

あしがら 農の会

通信 4月号

第120号

2012年 4月3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。

きのこ苑

有機の
仲間たち
其の四

お山のたいしょう
さん

■お山のたいしょうは相模湾を望む根府川の山の上に、農業体験が出来る農家レストランとして平成5年5月にオープンしました。それまで4代目の農家としてみかん・原木しいたけを主に力を注いできた両親が、「手塩にかけて育てた農作物を新鮮な状態

で味わってほしい、そしてこの山の自然にふれてもらうことで、お客様に故郷にいる気持ちでお過ごしいただきたい」という思いから始めました。開店を決めた時、二人は50代半ばでした。

6次産業化を進めても、あくまで軸は『農』です。農業は職業、というよりライフスタイルそのものです。小さい頃、朝から暗くなるまで畑仕事、帰宅後も出荷の準備で遅くまで働く両親の姿をよく覚えています。自然を相手にする農業は厳しくもあり、人が生きて行くことを支える尊い仕事です。

かくいう私は大学卒業後サービス業につき様々な経験をさせて頂く中、自らが作ったものを自ら思考を凝らして提供することがサービス業の醍醐味なのではないかと考えるようになりました。社会に出て学んできたことを活かすのに絶好の舞台と感じて、そして何より根府川の自然環境が大好きで、両親とともにお山のたいしょうで働くことを決心しました。

毎日の仕事内容は実に様々です。たとえば栽培しているとどうしても出てしまう『見た目は悪いけど味は良い』作物を使った加工品作り。これは私たちが農作物への愛情表

現です。「おいしいジャムになって、煮物になって、みんなに喜ばれておいで〜！」そんな気持です。

数年前より頼りになる農業スタッフが加わり、ひとつひとつ細かい部分まで手をかけられるようになりました。レストランのメニューもここならではのものを考えます。必要以上ものは加えず素材を活かす。そして山の恵みを出来る限り自分たちの手で大事に加工する。素朴かもしれませんが、こうしたメニューを提供することが、わざわざ足を運んで頂くお客様に最も喜んで頂けるお品となります。農家に伝わる食の伝統を伝えて行くことの大切さも実感しています。手軽に食べられるものが増えているからこそ、時間をかけて作るものの存在も大事にしたいのです。

これからの目標は、ここに既にあるものを最大限に活かせる環境を整えること。一つの行程では廃棄物になってしまっても見方を変えて素材にして利用する。ここで小さな循環が出来る。何年かかるか分かりませんが、少しずつでも実現していきたいです。その取り組みが、お客様にとつてさらに居心地の良い空間作りにつながっていけば嬉しいです♪。

そんなお山も今年で開店19年目。その歳月の中で、本当にたくさんのお客様や仲間との出会い、交流が生まれました。ご家族連れのお子様がお来店たびに成長している姿などは感動すら覚えます。それぞれのお客様のそれぞれの思い出が、少しずつ積み重なって、お山のたいしょうもゆっくりと時を重ねて行くことができたらいいな、と思います。

きのこ苑お山のたいしょう 佐久間孝子
今、照手桃が見頃です!

