なのです。なんでもない食べ物で足柄平野を思い浮かべるような素材がたくさんできること望んでいます。ただね、現在農の会の野菜を食べてる人の大半はその地に住んでいるので、そのありがたさが当たり前になっているんだらうな。

農のくらしと自給

最終回

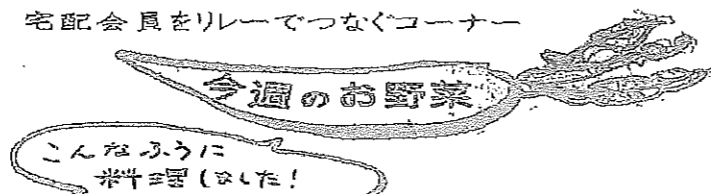
みなみ足柄 千田 富美子

雨が降らない日が続いているが、タマネギの種まきをすることにした。畑は乾いていて、ウネにたっぷり水をやりたいと思ったが、畑のすぐわきの水路はもう水が止まっている。県道わきの水路までは30m。始めは8割と10割のジョウロで水を運んだが長さ12mのウネに撒くには非力で、バケツを加え、ネコ車で運ぶことにした。チャップン、チャップンとこぼしながら押していたときいい考えが思いついた。ネコ車に水を入れたほうが早い！ネコ車は深めで水がたくさん入った。

作業が終わってからのことをダンナに話したら「おお！進化したなあ！」と誉められ(?)た。私も進化しつつあるらしい。たいしたことはなくてもチリも積もればで、いつかはスーパー百姓になれるかも…。畑のそばを通ったおじいさんが「今年の天気は変だよ」と言っていた。気候の変化がわかるように進化したいけど、とりあえずタマネギの芽がちゃんと出ますようにと、祈ることにした。

※「農のくらしと自給」一年間お付き合いありがとうございます。自給は「食」しか書けず、「衣・住」が抜けていたこと、お詫びします。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



黒澤ミチヨ

「さつまいもと油揚げの煮びたし」

【材料】

さつまいも(輪切り) 1本分
油揚げ(短冊切り) 1枚
水 1カップ
しょうゆ
みりん 各大さじ2

【作り方】

- ① 材料を全て鍋に入れ火にかけてふたをぴったりしめて煮る
- ② 沸騰したら 弱火でコトコト
- ③ できあがり！！

【お知らせ】※今月は 茶畑作業 があるよ

●11月定例会

場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時：11月13日 土曜日 午後6時半から
※ゲストスピーカーは、「カフェ・アイラナ」の島村さん。島村さんは地元の方で無いにもかかわらず、古くからの商店街の若手商店主などで構成される「平塚あきんど塾」などで活躍されており、本業は、コーヒー豆の販売とカフェを営まれています。お話のテーマは「人のつながり」。島村さんの淹れたコーヒーをいただきながらのお話会は8時からです。皆様どうぞ、お越し下さい。

●「グリーンフェスタ」 出店

10月10日(土) 10:00~16:00
10月11日(日) 10:00~18:00

場所：小田原フラワーガーデン
内容：野菜等の試食・販売

●手作り市 出店

10月25日(日) 10:00~16:00

場所：マロニエふれあい広場
内容：野菜・パン・布雑貨・ガラス作品販売

●お茶畑作業 一 坊所茶畑 一

10月25日(日) 9:00~12:00

担当：下川 (070-6483-6172)
持ち物：草刈機・鎌・手袋・飲み物など

●小田原まちなか市場 出店

10月31日(土) 10:30~16:30

場所：りそな銀行駐車場
内容：五平餅・パン・ブックス・野菜等の販売

【編集後記】

収穫の秋。農の会も様々なイベントで生産物を販売。31日は加工品も！この日は私も通信持参で販売員。投げ銭/声援/差し入れ歓迎!!で…通信と言えば、印刷部数 700 部目前の増刷傾向。来月号の特集は田んぼ。各田んぼの様子を、掲載予定。更に新コーナーも登場。お楽しみに…。 (鈴木淳子)

【通信が書いてあるお店】 菜こんたん/ボタジェララ/カフェラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ

あしがら農の会

通信 10月号

第90号 2009年10月9日発行

編集・発行 NPO法人 あしがら農の会

ホームページ <http://noinokai.com/>

代表 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

報告

田中 早保

9月12日、有機農業先進地への視察ということで埼玉県小川町に小田原有機の里作り協議会の4団体のメンバーで行ってきました。小川町といえば、30年以上のベテラン有機農家金子美登さんが農業されているところじゃありませんか！ということで私は福太郎を連れて参加しました。

まず最初に行ったのは小川町の無農薬の大豆を使ったお豆腐を作っている、「とうふ工房わたなべ」。ここは、お豆腐がスーパーの安売りに使われるようになり、原料に手をつけなければ豆腐屋を続けられない状況の中で、金子さんとの出会いや、食への関心の深い人たちの協力により、金子さんの大豆を使ったお豆腐作りを始め、その輪が広がり、今では、大人気店となっているお豆腐屋さんです。

金子さんから最初に言われた言葉が、「農家がやる気になる価格で買ってもらいたい」だったそうです。渡辺さんは小川町のほかの農家の方々にも無農薬で大豆を作ってもらい、全量を買っているそうです。栽培した大豆をやる気になる価格で全量買ってもらえるという安心感もあり、農家は古くから栽培していた珍しい品種を栽培し始めたり

しているそうです。現在の問題は、大豆、米、麦を輪作している畑で、大豆以外の作物栽培で農薬や化学肥料の使用をなくしてもらえない事、だそうでした。ここのお豆腐、本当においしかったです。(ちなみに買い取り価格は、完全無農薬で500円/kg、栽培期間中無農薬で300円/kg)



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。

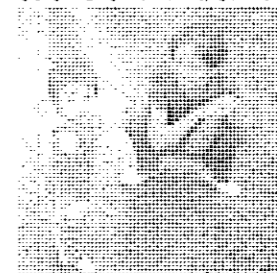
大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴作りから味噌作りを行っています。

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。

そして、金子さんの農場「霜里農場」の見学。農場では、牛、あいがも、ニワトリがいて、畑では様々な作物が栽培されていました。バイオガス装置、太陽熱温水器、ろ過した廃油を直接燃料として使えるように改造したトラクターや乗用車など、電気やガス・石油に頼らない暮らしが営める工夫のつまった農場でした。印象的だったのは、腐葉土の山3つ！冬の間、毎日のように、山で落ち葉を集めてくるんだそうです。この腐葉土を秋野菜の苗床、夏野菜の苗の植え付けのときに使うのだそうで、そのせいなのか、この時期でも、白菜やキャベツの定植された苗は、ネットを被せていなくても虫の害はなく、つやつやでした。金子さんは次の計画(山や牛関連)もあるそうで、なんだかわくわく感の堪えない農場でした。

今回の小川町視察で、金子さんの人柄が、有機農業の町に大きく影響した事が感じられました。周りから白い目で見られた38年前から、ずっと続けてきた有機農業が、畑の土のみならず、周りの人々、町を豊かにし、実りをもたらしてくれているのかと、思いました。

さて、あしがら平野です。大豆を沢山作って、一日も早くおいしいお豆腐が食べられる地域になりたいですね。



小川町に行ったメンバーの感想は、「小田原、負けてない」でした。小田原も本当の有機の里へと、盛り上がりつつあります。

←小川町の田んぼにて(稲、写っていませんね…)

農鶏園のある場所は久野舟原地区から、和留沢に1キロほど登った所だ。南向きのゆるやかな傾斜地、遠くに相模湾が見える。古くから開けた土地で、多分3000年位は耕作されてきた場所なのではなかろうか。石切り場という字名である。この魅力的な土地も周辺に耕作放棄地が、広がっている。

久野全体が県の里地里山条例が指定されている。農業を中心とした、暮らしの再生が模索されている。あしがら農の会でも欠の上の田んぼの再生管理を任せられる事になりました。全体が完成すれば4反近くある田んぼと思われま。農の会の新しい田んぼグループを募集したいと思います。

