

「有機の里研修に参加して」

今回は、農の会のメンバーとして、はじめて小田原の有機栽培に情熱を注ぐ皆様と参加でき、とても貴重な時間となりました。

湯河原の無農薬果樹農家さん早藤さんの、淡々と自らの農業人生を語られたときの透明な瞳の輝きが印象的でした。

三島の山田川自然の里は、私の感覚として、農地見学というよりも大きな巨石の数々を見てゆくなかで、あの土地の精霊とのご挨拶のような感覚でした。とても不思議な場所でした。

いろいろと新鮮な体験の中、今回の旅で一番こころに残ったのは、石綿氏が最後にバスの中で話された一言でした。「いま、地球は疲れている。異常な気象は最近多いし、これからも続いてくるだろう。これは明らかに私たちを生かしてくださる地球が疲れてきているからだと思う。ひとり、ひとりがそれに気づき、行動して行きましょう」という熱いメッセージでした。私は小田原の究極の自然農法の第一人者が、大きな地球への愛情を抱いていられることに、素直に驚き、感動しました。とても貴重な1日でした。

小宮真一郎

★2月8日(水)、『小田原有機の里づくり協議会』による、近隣の有機農業の先進事例、視察研修会が行われました。農の会からは8名が参加しました。

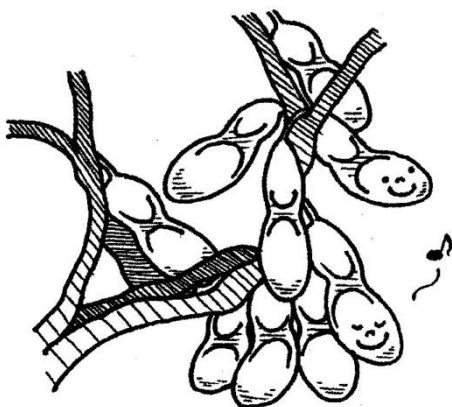
「味噌づくり」煮豆～仕込み編

ブルーベリーガーデン旭に着くと庭の方から白い煙が立ち上っていた。早朝から笹村さんが大釜に火を入れ大豆100kgを煮てくれていたのだ。今回の参加者は20名ちょっと。

私を含めた若葉マークの数名が期待と不安を覗かせる。煮上がるまでの約7時間にはいわゆるベテランさん達の手前味噌比べに「あれが好き。これが美味しい」とそれぞれが有能な審査員となり盛り上がる。その合間には約10分間毎に豆を焦がさないようにと湯気の中で大きな柄杓をかき混ぜる。さらにはみんなの持ち寄り料理が大きなテーブルに並び2種類の味噌汁と共にフルコースの

ビュッフェ式ランチがにぎやかに。ちょうどその時私たちの膨れ上がったお腹と同様に大豆も煮上がっていた。

さあ、味噌仕込みの始まり。まず



またまたお肉配達お伊勢み中のこぶた畑。その向、豚房(部屋)作りをしています。チップを積んだ発酵床はこれまでと同じですが、コンクリの場所を作って、暑さに弱い母豚が居心地よいように改良。鉄骨をバリバリ切ったりバチバチ溶接したりの工事中。寒さも緩み体を使うのが楽しい毎日です。

もう一方で、3月11日に向けパレードの準備に参加しています。原発事故から一年…帰れない家。大切な育ってきた土を汚され、生業をなくした農家の人たち。避難をめぐってバラバラになった家族。福島の実現に、終わりは見えません。私たちの使う電気のために失われた福島暮らし。私たち自身も300キロ離れた足柄で、やっぱり不安にさらされています。

こんなにまでして、原発って必要?! なんか間違ってる。そう思っている人は、多いはず。思いを声にすることで、多くの人歩くことで、社会は変わる!!

3・11 原発いらぬパレード
AM10:00～おだ地下
集合!!
原発=Booing



ブログあります。

「原発いらぬパレード実行委員会」で検索して下さい。
<http://genpatsuiranaiyone.blogspot.com/>

は大豆を分配する。「3kgの大豆を煮たら本当に6kgになるの?」の問いに不安になったり。「楕円形の枝豆が乾燥すると丸くなり、煮るとまた楕円形になる」それってなぜ?の疑問に???

続いて大豆を潰していく。「ビニール袋を破らないでね。余分はないよ」との藤崎さんの注意がこだましている最中にプチッと私の足の下から聞こえてきた。破裂第1号。「破る人は毎年やるのよねえ」との声に「来年は破らんぞ」と心の中で誓った。そして、ひたすら踏み続ける。とかく無口になりがちな作業であるがこの場合は違い子供さんも居たせいかな賑やかに作業が出来て腰痛の負担も軽減されたように思った。その後、塩きり麴を数回に分けて混ぜ合わせた大豆をハンバーグを作る要領でペタペタと空気を抜き容器へ投入し仕込み、作業が終了した。

