

あしがら農の会

通信 3月号

第 107号 2011年3月28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

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。

生産者紹介コーナー ↓ 久保寺さん ↓

就農二年目突入しま～す



工事現場の看板のような登場で申し訳ございません。農園 Nuova! の久保寺です。写真の挿入の仕方がよくわからず、こんなレイアウトになってしまいました…勉強しておきますので今回はこれでご勘弁を。

さて、昨年4月に新規就農してそろそろ一年。無農薬・自然栽培にて、主に飲食店向けの露地野菜を栽培してきましたが、いやあ…色んなことがありました。成功あり失敗多数あり大災害あり…9月の台風9号は強烈でした。数時間で私の畑が水深 1.5m の湖になってしまったのですから(涙)それでも生き残ってくれた野菜達と心配してくださった近隣の方々に もう 感謝感謝です(右の写真はそういう気持ちから、畑の法面に新年のご挨拶を刈払機で書き込みました)

二年目となる今年は、お得意先に大好評だった野菜の数々に、リクエストのあった野菜を多数作付けに加え、更に こちらからの商品の提案として数種類加えて、昨年の約二倍のアイテムを栽培する予定です。どんどん攻めます！ 昨年の大赤字を埋め戻すぞ！ という意気込みです。また、不耕起栽培が結果を出せるかどうか、コンパニオン・プランツを利用した連作が成功するか等も楽しみです。失敗したら？なんて考えない。

そうそう、昨年偶然にして出来た「丸干し茄子」これも商品に出来ればと思います。…昨年、台風災害の後しばらく形が揃わなかった長茄子を自宅消費用にコンテナに入れて放置しておいたのですが、一ヶ月経ってもまだ腐らず萎んでいました。それを母親がもったいないといってカレーに入れたら、なんと数倍も甘くなり美味くなってるとは思いませんか！ 驚き 驚き！ …さてこの偶然が再現できるのか、乞うご期待！

そんなこんなで、只今育苗に追われる毎日です…ああハウスが欲しい…よし！ 丸干し茄子でハウスを建てたるっ！ てな具合になれば良いのですけど(笑) 小田原在住 圃場は南足柄の久保寺泰之でした。

醤油の会

岡本孝伸（沼田）

2月27日は醤油麴の仕込みの日でした。笹村さん宅に集合して、既に火の入っている大豆の大鍋の様子を見たり、小麦を炒ったり、挽いたり、みんながそれぞれのパートを分担して作業を進めます。

作業の詳細は笹村さんのブログに詳しいので、そちらをご覧ください。麴の管理が肝要。とにかく温度が上がりやすい、くれぐれも40℃以上にしないようにということで、お昼を食べた後は、各自材料を持ち帰り、この後は各自家での作業になります。

戻ってすぐ大豆の温度を計ると、まだ45℃あります。温度を下げようと思いましたが、お腹の上に載せていたら気持ちよくなって、そのまま眠ってしまいました。目が覚めてから温度を確認し、米袋で材料を混ぜ合わせました。この日は、午前3時まで麴のそばで温度管理をしていました。

翌朝、入社前に確認したときは28℃で適温を保っていましたが、その晩家族の寝静まった家に帰ると、麴に刺した温度計の赤い柱は49℃を示しています。麴の華が広がっていますが、手入

れをすると、少し粘りけがありました。寝ていた家内に聞くと、ほんの3時間ばかりで、そこまで上がってしまったようで、温度管理の難しさを思い知りました。去年は全員分の麴を笹村さんが管理されたのですから、どんなにか大変だったことか。我が家の麴は、やや納豆になりかけましたが、今は塩水と一緒に脱気したビニール袋の中で醤油になるのを待っています。今後のお世話は3ヶ月に一度かき混ぜるときに様子を見るくらいで、麴のお世話に比べるとあっけないくらい。二年後、どんな醤油になっているか不安でもあり、楽しみでもあります。昨年仕込んだ分は梅酒のビンで熟成中です。いい色になってきました。味見をすると旨みのある不思議な味がしています。

醤油も味噌も、麴づくりって、情が移るといっか、なんとも癖になりそうな魅力があります。自分たちの体温ぐらいに温度が上がるのが生きてるなあ、育ててるなあって気にさせるからでしょうかね。

大豆の会の「醤油」づくり 笹村出

醤油は作り始めて3年目である。味噌は20年の歴史がある。今度は「醤油だ。醤油だ。」と思いながら、何とかできるようになった。飛びきり美味しい。売られている醤油が醤油でないことが分かる。

まず、大豆と小麦の栽培。大豆の会で、大豆が充分作れるようになった。小麦は最初は山下さんから分けて頂いて始めた。去年と今年は笹村が作ったものである。来年は小麦の会で作った小麦が使える。

醤油は、麦と大豆を混ぜてからの、発酵の温度管理が難しい。今年は各自持ち帰っての、発酵だったので、上手くいったかどうか。3年やってほぼ発酵の調子をつかんだ。加温、保温、湿度維持。慣れればそう難しいことではない。

