

あしがら農の会

通信 2月号

第106号 2011年2月14日発行

発行 NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ <http://nounokai.com/>

代表 松本 邦裕 090-1735-3748(携帯)

編集 鈴木 淳子 0465-72-5243(TEL/FAX)

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

生産者紹介コーナー ↓ 中村さん ↓

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。

二宮ビール
を作る会

みんなてビールをつくろう

自然農法ぼんぽこファーム 中村隆一

二宮ビールを造る会を始めました。会を始めるに当たって、まず初めに私が思ったのはみんなて麦を作ったビールを造ったら楽しそうだなと言う単純な発想でした。一年近く沢山の方にふれ回っていたら、少しずつおもしろそうだという方が集まってきました。

人が集まればそれだけの意見があります。それぞれがそれぞれの思いをぶつけ合います。そうしながら、その中で一番良いというものを皆で考える、そうすることで個人で考えてはあり得ないような発想を得ていくことが出来ると思うのです。

麦の収穫後、大豆などを育て、秋にその大豆の枝豆と残った小麦でビール酵母を使ったパンやうどんや色々な食べ物を作って、仲間の豆腐屋さんが大豆か枝豆で豆腐を作って、ビールを飲みながら収穫祭をする。

単なる体験型ではなく、みんなて麦の作り方、ビールの種類、作り方、酒税法を学んだりしながら、味の基準を色々なビールを飲んでイメージを作り上げて行けたら、今までになかったことがそこから始まるに違いないと思うのです。

それは一年では終われないことだと思います。何年もかけて皆で築きあげて行けるものがあるのではないのでしょうか。

この集まりはただ単にできあがったものに対してだけでは満足できないような方達に集まって頂きたいのです。色々な時間を共有しながら、みんなて麦からビールを造り上げていくという過程を、また一枚の畑を通して自分たちで色々なもの・ことを作り上げるという事を楽しんで頂ける方々に集まって頂きたいのです。

もちろん、ただのビール好き、美味しい物好き、畑で土に触れてみたい人、あるいは畑でのんびり昼寝をしたい人、どんな人も大歓迎です。なぜならその方達がこの集まりを彩ってくれると確信するからです。

興味のある方、これからの予定を知りたい方は ponkichi-farm@nakamura.email.ne.jp まで。



～ 味噌づくり ～ 2011

麴の仕込みは1月19日/23日の2回設定。
味噌の仕込みは、1月30日。今回の申込は45名。
(55口)当日茹でた大豆165キロ。

初めて味噌作りに参加しました。アメリカでは味噌というのは手に入りにくいものの一つです。アジア系のスーパーには並んでいます、値段が高く、また大手味噌会社のものしか販売していません。高給スーパーなどに行くと、小さな250gほどのカップで400円位します。その味噌はカリフォルニア産、日系人が作った有機栽培の大豆使用なのですが、私たちが日頃食べている味噌の風味があまりありません。毎日みそ汁を作って食べるには高価過ぎ、それほど食べたくなくなるような味でもなく、という味噌です。

1月30日、海が見えるブルーベリーファームで味噌仕込みを体験し、自分でおいしい味噌が作れる、しかも多くの方と一緒に作れるということに感激しました。農の会の味噌作りが海の向こうまで伝わったらどんなにいいだろう、などと思った一日でした。ありがとうございました。グリーン由希子

友人から「一緒に味噌を作らない？」と誘っていただき参加しました。けれど大豆の種まきから始めると知った時は、「え〜？！」と凝固。

種まきセットを配られて、一人で不安でしたが携帯に届く親切な育て方メールに安心し、何とか育てることができました。

初めて畑に参加させていただいた時は、大きな畑に感激!!土とお日さまに元気をたくさんもらって、気持ちのいい汗をいっぱい流せて爽快でした。

味噌の仕込みの一日は、何とも言えない～楽しくて充実した一日でした。初めての味噌作りが、こんなに素敵な方々と一緒に♪見たこともない大きなお釜で♪夢のような幸せな一日でした。

農業してない私が参加して良かったのかしら…と、不安でしたが、気さくに声をかけてくださり、全く初めての作業の時は、親切に教えてくださり、最後まで参加することができました。参加させていただき、ありがとうございました。

