

あしがら 農の会

通信 12月号

第116号 2011年12月 2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 石井 智子 0465-32-1467(TEL/FAX)

E-mail bombalurina@savanna.dti.ne.jp

新

有機の
仲間たち
其の一
“はじめ塾”

小田原の寺子屋のような小さな私塾、寄宿生活塾はじめ塾の和田です。塾と言いましても、学習塾のように教科学習だけを教えるのではなく、多様な教育活動をしています。自然体験学

習、海外、国内での異文化交流学習、伝統芸能である能、そして教科学習等と共に農の体験学習を活動の大きな柱の一つとしています。そして、それらの活動の中で、もっとも大切にしていることの 하나가「食」です。

原発の事故以来、世間一般でも食材の産地を気にするようになってきましたが、それでも誰が、どのように育て、どのように加工されて、私たちの所まで運ばれてくるのかは知ろうとしなければブラックボックスの中です。そのような中、生活の中で欠かすことのできない「食」について知識だけでなく、実感を伴って子供達が体験できる場として素人ながら少しばかりの農地での生産活動をしています。自分達が食べるだけの量にもなかなか届かない生産量ですので、農の会の方にも助言をいただいています。まちなか市場でお世話になっていることもあり、特に松本さんにはお世話になっています。

子供達と共に農に関わってみて常々感じることは、

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、地域で自給の為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、果実、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カ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月には麴づくりから味噌作りを行っています。

小麦の会: 月1キロの小麦の自給を目指します。

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。

農は単なる生産活動の場ではなく、まさに人が育つ場であるということです。生き物が相手であり、天候がパートナーなので、もちろん自分の思い通りにはいきません。自分がしたいことをするだけではなく、相手を知り、相手に合わせていかなければならないのです。そして自分のしたことの結果も目に見えやすいのです。草を刈れば、すっきりした気分になりますし、種をまいたものが芽吹けば、いのちを実感し、収穫ができれば、人に味わってもらいたい気持ちになります。このような関係性の連続と実感を伴った体験のできる「人が育つ場」は、他にはないでしょう。生産者の顔を直接見ることができ、田んぼやお茶等参加者自身も体験できる場である農の会の活動は私の理想の形の一つです。私も農の活動が、人の育つ場であり、そして生産も伴う場になるよう取り組んでいきたいです。

寄宿生活塾
はじめ塾

和田正宏
<http://hajimejyuku.com>



田んぼの収量

by 山下良子

田んぼ名	面積(反)	収量(kg)	1反当 たり	品 種
梅の里	1.8		8.8 俵	里じまん
昨年より若干落ちましたが、とても良い出来でした				
大 磯	1	100	1.7 俵	里じまん、絹ひかり
				イセヒカリ、モチ
雑草と雀と大雨に完敗				
親 子	2.6	764	5.2 俵	光新世紀、秋にしき
				雑草に負け、地震で会員の休日がバラバラに
欠の上	2.7	1,196	7.3 俵	里じまん
				稲倒れ、育成ムラあり 新月刈取りは虫がつかない
新永塚	2	813	6.9 俵	絹ひかり、もち
				代表は中原さんに代わり大瀬さんに
子の神	1	450	7.5 俵	里じまん
				一年目からそれなりに収穫できて良かったです
舟 原	2.5	1,185	7.9 俵	里じまん
				稲倒れ減収。来期は冬期湛水したい
ポ チ	1.7	765	7.3 俵	里じまん、黒米
				ポチ田んぼ in マイ田んぼ制。草取りも連動
山 北	2	897	7.5 俵	光新世紀、もち、黒米
				藻が大発生した田・6.5 俵、しない田・8.2 俵
山ちゃん	1.5	466	5.5 俵	黒米、観賞米
				天日干し不足か？カビ発生

『お味噌用の大豆を収穫しました』

大豆・味噌の会では、11月13日に西大友の大豆畑で収穫作業を行いました。16名の参加者と脱粒機がフル回転したおかげで、お昼前には作業が完了しました。

収量は約100キロと予想を下回っていましたが、今年は参加者が少ないこともあり、手前味噌の仕込みには十分な量の立派な大豆が確保できてホッとしています。

長年にわたり大豆・味噌の会を引っ張ってきて下さった中原さんがおられなくなり、その他にも多くの不安を抱えつつこままで来ましたが、一方で育苗方法や定植後の管理など、新しい方法に挑戦した年ともなりました。

さあ、次はいよいよお味噌の仕込みです！詳細は後日チラシでお知らせしますが、今年も大井町「ブルーベリーガーデン 旭」をお借りして、麴の仕込み 1月15日(日)、味噌作り 1月21日(土)の日程で行う予定です。

