

たんじゅん農法剪定チップ研究会を 開催しました。

たんじゅん（炭素循環）農法は提唱されてから約10年、日本に本格導入が始まってから約4年というまだまだ発展途上の段階にあります。農法と称していますが、実は便宜的にそのように言っているだけで、実際は自然の仕組みを解説したに過ぎません。見せかけ上の自然のありように惑わされることなく、その真の仕組み、論理を理解する事で、より効率良く畑に生かすという事が目的です。

有機無機を問わず肥料栽培とは違い、肥料を使って野菜を作るのではなく、野菜は微生物に作ってもらうものという事になります。そして私たちは徹底的に微生物を生かす、そのお世話係という事になります。その微生物たちを飼うためのエサになる資材の一つが「剪定チップ」です。

提唱者の林さんが住んでいらっしゃるブラジルにおいては、すでに成功例がいくつか報告されましたが、日本国内ではまだまだ試行錯誤が続いていました。それは日本とブラジルの自然環境の違いによるものだという事は分かってきていました。ブラジルより遥かに降水量の多い日本においては、土壌中の水分が多すぎて、微生物に必要な酸素供給が難しいからです。団粒化していない土壌では土中に必要な酸素が行き渡らずに、窒息してしまうのです。

昨年辺りから、畑に空気を入れるための試行錯誤が各地で始まりました。私の畑でも7月に1メートル程度の溝を掘る事で、排水を促し空気を入れるという事をしたところ大きな変化が起き、オクラやモロヘイヤ、空芯菜などに限界突破のような現象が起きてきました。その畑を見た仲間が、日本国内ではまだ露地の畑で剪定チップを使っての成功例がほとんどありませんでしたので、これを水平展開するために勉強会を開こうという事で、今回の研究会につながりました。

秋のうちにもどうしてもやっておきたかったので、準備期間が3週間と短くなってしまいましたが、10月14日に午前10時から私の畑二宮のぼんぼこファーム、午後2時から第2部を湯河原のヨガ道上「さゆらばな」にて開催しました。全国各地から約40名の方が参加しての勉強会でした。

■研究会の様子と参考資料

『午前の部』

https://picasaweb.google.com/1103338687175024105673/2012_10_1415?authkey=Gv1sRgCL7y5L_piPrFFw#

『午後の部』

<http://youtu.be/4n8ZnhIQuhY>

<http://youtu.be/d3tLJUboQRs>

『三重での限界突破スイカ 15株から200個以上収穫』

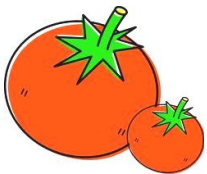
<https://picasaweb.google.com/1103338687175024105673/CTnJIB?authkey=Gv1sRgCNSCKfTVyualbw#>

質問や畑見学の希望等ありましたら
ponkichi-farm@nakamura.email.ne.jp まで。

ぼんぼこファーム 中村隆一

中でも今年初めて植えた中玉トマトは株によつてミニトマトの性質が出たり、大玉トマトが出たり、ぼらつきが大きくて、「中玉」だったのは何粒か収穫した中に1、2粒といった感じだったので、来年はもっとよく成るように挑戦したいです。

齋藤秀彦（のくさ農場）



やまちゃん田んぼ お米を収穫しました！

永塚の「やまちゃん田んぼ」では、9月末に黒米の稲刈りを、10月半ばに黒米の脱穀と白米の稲刈りを行いました。10月末に白米の脱穀をする予定です。

稲刈りは、天候に恵まれ、ちょっとした機械の不調がありながらも、無事に稲を干すことができました。黒米の天日干しの最中に大型台風が近づいてきてドキドキしましたが、みんなで祈ったおかげか直撃しなかったのも、杭掛けしていた稲が崩れなくて、ほっと安心しました。

黒米は、約2畝で132キロの収穫量でした。さっそく新米を家でいただきまして、おいしいなあ・と味を噛みしめています。

私も「新米」で、今年から農の会のやまちゃん田んぼに入会しました。ここの田んぼのある、永塚地区で生まれ育ち、現在は東京に住んでいます。小さいころから田園が広がる風景を見慣れていて、当たり前だと思い込んでいたのですが、成人して東京都心で暮らしてからは、自然や里山の美しさに改めて気付きました。

