

あしがら 農の会

通信 10月号

第90号 2009年10月9日発行

編集・発行 NPO 法人 あしがら農の会
ホームページ <http://nounokai.com/>
代表 中村 隆一 090-4820-2753(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。

報告

田中 早保

9月12日、有機農業先進地への視察ということで埼玉県小川町に小田原有機の里作り協議会の4団体のメンバーで行ってきました。小川町といえば、30年以上のベテラン有機農家金子美登さんが農業されているところじゃありませんか! ということで私は福太郎を連れて参加しました。

まず最初に行ったのは小川町の無農薬の大豆を使ったお豆腐を作っている、「とうふ工房わたなべ」。ここは、お豆腐がスーパーの安売りに使われるようになり、原料に手をつけなければ豆腐屋を続けられない状況の中で、金子さんとの出会いや、食への関心の深い人たちの協力により、金子さんの大豆を使ったお豆腐作りを始め、その輪が広がり、今では、人気店となっているお豆腐屋さんです。

金子さんから最初に言われた言葉が、「農家がやる気になる価格で買ってほしい」ということでした。渡辺さんは小川町のほかの農家の方々にも無農薬で大豆を作ってもらい、全量を買っているそうです。栽培した大豆をやる気になる価格で全量買ってもらえるという安心感もあり、農家は古くから栽培していた珍しい品種を栽培し始めたり

しているそうです。現在の問題は、大豆、米、麦を輪作している畑で、大豆以外の作物栽培で農薬や化学肥料の使用をなくしてもらえない事、だそうです。ここのお豆腐、本当においしかったです。(ちなみに買い取り価格は、完全無農薬で500円/kg、栽培期間中無農薬で300円/kg)



そして、金子さんの農場「霜里農場」の見学。農場では、牛、あいがも、ニワトリがいて、畑では様々な作物が栽培されていました。バイオガス装置、太陽熱温水器、ろ過した廃油を直接燃料として使えるように改造したトラクターや乗用車など、電気やガス・石油に頼らない暮らしが営める工夫のつまった農場でした。印象的だったのは、腐葉土の山3つ! 冬の間、毎日のように、山で落ち葉を集めてくるんだそうです。この腐葉土を秋野菜の苗床、夏野菜の苗の植え付けのときに使うのだそうで、そのせいなのか、この時期でも、白菜やキャベツの定植された苗は、ネットを被せていなくても虫の害はなく、つやつやでした。金子さんは次の計画(山や牛関連)もあるそうで、なんだかワクワク感の堪えない農場でした。

今回の小川町視察で、金子さんの人柄が、有機農業の町に大きく影響した事が感じられました。周りから白い目で見られた38年前から、ずっと続けてきた有機農業が、畑の土のみならず、周りの人々、町を豊かにし、実りをもたらしてくれているのかと、思いました。

さて、あしがら平野です。大豆を沢山作って、一日も早くおいしいお豆腐が食べられる地域になりたいですね。



小川町に行ったメンバーの感想は、「小田原、負けてない」でした。小田原も本当の有機の里へと、盛り上がってきています。

←小川町の田んぼにて(稲、写っていませんね...)

農鶏園のある場所は久野舟原地区から、和留沢には口ほど登った所だ。南向きのゆるやかな傾斜地、遠くに相模湾が見える。古くから開けた土地で、多分3000年位は耕作されてきた場所なのではなからうか。石切り場という字名である。この魅力的な土地も周辺に耕作放棄地が、広がっている。

久野全体が県の里地里山条例が指定されている。農業を中心とした、暮らしの再生が模索されている。あしがら農の会でも欠の上の田んぼの再生管理を任せられる事になりました。全体が完成すれば4反近くある田んぼと思われます。農の会の新しい田んぼグループを募集したいと思います。

田んぼを再生するところから、一緒に活動して行きたいと思ひます。現在生い茂っている、樹木等の伐採、抜根は、行政で行ってくれる予定です。300年昔は田んぼだった土地を、もう一度、市民の力で再生してゆく。里地里山の最も根幹的な、試みと考えています。一人で出来る仕事では到底ありません。楽しい活動になりそうです。多くの方に参加をお願いします。

Q 小田原有機の里協議会とはなに？
公認会計士の小野さんに伺ってみました。↓

●小田原有機の里づくり協議会とは？

NPOあしがら農の会、(有)ジョイファーム小田原、(農事組合法人)報徳農場、自然農法小田原普及会(MOA)の4団体で構成(今後は裾野を広げていく予定)、本年度設立し、国のモデルタウン事業として5月に認定された。