これまで作業に参加されなかった方も、会費を払って味噌作りに参加できますので、どうぞ楽しみにしてください。

(藤崎智子)

「南瓜は続くよどこまでも」

私の農園は、変わった野菜ばかり。その中のひとつ「島南瓜」は沖縄の在来種で、昨年から栽培しています。なぜこの品種を？…それは珍しいからです！市場には出回ってないのです。形は二種類、扁平型とひょうたん型。私が栽培するのは…もちろん、ひょうたん型。表皮は濃緑で白い縞模様が入ります。(果重は1~1.5kgくらい) さて、お味のほうは…ニホンカボチャの系統で、皮は薄く肉質は粘質、煮崩れしません。ただ…甘さが控えめ、薄味南瓜。しか〜し、焼き物や揚げ物にするとこれがまた程よい甘さ！美味!!

…子供の頃から、甘ったるい南瓜や薩摩芋がなぜ？ご飯のおかずに出てくるのか！許せないけど我慢して食べていました…が、この島南瓜は絶品！もう一杯!!

今年は5月に7株定植し、長葱を混植、後は放任。追肥も無し。…しかし…よく育ちます。8月下旬に収穫が始まり、150kg位は収穫したでしょうか…まだツルが伸び、花を咲かせ実をつけます。まだ採れます！霜が降りるまでは大丈夫でしょう。…沖縄生まれなのに寒くないの？

皆様もこの薄口南瓜、おひとついかがですか？

では最後に
眼に紅葉 辛口酒と 島南瓜 …わかるかなあ

忘れた頃にやってくる 農園 Nuova!の久保寺 でした

あつという間にもう12月

…あとひと月で今年も終わり。今年は3月11日に東日本大震災が起こり、東北地方の沿岸部を大津波が襲い、その後の福島第一原発の大事故。自然の脅威と罪深き原発に今もなお翻弄され…

さて今月11日(日)には開成町の瀬戸屋敷であしがら農の会の1年の締めくくりでもある、総会が行われます。数年前の瀬戸屋敷での大収穫祭のあと段々と一同が会する機会が減ってきています。農の会の皆さんはそれぞれ各々の思いを実現、表現するために家庭で仕事場で地域で社会で活動されています。自給という名のもと、或いは有機農業という名のもと、それぞれの必要に応じて農の会の活動に係わっているのかと思います。9年ほど前に農の会に参加し始めたころからすると、皆さんそれぞれ確実に忙しくなっているのでしょう。もちろん自分も就農8年を過ぎ、畑や田んぼも増え、市への出店も増え、色々な活動にも係るようになってきています。皆さんがそれぞれの場所、場面で明るく、生き生きと活躍されている姿はとても素敵なことでしょう…

総会終了後、2年ほど前から農の会の10年をカメラに収めたいと映画を撮り続けておられる岡田監督のこれまでの撮り続けられた映像を見ながら、震災をきっかけにこれまでの暮らしを見つめ直し、これからの暮らしを考えることも良いのではと…そして、中々実態のつかみどころがない農の会を考えて見るのもたまには良いのでは…監督が見る農の会、レンズが見る農の会、レンズに写る農の会、そして各々が見る農の会…一体どんな姿なのだろう…

持ち寄ったご飯を食べながらの歓談にお越しく下さい！

なんくる農園 松本 邦裕

落ち葉の下のにぎやかな世界

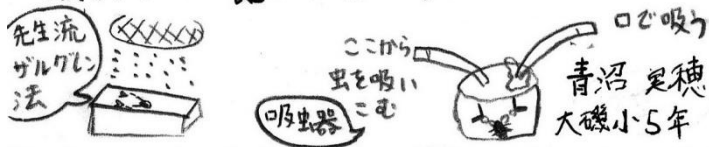
11月6日、ジョイファーム小田原で『畑の生き物調査』をしました。最初、キモチワル〜イ虫ばかりなんだろうと思っていましたが、林先生の説明で土の中には何千種類もの微生物達がいることが分かり、そしてその微生物達の働きを知り、たう少し興味をわいてきました。

調査はキウイ畑で土をとってきた後、生流『ザルグレン法』でトレイに落ちた虫を、まず観察です。その後、吸虫器を作、て虫の観察をしました。

トビ虫、フラジ虫、ヒメミズグサが多い中、お父さんがツムカデを見つけました。それも他では少ない赤色です。もうような虫なんだなあと思いました。先生はカニムツを見つけ、こうふんしていました。

