

田んぼが始まりました

山北田んぼの苗づくり

今年は千田さんに教わった土作りを参考にやってみることにしました。糠に土着菌や堆肥や油粕等でぼかしを作り、それに山の斜面の土をふるったのを混ぜて寝かせると白いカビのようなものが一面に出来たので切り返しをし、また時々切り返しをしました。苗田は金井島で、耕す時に山北田んぼの使用地に鶏糞を撒き、耕すのはそらやさんにやって頂きました。毎年ありがとうございます。

1反は手植えなので、4月17日にセルトレー67枚を作りましたが、種まき機は親子田んぼからお借りしました。試行錯誤しながら途中から使ったり、使わなかったり。1反は機械植えに挑戦です。機械植えの種まきは21日、箱苗25枚に肥料入りマットを敷き、5枚はマットなしです(マットは額田さんに分けて頂きました)。遮光ネットを敷きその上に苗箱を置きました。苗箱は今年も穴あきビニルで覆いましたが、こぶた畑から頂いた支柱で押さえました。

17日のセルトレーの一部は芽が出ています。うれしいなあ。種まきから4日目です。手植えと機械植えの種まきをずらしたのは機械植えの苗をあまり大きくしないためです。去年と違う方法を試してみるの不安もありますが楽しみでもあります。何かしら工夫をして楽しみを増幅して行けたらと思うのです。

山北田んぼ やました

今年の種まき

やまちゃん田んぼ

今年は、早めの3月13日から浸水してみる事にしました。早川漁港に海水を貰いに行き、自宅で塩水選。殆ど浮いてしまっただろうと思っていた種籾は、歩留まり良く8割強は、大丈夫だった。その時期の水道水の水温は、殆ど10℃前後で、15℃を超える日はなかった。それでも水は毎日替えないと腐ってしまうと聞いていたので変えて、その度に観察するのだが、一向に発芽しそうもない。これで間に合うのだろうか？

4月に入って、ようやく15℃前後まで水温も上がり始め、種籾も少しふくらして来たような感じだった。黒米は、5日遅れの18日から浸水開始したのだが、こちらの方は、18日間で発芽、量もそれほど多くなかった。冷蔵庫の中で睡眠中。4月8日の午後から種まきなので、当日の朝まで浸水して、引き上げて水切り。26日間の浸水期間だった。

今年からメンバーがガラリと変わり、種まきが終わるかどうかが不安だったので、セルトレーに播くか、苗箱に播くか悩んでいたが、全てセルトレーに播く事が出来た。自分が関わり始めて3年目だが、一番早かった様な気がした。

今年、金井島に苗床を借りてやる事にした。無事にたどり着いて、四苦八苦しながら何とかラブリシートまで掛ける事が出来た。種籾の調子が良かったのか、4月14日には、発芽していた。このまま順調に成長して欲しいものである。

山室光由

大磯に新しい田んぼグループが誕生します。

大磯わくわく田んぼの主要メンバーが転勤などにより少なくなってしまい、どうしようか考えていたところに、野菜の宅配のお客さんから田んぼをやってみたい方が何人かいるのですがという相談を受け、渡りに舟と新しいグループを立ち上げることにしました。今回のメンバーは若いお母さん方が主体で、全員幼稚園前後のお子さん連れです。まだお母さん方と話し合っていないので決められませんが、大磯親子田んぼという名称も有りかなあと考えています。当面は大磯わくわく田んぼとの共同作業が中心となりそうです。今後どうぞ暖かくお見守りください。

めだか田んぼがリニューアルしました。

神奈川県との約束だった土手の修復工事を県の責任でようやく果たしていただけました。懸案だった田んぼ内の高低差も減り、今年はまともな田んぼとしてスタートできそうです。今年からは新しく黒澤さんと共同運営でやっていくこととなります。めだかが気持ち良く生きられる環境を整えられたらと思います。こちらでもよろしくお願いたします。

ぼんぽこファーム 中村隆一

有機の里協議会講演佐倉先生

なんくる農園 松本 邦裕

去る3月25日に小田原有機の里づくり協議会で昨年度最後の事業として有機農業技術講演会が開催された。4団体のこれまでの活動報告の後、明治大学農学部の佐倉先生による“根圏環境と有機農業”と題して講演を頂いた。この限られたスペースでそのお話の内容を書き記すことはできないので、とりとめの感想を・・・

10年ぐらい前に自然農法の研修を受けていたころ、土作りに関して色々と読んだ本、見聞きしたこと、就農後も色々な勉強会で聞いた話を改めて整理する機会となった。根圏環境・根圏生物に関する話は昔からよく聞かすが、繰り返し耳にするが、少しずつ分かってきたような気がするが、実は何も理解できていないような気がする。自然農法の基本は土作り。土作りの主役は土壌生物。小動物や微生物の活動をいかに活性化させるか・・・新鮮な有機物の活用・・・この有機物の種類や活用の方法、そして主役とも言える分解・合成者の微生物の活性化の方法で、あまたの農法が生まれるのだろうか・・・自然農法・有機農法の栽培方法のマニュアルを確立したいという人もいるが、なんだか興味が持てない。唯一絶対という方法はないだろう。大きく間違った方法でない限り自然は享受してくれるだろう。というよりも難しいことは分からないというのが本音だろうか・・・自分の畑に応じて、自分の好みに応じて、活用しやすい有機物を利用して、活用しやすい方法で育土を心がけ、野菜を作るしかわった一にはできない。昔、作物の状態は、根の周りで起きていることの表れだと聞いたことがある。いかに土の中の根っこに・・・土の中の生き物に思いを寄せられるのか・・・