後片付けも含め皆さんの手際よい作業により、記念撮影後予定より早めの解散となった。来年それぞれが違う形に変化した味噌を味見しあう事が楽しみである。

太田洋和

なんくる農園もあしがら農の会の一員として宅配を始めて8年が過ぎ・・・多くの方の支えでこれまでこれたと感謝！

生産者の間でもここ数年・・・今後の宅配の在り方について話題になる。有機農業も最初のころは農業者を支えようと消費者を中心とした運動も展開されていた。段々と有機農業を取り巻く環境にも変化が見られ、生産者と消費者の関係も希薄になってきたともいわれる。

あしがら農の会では市民の皆さんの自給を目指した活動がどんどんと発展・・・休耕田を活用してのお米づくりに始まり、お茶や味噌や小麦と広がりを増してきた。一方有機農業者を支える目的での宅配事業。旬の美味しい野菜が自宅に居ながら手に入ると喜ばれる方も多くいらっしゃいますが、昔から指摘されるよう・・・どんな野菜が届くか分からない・・・同じ野菜が続くなど・・・その利用に手を焼かれ宅配を断念される方も。もちろん新規に始められる方も。徐々にではあるが利用者も着実に増えていた。去年あたりから明らかにその状況が変わりつつあるようにも思える。今後の宅配の在り方をどう考えるべきか・・・ここ2,3年市への出店にも力を注いできた。市への来場をきっかけに宅配を始められる方も。市の数も増え地元の野菜、有機野菜を手に入れる機会も増えてきた。そうなる宅配にこだわる必要がないのか？・・・

手作り品も色々と工夫を凝らしお届けしているが・・・宅配だから手に入る魅力のある品物ももっと作ってあげたら・・・はりの塩麴を使ったお漬物や有機大豆のお豆腐なども・・・利用者の皆さんとともにこれからの魅力ある宅配を築いていければと・・・

「さて、今年のぼち田んぼは・・・？」 瀬戸知子

ぼち田んぼが他所の田んぼグループと違うのは、年々新しい！ってことです。

スタートしてもう5、6年でしょうか。最初は不耕起で始まって、棒で穴を明けて植え付け、それから穴明け用の特殊下駄が開発され、そうこうする内に、田植え機に穴あけ装置が付いた！自動式不耕起田植えが行われていたのであります。

ここ数年は耕起して田植え機を使いますが、それでも、箱苗の基材、種蒔きの方法、水遣りの方法、鴨の撃退法など、必ず毎年発明と改革あり。前年と同じ稲作は決して行わないのがリーダー額田さんのエンジニア魂です。

昨年の新機軸は、家族ごとの区割り方式。各区画は杭で仕切られ、お隣と比べれば、草の茂り具合の差がくっきり。どんな怠け者もついつい草取りに精出してしまい、一昨年とは見違えるような「美田」となりました。

さて、今年の新機軸は？



「塩麴の作り方・使い方」

笹村 出

米麴1キロに対して、塩を300グラム混ぜて、良く揉み混ぜる。水をひたひたになるくらい加える。容器は密閉をせず、毎日かき混ぜて2週間でペースユになり、出来上がる。冷蔵庫で密閉し保存する。利用の際混ぜてやれば、半年は問題なく利用できる。

きゅうり塩麴漬であれば、一本に対して小さじ1杯をまぶして、半日。スライスしてから揉みこめばすぐ即席漬けなる。肉や魚の場合、塩をまぶすように使い、冷蔵庫で一晩置いてから焼けば、柔らかくなり、味わいも増す。鍋ものでも、醤油や塩の代わりに味付けに使う事が出来る。白菜鍋や湯豆腐などが、新鮮な感覚で食べる事が出来る。

お米を主食にしている、日本人の体質にとても合う調味料なので、醤油や塩の代わりに使うと免疫力が高まる。

「ひよっこ農業日記」



吉田裕香

もう3月というのに、毎日寒い日が続いています。去年は本当に冬がくるのだろうか？という暖かさの後、どーんと寒くなりました。年が明けてからもまだまだ寒さが続いています。とは言っても、春、夏野菜の準備はしなくてはなりません。踏み込み温床を作りナス、キャベツの種まきを少しずつ始めています。

そして、今年も頭をなやませることが！！そうです！ネズミです。今年は特にひどい！！いつもは、蒔いた種を掘り起こしてたべられていたので、苗箱に金網をかけて対策をとっていました。ある程度まで生長してくると、苗を食べられることもあまりありませんでした。今年は金網から出ている、ひよろひよろっと生長しているキャベツやナスを食べられてしまう。日に日に無くなる苗を見ては、種を蒔きなおしています。

何かよい対策は？パオパオを苗の上にかかけたり、もくさく液をまいても、効果はなし。どうやらネズミは、土を掘り温床の下からやってくるようです。知人に対策を相談。温床のまわりを何十センチか掘り、トタンを隙間なく並べ、ネズミの侵入を防ぐ方法はどうかということでした。まだ、試してはいませんが、やれることは何でもやって、ネズミの被害を小さくしなければ。何かネズミ対策でよい方法があれば、教えてください。

自分で選んだ種を蒔き、ネズミ、天候に左右され、試行錯誤しながら苗達が生長していくのは、楽しい。苗半作、元気な野菜をみなさんにお届けできるよう頑張ります。