代表者 理事長 加藤 憲一
副理事長 石綿 敏久 (小田原有機農法研究会代表)
副理事長 長谷川 功 (農事組合法人小田原産直組合代表)
連絡先及び窓口 〒250-8555 神奈川県小田原市荻窪 300
TEL 0465-33-1494 FAX 0465-33-1286
小田原市農政課農林振興担当 渡邊 弘二

●設立の趣旨：(有機農業の普及と促進)

技術的指導、研修施設の設立、農地の貸借、住居の斡旋が実現すれば、小田原は日本有数の有機農産物の生産地になる可能性は充分にある。いま、蓄積された伝統ある有機農業技術と、新しい意欲の連携を目指すことを宣言する。有機農業という技術的な枠組みを超え、小田原の農業をいかに活性化して行くかを、すべての市民の共有の課題にするために、ここに、有機農業協議会の設立を行う。

●活動と、今後の予定

田んぼや畑の土壌調査、生物調査、コンパニオンプランツの講義、田んぼめぐりや技術指導、小川町視察等を実施。

11/1 築堤400年記念事業、11/20,21 農業祭り

に協議会として参加し、参加4団体から農作物を協議会として購入し、販売及びアンケートへのお礼としての試供を企画しています。詳細は順次、参加団体相互で調整し、協議会HPにアップ予定です。

文責：小野はやと

つた小屋通信

相原 佑子

茶臼ちの母豚コロちゃんのお産がありました。ひと月前から放牧場でのびのび過ごして体かは大分。フーフー言いつつも9匹のコブタを無事生みおしました。

ところが！大変なのはここから。初めての我が子を何と思ったのかびっくりして後ずさり。興奮して「あち行ナ！」とばかりにかみつきます。乳をやるどころにはありません。

ひたすらなだめて落ち着かせ、コブタを見せては引っこぬめ。乳が張るので吸われるのは嫌ではないようだが、鳴き声やくしゃみに飛び上がります。佑子が母豚の顔をなでたり、その隙に海がコブタを数匹さうソーッと笑つけ。2人掛かりで丸一日。ようやくコロちゃんは子産の存在を受け入れたのでした。ホーッ③

反省点は一匹豚でのびのびさせ過ぎ、人とも他豚ともスキンシップ不足となつたのかな？と思ひます。これまでも初産の小慣れた子育ての様子に、母にたよって「自然」でもないのかんと思ひました。母性神話には豚でも崩壊(笑)。面白かつたのは、隣室では先輩リブちゃんが子育て中。リブちゃんの「ぶらぶらぶら」とリズム良い乳しゃりに、コロちゃんもつられて「ぶらぶらぶら」いやん 助けられます



ぼんぼこファームの極私的農業考

色々なことが変わり始めている。世の中全体がついに動き始めてきた。時代はとっくに変わり始めているのに、いままでメッキをしてごまかしてきた。そのメッキの薄い膜がついにはがされざるを得ない状況に追い込まれ、動き出した。

人によっては、この変化の時には苦痛が伴うのかもしれない。なぜなら何かを離さなければ、何かを得ることはできないのだから。そうしなければ変化に飲み込まれてしまうから。そしてこの苦痛の正体は執着といえるかもしれない。執着を解き、離すことのできるものにとつては、この変化は福音となってくるのだと思う。

いよいよ農業も新しい時代に対応した農業にならざるを得なくなるのだと思う。変化の兆しはすでにある。この「あしがら農の会」の存在自体が変化の予兆と言えるのだと思う。気がつかずとも、この会でなされている活動の一つ一つが新しい時代に向けた手探りの実験であり、足がかりとなっていくと言えるかもしれない。

いずれにしても、今までのままでは農業が成り立たなくなるのは目に見えている。農業人口の変遷や農業の平均就労年齢を見れば一目瞭然だ。しかし、逆にこの時だから大きく変わるチャンスでもある。だからこそ、少しでも多くの方に色々な形で農に触れる機会を提供していきたいと思う。今は目に見えていなくとも、その中から何かが生まれてくるような気がする。

ぼんぼこファーム 中村隆一

「ひよっこ農業日記」

畑もだんだんと夏野菜も終わり秋野菜がすくすく!? 生長してきています。畑に余裕がないので、夏野菜を惜しむひまもなく後片付けをしなくてはなりません。片付けの途中、隣の畝の小松菜に目が……緑の中に黒いものがあちらこちらに。そうです、黒色の、カブラハバチの幼虫が葉をむしやむしやと食べているではないですか! これは大変だ、しかし、捕まえようとするとしたにポロリと落ちてしまいます。よしこうなればと、小松菜をひとたでし、下に落ちた幼虫達をぶちぶち潰していきます。ひととおり終わったら、他の野菜も気になり、畑を一回り。キャベツはネットをかけてあるから大丈夫なんて安心していたら、ヨトウ虫の幼虫の集団が葉を食べてキャベツがレース状に! またひとつひとつとキャベツがダメになっていきます。胃が痛い。そんな毎日の繰り返し、後片付けもすすまず、予定も遅れぎみです。今日こそはまわりを見ず、後片付けに集中します。

