

あしがら 農の会

通信 4月号

第132号

2013年 4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 諏訪間直子 080-1047-5304(携帯)

編集 石井 智子 0465-32-1467(TEL/FAX)

bombalurina@savanna.dfi.ne.jp (石井)

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。

有機の仲間たち・其の十六

『マルげん商店』さん

房。大井町のふる里からは、懐かしい味の小麦ま

小田原駅周辺のにぎわいを創出すべく、1つの形としてまちづくり会社である「まち元気小田原」が2年前に小田原マルシェ(現在は月に1回開催)をスタートさせております。このマルシェを常時固定された店舗で開催したらどうだろう…月1回開催の小田原マルシェは地産地消にこだわらず、またイベント性も持たせて「にぎわいマルシェ」と位置づけ、そのかわりこの常設マルシェとなる「マルげん商店」には、小田原を中心とした近郊の農産物や加工品を集め、小田原ブランドを育みつつ、生産者と地元生活者、なおかつ小田原を楽しむ観光客をも繋がないでしまおうという役割を持たせて、昨年8月末オービックビルの前(小田原市栄町)にオープン致しました。

昨年の暑い夏、ガランとした空き店舗にはもちろんクーラーなどというものはなく、うなぎの寝床である空間はサウナ状態。床に貼ってあったクロスを剥ぎ、その後に残った接着剤をこそぎ落とすという気が遠くなる手作業…壁のペンキ塗りも手作業。すべてが手作りの店の名前は、マルシェ+まち元気を省略させて「マルげん商店」と名付けました。

当初7ブースからのスタートでしたが、現在14ブースに増えました。こだわりの稲作で作る米や廃業をされ



た清水甘納豆屋さんで代わりあの有名な柿の種と柿ピーを出す志村米穀店。最中のサクサク皮で有名な小田原種秀。ジャムには成りえない柿のジャムを出す工

んくろ農園からは緑肥栽培の野菜。昔ながらの梅干しや梅ジャム・自家栽培のブルーベリーを使ったジャムはジョイファーム。歴史は古く茶道で呼ばれるようになった有平糖はリキコーポレーション。小田原柑橘倶楽部のサイダーはまち元気小田原が提供。曾我山応援隊は、主のいなくなったみかん園で育った晩柑の兄弟たちを。江の浦の甘いみかんで出来たみかんジャムはしょくにん。知的障害のある若きアーティストたちが描く色彩を切り取り商品化した@ひよこあーとぶろじえくと。湯河原の浜屋からは、元祖いわしバーグが。白・赤・粒の味噌は湘南地区唯一の味噌製造所いいちみそ。その他にも、その時々旬のものや、彫刻作家の作品も3点(少女・猫・因幡の白兔)商品として置いてあります。



また当店の奥に

は、運営は違いますが手作りのレンタルスペースがあります。ナチュラルソープやオーダーメイドの日傘、クイリング・皮製品・アクセサリー等々、それぞれ作者が違う手作りコーナーが日々口コミで人気が出ており、相乗効果の手ごたえも感じております。今後の企画としてエコバック・マルげん猫等オリジナルグッズの製作を計画、また買い物スタンプの導入も検討しております。ぜひ一人でも多くの皆さまに「マルげん商店」を認知していただくと同時に、足をお運びいただきますようよろしくお願いいたします。(深澤 良子)