田んぼを再生するところから、一緒に活動して行きたいと思ひます。現在生い茂っている、樹木等の伐採、抜根は、行政で行ってくれる予定です。300年昔は田んぼだった土地を、もう一度、市民の力で再生してゆく。里地里山の最も根幹的な、試みと考えています。一人で出来る仕事では到底ありません。楽しい活動になりそうです。多くの方に参加をお願いします。

つた小屋通信

相原 佑子

茶臼ちの母豚コロちゃんのお産がありました。ひと月前から放牧場でのびのび過ごして体力は充分。フーフー言いつつも9匹のコブタを無事生みおとしました。

ところが！大変なのはここから。初めての我が子を何と思つたのかびっくりして後ずさり。興奮は「あ、ちんね！」とばかりにかみつきま。乳をやるどころにはありません。

ひたすらなだめて落ち着かせ、コブタを見せれば引ひめ。乳が張るので吸われるのは嫌ではないようですが、鳴き声やくしゃみに飛び上がります。佑子が母豚の顔をなややり、その際に海がコブタを数匹すうすうと乳つけ。2人掛かりで丸一日。ようやくコロちゃんは手産の存在を受け入れたのでした。ホッー③

反省点は一匹豚でのびのびさせ過ぎ、人とも他豚ともスキンシップ不足になったのかな？と思ひます。これまでも初産の慣れないうちの子育ての様子に、母はなるって「自然」でもないのかんと思ひました。母性神話は豚でも崩壊(笑)。面白かったのは、隣室では先輩リブちゃんが子育て中。リブちゃんの「ぶらぶらぶら」とリズム良い乳やり。コロちゃんもつられて「ぶらぶらぶら」いやん 助けられました



Q 小田原有機の里協議会とは なーに？
公認会計士の小野さんに伺ってみました。↓

●小田原有機の里づくり協議会とは？

NPOあしがら農の会、(有)ジョイファーム小田原、(農事組合法人)報徳農場、自然農法小田原普及会(MOA)の4団体で構成(今後は裾野を広げていく予定)、本年度設立し、国のモデルタウン事業として5月に認定された。

代表者 理事長 加藤 寛一
副理事長 石綿 敏久(小田原有機農法研究会代表)
副理事長 長谷川 功(農事組合法人小田原産直組合代表)
連絡先及び窓口 〒250-8555 神奈川県小田原市荻窪300
TEL 0465-33-1494 FAX 0465-33-1286
小田原市農政課農林振興担当 渡邊 弘二

●設立の趣旨：(有機農業の普及と促進)
技術的指導、研修施設の設立、農地の貸借、住居の斡旋が実現すれば、小田原は日本有数の有機農産物の生産地になる可能性は充分にある。いま、蓄積された伝統ある有機農業技術と、新しい意欲の連携を目指すことを宣言する。有機農業という技術的な枠組みを超え、小田原の農業をいかに活性化して行くかを、すべての市民の共有の課題にするために、ここに、有機農業協議会の設立を行う。

●活動と、今後の予定
田んぼや畑の土壌調査、生物調査、コンパニオンプランツの講義、田んぼめぐりや技術指導、小川町視察等を実施。

11/1 築堤400年記念事業、11/20,21 農業祭りに協議会として参加し、参加4団体から農作物を協議会として購入し、販売及びアンケートへのお礼としての試供を企画しています。詳細は順次、参加団体相互で調整し、協議会HPにアップ予定です。

文責：小野はやと

ぼんぼこファームの極私的農業考

色々なことが変わり始めている。世の中全体がついに動き始めてきた。時代はとっくに変わり始めているのに、いままでメッキをしてごまかしてきた。そのメッキの薄い膜がついにはがされざるを得ない状況に追い込まれ、動き出した。

人によっては、この変化の時には苦痛が伴うのかもしれない。なぜなら何かを離さなければ、何かを得ることはできないのだから。そうしなければ変化に飲み込まれてしまうから。そしてこの苦痛の正体は執着といえるかもしれない。執着を解き、離すことのできるものにとつては、この変化は福音となってくるのだと思う。

いよいよ農業も新しい時代に対応した農業にならざるを得なくなるのだと思う。変化の兆しはすでにある。この「あしがら農の会」の存在自体が変化の予兆と言えるのだと思う。気がつかずとも、この会でなされている活動の一つ一つが新しい時代に向けた手探りの実験であり、足がかりとなっていくと言えるかもしれない。

いずれにしても、今までのままでは農業が成り立たなくなるのは目に見えている。農業人口の変遷や農業の平均就労年齢を見れば一目瞭然だ。しかし、逆にこの時だから大きく変わるチャンスでもある。だからこそ、少しでも多くの方に色々な形で農に触れる機会を提供していきたいと思う。今は目に見えていなくとも、その中から何か生まれてくるような気がする。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「ひよっこ農業日記」

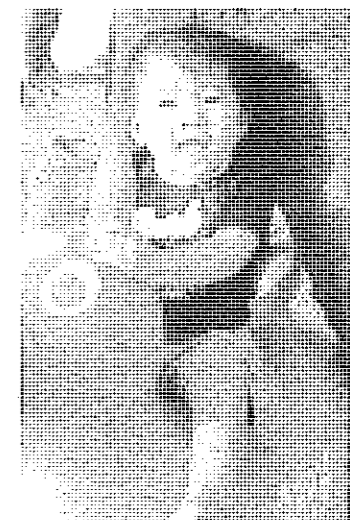
畑もだんだんと夏野菜も終わり秋野菜がすくすく！？生長してきています。畑に余裕がないので、夏野菜を惜しむひまもなく後片付けをしなくてはなりません。片付けの途中、隣の畝の小松菜に目が・・・緑の中に黒いものがあちらこちらに。そうです、黒色の、カブラハバチの幼虫が葉をむしやむしやと食べているではないですか！これは大変だ、しかし、捕まえるようとしたにポロリと落ちてしまいます。よしこうなればと、小松菜をひとでし、下に落ちた幼虫達をぶちぶち潰していきます。ひととお終ったら、他の野菜も気になり、畑を一回り。キャベツはネットをかけてあるから大丈夫なんて安心していたら、ヨトウ虫の幼虫の集団が葉を食べてキャベツがレース状に！またひとつひとつとキャベツがダメになっていきます。胃が痛い。

そんな毎日の繰り返し、後片付けもすすまず、予定も遅れぎみです。今日こそはまわりを見ず、後片付けに集中します。

吉田裕香

うみ日記 ①

最近はいろいろな事ができるようになりました。なかでも拍手はお得意のようで、こちらがパチパチと両手を合わせると、嬉しそうに真似します。



ある夜、寝ながらおっぱいを飲ませていると「ブーン」と蚊がやってきました。私は刺されると思ひ「パンッ」と手を叩くと、眠気眼のうみも「むくっ」と起き上がり、条件反射か・・・思わずパチパチ

と、手を叩いていました。(笑)でもとても眠かったらしく、またすぐ眠りに戻ってしまいました。

そして絵本も大好きです。お気に入りには、おばあちゃんに買ってもらった「はらぺこあおむし」。読み始めると静かに聞いているのです。一人でもページをペラペラめくって楽しんでます。題名も覚えてたらしく、手元に絵本はないのですが、「はらぺこあおむし～」と言うと少し落ち着きます。なので、ぐずった時にはこの作戦で！

小川 夕

【予告】 来月から「旬の野菜」を取り上げた連載が始まります。担当は、そらやさん↓です。お楽しみに……。

なぐる議題 ゆんたく広場

先日有機の里協議会で講演会が行われました。その時の農学博士・木嶋先生のお話の中で記憶に残った幾つかを列記します。

◎すべての生物は生まれながらにして健康。この摂理は土壌・植物・動物・人間を一つの鎖で結ぶ。

◎大豆の種はサヤの中に2~3粒入っている。播種する時には2、3粒まきするとよく育つ。1本よりも2本だと競争しながら深くまで根が伸びる。

◎ジャガイモは臍の部分を切り落とした後、切断して切断部を上にして植えると強い芽だけが伸びる。病害虫に強くなる。

◎トマロは本来回転しながら育つ。一定の高さまで伸びた茎をドラムに巻くように回転させながら伸ばすと元気に育つ。

◎コンパニオンプランツ(共生作物)
ニラから出る汁を葉虫が嫌うため、葉物などと混植。モンシロ蝶は人参を嫌い、アゲハ蝶はカブを嫌う

キク科のジュンギクやレタスはヨトウ虫・モンシロ蝶・コナガなどが嫌うので、キャベツなどを混植。

このほかにも色々な工夫がありました。自然農法は土づくりを基本としながらも、ちょっとした小さな工夫の積み重ねが大事???