吉田裕香

うみ日記 ①

最近はいろいろな事ができるようになりました。なかでも拍手はお得意のようで、こちらがパチパチと両手を合わせると、嬉しそうに真似します。

ある夜、寝ながらおっぱいを飲ませていると「ブーン」と蚊がやってきました。私は刺されると思い「パンッ」と手を叩くと、眠気眼のうみも「むくっ」と起き上がり、条件反射か……思わずパチパチ

と、手を叩いていました。(笑)でもとても眠かったらしく、またすぐ眠りに戻ってしまいました。

そして絵本も大好きです。お気に入りはおばあちゃんに買ってもらった「はらぺこあおむし」。読み始めると静かに聞いているのです。一人でもページをペラペラめくって楽しんでます。題名も覚えてらしく、手元に絵本はないのですが、「はらぺこあおむし〜」と言うと少し落ち着きます。なので、ぐずった時にはこの作戦で!

小川 夕



【予告】 来月から「旬の野菜」を取り上げた連載が始まります。担当は、そらやさん↓です。お楽しみに……。

なんくる農園 ゆんたく広場

先日有機の里協議会で講演会が行われました。その時の農学博士・木嶋先生のお話の中で記憶に留まった幾つかを列記します。

- ◎すべての生物は生まれながらにして健康。この摂理は土壌・植物・動物・人間を一つの鎖で結ぶ。
- ◎大豆の種はサヤの中に2~3粒入っている。播種する時には2、3粒まきするとよく育つ。1本よりも2本だと競争しながら深くまで根が伸びる。
- ◎ジャガイモは臍の部分を切り落とした後、切断して切断部を上にして植えると強い芽だけが伸びる。病害虫に強くなる。
- ◎トマトは本来回転しながら育つ。一定の高さまで伸びた茎をドラムに巻くように回転させながら伸ばすと元気に育つ。
- ◎コンパニオンプランツ(共生作物)
ニラから出る汁を葉虫が嫌うため、葉物などと混植。モンシロ蝶は人参を嫌い、アゲハ蝶はカブを嫌う
キク科のシュンギクやレタスはヨトウ虫・モンシロ蝶・コナガなどが嫌うので、キャベツなどを混植。
このほかにも色々な工夫がありました。自然農法は土づくりを基本としながらも、ちょっとした小さな工夫の積み重ねが大事???

松本 邦裕

そらやの百姓日記

2009・9・30

以前、冬至用に保存しておいたカボチャの残りを年が明けてから、「カボチャはこれが最後で次にお届け出来るのは夏ですよ」とお客さんに伝えたら、カボチャが夏に穫れるとは知らなかったといわれたことがありました。

確かに冬至カボチャは有名で、なんだかカボチャは冬の野菜のような気がしますよね。よく言う話ですが、スーパーに行けば殆どの野菜が1年を通して並んでいるので、野菜の旬がいつなのか分からなくなっても仕方ないのかもしれない。料理番組などでも、平気で冬にキュウリやナスを使ったりしていますからね。それに私達作り手も、種類を多く揃えたいがために露地栽培で出来る範囲とはいえ、ビニールトンネルやマルチを駆使して、本来の旬とは少しずれる時期の栽培もしているのは事実です。また、品種改良が進んで、通年出来る野菜が増えているのも確かです。

でも、やっぱり、旬を大切にしたいという気持ちはいつもあります。地場、旬こそが身体に1番良いのだと思っているし、旬の時期に作れば野菜もよく出来るからです。

そんな訳で、来月からその時期が旬の野菜を毎月1つずつ選んであれこれ書いてみようと思っています。お付き合いの程、よろしく願います。 作美尚子

えごまの葉の醤油漬け

菜こんたん料理人 伊藤勇作

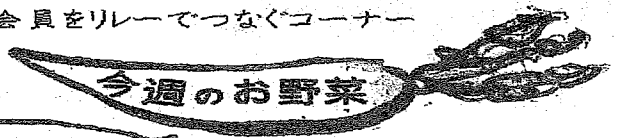
最近、福島県の南会津町から有機栽培の野菜も買ってお店で使っています。胡瓜、人参、瓜、南瓜と普通のばかりですが寒い地方でしか作れないものもあります。赤く発色するものですね。ラディッシュは足柄平野でも作れますが赤いカブや大根は発色がいいのですね。今日届いた大根は真っ赤です。ちょっと苦味があるのですがおいしいです。毎回感心するのは、中に簡単な手紙が入っているのです。「今回は恒二さんの畑から赤カブがとれたので送ります。カブはおいしいですが、葉っぱの赤くてやわらかくて塩もみにしておにぎりにするとおいしいです。」「胡瓜の緑とカブの赤が漬けものにするときれいですよ」なんて簡単なんです。親が東京の子供にお野菜送るときに書いて出すメモ書きみたいなものですね。それだけでごちそうです。

