

本年2月より、夫婦で松田庶子に越して来ました佐藤と申します。

都会からそんなに離れていない田舎での自給自足的な暮らしがしたい！と以前から考えていまして、いろいろと探しておりましたところ、あしがら農の会の存在を知り、思い切って連絡をさせていただきました。とても親切にお話をしてくださり、穏やかに受け入れていただきとても感謝しております。

僕たち夫婦のお互いの実家は農家ではなく、横浜の農家さんが個人で開いていた「自然栽培塾」で出会いました。その後、船橋の山田農場さんの有機栽培講座にて栽培の基礎を学び、作物の力に感銘を受けたりしながら、僕自身は(株)マイファームとの出会いがありまして、そちらの顧客からスタッフとなりました。普段は会社の展開する無農薬・無化学肥料での体験農園にて、農園管理や農園利用のお客様との対応・栽培アドバイスの仕事に従事しております。

まずは自身でも栽培をするだけではなく自ら消費もする自産自消を目標とすることによって、自給自足的農業・暮らしという僕たちの理想により近づきたいと考えております。幸運なことに、先月子ぶた畑さんとのご縁にて、苧野に自給用の畑をお借りさせていただきました。



僕たちのような非農家が畑というフィールドに入ることには、様々な壁を感じる事が多く、ここ数年試行錯誤が続いておりましたが、

農の会の皆様と出会うことが出来まして、その農的スタイルにとっても良い影響を受けております。僕たちはまだまだ経験が足りません。そして永遠に自然からの学びは終わらないと感じております。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

佐藤友明・宏子

農の会の皆さん今年もよろしくお願ひします。

毎年スロースタートですいません。昨年は新しいお客さんが増えたり、畑に近く日当たりの良い家へ引っ越したり、欲しかった農機を戴けたり、恵まれた年だったので野菜づくりで皆さんにお返しできたらと思います。

さて今年も春夏野菜の育苗の季節がやって来ました!!昨年引っ越した新居は日当たりも良いので、Junkan農園さんの温床に加えて庭にビニールトンネルを作ったり、玄関を温室がわりにしたり、フル活用していこうと思います。



Twitter 始めました @nonokusa_hatake

新宅配生産者代表 斎藤秀彦 (ののくさ農場)

味噌仕込み

平井郁江

ぽかぽかと暖かな節分の日に、今年も大井町ブルーベリーガーデン『旭』にて味噌作りが行われた。今年の参加者は老若男女 40 人程。9 時集合だったが、既に大豆は大釜でぐるぐると踊っていてとてもいい匂い。朝 6 時から大釜に火を入れてくれていたとの事。感謝！途中つまむと、大釜で煮た大豆はふっくらしていてとても甘く、そのままでも十分美味しい。いくらでも食べられそう。

大豆が煮えるまでの間、例年通り『手前味噌の味比べ』や『持ち寄り料理試食会』が行われ、大いに盛り上がった。笹村さんのおから、美味しかったなあ。今年は更に、菜こんたん伊藤シェフの大鍋（具材は持ち寄り）や、大豆の会の大豆で作ってもらったお豆腐の販売もあり、これがどちらも絶品！！大好評だった。素材の良さと、作り手の愛情が胆？お天道様の下で美味しい物を食べ、和気あいあいと穏やかな時間が流れていく。

ああ幸せだな～もうこれで大満足！…なんて思っている間に大豆が煮え（例年よりも煮上がりの方が早かった模様）、メインイベントである味噌作りをそれぞれに行ったのだった。作り方が分かれば家で 1 人でも出来るけど、やっぱり大勢で作った方が楽しいし美味しい！同じものを大切にしたい人達が集まって、でもそれぞれに色々な情報や知識を持った人たちが集まって、自然に交流できる。心地よい空間。もっともっと沢山の人間に、コミュニティー、ネットワークが広がっていくといいな。来年も楽しみです。

こんなに面白いことってそうはない ⑤

田んぼのイチバンすごいところは、どんなに農法が完璧でも、どんなに頑張っても汗をかいても、素晴らしい黄金色の稲穂がなくても、大風、大雨、たった一頭のイノシシなどなど、一晩にしてすべて、無に帰するところである。諸行無常なのであ～る。色即是空、空即是色なのであ～る。実に仏教的、東洋的なのだなあ～。さらに言うならば、田んぼ全体を視野にいれつつ脚下照顧なのであ～る。

…、なんてことを調子良く書いてきてしまったせいでしょか、今年も船原田んぼの水管理責任者をやることになってしまったじゃないか!!(笑)

今年はどうなるのかな～オロオロ、ソワソワ、シタバタするんだろうな～

最後になりましたが、師匠ササム～らと最高の田んぼ仲間に感謝とリスペクト！！

今年も楽しもうね～

(おわり)

Kimuko (フネハラ田んぼ)