松本 邦裕

そらやの百姓日記

2009・9・30

以前、冬至用に保存しておいたカボチャの残りを年が明けてから、「カボチャはこれが最後で次にお届け出来るのは夏ですよ」とお客さんに伝えたら、カボチャが夏に穫れるとは知らなかったといわれたことがありました。

確かに冬至カボチャは有名で、なんだかカボチャは冬の野菜のような気もしますよね。よく言う話ですが、スーパーに行けば殆どの野菜が1年を通して並んでいるので、野菜の旬がいつなのか分からなくなっても仕方ないのかもしれない。料理番組などでも、平気で冬にキュウリやナスを使ったりしていますからね。それに私達作り手も、種類を多く揃えたいがために露地栽培で出来る範囲とはいえ、ビニールトンネルやマルチを駆使して、本来の旬とは少しずれる時期の栽培もしているのは事実です。また、品種改良が進んで、通年出来る野菜が増えているのも確かです。

でも、やっぱり、旬を大切にしたいという気持ちはいつもあります。地場、旬こそが身体に1番良いのだと思ひているし、旬の時期に作れば野菜もよく出来るからです。

そんな訳で、来月からその時期が旬の野菜を毎月1つずつ選んであれこれ書いてみようと思ひています。お付き合いの程、よろしくお祈りします。 作美尚子

塩漬けは農作物の貯金です

菜こんたん料理人 伊藤勇作

最近健康のために「なわとび」を始めました。あるお医者さんが「毎日1分だけでいいから3年続けてごらんすごいことが起きるよ!」と教えてもらいました。で、先生様、先生は続けたんですか?「それがなかなか忙しくて出来ないんだよ、なわとびは単に運動だけじゃなくて内臓をゆすって刺激するでしょ、それがいいんだよ、内臓脂肪もとれるし、胃も腸も丈夫になって朝の排便も良いし、悪いこと一つもないんですよ。でも忙しくてね」といいわけ。

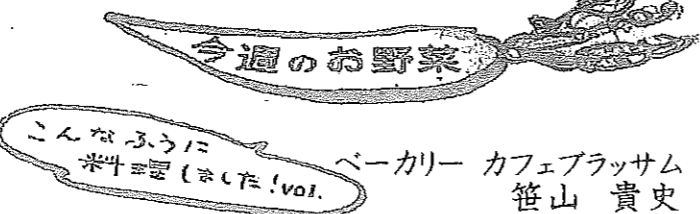
では自分が始めましょうと朝出勤前に100回、昼の寝起きに100回、帰宅す前駐車場前で100回、を毎日やったらどうなるの?

まだ数日なので結果は出ませんが三日ぼうずにならないように頑張ります

で、今回の話題なんですがこのなわとびどこでも出来て便利なのでいرونなどところに行ったらは始めるのです。そしたら入生田のスズヒロさんの前のJAでおばあちゃんが露天で野菜や漬けもの売っているのに反応して、話しこみました。たくさんできた野菜はなんでも塩漬けにしてくんだよ、一応塩にしとけば何日ももつからね、食べた時に水につけて塩抜きして食べればいいんさ。このへんの漬けものもそうして売りたい時に塩抜きしてもって来るんさ。貯金みたいなもんさ。貯金?反応しちゃいました。農作物も保存食品にかえれば貯金と同じなんだ!

いかがですか、みなさん、農作物で貯金しませんか?但し、換金できるようにね。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



「いんげん豆のんにく醤油炒め」

【材料】	
いんげん豆	約140g(塩茹でて1口大に切る)
にんにく	1片(みじん切り)
醤油	大さじ1
油	大さじ1
料理酒	大さじ1

【作り方】

- ① フライパンに油を入れ、にんにくを炒める(弱火)
- ② にんにくがきつね色になったら、1口大に切ったいんげん豆を入れ、お酒を入れる(中火)
- ③ お酒と油が白くなってきたら強火にしてすぐに醤油を入れさっと合え、すぐに火を止め出来上がり! 好みで七味やスパイスを入れてもおいしいです。

【お知らせ】

●11月定例会

場所: 大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時: 11月14日 土曜日 午後6時半から
話し合いのテーマは

(小田原まちなか市場出店報告、小田原農業祭出店について、有機の里づくり協議会から、総会及び収穫祭について、その他) ゲストスピーカーは、旭が丘高校の阿部先生をお招きして、食農教育をテーマにお話を頂きます。(20:00-21:30)教育現場における食農教育の現状をお聞きする良い機会だと思います。定例会はどなたでも参加できますので、皆様ご参加ください。

●坊所茶畑 報告&...

10月25日13名で雨の中、茶畑作業を行いました。木が伸びていたので機械で目立つ所を荒刈りましたが、まだ不十分で、芽がツンツンぽこぽこ伸びています。皆様、植木の刈込みバサミを手に、手刈りで整えて下さいませ。宜しくお願いします。 問い合わせ: 下川 (070-6483-6172)

●収穫祭・総会(案)

年に一度は皆で顔を合わせる機会を持ちたいね。という声から、収穫祭についての話し合いが4日行われ、総会の事も含めて11月定例会の議案に追加されました。

(案)12月5日(土)近藤孫範さんの圃場(4号古墳)にて、10時から総会を行い、その後収穫祭の流れ。カマドなどで米を炊いて味比べ。各田んぼで汁・カレー作りや餅つきなど。大袈裟なものではなく、やれる範囲でやるイメージ。今後の展開は各自、掲示板などで情報をキャッチして下さい

(編集後記)

少しの枠でお願いしたつもりが、続々届く膨大な原稿...これで写真を入れたら、通信が6ページくらいになりそうだった11月号です。(季刊誌にするようですね。)そんな中、相原海さんキララ賞受賞1のニュースも届いています。これからも、農の会の旬の情報が届くように、皆様ご協力下さい。(じゅ)

【通信が書いてあるお店】 菜こんたん/ボタジェララ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ/ えれんな・ごっそショップ/

あしがら農の会

通信 11月号

第91号 2009年11月6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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake@ac.uone-net.jp

たんぼの植物ノオト 船原田んぼ

10月半ば、台風の後船原たんぼを見に行く。黄金色に輝き、立派に頭を垂れ、地にしっかり根付きふんばっている力強い稲。天高く空には赤とんぼが悠々と舞う。田の中では美しく澄み切ったブルーの花をひっそりと咲かせるコナギ。畦では、驚くほど多種の植物が共存していた。イヌタデ、ヤナギタデ、ヒメグサ、コゴメカヤツリ、タマガヤツリ、ヒンジカヤツリ、ササガヤ、チドメグサ、ハハコグサ、オオバコ、タカサブロウ、コオニタビラコ、ヤブタビラコ、ヨメナなど。秋に見られる在来種が、ざっと20種は確認できた。慣行のたんぼでは、せいぜい5~6種あるかどうかだ。有機農法のたんぼでは、カヤツリグサ科だけでも4種も確認できた。ちなみに、世界では4000種ほどあり、単子葉類の中ではイネ科、ラン科に次ぐ大きな科である。また、タカサブロウ、コオニタビラコ、ヤブタビラコ、ヨメナなどキク科も4種確認できた。日本では、キク科は350種自生する。世界では、20000種あるといわれ、地球上で最も進化した植物である。このたんぼでも季節を通して観察すれば、もっと多くの在来種が確認できるだろう。興味深いことに、タガラシ、コナギは古墳時代から、タマガヤツリ、ヒンジカヤツリは弥生時代、平安時代から代々続く。水田の草とされ、たんぼの遺跡でも発掘されている。しかも、それらは全て1年草である。風に鳥に虫に人によって運ばれ、気が遠くなるほど代々受け継がれてきた種の本能には古のロマンを感じる。

