

あしがら 農の会

通信 8・9月号

第136号

2013年 8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 諏訪間直子 080-1047-5304(携帯)

編集 石井 智子 0465-32-1467(TEL/FAX)

bombalurina@savanna.dti.ne.jp (石井)

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、其の二十

はじめまして。小田原久野にある小さなカフェレストランを経営しています【カフェダイニングテヌート】の杉本と申します。自家栽培した季節の有機野菜を使った料理と、手作りにこだわった料理&デザートを提供しています。今回記載のお誘いを受け、恥ずかしながら野菜作りを始めた頃の事についてお話したいと思います。

今年で畑を初めて丸3年になりました。お店を開店した当初はまだ畑をしていませんでしたが、元々植物が好きでいつか畑もしてみたいと常々思っていた時、農の会の斎藤さんにお会いしたことがきっかけで、より有機農法に興味をわき、お店の近くの小さな農地をお借りしてスタートさせました。小さなプランタを使ってミニトマトやハーブは作ったことがあった位の全くの初心者だったので、はじめは何からやればいいものかと頭がパンク状態でしたが、出来ることから始めてみることにしました。

どうやら調べていくと土づくりがとても大事な要素だという事が分かり、しっかり土づくりをしようと、まずは鍬を購入して荒地になった休耕地を開墾する所からスタートです。なかなかの重労働ですがやればやるほど段々と耕すのがとても楽しくなってきます♪特に最高なのが一息ついて休憩しながら、冷たいお茶をグビッと飲むこの解放感！最高な気分です。耕すだけでもこれだけ楽しいとは全然思っていなかったのでとても得した気分でした。

そして約2ヵ月掛けじっくり土作りをしたのち、夏野菜と葉物野菜。ハーブを植えてみることにしました。最

カフェダイニング テヌート 杉本圭吾さん

初はとても不安で、毎日毎日様子を伺い通う日々でしたがそんな不安をよそに野菜たちはスルスクと育っていきます。そして、直播きした葉物野菜が間隔がキツそうになってきたので、参考書に記載されている通り間引きをしないとイケません。けどここから自分との闘いでした。せっかく発芽した命をあっさり頂戴して良いものだろうか…。更には、ナスの剪定やトマト、カボチャ、キュウリのわき芽を摘むといった事行うみたいです。これまたせっかく伸びてきている芽を取るなんて可哀想だなあ…。そんな思いを抱きながらも、詳しく調べてみるとそれは植物にとって良いことでもあると分かったので、感謝の気持ちを伝えながら間引きした野菜は美味しく料理して、剪定した枝などは肥料の材料に充てて、無駄なくその命を活用させて頂きました。

そして無事にナス、トマト、キュウリ、カボチャなどは立派に育ち、とても美味しい野菜が出来ました。この感動は今まで体験したことないものでした！！

それからすっかり農作業にハマってしまい、今では2年前から山北町に少し大きめの農園を借りて、幅広く野菜作りをしています。

おかげさまでお店で使っている季節物の野菜は、ほぼまかなえる位に現在はなりました。これからも、大事に育てた野菜を使って野菜の旨味を最大限引き出せる料理を提供出来ればと日々精進しております。そんな大事に育てたお野菜を是非ご賞味いただければ、私も嬉しく思います。

cafe dining tenuto

小田原市久野 353-1 tel / 0465-42-9935