たくさんの方々と出会えるきっかけを作ってくれた友人に感謝。

* 桐生佐織 *

今年の味噌作り 山室光由
昨年仕込んだ味噌が、早々に無くなってしまったので、今年は2口やる事にしました。意気込んで、麴作りに参加しましたが、自分の持って行った蒸籠が壊れ、底が抜けてしまい、蒸しあがった米が、煮えたぎっている釜の中に、落ちてしまいました。傍にいた人達のお陰で、お米を救出できたのですが、炊き上げたご飯の様になっていました。これで麴を作ったので、果たして味噌になって食べる事が出来るかどうか、夏が楽しみです。

小野さんから三浦さんへそして金森の手に
美味しい味噌が有るのよと三浦さん？手製の味噌それも大豆も自然農法の…ひと塊の味噌が私の手に。早速キュウリに乗せてひと口。“ウーンおいしい”なんと甘みの有るおいしいお味噌あのでしょう。残るわずかな味噌をお握りに塗って焼いてみるとこれまた美味です。

冬の足柄の里でまさか自分が麴と大豆を捏ねあの美味なるお味噌を作っているなんて不思議な出来事です。多くの方の支えがあって出来ることに感謝です。
金森優子(小田原市)

幸せな味噌作り 瀬戸知子

その日は、朝起きたときから青空の美しい日でした。ブルーベリー畑に着いて坂道を登り始めたらあの奥床しい梅の香りに包まれました。道沿いの梅の木は今が盛りと咲いています。足元には水仙もたくさんに。

見下ろすブルーベリーの木々は今もまだ紅葉した葉を残して、可愛い色。

会場の正面には、足柄平野の向こうに相模湾。はるか大島、利島を望み、真鶴半島三ツ石までもくつきりと。右手には箱根の山々が濃く薄く連なります。

会場を回りこんで石焼釜の前からは、期待通り雪をいただく富士が真正面に。あたり一面に檜の落ち葉が厚く積もり一歩づつ小気味良い音を立てる。

あー、こんな場所で、自分の育てた米と豆から味噌が作れる、それ以上に何を望みましょう？

当日は晴天！賑やかな味噌づくりになりました



有機果樹栽培公開セミナーに参加して

青沼 昌子

1月23日、有機農業公開セミナーin 山梨「果樹栽培の可能性を考える」に家族で参加させて頂きました。農業に関しては素人の私が研修に参加し、研修記事を書かせて頂くことは大変恐縮なのですが…

当日は小田原を9時に出発し(少し遠足気分のような?)バスの中では有機の里協議会からの参加者19名の自己紹介、学校田、堆肥についての話等々があり、12時に山梨市の市民会館へ到着。昼食後、セミナー開始となりました。

以下、主に講演された方

●鶴田志郎氏：有機農業を実施し(株)マルタを設立され36年目。基本は土作り。多種多様な種類の微生物が競合、共生をし、共存しているのが土であること。その土の中に根を張る植物は微生物の生成物を利用、共存共生しているのが自然界であると語られていた。

●澤登早苗氏(山梨県)：父、澤登芳氏の経営を引き継ぎ、現在、ブドウ・キウイの有機栽培をされている。“品種に勝る技術なし”という考えで有機に適した品種を選ぶことが大切と話されていた。

●上松美智夫氏(岡山県)：2,000 m²の大温室でブドウの有機栽培を行い、研究と実践に日々を費やし、その可能性にかけてあらゆる努力をされた。1房1万円もするブドウ(!)を生産し全国から注文も入るそうです。宇都宮昌光氏(愛媛県)：ミカンの有機栽培をはじめて35年。病虫害対策など栽培に試行錯誤し取り組まれたお話でした。

講演会後は交流会が催され有機野菜を使った料理の数々が並び、お腹いっぱい頂いてしまいました。この研修会では2日目に現地見学会も予定されていたそうです。

今回のセミナーで有機果樹栽培に長年にわたって真剣に取り組んでいらっしゃる方々の話が聞けて、驚きとその努力をととも感じました。充実した1日を過ごすことができ、セミナーに参加させて頂いたこと感謝しております。本当にありがとうございました。

余談ですが、山梨県に‘青沼町’という地名があり、今回偶然にも祖先の地を訪れることができ、「青沼通り」をバスが走る間中、興奮状態の青沼家でした。

味噌作りに参加して

伊藤勇作

今回は味噌づくりに参加できませんでしたが、恒例のスープは作らせていただきました。

動物性の食材を一切使わないお鍋となんでもありありのお鍋の二種類です

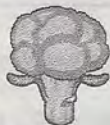
玉ねぎをサラダ油でゆっくりゆっくり炒めてカボチャもじっくりいためて甘みを出して、豆乳でのばしてベースを作ってからお野菜いっぱい入れたかぼちゃ鍋。