田んぼに入って田植えをしたり、夏に草取りをしたり、みんなでお米を収穫するのは、すべて初めての体験でした。メンバーの皆さんと一緒に、自然の中で食べるものを自分たちの手で作ることを楽しんでいます。

奥野菜穂

ひよっこ農業日記

吉田裕香

だんだん朝、晩と冷え込んでくるようになってきた。冬に近づいているなあとしみじみ思うも、もう11月。早いもので今年も残りわずか。

畑はというと夏！？夏野菜の後片づけがまだ終わっていない！！早く秋冬野菜の種をまき、うえつけをしないかとあせりつつも農作業は思うように進まず、痛い胃をさすりさすり、なんとか一段落。休む暇もなく空豆、キヌサヤの畑の準備、いつになったら余裕をもって作業ができるのだろうか・・・

そして最近、私の畑にもハクビシンかタヌキがどうとうやってくるようになった。今年はカラスが来なくなり、トマトやトウモロコシの被害もなくほっとしていたが、10月に収穫したトウモロコシが何本か食べられてしまい、食べられたトウモロコシがあちらこちらに散らばっている。もうすぐ収穫できるかなあと楽しみにしていたのに、本当にがっかりであった。これからどうなるだろう。対策をいろいろと考えなければならぬ。

ハクビシンが国内に生息しているという確実な報告は、関東地方では1958年の山北町での記録が初めてとなるそうである。

そうそうこの前、夜自転車で走っていたらハクビシンと遭遇。目と目が合ったお互い「あっ」と思うも、私はよけきれず、ハクビシンはそのまま突進。ハクビシンをひいてしまった！！ハクビシンは何もなく逃げていったが・・・ハクビシンの恨みはおそろしいかも！！

10月になってトマトが最盛期を迎えました。

今年は JUNKAN 農園さんのハウスを間借りして育てた苗が例年より生育が良く期待していたのですが6月の台風ですべて支柱ごと倒されてしまい、その後直したものの、足元からはブチブチ根の切れる音が

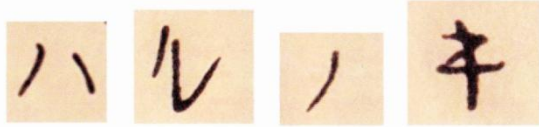
案の定、生育が滞ったり、病気で枯れたりしましたが、苗の補植や天気の回復とともになんとか復活してくれてホッとしています。

野菜料理店 ハルノキ 開店しました

元 自然食品販売 一帆 ハルノキ 亭主 石井美帆

農の会の皆様、関係者の皆様こんにちは。この度、富水駅から徒歩7分の所に、野菜料理店を開店いたしました。

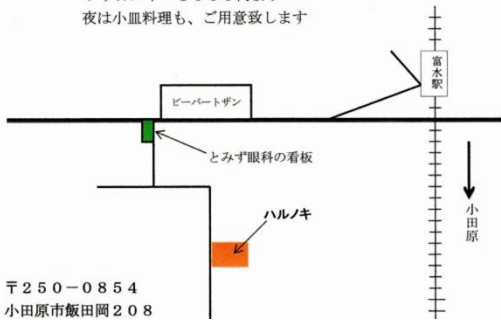
農の会の方々と、立ち上げの頃からのお付き合いさせていただいています。当時は、自然食の宅配をしていて、週に一度、集荷所で皆さんにお会いして、野菜を仕入れて販売していました。わいわいと、持ち寄り野菜を囲んで、仕事ながらも、楽しいひとときでした。それは今も変わらないのでしょうね。



地元の有機野菜と純正調味料を使った野菜料理の店として新規開店致しました。
 お気軽ランチ、時にはゆっくりとコース料理。
 また夜には店主の選んだワインと一品料理でおくつろぎ下さい。
 ケイタリング、アレルギー食、マクロビオティック料理の対応も致します。
 — Feel the forest, earth, and sea. —
 皆様のお越しをお待ちしております。

