

あしがら農の会

通信 5月号

第121号 2012年 5月1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。

有機の仲間たち ~其の五~

はだの有機栽培クラブの中村壯一郎です。
 クラブに入会して3年程になります。私はもともと兵庫県の出身ですが、10年前に温泉好きが高じて、都内勤務のまま小田原に住み始め、すっかり小田原・足柄地域に魅せられて、両親を6年前に関西から呼び寄せ、4年前に松田町に完全移住しました。近いうちにお墓も国府津に移してくる予定で、まさにこの地に骨を埋める覚悟です。

はだの有機栽培クラブは、2007年から秦野市渋沢の菖蒲というところで、有機栽培による米づくりと野菜や落花生、そば、イモ類等の育て方を学び、実践している市民グループです。現在メンバーは10数名。60代以上の大先輩達を中心となって、ワイワイ楽しくマイペースでやっています。その中でも数少ない若手(といっても40半ばですが)として、私は、野菜づくりはまだまだお手伝い程度なのですが、主にクラブで作った野菜の販路の確保と会計を担当しています。「小田原まちなか市場」にも時折出店させていただいているほか、「軽トラ朝市」や「かながわ朝市サミット」



へも出店させていただきました。また普段は、秦野の「じばさんず」や渋沢駅近くで、毎週土曜日の午前中、私も参加する便利ネット

39 丹沢という、地域活性のための活動をしているグループの「丹沢ミニ朝市」でも販売しています。

はだの有機栽培クラブは、創設者である岩嶋徳さんが、2005年に秦野農業塾の就農コースに所属していた際、地域の農業支援の一環として、グループで耕作放棄地を開墾整備して、地域特産の作物を栽培するという話が出たそうです。当時、秦野では有機農業生産者はいないようだったので、有機栽培を始めることは、地域として意義のあることだと考え、塾生何名かに声をかけてクラブを始めたとのこと。

キーワードは「健康」。健康な土づくりで、健康な野菜穀物を栽培し、それを食べて健康に暮らす。そして健康だからいくつになっても農作業に従事でき、更に健康になって長生き、介護も不要。そんな自然循環、健康循環を目指しています。

最近電力に関わるのがよく話題になりますが、いろいろな問題を解決するためには、代替自然エネルギーの開発、確保ももちろん大切ですが、お金も時間も掛かりますから、私達でもすぐにできることは、電気を今ほど消費しない暮らしをもう一度取り戻すことだと思います。大阪市立大学では、普段の暮らしの中からエネルギーを消費しないライフスタイルの確立を目指す研究が行われていて、その研究結果から、地産地消よりも旬のものを食べるの方がエネルギー消費量はずっと少ないということが明らかになったそうです。

食すことは毎日の生活で欠かせないもの。ケミカルなものは一切排し、地元の有機や自然農法でできた旬の、しかもとびっきりおいしい野菜や穀物を食べて健康に暮らす。これほどエネルギーを消費しないすばらしいライフスタイルはありません。こんなライフスタイルを更に拡げていくことが、今の日本だからこそ必要とされていると思います。