永塚のたんぼには、絶滅危惧種Ⅱ類のミズマツバが自生していることがわかった。戦前には強害雑草とされるものの、農業汚染により姿を消しつつある。その一方で、近年アメリカや国内の大豆畑では、農薬散布すればするほど繁殖する外来種のノグイトウなど強靱なパワーランツも存在するという。

また、先日、船原たんぼの稲刈りが行われた。アマガエルやニホンアマガエルが小雨に喜び、農の会メンバーの子供達がそのカエルを追いかけ、はしゃぐ姿に日本古来の里山のよさを改めて感じる事ができ、天候不良にも関わらず、見事な収穫量が得られたこと、寒い雨の中みんな力を合わせて作業できたことに、大きな喜びを感じた。

私たち人間は自然の中で生かされている。ヒトという動物であり、他の種と共存していかなければならない。ヒトは土を耕し、作物を育てると喜びを感じ、そこで初めてその土地を愛するようになる。ヒトはこれまで、2000年もの間稲作をしてきた。この歴史はあと何年続けられるのだろうか?地球が元気でいられるのはあと何年?いや、もう元気でないからここでひとつ足下を見ていきたい。この世で最も弱きものに目を配る。そうすれば、

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)

園んぼの会: 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。

なんくる農園 【面積】永塚1反(キヌヒカリ)+高田6畝(サトジマン)+永塚2畝(春寿餅)【人数】夫婦2人

なんくる農園すべての稲刈り・脱穀・初摺りを終え、ほっとしながらも、昨年に比べていずれも減収。とても残念ではありますが、今年は春先から夏にかけての夏の体調不良により、畑だけで手がいっぱいとなり田んぼは草だらけになるうとしていたところ、多くの方の手助けでなんとか田んぼの体裁を保つことができ、とても感謝の米作りでした。そんな有難さの一方、高田田んぼでは7月頃水尻付近で稲が数株程枯れているのを発見!何の病気だろうと調べるが見当がつかない。除草剤がまかれて枯れているみたくにも見えるが...隣の畦の草は枯れていない。誰かが私の田んぼに除草剤をまいたのか?他人に恨まれているのか?日に日に枯れる稲が増えていく。また広い範囲で稲の生育が止まり、出穂期を迎えても穂が出ない。徐々に除草剤の被害を疑うようになり、暫くして隣の畑を耕作している方がビールを1ケースもって謝りに来る。畑に除草剤をまいたところその霧が風に流され稲にかかったとのこと。保証しますとの話もされましたが、保障など結構です。お米や野菜は薬を使わなくても作れますよと...ちょっと霧がかかっただけで稲がこんな状態になるなんて恐ろしいです。これに懲りて薬を使わなくなってくれればと願うのですが、キャベツに殺虫剤、作物のそばまで除草剤をまいている姿をその後も確認いたしました。できた野菜は自分では食べきれないので色々な方に配るのだと...せめて農薬の危険度を理解して、十分に注意して使用してもらいたいものです...

お米を是非分けてほしいという方がいらっしゃるのですが、田んぼが足りない。増やそうかな?でも手が回るの???お米も野菜もたくさん作って多くの方に食べてもらいたいと常々思うのですが、まだまだ私の方では...頭を悩ませながら、忙しい毎日を送ることがとても楽しくもある。もう少し百姓に没頭したい... (松本邦裕)

必ず見えてくるものがある。もはやヒトが造りだした世界には、腸長けるものを感じない。地球のために、未来の子供たちのために何ができるのか、何を残せるのか? (柿野いづみ)

新コーナー ↓旬の野菜を取り上げる、そらやさんの連載 ①

野菜よもやま話

これから毎月、その時旬の野菜を一つ取り上げてなんだかんだと書いてみようと思います。

さてトップバッターは人参です。人参の旬がいつかなんて畑を耕すまでは考えもしなかった私ですが、皆さんはどうですか?今では年中出回っている人参ですが、1番美味しいのは冬、まさにこれからです。7月から8月にかけて稲を播いた人参が大きくなるのは11月頃です。夏の間の種播きには水がなくて苦労することも多いのですが、今年は雨が多かったので、比較的楽でした。農の会の宅配では人参も小さいうちから何度かお目にかかると思いますが、人参は種を沢山播いて、密集していた方が良く育つ性質なので、何度か間引きをしながら大きくしていきます。間引いた人参の若い葉っぱも美味しいものです。ところで人参のルーツはアフリカ。そこからヨーロッパに行ったのが西洋系、アジアに行ったのが東洋系。今では西洋人参が主流ですが、おせち料理に使う金時人参は東洋系人参です。人参は栄養いっぱい。キャロットがカロテンの言葉の由来になるほどです。赤い金時人参にはトマトと同じリコピンも含まれているとか。乾燥に気を付けて冷蔵庫で保存して下さい。1年で1番美味しい冬の人参を沢山食べて、寒い冬を元気に過ごしたいものですね。

田んぼ特集 ~農の会の様々な田んぼ2009-

※今月号は 虫眼鏡か、少し離れて 望遠鏡でご覧下さい。m()m

●そらや田んぼ

10月31日、まるい月が明るくなるころ、紫黒米の稲架(はさ)掛けが終わりました。これで今年の稲刈りは全て終了です。今年も親子田んぼの皆さんはじめ多くの方のご協力で無事?！収穫期を迎えることが出来ました。ありがとうございました。(加藤明)

●千田正弘

この原稿を書いている時は、稲刈り後の田んぼにレンゲ・菜ノ花の種を播いている真っ最中。少しでも暖かさの残るうちに、と仕事を急ぐ。レンゲも菜ノ花も水をかぶると弱い。もし、耕耘と一緒に排水溝をつけられたら、一工程で済んで燃料と時間が節約できそう。

考えついたのが仕事が始まる2日前。平塚のスクラップ屋にとんで行って、耕耘ツメを探して来た。「リスクは承知の上エ...」ツメ2本を1組にして、1本のツメの先端半分を、土をはね飛ばすようにウイング状にもう1本のツメに溶接。5組作って田んぼでテスト、結果は——溝というには浅い掘り跡しかできず、カラ振り〜。土ハネの絶対量が少ないナァ。結局前半の田んぼは、例年通り小型耕耘機のツメの配列を変えて、排水溝を付けた。

さっきふと思いついたのは、ツメの配列を外盛り(テストの時は内盛りだった)にして、耕耘カバーの側面を取り外す。そして車速はゆっくり、ツメの回転を早くしてみたら…テストの時より土をどけられるはず。さっそく次に耕耘する田んぼでやってみよう。レンゲ・菜ノ花の種は細かい(1~2mm)ので、同容量の土をまぜて、空に向かって播く。2010年に向けて、今からが田んぼ作りのスタート。

●ぼち田んぼ (1.7反、8家族)

ぼち田んぼの最大の強みは、リーダー(額田さん)が、農の会の機械総合病院院長だということです。総合病院ですから、機械系、電気系、老衰、むちゃ使い、等等あらゆる種類の故障をたちまち直して下さる院長さんです。従って、ぼち田んぼの機械は、いつも快調。ちょっとおかしいと「額田さ〜ん」で、ほーら解決、という訳です。

最年少メンバーのガクちゃんは、最近ごっこ遊びが得意です。稲刈りの翌日は、早速おうちで稲刈りごっこ。ガク「ぼくが裕香ちゃんね」(ゴートと機械を押している)「あ、こわれちゃった、額田さ〜ん」

という具合に、既に二歳にしてぼち田んぼの状況を非常に的確に把握しているのには、驚き!(こわすのがいつも裕香ちゃんだという意味では決してありませんので、皆様誤解の無いようにお願いします)。

それから、ぼち田んぼは、農の会の中ではまだ新参の4年生。その間、色々とメンバーも変わり、やり方も試行錯誤を続けてきたわけですが、今年は、全メンバーが、しっかりと手順を飲み込み、特に指示がなくても、自発的にその時々に必要な配置に付き、役割を果たせていたように思います。始めた頃には虫取りに夢中だった小学生メンバーも、だんだん役割を果たせるようになりました。