もう一つはバターと小麦粉とカレー粉をじっくりいためてルーを作って豚肉や有機野菜たっぷり入れたカレー鍋です。自分ではおいしいと思うのですが、いつものように皆さんが持ち寄ったお惣菜の力作のほうがとってもおいしいのです

簡単に作ったものからこの日のために苦心して作ってきたものなどすごい数を試食できるので農の会の味噌づくりはこのイベントが一番楽しいですね。

野菜よもやま話

～ブロッコリーの巻～



このコーナーではいつも旬がいつだか分らなくなっている野菜を取り上げていますが、ブロッコリーもご他聞にもれず年中出回っていますね。

露地栽培でも1～2月に種を播いて5～6月に収穫する作型と7～8月に種を播いて11月～3月に収穫する作型がありますが、本来は寒い季節に美味しさを増す野菜です。主に大きい花蕾だけを収穫する品種と頂花蕾収穫後に脇芽といわれる側花蕾も収穫できる品種があり、家庭菜園では後者の方を栽培すれば春まで長く収穫することができます。宅配でも小さいブロッコリーが沢山入ってくることもあると思いますが、こういう訳なのです。

ある程度の年齢以上の方はブロッコリーが日本では新しい野菜だをご存知の方も多と思います。地中海東部で紀元前から栽培されていたケールから品種改良されてきたブロッコリーが日本で一般的になったのは1970年代以降で食品成分表に初めて記載されたのが1980年だそうです。ブロッコリーの突然変異で出来たカリフラワーの方が日本では馴染みがあったのですが、いつの間にかブロッコリーに取って代わられた感じです。ビタミン、ミネラル、食物繊維などがバランスよく含まれて今の時期、風邪予防にもってこいの野菜です。

そらや 作美尚子

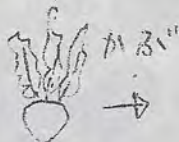
宅配会員をリレーでつなぐコーナー

今週のお野菜

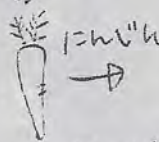
こんなふうにお野菜をいただきました！vol.

【千田さんのお野菜】

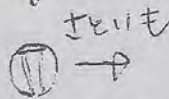
4月(み)あいら市 せきざわ
1月3週めに届いた野菜の一部
を使って



→ おみそ汁 にしました(笑)



→ 煮物 にしました(笑)



→ 煮物 にしました(笑)

水菜は「おたべ」にして食べました。
基本的にひとせきに紹介する
ようには食べ方はしていません。
15才、12才、7才の子どもたちは
ここ数年千田さんのお米で育っています。
こしらえもよくお願いします。

【お知らせ】

●3月定例会 2011年3月12日(土)

場所:プルベリーガーデン旭

時間:18時半～21時 ※司会:夢の田んぼ

重要 (鈴木淳子)

苗代のことを話し合います!

●シンポジウム「田んぼの虫」でお馴染みの荻部さんより3月12日(土)に、博物館の開館記念行事の中で、田んぼの虫であるアカンボのシンポジウムがあります。以前の連載の中で紹介しましたが、近年のアカンボの激しい減少の様子(数値データが集まりつつあります)、その原因など、一線の研究者の方々によって多角的にアカンボの世界を紹介しますので、田んぼの虫に興味がある方々はぜひおいください。

イントロ【アカンボを知ろう!】

●アカンボの概説:荻部治紀(地球博物館学芸員)13:30～

●DNAから見る日本のアカンボ:二橋亮(産業技術総合研究所)

事例【アカンボ激減の様子】

●愛知県における事例:吉田雅澄(日本蜻蛉学会)

●北陸における事例:二橋亮(産業技術総合研究所)

●静岡県における事例:福井順治(桶ヶ谷沼ビジターセンター)

●アカンボ激減の要因(農業説)(仮題):神宮宇寛・先崎悠介(宮城大学食産業学部環境システム学科)

●総合討論:16:10～16:30【40分】

詳細は:生命の星地球博物館まで。

【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/バックシエターベ
IMAYA/季去来亭/アイラナ/えれんな ごっそ ショップ/Capace/からんどう