

あしがら 農の会

通信 3月号

第119号 2012年 3月6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)
bombalurina@savanna.dti.ne.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。

志村屋米穀店

有機の
仲間たち
其の三

志村成則さん

米農家がお米を直接販売する場合は多いですが、米屋が自らお米を栽培するのは珍しいとよく言われます。小田原市浜町の志村屋米穀店志村成則です。

明治20年、下堀の農家から出て浜町(そのころの地名

は古新宿)の現在の場所で米屋を始めた初代、水車で精米した1日分のお米をザルで近所の漁師たちに配達していた2代目、戦時中、米以外に佃煮やパンなどを売って生活した祖父母(3代目)、食管法がなくなっても米屋を続けてくれた私の両親(4代目)、そして、5代目の私に至っています。

田んぼを始めたのは私からで、大学卒業後、会社に就職して全国を出張で飛び回る生活をしていました。そこで、農家の方たちとの出会いで「田んぼをやりたい」と思ったのがきっかけです。会社を止め、小田原の農家さんのところで田んぼの手伝いをして二年目から自分の田んぼ(場所は国府津)を持てるようになりました。それから今年で10年目です。技術はなかなか上達しませんが、去年は、田んぼの雑草がほとんど出ない田んぼが数枚あり、これなら無農薬の田んぼの面積をもう少し増やせるのではと手ごたえを感じました。

今後も田んぼもやっていきたいですが、初代から135年

間守り続けてきた米屋を私も守っていきたいです、、昔の米屋のやり方とはもちろん違い、自分なりのやりかたで続けていけたらと思います。

私が米屋で働きだしてから始めたことは、田んぼ以外に、結婚式用のお米のギフト、地元産の米粉、マルシェ、朝市など。まだまだやりたいことはいろいろあります。体がいくつあっても足りないので、そろそろ、交通整理をやる時期に来ていると思います。

米屋の経営と田んぼの両立、難しいテーマです。今後の課題ですが、田んぼに興味があり体力があって、配達したりマルシェにでたりPCをやったりなど、何でもやろうとする意欲のある若者がいたら、一緒に仕事をしたいなと思っています。

友達や家族と過ごす時間を大事にして、米屋と田んぼの両立が今後も長く出来るよう無理をせずマイペースでやっていきたいと思っています！



広い田んぼで重いチェーン除草機を引く志村さん。