去年はやや草負けがちだったけれど、今年は草取りが間に合って、とても美味しいお米に由来上がっているとのこと、あー、新米、ほんと美味しいですね、幸せ。(瀬戸知子)

●山北田んぼ 2反

今年には人数が少なくなったため、3反の田んぼは、稲作2反、あとの1反は7月に大豆、8月にソバ、11月に小麦を植えることに。それを3枚の田んぼで回して行こうと思っています。10月24日は脱穀を終え、25日は初摺りの予定です。草取りは転がし1回で済み、何と喜ばしいことでしょう。ところが分けつは少なく何と悲しいことだ。でもその分、美味しさギョッと詰まっているかな。(山下良子)

●永塚たんぼ 1.5反 主に9名+その他大勢

永塚田んぼは上府中公園の南側、1反5畝の不耕起の田んぼです。今年には伊勢光(うるち米)と黒米をメインに多品種のお米を作りました。ご存知の方も多いと思いますが、今年も「田んぼを丸ごと楽しむ!」をコンセプトに、個性豊かで愉快的仲間たちで和気藹々とした雰囲気で作っています。

今年の田んぼの出来事で印象に残っているのは、作業中に日食が見れたこと!(田んぼの様子や作業じゃないけど、これもイベント好きの永塚たんぼならではの…かな?) 周囲に高い建物の無い田んぼで、仲間と感動を共有できたことが嬉しく、何に対してかわからないけど、ありがたいの気持ちで胸がいっぱいになった。「日食より甘食」と差し入れに、甘食を持って来てくれた方がいたり、これまた差し入れていただいた美味しいトマトを、部分日食と同じ形にかじって(トマト食(笑))、太陽とトマトと一緒に写真に撮る方がいたり、とてもユニークで楽しかった。

畦やビオトープに大豆を播いて育てた。稲刈りの時に、田んぼでバーベキューをしながら、取りたての枝豆を茹でて食べた。丁度いい太り加減で、ほくほくした感じでおいしかった。ずんだもちも甘くておいしかったなあ。取れたての枝豆青山めぐみを野外で食べる贅沢を味わった。そして、永塚田んぼでブームになったのが、枝豆納豆!枝豆を茹でて、稲藁に入れて、40度くらいを24時間くらい保持すると…枝豆でも納豆が出来るんですね!と言っても、私は簡単に出来ると言われていた、大豆で納豆を作ることに失敗したことが尾を引いて(?)今回は挑戦しなかったのですが、。(失敗の原因は、温度を保持する時に、発泡箱に入れて蓋をしたため、大豆が息が出来なかった事と思われる) 挑戦した人たちは、いろいろ試しながら、糸を引く枝豆納豆が出来ました。私も来年は是非!

田んぼ作業を通し、自然と関わって目覚める感覚もたくさんあると思う。でも、都市生活をしながら、一社会人として働いていると、どうしても自分を枠に合わせなければ、うまく回っていかないこともある。自分の感覚も大切にしながら、枠に対して微調整しつつ、バランスをとっていけたらなあと思う。(青山めぐみ)

●天豆田んぼ 5畝

南足柄市の岩原から山側にずっと登った矢佐芝という場所にあります。約2.5畝の棚田を2枚耕作しています。夫婦と7才の娘で主にやっていますが、田植え、稲刈り、脱穀の時は友達に応援を頼みワイワイと作業しています。120K/年の収量を目安にしていますが、今年は猪にだいぶご馳走してしまったので半分位の収穫になりそうです。今年は初めて転がしを入れて例年より草を抑えられたので収量が期待できた分ガッカリです。冬の間には猪よけの柵ともぐら対策に畦トタンを設置しておきたいです。(山崎)

●久野「欠の上の新しい田んぼ」

新しい田んぼグループが出来ます。久野川の上流部に、柿の上という集落があります。里地里山の再生と言う事で、荒地を田んぼに戻す事になりました。現在工事が進行しています。完成したら、5反ほどある、素晴らしい場所になります。久野川の川遊びができます。夏には涼しそうな、柿の木や栗の木の一休みできる畑もあります。河原にある、かまど石でかまどを作り、昼ごはんは、かまど飯でたべよう。と楽しい企画が次々に浮かんでいます。

責任者は「月の田んぼ」で素晴らしい管理をされた、岩越さんが担当されます。近くにある、「舟原田んぼ」の協力体制も取られる事になります。この場所も江戸時代初期には、すでに田んぼでした。上流部には万治年間にできたと言われる、あしがら地域最後に残る溜池があります。素晴らしい景観の谷戸の連なりだったはず。少しづつ昔に戻してゆく事も楽しみです。

10家族程度のグループに成ると思われます。既に、5家族が希望しています。希望される方は早めに、笹村へ連絡をどうぞ。TEL 0465-32-6733 (夜8時まで)

できればメールで。 sasamura.ailand@nifty.com (笹村出)

●牛ちゃん田んぼ 1反(杉崎 聖) 開成の牛島に田んぼを借りてやってみた。今井さんも加わって、大樹君にも顧問になってもらって、主に3人でやってみた。手植えも収穫も東京農大の学生さんが大いに手伝ってくれて、あっという間に片付いてしまった。私は何をやってたかという、ひたすら草取りである。わからなくてヒエは根っこごと抜いていた。お陰でよく尻餅をついていた。カヤツリグサの仲間でクマガとかイカガとかいう、これ一面ヒエか?と思ったが、これを全部取ったら死ぬことが直感的にわかったので無視することにする。一番引っこ抜きやすく、また折れやすいのが、棒状に高くそびえ立つカサプロウの仲間だと思ふ。これがよく育った。普通田んぼは突るほど黄金色にするが、私の田んぼは赤グロっぽくなるのである。そしてエイリアンのように地を這い、稲の表面を覆い尽くす、アシカキという植物。この草取りはとても楽しい。一つを抜き出すと案外たこの足のようにまとまって取れるから大量豊作といった気分になる。コナギも負けてはいない。転がし一回では、まったく効き目がなく、これもよく育ってしまい、刈り取りの際、機械が何度も頓挫してしまう。そして軽トラ3台分の草。一年目は草をはやしていたようなもので、お陰で上の人から苦情を言われる始末。人からどうですか?と聞かれるが、分相応でいいと思います。と答えるようにしている。来年はこのままだと身体が持たないので、面積とやり方も含めてちゃんと考えないと、一年わたしは本気でくたばってしまうと思う。とにかく、そんな牛ちゃん田んぼとトホホな私の面倒を見てくださった大樹君と早保ちゃん、後輩や友人の方々は多大の感謝の気持ちで一杯です。ハッ!まだこれから脱穀じゃん。よーし、喜びをみんなで分かち合おう!!

●志村さんの田んぼ (聞き取り:石井ともこ)

新幹線と御殿場線が交わるあたり(田島)に1町歩ほどの田んぼが広がっています。その半分が志村さんのたんぼです。志村さんの本業は、お米屋さんです。

「にぎやかで楽しそうな田んぼ」というのが、私の自然な感想でした。子供たちはそばを通る電車で大喜び。富士山が見え、毎日多くのご近所さんが犬の散歩で訪れ志村さんと言葉を交わします。田んぼの中にはたくさんドジョウや豊年エビ、小さなナマズが泳いでいます。田んぼで産卵するのでしょうか、水を切った時には息絶えた大きなナマズがよく見つかるそうです。また、一部(3畝)をグループにお貸ししていますが、そのメンバーも志村さんと同様、毎朝出勤前にたんぼに集まります。「稲は足音で喜ぶからね」とおっしゃる志村さん。周りを歩くだけでも土が固まり濡れ防止にも。すぐザリガニやモグラが穴を開け水が抜けてしまるそう。「日々の管理を怠るとあとで作業が何倍にもなるからね」説得力がありました。(こちらで収穫のお米は「休耕田復活米」という名で販売中)

●親子たんぼ 2反6畝 6家族(33人)