中でも最近気に入っているのが「えごま」です。えごまの実を煎ってすり鉢にあててお醤油とお砂糖で味をつけてつきたての餅をからめると「えごま和え」です。そして今回のメインテーマえごまの葉をタッパーに入れて、醤油を振りかけるだけの簡単仕込み。この葉を広げておにぎりにして焼くのです。それはそれは、香ばしくおいしいのです。簡単な調理ほど素材が生きますね、そして遠く南会津の山や川を思い出します。

足柄平野もそんな地なのです。なんでもない食べ物で足柄平野を思い浮かべるような素材がたくさんできること望んでいます。

ただね、現在農の会の野菜を食べてる人の大半はその地に住んでいるので、そのありがたさが当たり前になっているんだろうな。

宅配会員をリレーでつなぐコーナー



こんなふうに
料理しました!

黒澤ミチヨ

「さつまいもと油揚げの煮びたし」

【材料】

さつまいも(輪切り) 1本分
油揚げ(短冊切り) 1枚
水 1カップ
しょうゆ
みりん 各大さじ2

【作り方】

- ① 材料を全て鍋に入れ火にかけて
ふたをぴったりしめて煮る
- ② 沸騰したら 弱火でコトコト
- ③ できあがり!!

【お知らせ】※今月は 茶畑作業 があるよ

●11月定例会

場所：大井町ブルーベリーガーデン「旭」

日時：11月13日 土曜日 午後6時半から

※ゲストスピーカーは、「カフェ・アイラナ」の島村さん。島村さんは地元の方で無いにもかかわらず、古くからの商店街の若手商店主などで構成される「平塚あきんど塾」などで活躍されており、本業は、コーヒー豆の販売とカフェを営まれております。お話のテーマは「人のつながり」。島村さんの淹れたコーヒーをいただきながらのお話会は8時からです。皆様どうぞ、お越し下さい。

●“グリーンフェスタ” 出店

10月10日(土) 10:00~16:00

10月11日(日) 10:00~18:00

場所：小田原フラワーガーデン

内容：野菜等の試食・販売

●手作り市 出店

10月25日(日) 10:00~16:00

場所：マロニエふれあい広場

内容：野菜・パン・布雑貨・ガラス作品販売

●お茶畑作業 — 坊所茶畑 —

10月25日(日) 9:00~12:00

担当：下川 (070-6483-6172)

持ち物：草刈機・鎌・手袋・飲み物など

●“小田原まちなか市場” 出店

10月31日(土) 10:30~16:30

場所：りそな銀行駐車場

内容：五平餅・パン・キノコ・野菜等の販売

【編集後記】

収穫の秋。農の会も様々なイベントで生産物を販売。31日は加工品も!この日は私も通信持参で販売員。投げ銭/声援/差し入れ歓迎!!で…通信と言えば、印刷部数700部目前の増刷傾向。来月号の特集は田んぼ。各田んぼの様子を、掲載予定。更に新コーナーも登場。お楽しみに…。 (鈴木淳子)

【通信が書いてあるお店】 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

農のくらしと

自給

みなみ足柄 千田 富美子

最終回

雨が降らない日が続いているが、タマネギの種まきをすることにした。畑は乾いていて、ウネにたっぷり水をやりたいと思ったが、畑のすぐわきの水路はもう水が止まっている。県道わきの水路までは30m。始めは8畝と10畝のジョウロで水を運んだが長さ12mのウネに撒くには非力で、バケツを加え、ネコ車で運ぶことにした。チャップン、チャップンとこぼしながら押していたときいい考えが思いついた。ネコ車に水を入れたほうが早い!ネコ車は深めで水がたくさん入った。

作業が終わってからこのことをダンナに話したら「おお!進化したなあ!」と誉められ(?)た。私も進化しつつあるらしい。たいしたことはなくてもチリも積もればで、いつかはスーパー百姓になれるかも…。畑のそばを通ったおじいさんが「今年の天気は変だよ」と言っていた。気候の変化がわかるように進化したいけど、とりあえずタマネギの芽がちゃんと出ますようにと、祈ることにした。

※「農のくらしと自給」一年間お付き合いありがとうございます。自給は「食」しか書けず、「衣・住」が抜けていたこと、お詫びします。