そらやAの雑季より

「5月」は新緑輝き、風薫る、実に過ごし易い季節であり、巷では黄金週間とやらで家庭や地域で様々な催しが行われる楽しい期間でもある。二十四節気の小満（しょうまん）は立夏から15日目で万物が次第に育って天地に満ち始めるとあり、英語のMAYはローマ神話の豊穡を司る女神マイア(Maia)の名からだそう。一方農家にとっては春からの農繁期の真っ只中でもある。田植えも今月に行われるのが全国的にも最も多く、連休中が最盛期となるようだ。ここ大井町でも陋宅を挟む2本の水路に流れが戻り水音が昼夜響いてくる。そらやの水田部としては最も気忙しい時季でもある。

5月は「皐月」とも書くが、これは所謂「旧暦」の呼び名で、田植えが始まって盛んになる月で早苗（さなえ）を植える月「早苗月」からという説がある。田んぼの会の田植えはこの旧暦「五月」に入ってからが本格的になる。

ところが今年はこの旧暦に19年に7度の閏月があり、それも三月が二回ある。そのため旧暦の五月一日は去年は新暦6月2日であったが、今年6月20日となる。五月雨（梅雨）は遅くなるのだろうか？ちなみに新5月1日は旧閏三月十一日。旧暦の夏の始まる卯月まで20日近くもある。そのせいか横浜地方気象台の観測で「梅」の開花が昨年1月23日、今年3月1日と最晩の記録3月3日に次ぐものだった。

何れにしても北半球の「5月」はに生命に満ち溢れる豊穡を祈る季節でもあり、そらやにとっても大切な月である。連れととらのすけの誕生月でもあるので。

そらや 加藤明

宅配を始めて5年目に突入はしたもののひよっこはまだひよっこのまま。毎年、端境期のこの時期には、よりいっそうひよっこを実感します。

今年春はやってくるのかなあと思うほど、寒さが続き、雨の日も多く畑の準備も思うように進んでいません。その上、温床での苗作りも失敗続きで、何もかも、遅れてしまっています。そんな中、元気なのが、雑草達。あつというまに大きくなり、人参、葱の苗も草の中。早く救出しなければ、、、と思いつつ他の作業へ。

そういえば、農作業に追われ今年、畑の横に咲いていた、桜を見上げる回数も少なかった。気が付けば青々としている。年々、時間的、体力的に余裕が無くなっているような気がする。ちょっと空を見上げる心の余

裕を持たないと！！ 吉田裕香

ひよっこ農家日記

虫さんのつぶやき

作・絵 あらぬまみま(小6)

ボクはクモ



まだ子どもなんだ

女の子達はいつもボクを見てこわがてる。また、



そんなボクのごはんは小さな虫



だからね……



農家の人にはモテモテさ

初体験
あしがら農の会 定例会

4月14日、定例会に初参加させていただきました。きっかけはこの農の会通信。大好きなチョコレート屋さんIMAYAさんで手にとってから、農の会が気になって気になって…代表の松本さんに電話をかけてみたのです。

定例会では、田んぼの現状報告や、お茶摘みの会・放射能測定などについて、熱い話し合いが行われました。初心者の私にはわからないこともありましたが、農の奥深さやおもしろさを実感しました。

ふだんはお庭で少し野菜を育てています。おいしいものを安心していただける毎日を過ごしたいと思うと、あれも育てたい、これも育てたいと夢は膨らむばかりです。特に育てたいなあと考えているのは、大豆とゴマとパクチー。今年は大豆・味噌の会に参加してみようかなと思っています。

翌日は、大磯田んぼ・めだか田んぼの種まきにも初参加！子供たちも一緒に、たくさん播きました。おいしくなあれ〜♪

たかしかのり

～農の会みなさま、ありがとうございます～

通信の置いてあるお店「菜こんたん」

インターネットが普及していい時代になったなあと思います。小田原という小さな町に住みながらネットでは世界の食生活や食べ物や料理の写真などがいっぱい調べられます。

好きなレストランはデンマーク、コペンハーゲンにある「NOMA」という店です。画像をネットで見るとまるで絵に描いたような、写真撮影用に食材を並べたような素晴らしい料理です。この店は世界中の人達に最高とほめたたえられ、予約の取れない超人気レストランなのです。デンマークといえば北欧で一年のうち何ヶ月も雪におおわれ、そこに住む人達の食生活は豊かではないのです、彼は調理技術を学ぶためにフランスやスペインを周り、食材を調達するために北欧の隅から隅まで自分の足で探したのです。今では彼のところに集まる素材はその季節のその場所できかとれない珍味から何月の満月の夜に集まってくる魚や海老、〇月の間にしか食べられない木の芽などを専門の人達が60人ほどいて、採取して届けてくれます。世界中の人達は北欧の豊かな食材を的確な調理で食べさせてくれることに喜びを感じ、また何時間もかけて帰っていきます。それを考えると、この地「あしがら平野」にはまだまだいっぱい食材が眠っているように思います。

あしがら農の会さんたちが畑を耕しているように自分も素材と料理をもっと深く耕してみようと考えます。大きな切り株や岩にぶち当たっても耕してきたみなさんのように。

料理人 伊藤勇作



⇒「通信の置いてあるお店」からメッセージ紹介。第一号は伊藤シェフよりどうぞ⇒