田んぼに携わるようになって11年。親子たんぼで育った子供たちはどんどん大きくなって、土日も部活動などなど・・・気がつけば「親ダケたんぼ」になってしまっていました。こどもの声が聞こえなくなって、なんとなく物足りなく感じていたところ、昨年より、再びかわいらしい声が聞こえるようになりまして。お隣の女性の田んぼとの合併により、「しのんちゃん」、「かのんちゃん」というかわいい双子ちゃんがお仲間に入ってくれたのです!お父さんたちも、二人のかわいらしい姿に田んぼ作業もはかどるようになったのでは?7歳の双子ちゃんを筆頭に、10代~60代(?)まで各年代が集まって、自然に(できる事をできる人が)分担しながら、心地のよい形が出来てきました。もしかしたら家族が増えて、『親・子・孫たんぼ』になる日も近いかもしれません。そうやって、田んぼを通して脈々と繋がっていく事ができたら・・・こんなにすばらしい事はありませんね!お米だけではなく『田んぼの恵み』に感謝です。(諏訪直子)

●新永塚田んぼグループ 2反 7家族+お手伝いの方

車で、朝は短くても片道1時間ちょっと、帰りはほぼ渋滞でかろく2時間はかかる状態で鎌倉から永塚の田んぼに通って、8年ほどになります。

私にとって、田んぼの作業は精神修行の場であったような気がします。いろいろな立場や状態の人の集まりで作業の仕方も進み方も時間もまちまち、自分は、どこまでがんばる?「ねばならぬ」を判断基準に行動してきた私にとって、体力的に大変だが、やらねばならない作業は、目の前に…体力的限界がどこまでかどまでを自分自身でよしとするが、葛藤する日々。(農業をやっているわけではないので、一年のうちのほんの数日なのですが^^) そんなこんなで子どもは大きくなり、作業も年々楽になり、田植えの時のメンバーの家でのお泊りや、どうもろこし狩り、焼き芋や田んぼの畦で育てた取れたてのおいしい枝豆を食したり、その他の楽しみを満喫し、田んぼの作業もいよいよ加減で手を抜き、私の精神修行もようやく終わりを迎えたようです。

そんな今年は、新永塚田んぼも軌道にのり(中原さんがいろいろ考えてくれている成果でしょう)去年の豊作に続き、反当り収量7.8俵という過去最高の収量となりました。ありがとうございます。(竹林昌代)

●メダカ田んぼ 4畝 笹村+6家族(カ石、赤石、大内、矢野、杉野、岡本)

めだか田んぼは田んぼ横の水路に生息する野生のめだかを保全するために行政から委託された田んぼです。田んぼも今年初めて取り組む田んぼでしたが、メンバーもほとんどの人が田んぼ初心者でした。笹村さんはここを、私たちのような農を生業とするのではない者が技術を学ぶ田んぼにしたいと考えました。

田んぼには砂利くらいの大きさから漬物石くらいの大きさまで取りきれないほどの石があり、初めの作業は石拾いでした。この石のため、機械が入れないので、人力で代掻きをしました。田植えは土が固く、稲を持つ右手の手袋には人差し指と中指のところに穴が開きました。水に関しては、他の田からは独立しているのですが、水路の水位の上昇に応じて水が湧き出てくるため、水を切ることができません。草は、そばかすを一面にまいて、深水を維持し、転がしをしたくらいで、思っていたより楽に抑えられました。稲刈りは手刈りでした。水路の水位は下がっていますが、干すことができているので、足下はぬかるんでいて、足をとられます。分けつの数こそ多くはないですが、見た目はなかなかしっかりした稲だということです。ただし、土からは、どぶのようなにおいがします。一同不安になります。米の味は、においは大丈夫なのだろうか。刈った稲は水路とは反対側の水の流れないU字溝とコンクリの擁壁の上に並べてゆきます。見てくれはともかく、はざがけが省けるのはこの田んぼのよいところ?途中からは稲束を縛るのもやめて、並べることにしました。作業のたびに笹村さんには田んぼに関するレクチャーを受けました。矢野さんは田んぼを見廻っては皆に写真を送ってくれました。半年以上のこの田んぼへのかわりも残す作業は脱穀、初摺りを残すのみです。

私たち家族は、今年の5月に自給農がやりたくて、小田原に引っ越してきました。農の会の田んぼに参加できたことは、この土地に知り合いのいない私たちにとって大変ありがたいことでした。田んぼをつうじて知り合いも増えていきました。労働の集中する田植えや稲刈り時期に助け合うことが、理にかんがっていることも実感できました。そして、技術が必要だということも、そばかすによる抑草技術を体験して、実感できました。その技術も、試して、観察して、工夫しての繰り返しの中かから生まれてくるもので、どの田んぼにも万能ではないということも、わかってきました。一生かけても、わかった1なんていう瞬間は来なくて、いつもああしたらどうか、こうしたからどうかと考えているのだろうと思います。目標である年間180kgの米の自給を実現するために、これからも農の会の田んぼにはかかわり続けたいと思っています。(岡本孝伸)

飯ジャーでコンフィができた!

菜こんたん料理人 伊藤勇作

縄跳び続いてますよ。出勤前の300回、夕方仕込み前の300回、帰宅前の300回を刻んで刻んでやります。やっと50肩も治ってきて良いのですが、飯が旨い!これが問題で縄跳びのカロリー以上食べてしまうので結局太ってしまっている自分です。

さて、コンフィですが前にも書きましたっけ? 果物などを砂糖に漬けるのがフルーツのコンフィで、コンフィズリーとも言いますね。ジャムみたいなものですよ。甘い甘い砂糖に漬けると日持ちするのです。

そして今回は、お肉をラードなどの脂に漬けることです

鶏のもも肉、砂肝、豚の固い身質のところなどが良いですね。このお肉を適当に塩でもむのです、2日くらいすると芯まで塩が回ったら炊飯ジャーの登場! ジャーの中にラードを入れて塩に漬けたお肉を入れて、月桂樹、タイムなどの香辛料とニンニクなどを適当に入れて保温にセット...8時間くらいそのまましておくそれは柔らかいお肉ができるのです。

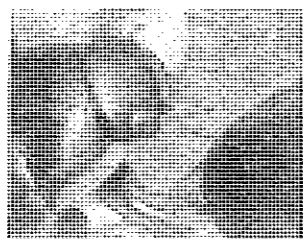
保存する場合はラードと一緒になにか容器に入れて冷蔵庫に入れておけば数カ月もちます。料理するときはソテーしてカリカリにするとか野菜と一緒に蒸し焼きにするなんていうのも美味しいですよ。薄くスライスしてサラダにしてもなかなかヨーロッパします。

旬の野菜を取り上げる、それやさんの連載です!

野菜よもやま話

冬といえは鶏、鶏といえは白菜。白菜の旬が冬だということをご存知ですか。白菜のルーツは中国ですが、日本に渡ったのは比較的新しく、本格的に栽培されるようになったのは1900年代になってからだそう。今では1年中出回っていますが、秋から冬にかけてが最も美味しくなります。管巻は1個、いや、2個を売っていたのを覚えているのは私達世代以前の方でしょうか? 今では殆ど、ネット売りで、買ってきただけに食べないで腐りますが、丸の巻きなら、随分長持ちするのですよ。新聞紙に包んで涼しいところに立てておいて下さい。外葉から順に使えば、少人数でも使い切れます。そう言っても農の会では白菜は貴重品? 特に今年の秋は虫が多くて柔らかくて美味しい白菜は人間より先に虫に食べられてしまっています。昔と比較的安価な野菜で、簡単に作れそうですが、有機栽培では結構難しいのです。白菜もそんな野菜の一つです。逆を考えると怖い話ですが、精進料理では大根、豆腐と並び「養生三宝」の一つとされ、鼠の予防によいとか、水分が殆どですが、ビタミンCが比較的おおく、他の栄養素も少ないながら万遍なく含まれているそうです。白菜が腐いたら、少々虫食いなど怪気にせず食べさせてあげて下さい。

『ゲンゴロウを守る』 2009年11月29日(日)



〇〇県の山中にある古い、かつての棚田へ行ってきました。昔はどこもこうであつたらうたくさん生き物が生息し、苧部さんをはじめ有志の方々がそれを守るため環境を保全しています。

脇には沢が流れ、色とりどりの紅葉があらわれる中、私たちもその作業に加わりました。体中ドロドロになりながらの肉体労働は、それもこれもつばらな腫のかわいい顔したゲンゴロウちゃんたちのため。ゴキブリみたいだけど。特にお尻のあたりが。