この虫達は1てきの水でもおぼれてしま、うし、かんそうにも弱い生物です。

今回、原発事故で1番被害を受けたのは土の中にいる虫達なのではないか...と先生が言っていました。また1つきょうな体験ができて良かったです。



小麦畑は、ようやく種を蒔きおえ、

あとは麦踏みをして、実りを待つだけになりました。草を刈り、土地をならし、肥料をやり、種を撒いたのですが、一番印象深いのは、種まきです。

「ごんべえ」という手押し車の種まき機を使って撒いたのですが、これがとても大変でした！

小麦畑は、少し傾斜がかかって坂になっている土地なので、往路は軽く手押ししながら行けるのですが、復路は息も絶え絶えの状態、時には「ごんべえ」を浮かせながら「よいしょよいしょ」と帰ってくるのでした。

小麦の会は少人数ですが、大変なことを一緒に作業できたことで仲間としての絆も深まったのではと思っています。

今年はパン用の小麦なので、今からどんなパンを作ろうか思案中です。

自分で発酵させたりするのも楽しいのですが、お手軽にホームベーカリーで作るのもいいなあなどと思ったり。

「おせちもいいけどカレーもね！」ではないけれど、「お米もいいけどパンもね！」といった具合に、田んぼをやっているので毎食「米」ですが、時にはパンを食べているいろ楽しみなたいな！と思っています！（岡本由香利）

農場に、コンポストトイレが出来ました

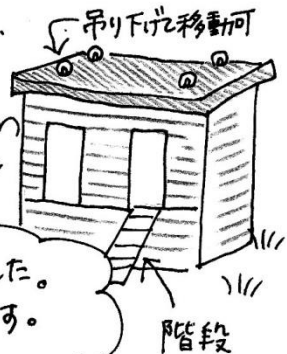
こぶた畑 相原 佑子

ログハウス風のトイレは、町田からやってきました。「畑の家」というNPOがあります。精神に障害のある人たちと一緒に、畑作業や農産加工をしています。ひとりひとりの持ち味が生かせるようにと歩んだ18年。今では「間引き名人」や「シソジューズ名人」の集う、楽しい場となっています。でも都市化著しい町田で畑を返さなければならなくなり... 農の会の人に、ログハウスを譲ってくれました。「畑の家」にも新たな出会いがありますように...と願わずにはいられません。

コンポストトイレは、オガクズをグルグル攪拌するタイプ。まだ実験段階だそうです。発酵菌

との付き合いは、じくりのんびり、

やってみないと分かりません。今はオガクズの良い匂いがしていますが、さてこれからどうなることやら...?



農場の居心地も良くなりました。農作業のお手伝いも大歓迎です。お気軽に、ご連絡下さい♪

今年も残り少なくなってきた

というのに、つい最近まで暖かった。おかげで葉物野菜が一気に生長してしま、た。かと思えば油断していると霜がおりてしまったりと、気候、気温の状況が日々違いすぎ、野菜作りが難しいと年々感じる。今年の開成の畑が増え、曾比、和田河原と3ヶ所となった。ひろがった分だけ何か植えないかと思、い、作物を植えるには植えるのだが、手が回らず草まけして思うようには収穫量はあがらな、かった。どう使いこなしていくかは、来年の課題である。

今年を振りかえるといろいろとあった。台風、震災、原発事故、本当に多くの人々が苦しんだ。そして今もなお、苦しんでいる。来年は穏やかな年であるように願いたい。

今年一年農の会の野菜をご利用いただきありがとうございます。来年も美味しいお野菜がお届けできるよう頑張りますのでよろしく願、います。

(吉田裕香)

年末最後の配達日は12月30日(金)

来年の初荷は1月10日(火)です

(編集室から)この1年を振り返ってみると、2011年の前半はとても長く感じた割に後半はあっという間に過ぎ去ってしまったという印象です。また、天気がいつも変でした。冬なのに暖かかったり変な時に強風が吹いたり、虫が鳴かなかったり、いたい今どの季節の中にいるのかが一瞬分からないこともしょっちゅうでした。「時間の感覚」が今までと全く違った1年だった気がします。また、高校卒業以来の友人と再会したり、身近な者の死をいくつか受け入れ、そんな意味でも「時間」を超える事が多かったですね。「本来の自分に戻れ」って言われてる気がしたんですが、なぜかな〜。そう、今は偽りの姿？来年もどうぞよろしく！いいともこ

今週のお野菜

こんなふうは

農の会のお野菜レシピ

にんじんの葉を使って千千ミ

◆にんじんの葉はおひたしやかき揚げが定番ですが、チヂミにすると美味しいです。簡単にできるので、忙しい人にぴったり。子どもでも作れるので、おやつにもGOOD♪おつまみでも!