営業時間 レストラン&カフェ 12:00~21:00 (要予約)
 定休日 日、月曜日(日曜はご相談に応じます)

野菜のコース料理 3500円
 パーティ料理(5名様以上) 3000円
 アラカルト 1000円より
 夜は小皿料理も、ご用意致します



加藤さんの植えたゴボウの葉が、遠くの方まで連なっていたのを思い出します。その頃から料理の方向へ気持ちが進み始め、会の収穫祭で一品作らせていただいたり、みのり館でお料理の会の講師として呼んでいただいたりしました。あれから10年位経ったでしょうか？ ついに自分のレストランを持つ事ができました。皆様の暖かいご支援があつての事で、感謝に絶えません。

私は畑をやっていませんが、野菜の、延いては土、水、森の代弁者の一人としての、料理者でありたいと願っています。そして、この小さなレストランが、皆様の憩いの場所となりますように。ご来店をお待ちしております。

☎ 090-2146-5516



『こんなに面白いことってそうはない』

今年のはじめて船原田んぼの、水管理の責任者になった。田んぼとの関わりは、やたらと長いんだけど、我ながら見事にいい加減な、スタイルだけの付き合い方だったので、何をしたらいいのかもまったくの白紙である。ビギナーである。初々しいのである。責任者とか言われても、何をどう責任を取るのかもワカラン! 仕方がないので、取り合えず朝飯前に、せっせと田んぼに通うことにした。

大変だ、面倒だ、御修行である。しかしこういう場合は訳もわからずでもいいから、とにかく毎日行くだけでも、そのうち何かが見えてくるであろうことは直感した。幸いなことに船原田んぼは、田んぼ師匠ササム〜ラの愛犬の散歩コースなので、タイミングがあえば朝の田んぼで色々教わることができた。この時間はとてもいい時間だった。

思い起こせば、師匠ササム〜ラとの付き合いも随分と長いのだが、あらためてマジメに田んぼのことを話したり、教わったりするのは初めてのような気がした。多分僕がマジメに聞いていなかったってことだろうけどね、、、最初はメモ、録音、ササム〜ラ語録、、、とか思ったが、すぐにこれは体で覚えていくしかないな〜と思い直し、あえて記録やマニュアル作りのことはやめた。そりゃあそうだ、天候、水量などなど田んぼの状況、は毎年、毎週、毎朝、一瞬一瞬違うのだ、これが正解というマニュアルやテキストなんて不可能だもんね。正解がない、ゴールもない、というのが実にいいな〜。

そもそも自然の方を人間の都合に合わせるなんて、これっぽっちもできないんだよね、、、なんて当たり前のことも、始めて腑に落ちた。

(続)

Kimuko

お茶畑作業報告

10月28日(日)9:00から、今年度最後の茶畑作業となる草刈り、茶樹の刈りこみ作業を行いました。雨が降り始めたのですが、皆で作業を始めると止み、休憩すると降り出し、また作業を始めたら止み、濡れながらもなんとか作業を無事終えることができました。

はじめに、田中農園の田中康介さんと笹村さんに機械の調整や茶木の刈り方を指導をしていただき、9名で手分けし作業をしました。地面の穴が増えているところが気になりました。作業をするのに危ないので、草のない時期に穴をなんとかできればいいのですが。

お茶バリカンは、杉崎さんが熱湯で刃についた茶渋をとり、オイルスプレーをたっぷりかけて掃除しました。燃料を抜いて、機械小屋に保管してあります。エンジンがかかりづらく、作業ははじめの頃は回転を下げるとエンストしてしまい、その都度再起動に手間取りました。掃除の時もなかなかかからなかったのですが、レバーを「高」、チョークをひいて(指で押さえて)始動したらかかりました。(この機械はエンジンを始動すると刈り刃も動き出すので、注意してください。)また、「グリス」を入れて使わないといけなそうですので、次回から使用の際は気をつけてください。(専用の注入器が必要です)

いいいともこ