「お米、味噌、醤油、」ここまでくれば鬼に金棒。——来年は皆さんの参加を期待しています。

団体名「FROMあしがら」

定員を30名として、参加者をあしがら地域住民に限定する。「現地へ行って手伝いたい」気持ちのある人が誰でも参加できるように事務局が環境を整える。

現地受け入れ窓口は、RQ市民災害救援センターを検討中（RQに参加している鈴木淳子さんが協力してくれる予定）。現地受け入れ先の負担にならないよう事務局が現地情報の収集、連絡を密にする。

作業内容は問わない。瓦礫の片付けや掃除、物品整理から避難所の生活支援 etc. 班に分かれて活動することも考えておく。

●次回会合は4月1日（金）PM6:30～

小田原市永塚の山田さん宅

※駐車が別の場所になるため、初めての方は上府中公園（小田原球場）にPM6:10集合

農場こぶた畑 相原海・佑子 0465-73-2981

kobutabatake@gmail.com

携帯 080-3002-8585

携帯メール kobutabatake@t.vodafone.ne.jp

耕作放棄地を活用した障がい者の働く場づくり

3月10日小田原市障害福祉課の呼び掛けで障がいを持つ人たちが生きがいをもって働く場をつくること、既に市内170haまでに広がっている耕作放棄地の再生活用をつなげる事業のヒントを探るべく、小田原市内の障がい福祉関係者と有機の里作り協議会のメンバーが加藤市長も参加して埼玉県飯能市のハーブ見本園のある施設と福祉団体が運営する農場を視察して来ました。(株)生活の木が運営するハーブの見本園、レストラン、ハーブに関する様々な展示もある「薬香草園」は健康志向の現代に相応しい事業展開をする会社でした。次に訪れた複数の介護福祉施設を運営するNPO法人ぬくもり福社会ソーシャルファーム「たんぽぽ」は22年度から始めた地域の障がい者をスタッフとして施設周辺の耕作放棄地を借り受けて野菜生産、またそのまま販売するだけでなく生産品を「たんぽぽ」が運営するカフェレストランの食材として納める事業を展開していました。

障がい者の就労、耕作放棄地の再生を農業とその加工品製造で事業化する構想は地域に開かれた福祉の活動として3月10日小田原市障害福祉素晴らしいものですが、農業の観点からは作物の選択を始め、実現には様々なハードルを越える必要があるように思いました。いずれにしても市はどのような形の事業が構想できるか、どう進めるか、事業化の可能性などを検討・検証する場をつくることになりました。(近藤孫範)

なんくる農園

ゆんたく広場

1月よりぼちぼちと春夏野菜の苗作りもスタート…今月に入って苗作りもヒートアップ！レタス・キャベツ・ブロッコリーから、ナス・トマト・ピーマンなどのナス科…いよいよウリ科…キュウリ・カボチャ・ズッキーニ・スイカなどなども…

先日の種屋さんでの話…最近では農家さん向けの苗作りのための種が売れなくなった…なぜ？…ナスの苗作りには3カ月もかかる。その間の温度管理、水やり、鉢上げ等々本当に手間暇がかかる…その時間を有効に活用したい???温泉にでも行って???…苗は購入して植える農家さんが増えた…

確かにそれも一つの選択肢なのかも…でも、それでは…丹精込めて、大切に育てた苗を植えたい。もちろん有機で育てた苗を使いたい。極めるならば有機で育てた野菜から種どりのタネを使う…自家採種など…ここまで求めるのは実際中々大変…非常に困難…やはりせめて苗だけでも…

今年も宅配のお客さんに苗の販売の募集をした。多くの方の注文をお受けした。自ら楽しみながら、愛情を注ぎながら育て、頂くのちのごちそうのお味は格別だろう。栽培上、分からない点はお気軽に配達する生産者にお聞きください…

だいぶ前に大学の友人に会ったとき、わったーが有機農業をしているという話をしたところ、友人も家庭菜園でトマトなどを作っていると…トマトがこんなに美味しいものとは思わなかった…子供ともどもびっくりと…肥料で育てるのではなく、太陽の光、土の力で育った野菜は一味もふた味も違うのだろう…多くの人にこの感動を味わってもらいたい…

なんくる農園 松本 邦裕

ぶた小屋通信11'03

家畜保健所の方が、時々農場に見えます。

蹄疫の件で、「農場は関係者以外立ち入り禁止にしていますか」との聞き取り。

こちらは「病気がそんなに怖いなら、遠くで飼って欲しいと言うなら、お肉は全部輸入にしたらいいと思うのです。」と答えます。

現場を良く見て、次々出てくる新病や耐性菌を目の当たりしている方々でもあり、「消毒、隔離、抗体検査、殺処分」という対応が、いかに大量生産の為のイタチごっこか知ってもいるので、それ以上は何も言いません。(良い人達なんです。)