6年目になる今年からは地元の方々も一緒に参加していただけるようになったそうです。また、ゲンゴロウの生息域が少しずつ広がりはじめようとのこと。あしがらにも戻ってくるかなあ。みんなで食べた焼き芋、すごくおいしかったね。うれしい1日でした。(報告:石井智子)

【お知らせ】

●2010年1月 定例会
場所:大井町ブルーベリーガーデン「旭」
日時:1月9日 土曜日 午後6時半から

●宅配生産者より

収穫祭・総会も無事終わり、今年も残すところわずかとなりました。宅配利用者を始め、農の会に係る多くの方々のご理解とご支援のおかげで、無事一年を締めくくることができそうです。新規就農者も毎年増える中、宅配利用者も徐々に増え、益々これから有機農業の重要性が増していくと思われています。生産者一同新鮮で美味しい野菜が多くの方に届くように尚一層精進致します。今後ともよろしくお願ひします。

年内宅配最終日:12月29日(火)
新年宅配開始日:1月8日(金) 松本邦裕

●味噌の会より 参加者受付中

・1/17(日)麴の仕込み ・1/24(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:7000円
※仕込むお米2升を持参できる方は5000円、
※大豆栽培に参加した方も貢献度により割引あり
申込:12/30(水)までにメールで、下記まで。
snakahara@fancy.ocn.ne.jp (中原茂樹)

【編集後記】

昨年に続き苧部さんの保全活動に同行させて頂きましたが、今年は思いがけず現地で地元の方々と一緒に作業することができました。また、天気が良い中での作業だったので気持ちよく、一日思いっきり楽しみました。更には、苧部さんを現地に残して3人(笹・石・鈴)でのとんでもない帰路もまた、思い出になりました。来年は、一泊で...とか、東北遠征の話も出ましたが、この3人では素直に帰って来られないだろうと思われていますが、声をかけて下さる苧部さんには感謝です。年々部数の増えている通信が、繋がりが深まるものになりますことを願っています。今年も一年、お付き合い下さいましてありがとうございます。ではまた来月... (鈴木淳子)

【通信が置いてあるお店】

菜こんたん/ボタジェラ/カフェブラッサム/IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/ 季去来亭/アイナ/えれんな ゴッソ ショップ

あしがら農の会

通信 12月号

第92号 2009年12月12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 中村 隆一 090-4820-2753(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

E-mail: yamanohatake@ac.auone-net.jp

今年最後にして一番の衝撃記事!

田んぼの虫⑩ トシはとりたくないもので...

今年もいつのまにやら12月ですね。例年に比べて暖かい秋だったのが、一気に冷え込んでみたり、また20度近く上がったたり、こういうのは、けっこう生物には悪影響を与えそうです。さて、今回は全然田んぼとは関係ない話です。11月で43歳になりました。人生の先輩方には、怒られそうですが、最近では調査や作業後に体の節々が痛み、トシだなーと思うことが増えました。中年になったことを実感します。とくに、本業のトンボやゲンゴロウなどの水辺の連続した調査がつかなくなってしまいました。ちょっと前までは体力だけは自信があったので、朝から夕方までトンボ、夜はライトをもって夜行性の昆虫の調査、なんていうのも普通にできたのですが、昨年突然四十肩になり、左肩が激痛で水平にも持ち上げられないくらいになりました。普通の人でも結構日常生活に支障がでるかと思いますが、僕の場合はフィールドで思い切り網を振り回します。最初の頃はトンボの採集の瞬間は自分の四十肩のことを忘れてしまい、昔どおりに思い切り網を振ってしまい、直後に肩の激痛でしばらくうずまるので、ずいぶん事情を知らない回りの人に「どうしたの!」という感じで心配させました。しかし、四十肩は痛いよー、とは聞いていましたが、あれほどとは想像していませんでした。また、足腰には自信があったのですが、ついにこのところヒザ関節が痛んだりするようになり、こういう時も「もう若くないな」と実感するようになりました。これも、普通の人ですとそうでもないかもしれませんが、調査で泥沼をズボズボあるいて調査することが多い僕にとっては、結構ダメージが大きく、足を引っかくたびにづらい思いをしつめます。

さらに、今年の9月に小笠原の調査でけっこうな怪我をしてしまいました。状況としては、4日間の調査最終日のことでした(いつも10日ほど調査することが多いのですが、この時は連休便に重なり、後半の船も宿も取れず短い日程になりました)。到着直後から無人島に渡っての調査を続け、早朝から夕方までいっっぱいがんばり、この日も朝から兄島という島に海から上陸し、沢のトンボの調査をした後に、最後に西島という島に行きました。こした島はかつて人が住んでいた跡はありますが、いずれも戦後は無人島として経過しています。上陸後ずんずん進み、帰りの時間が迫っていたこともあって、あせりながら沢への道を急ぎました。モクマオウという外来樹が繁茂する急斜面を進んでいた時に、あっと思った時には足元が消滅し、空中に浮いていました。瞬間そばに生えていた木(これもモクマオウ)の枝を左手でつかんだのですが、ドーンと落下して、気がついたらガケの下に転がっていました。落差は3-4mはあったのですが、木をつかんだおかげで、その枝がむしり取れるまでの間の距離はかせげて、実質は2mちょっとの墜落ですんたと思います

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。

生命の星・地球博物館 苧部 治紀

が、ただでさえ痛い四十肩の左肩がとんでもなく痛くて、もちろん飛び降りるつもりで降りたのではなかったのに、着地の時に受身もれず全身打撲でしたが、特に痛い左の薬指を確かめると、生爪が半分くらいひびき返ってはがれていました(想像しても痛いでしょ)。じよじよに体を動かしてみても、どうやら骨折はしてなさそうで、肩はもしかしたら亜脱臼かな? というのと、生爪は大きき怪我でした。とりあえず爪の内面を消毒し、たんだティッシュでくるんで、持っていたビニールテープで止めました。自分の見立てでそれほどの重症ではなかったのと、もうこれ以降自分は使いものにならないので、調査を同行の二人に頼み、でも痛いものは痛いののでじっとうずかまっています。迎えの小船にのり、船長さんにびっくりされ、長い小笠原生活でも初めての診療所行きになりました。この日は急病人が多く、たいぶ待たされたのですが、結果として脱臼もなく、骨折もなかったのが、東京への帰途に着くことができました。そうそう、半分そっくり返ってはがれた生爪は、だんだん痛みがマシしてきたなーと思ったら、看護婦さんが診療所でカバーしていたティッシュをとったところ、なんともとの形に復元していました! 医者としては、内部で化膿する可能性が高いので、爪の切除と消毒をしたかたみたいたいですが、僕は歯医者の麻酔でアレルギーを起こしたことがあるので、そのリスクを伝え、結局そのまま洗浄消毒して乾かす、という線で見守りました。帰りの船では三角巾で左手を吊った状態です。島の皆さんにはウケていました。

しかし、いくらなんでも、ガケになっているところに気がつかず、そのまま空を歩いてしまい、なんてことをするのは我ながらオドロキでしたが、これはもちろんそういう修行をしようとしたのではなく、トシのせいで過労でボーっとしていたのだらうと、今になって思います。そろそろ、気をつけないといけないうーと痛感する次第です。

そうそう、激しい衝撃を受けた左肩ですが、レントゲンを撮ったおかげで、四十肩の正体が靭帯に沈着した石灰質ということもわかり、「痛かったでしょ」と医者にいわれましたが、不思議なことにこの時の怪我が治っていくにつれて、水平にあげることもできなかった左肩が痛みも無く動くようになってきました。これが唯一の不幸中の幸い? だったかな。

今年は、池の脇の足元に張ってあった鎖に気づかず、勝手にあばらにヒビが入ったり、稲刈りで自分の指を刈ったりと、いろいろな怪我をしましたが、全部といっていいほど「左半身」でした。左方面のお世話が必要? ? みなさま健康には気を付けつつ(お前に言われたくない! というわかれそう)、よいお年をお迎えください。

