

あしがら 農の会

通信 5 月号

第144号 2014年5月5日発行

発行 NPO法人 あしがら農の会 <http://nounokai.com/>

代表 諏訪直子 080-1047-5304 (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、地域で自給の為に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めました。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26

「おきながく農苑」 大谷晃子さん

小田原にお嫁に来て丸4年。小田原久野の坊所で、田んぼ3反、畑5反を主人と両親、私の四人で耕作しております。元々、主人の勤める会社が渋谷から小田原に越してきたのは8年前、新しい教育の場、健康で持続可能な生活を実践していくために、10坪の市民農園を借りるところから始めました。地元の方々の様々な協力の下、農地の紹介、機械の使い方、栽培などゼロから積み重ねてまいりました。

学生時代クラリネットを専門にやっており、それ以外何もやったことのない世間知らずも甚だしいこの私が、厳しい?! 夫に必死に付いて行きながら、まさか農家の嫁のようなことをやっているなんて想像もつきませんでした。やってみて初めて、農作業というのが90%は土木作業だったということ、なぜ男という字は田に力なのか、農地の開墾から初めて経験させて頂く中で、自然相手の厳しさ、機械や人手のありがたさもつくづく感じるようになりました。主人と共に思いを形に変えて行く過程に、毎日発見があり感動があります。

栽培は野菜から麦、米、お茶など、また醗酵食品作りにも力を入れています。毎年、味噌(米麴作りから)、梅干、沢庵、自家製小麦のパン作りなど続けていて、ここ3年はお醤油も手作りです。今年初めて、醤油麴を自家製で仕込み、寝不足ながら4日間かけて黄緑色の美味しいもろみに仕上がりました。搾るのは一年後で、とても楽しみです。

みつばちも飼いはじめ、紅茶も始まります。ニワトリも今年は始まる予定でしょうか。何でもチャレンジする主人に、とにかく置いていかれないように必死なんです。手間暇のかかることばかりですが、子育てと一緒に育てたり面倒見たりという、それ自体はすごく楽しいことなのです。ただ、どんなに可愛

い子でも成績がついたり、進学、就職、結婚させるとなると、話が変わってしまうように、美味しい野菜も選別して、値段付けて、販売してとなって、だんだん現実に直面していくと、農業の課題は根本的に、工業化して効率よくしないと回らないという風になってしまいます。それは、とにかく子どもに塾に通わせて点数を上げようとするのと同じなんだと思います。学歴が高く、生活も楽であれば安心と思いきや、暇になればなるほど病気が増えていくように、農薬や化学肥料の問題が騒がれるのが現代だと思います。

私たちは、時代を遡ったことをしているのか、いや今やっていることがこれからの最先端でなくちゃ、継ぐものは継いで、残す技術は残して、そして未来につなげていく。そのために主人とこれから『おきながく農苑』を育てて行くことにしました。おきながく=息ながく、たくましく生きるための農苑ということで、これから、心も体も元気になれるような会を広めていく予定です。土作りから出来るだけ身近にあるもの、手に入りやすい資材を循環させて、いろいろな発酵食品作りの経験も生かしながら、こだわりのけれど囚われない、広く自由な農法で美味しい野菜作りをしていきます。

また、私個人では月一回第二火曜日に料理教室及びお手当勉強会など開催しております。歳を重ねるごとに益々健康で幸せになるため、自分自身が育つために皆さんで学ぼうと開催しております。

どうぞ、今後ともよろしくお願ひ致します。(大谷 晃子)

料理教室、おきながく農苑会員募集中

TEL 080-5040-7213

大谷賢司のfacebook 毎日更新中