うちの農場は、近くの幼稚園がお散歩コースにしていますし、この時期踏を取りに来る人もいます。

そういう農場がひとつ位あっても良いんじゃないかと思うのです。

相原 海

段ボールコンポストをやりませんか。

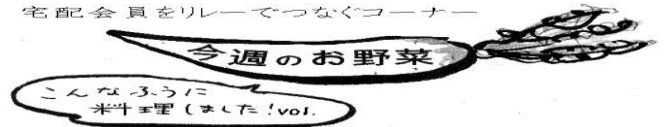
—「生きごみクラブ」—

幸せな暮らしは、段ボール堆肥から。段ボールコンポストは、暮らしを深める上でとても素晴らしいものです。段ボールの中に生ごみが、消えてゆきます。出来た堆肥で、野菜が作れます。ここから暮らしの循環が見えてきます。

小田原市では1040名の方が、生ごみの堆肥化に挑戦しました。180トンの生ごみが、燃やされず、堆肥化されたこととなります。4月から、また1000名の募集が始まります。この機会に始めてみませんか。現在休止している人も、また再開しませんか。虫の対応もだいぶ分かって来ました。毎月行われる、「生きごみサロン」も、とても楽しいものです。一度、参加してみませんか。問い合わせは笹村まで。

Mail sasamura.ailand@nifty.com

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



【中村さんのお野菜】

神保智子

菜花とお揚げの煮物

材料(3人分)

薄口しょうゆ 15ml (大さじ1)

みりん 15ml (大さじ1)

} A

菜花 一袋分

油揚げ 1枚

いりこ(小) 10匹

作り方

1. 菜花はざく切りにする。茎の部分は斜めに切ると火が通りやすい。油揚げは食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に水300ml(カップ1・1/2)といりこを入れて火にかける。煮たら油揚げとAを加え、中火で煮る。
3. 油揚げがクタっとなったら、菜花を加え、しんなりするまで煮たらできあがり☆

※菜花の量やお好みの味の濃さによって、調味料の量を変えてください。

その時に薄口しょうゆとみりんの割合を1:1にすると味が決まりやすいです。

いりこは小さいものであれば、頭やはらわたを取らなくてもいいと思います。

野菜もやま話

～大豆の巻～

3月は露地野菜の端境期です。野菜も春を迎えて、葉物野菜は花が咲き、根菜も冬の間は眠っていた芽が動き出します。旬の野菜といえばアブラナ科の菜花なのですが、既に取り上げてしまったので、今回は大豆について書いてみます。農の会では恒例になった味噌の会に続き、醤油の会も立ち上がり、大豆が身近な方も多いかと思いますが、米の消費量が年々減っていると同時に味噌や醤油の出番も少なくなっている昨今、もう一度、大豆を見直してみませんか？大豆は大きい豆という意味ではなく、豆の中でも一番だという「大いなる豆」という意味だそうです。畑の肉といわれる程、良質の蛋白質を多く含み、炭水化物、脂質、食物繊維、カリウム、カルシウム、鉄、亜鉛、マグネシウム、ビタミンE、ビタミンB1、銅、葉酸などが含まれています。また、機能性物質といわれるイソフラボン、レシチン、サポニン、オリゴ糖なども含んだ、優れたものです。味噌、醤油は勿論のこと、豆腐、油揚げ、納豆、きな粉、おから等沢山の加工品もあり、勿論、煮豆も食卓にのせたい一品です。しかしながら大豆の自給率はたったの5%。みんなで、大豆を作って、沢山大豆を食べましょう。

そらや 作美尚子

【お知らせ】

- 3月定例会 2011年4月9日(土)

場所:ブルーベリーガーデン旭

時間:18時半～21時 ※司会:大磯田んぼ

- 田んぼの共同作業

3月27日、船原の苗床を使用するメンバーで、土の準備をしました。岩越さんが借りてきてくれた電動土ふるい機と、人力での作業を並行して行いました。昼までに、土嚢袋90個分を用意できました。続きは**4月3日(日) 10時～**。場所は同じく4号古墳で、残り70個分を用意します。苗床を使用する田んぼは、必ず参加して下さい。苗床(船原)準備作業は、4月9日です。

- 被災地支援

掲示板で呼びかけています。何かしたいけど、という方はぜひ選択肢の一つにお願いします。尚、掲示板で呼びかけた直後の3月17日には、届けて下さった支援物資は、現地に向かった仲間に託し、被災地に届きました。ありがとうございました。現地での必要物資もニーズも刻々と変化しています。支援の方法は様々ですし、長期に渡ります。私は1日に一旦、現地へ入ります。9日の定例会に参加できたら、現地の状況を報告します。農の会の有志で現地支援の形を模索しているようなので、ぜひ協力下さい。この件については相原さんまで。(鈴木淳子)

【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/えれんな ごっそ ショップ/Capace/がらんどう