2009年 総会・定例会の様子

●総会の報告 延べ60人

12月5日10時から久野諏訪野原の近藤植木さんの園場で総会が行われました。議案は原案通り可決され、無事終了しました。21年度から新役員のもと新しい体制でスタートします。宜しくお願い致します。

理事：/石井/小川/近藤/斎藤/中村
幹事：阿部 (報告：吉田裕香)



●カマドご飯

大谷石を積み重ねて、一日で造りあげたカマドは、本悪くムダがなく最小限に必要な火力を保ち、あたたかいスープや炊きたての新米を頂くことができました。岩越さんの技量に感服。大谷石は蓄熱、通気性に優れたまさにカマドにぴったりの逸材。素晴らしい樹々のエネルギーと秋の収穫の喜びと醍醐味を味わえた。岩越さんをはじめこの機会を準備して下さったみなさまに心から感謝いたします。(報告：柿野いづみ)



←左奥がタンドール窯。岩越さん大活躍。

●餅つき

今日はあいにくのお天気でしたが、野菜たっぷり汁、焼きネギ、焼き椎茸、炊きたてお米、大豆等様々なだしものに心いやされ、お腹一杯になりました。大磯わくわく田んぼでは、餅つきを合計4杯やらせて頂きましたが、農の会先輩方にコツを教えて頂き実演もして下さい、大変助かりました。皆さんに食べて頂いた残りの餅は勿論持ち帰らせてもらいますね。ありがとうございました。(報告：大磯わくわく田んぼBenzo)

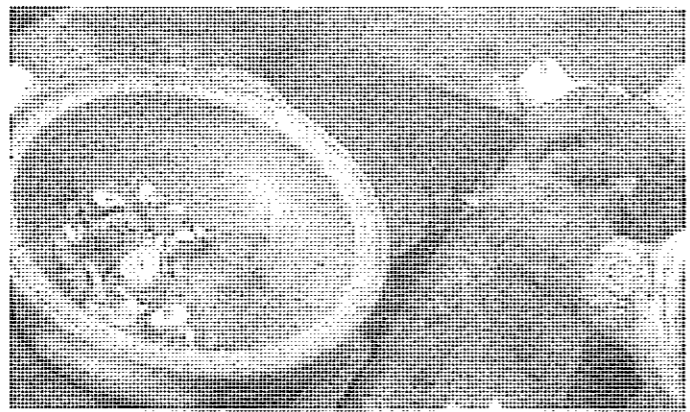
●タンドールチキン

笹村さんの3~4才のオスの鶏を、秘伝のタレ(酒・醤油・みりん1:1:1)に一晩漬けて、岩越さん作インド式タンドリー窯で焼いて下さいました。笹鶏は、いつも元気に回っているから身がしまっていて、歯ごたえバッチリ。そこらに出回っているポッチャリぶよぶよの肉とは大違い。秘伝のタレと土にすっぽり収まったツボの中、炭火にあぶられ、絶妙のお味でした。残り火で焼いたナンも、小麦と塩だけとは思えない美味しさでした。(報告：上澤幸子)



●鍋

汁ものは2種、笹村さん自家製チキンだしのスープと、ベジタリアン風スープを作りました。野菜は皆さん持ち寄りの白菜・ネギ・ごぼう・大根・カブなどなど…野菜からの出しがたっぷりです。じんわりあたたかくなるスープが出来上がりました。(報告：玉置彩乃)



↑天然のなめこ(鍋用) 写真左は、鶏を切り分けている様子

●その他

会場では、絵画教室(スケッチ?)の光景、焚き火で遊ぶ子供たちの姿もありました。木陰でBBQを楽しむかのような、シイタケ焼きも…。4号古墳では、あちらこちらで楽しんでいる空間が広がっていました。また、一品持参のおかずと、会場にお越しにならなかった方々からの、様々な差し入れもありました。この場を通じてお礼申し上げます。ありがとうございました。

●森の占い

収穫祭、古墳、天候も雨の中、森の占いはまさにハマったイベントだった。その隣では焚き火カフェが催されていて、古代的で近代的な(新しいという意味で)雰囲気だった。その中で大日野尚子さんは力強く、静かに、来た人たちにメッセージを発していた。収穫祭という一年のしめくりの中で、新たにポジティブになった方達も多かったであろう。何だか、古代の人達も生活の中で同じように営んだような気がした。(報告：柿野亘)

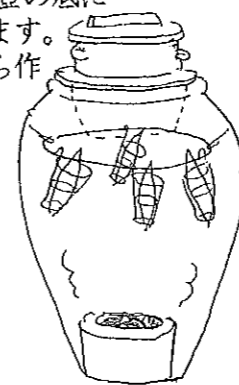


写真手前↑「日本の神様カード」をやっている

←写真奥が大盛況の「森の占い」

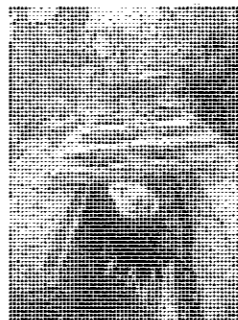
●壺焼き芋

人気コーナーの一つが、長橋徹さんの焼き芋屋さん「焼きいも日和」。1M程の高さの壺の底に練炭を置き、イモを吊るして焼きます。「クリマサリ」という平塚で昔から作られている品種を使い、その柔らかい食感はクリームのような。壺のふちで手を温めながらいただいた焼き芋は最高でした。休日に朝市などに出て、地域との触れ合いを楽しみたいと1年前に始めたとのこと。URL:www.yakiimo-biyori.com (報告：瀬戸知子)(イラスト：根本樹)



●収穫祭と村まつり

物を皆で作るとか持ち寄るとかは、とても楽しく重要なことと実感しました。別に「きな粉」が得意ではなく、火着けも知らなくとも、何とか出来て、文句も言われず指示も批判もなく、とても面白い。参加意識や帰属意識も、言えば「あうん」ということで。指導者の方でボーイスカウトとか軍隊式の規律をとかも、活動内容やリスク回避上は必要とも思います。しかし、このような自律的で有機的な繋がりが、効率や採算一辺倒の会社、入試一辺倒の学校との対局にある処方箋かもしれないと感じました。自治会単位の夏祭りも神輿も、昔は村祭りの流れで同様だったかもしれませんが、今は昔。とても自主性は無いような、無理強い祭りのようです。地域や社会構造が変わらねば、真の祭りの復活はないかもと、今回改めて感じました。(寄稿：小野翻陽人)



●焚き火カフェ

会場の一番奥のテント「森の占い」の手前で、焚き火カフェが行われていた。マスターの中村さんが淹れてくれるのは「アイラナ」さんの天日干し珈琲。この珈琲を戴きながら、炊き火を囲む人達と会話を楽しむ。雨が降る景色に目をやると、向こうのテントでも、何やら面白そうな動きが…。どれどれ行ってみよう。テントからテント・木陰の下へ…。(報告：鈴木淳子)



●きな粉作り

きな粉作りは小野さん親子が担当されました。作り方は①皮がはせるまで大豆を炒る②荒熱を取る③石臼で挽く④すり鉢であたる⑤ふるいにかける、です。石臼の後は挽ききれなかった大豆をすり鉢であたって粉にしてゆくのですが、挽き割り状態の大豆が残り、なかなかきな粉の量が増えませんでした。それでも、豆を挽いてみたい方、すり鉢をやってみてみたい方の参加があり、③から⑤の作業を繰り返して、なんとかきな粉ができました。できあがったきな粉は大磯田んぼのお餅にからめておいしくいただきました。(報告：岡本孝伸)



●会場を提供してくれた近藤さん↓より

今年の農の会の収穫祭の会場、4号古墳のある畑は子供の頃からよく遊んだ所です。春には桜、秋には彼岸花が咲く古墳の上で日長一日ごろごろしていた時もありました。諏訪問さんの古墳時代の話聞いて改めて古の暮らしを思ったりしています。沢山の人が集っての収穫祭、この畑をみんなでこれからどんな使い方が出来るかを考えるスタートになったような感じがした一日でした。楽しい収穫祭でした。(近藤まごのり)

●会計からみた 収穫祭の参加者数…

お金払った人 84名!
子供入ると 100名くらい かな~?