- ① 大きめのボールに卵を割りほぐし、水、すりおろしたジャガイモ、しょうゆ、中華風だしの素を入れてよく混ぜる
- ② 粉は小麦粉、あれば米粉なんかも入れたりします。
- ③ 少しとろりとした生地を作ったら、大雑把に刻んだにんじんの葉(茎は細かく切って)、にら、お好みでねぎ、桜海老、豚肉の細切れなども入れます。
- ④ フライパンで焼きます。
肉を入れる場合はよく火が通るまで。
- ⑤ 両面よく焼いたら出来上がり♪
酢醤油で食べましょう。

旬のものあます
とこなく味わう
ヨロコビ...♡



農の会のお野菜を使った「あるもので作るイージー料理」を研究中。ほとんどが思いつき。

ワタクシの Facebook でも時々紹介しています。

鴨宮 佐々木ナオミ

野菜よちやま話

春菊の旬はいつでしょうとネットで調べてみると「冬」と書いてあります。多分、鍋物に欠かせない野菜として多くの人がそう思っているのでは。お店にも寒くなると沢山並んでいますよね。でも、実際は春と秋なのです。というのは露地で栽培できるのは春と秋。強い霜に当たると枯れてしまい真冬の寒さには耐えられないのです。だから冬に売られている春菊はハウス栽培のものというわけです。家庭菜園でもトンネルや不織布をかけてあげればなんとか冬でも収穫できます。

原産地は地中海沿岸ですが、ヨーロッパなどでは観賞用で、食用にしているのは中国、日本と東南アジアの一部の国だけだそうです。日本には室町時代に入ってきましたが、あまり好まれず、戦後になって鍋料理の普及とともに多く食べられるようになってきたようです。すき焼きとの相性がいいからでしょうか。栄養価は高く、βカロチンは法蓮草や小松菜より多く、独特の香りの成分が自律神経に作用して消化を助け、咳や痰を抑える効果もあるそうです。アクが少ないので、生でも食べられますが、傷みやすいのでなるべく早く食べるか茹でて冷凍するなどしてください。

ちなみになぜ春菊という名前が付いたのかという春に菊のような花を咲かせるからだそうです。(そらや 作美)

五條市黒駒町より

知り合いもなく小田原に越してきて10年、ここで年を取っていくのかと思っていましたが、奈良にきて早1か月たちました。子供たちは学校や保育所になれ、関西弁に移行中。家の裏が吉野川、目の前は田んぼ。眺めは最高で、落ち着きます。

ここ五條市黒駒町は50家族ぐらい住んでいるのですが、17年ぶりのお祭に顔を出し、皆さんによくしてもらっています。

越して来て知ったのですが、奈良県の柿は、栽培面積全国3位、収穫量全国2位。たくさんいただき主食並みに食べているのですが、余った分は、自分流に柿ジャム、柿羊羹、柿酵母でパンにしています。家には渋柿があるので、干し柿も作ってみました。

地主さんは冬は雪が積もり、夏はクーラーがいらぬといっていました。毎年暖房器具を使っていない中原家、今年はどうするか? (ナカハラミホ)

ロケットストーブをつくろう!

場所: ブルーベリーガーデン旭

日時: 1月21日(土)9時30分から

費用: 4000円(材料費込) 材料持ち込み無料

今回は、基本の燃焼部分を制作し、原理を理解する、ワークショップを行います。

○オイル缶2つを使う燃焼部分の基本タイプです。十分調理用コンロになります。

- 1、燃料が従来の薪ストーブの4分の1から7分の1の低燃費。
- 2、火事の不安のあるような、煙突がいらぬ。
- 3、廃熱利用のオンドルやペチカや床暖房に利用できる。
- 4、ハウスの暖房に使われている。
- 5、灰や油煙が出ないので、後始末がらくである。
- 6、軽くて携帯が出来るコンロになる。(笹村出)

【お知らせ】 ○満月: 12/10 ●新月: 12/25

◎総会

日時: 12月11日(土)16:45(開場)17:15~20:30

場所: 瀬戸屋敷 (岡田さんによる記録映画上映あり)

『持ち物』 おにぎり、汁用の具(切ったもの)、箸&食器類、一品歓迎

◎『プチまちなか市場』

日時: 12月4日(日) 7:30~9:30

場所: 平井書店駐車場

◎『軽トラ市』

日時: 12月11日(土)8:00~10:00

場所: 銀座通り南街区(平井書店裏~銀座通り交差点)

* 詳細は『小田原まちなか市場公式ブログ』を検索

◎機械整備: 12/4(日)9:00~、13:00~(勉強会)

【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/バックシェッターベ IMAYA/ 季去来亭/アイラナ/えれんな ごっそ ショップ/Capace/がらんどう/湘南らーうどん/小田原邪宗門/カフェ Banda