料理の会たより ~1

テーマは「加工・保存」

毎月第4日曜日に菜こんたんの厨房をお借りして開催することになりました。このコーナーでは会の様子をご紹介します

2月24日（日）第一回の料理の会が行われました。まずは自己紹介とやりたいことを話し合いました。

『たくさん採れた旬のものを上手に保存したい』、
『現代の生活に合わせた加工の方法を造り出したい』

伊藤シェフからは、『お店の厨房を利用して家ではできない研究をしよう。そうして保存の為のデータをみんなで取って成果を出そう』とありがたい提案をいただきました。

「さて、今日は何する？」

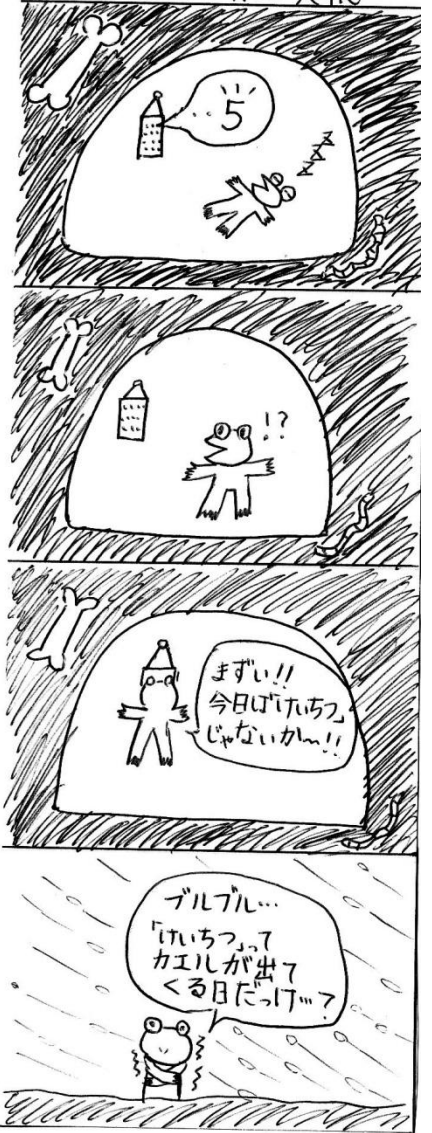
お店のお麩に目がとまり、「生麩を作ってみたい〜！」ということで、さっそく生麩作りが始まりました。強力粉を50%の水でよく練ってグルテンを引き出し、水でもみだして、残ったものが生麩です。そこに粉を練り込んで出来上がり。ゆでる、蒸す、揚げるの三種で早速試食です。同じ食材でも調理の仕方によって変わることを実感。

お店の厨房だからフットワーク軽く色々チャレンジ出来そうです。これからみんなで積み上げて、どのような会になるのやら・・・楽しみです。

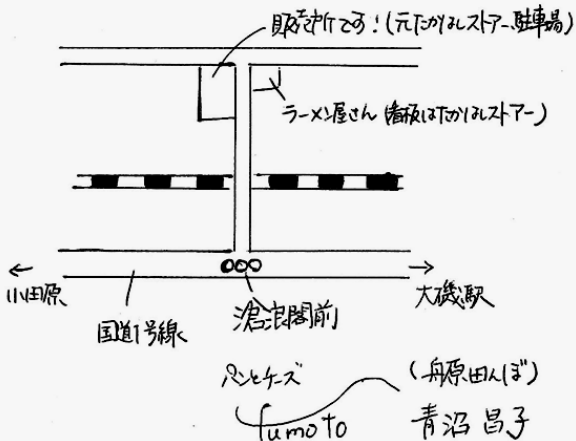
諏訪間 直子



「けいちつ」 小6 青沼実穂



こんにちは。
大磯でパンとチーズのお店をはじめました
「fumoto」(ふもと)です。
自宅の工房でパンを焼き、木曜日と土曜日の
11:30~ 西小磯、元下川原ストア-駐車場にて
魚やさんと一緒に販売しています。
パンと共に美味しいチーズを召しあがって頂きたい。
週替わりで、世界の色々なチーズもご紹介しています。
どうぞ、よろしくお願ひ致します。



機械小屋裏の物置小屋づくり

2月22日から24日にかけて、小田原市久野にある農会の機械小屋の裏に、物置小屋の建築が行われました。各田んぼの会の農具などの置き場が必要になってきたためです。物置小屋の前には作業スペースも確保され、様々な活動が行いやすくなる空間ができました。

3日間とも天候に恵まれ、地元農家の穂田さんのご指導の下、作業は順調に進みました。週末の23日と24日には、午前と午後それぞれ10名程度が作業を行いました。まず整地された地面に4メートルほどの単管パイプが柱として重機で埋め込まれました。それを基に単管パイプをクランプで繋いで天井と壁の骨格をつくり、屋根と壁のトタンを張れるように垂木を打ち付けました。屋根のトタンを釘で打ち付け、壁の打ちつけも一部終わったところで23日の作業は終了しました。24日は壁のトタン張りの続き、棚の作成、大釜の土台作りと大釜の移動（男10人くらいで運びました）、農具の移動などを行いました。

物置小屋に接続する形で、粃殻の貯蔵場所もできました。今まで粃殻は雨ざらしになっていましたが、これからは乾燥した状態で保管でき、有効に使えるようになるでしょう。

予想外に簡単な仕組みで大きな小屋を組み立てることができてしまって驚きました。この作り方はいろいろな物に応用できそうなので、自分でもちょっとした小屋を作ってみたくなりました。

相馬宏充