

●「美しい久野里地里山協議会」について

笹村 出

農の会の活動が集中している地域の一つに、小田原市久野地域がある。久野には古墳群などがあり、歴史のある農業地域である。農の会の田んぼグループが4つもあり、農の会関係の畑も多い。小麦の会、大豆の会、お茶の会も久野で行われることになった。私の笹村農鶏園も久野の奥の舟原にある。全体では4ヘクタールほど農の会関係の耕作地がある。

この地域に「美しい久野 里地里山協議会」と言う地域の農業者を中心とした組織がある。その前身は「久野の環境を守る会」と言う産廃処理場反対で集まった仲間たちと言える。痛み分けのような状態で産廃処理場は追い返したのだが、がんばっても何も生み出さないのが、産廃反対運動だった。今度は何か前向きな楽しい活動をしたいと言う思いが、みんなの中にあつた。

弱い地域に迷惑施設は来る。何とか美しい久野を迷惑施設など入り込めない地域にしたい。こういう思いが、「美しい久野里地里山協議会の立ち上げ」につながる。

有機農業・消費者セミナー 「放射能と食べ物と有機農業」

1月24日にかながわ労働プラザで神奈川県有機農業研究会主催のセミナーが行われた。第1部は日本有機農業研究会理事の安田節子さんの講演、第2部は神奈川県3人の有機農家を交えてのパネルディスカッション。横浜地区、県央地区、そして県西地区の有機農家としてわった一もパネリストとして参加させていただきました。

安田節子さんのお話のポイントは2点かな・・・1つは放射能には閾値(しきいち)はない。内部被ばくを避けるためにも汚染された食品は口にしない。そのためにはしっかりと測定する。福島農産物でも放射性物質が検出されない物はたくさんある。最近野菜ではほとんど検出されてはいない。2点目は測定のための費用はもちろん被った損害はきっちりと国や東電に損害賠償を請求する。個人では相手にしてもらえないので、スクラムを組んで組織的に請求をしていく。この他にも体内に取り込まれた放射性物質の排泄を促す食べ物を口にする。発酵食品や海藻、野菜(特に干し野菜)などはその効果が高いそうです。放射能汚染された食品に食品添加物や農薬などが加わり複合汚染されると更に危険が大きくなりますとのことでした。

後半のパネルディスカッションでは各3人が自己紹介とともに3.11の後どのような影響を受けたのかと・・・皆さん原発事故直後はパニックに近い状態。徐々に情報を集め、農地や作物の測定を積み重ねていくことによって落ち着きを取り戻していった。放射能の影響で宅配のお客さんは皆さん減ったようです。特に直接お届けするお客さんよりも宅急便で送る利用者が減ったとのこと。顔の見える関係、お互いの信頼関係で結ばれる宅配は大切なんですね。わった一も今まで以上にその信頼にこたえられるように心して野菜作りに励まねばと強く思う一日でした・・・

なんくる農園 松本 邦裕

農の会としてはこの地域での活動が、15年になるという事もあり、団体会員としてこの組織の立ち上げから加わることになった。他の団体会員としては、21世紀の農学校・小田原森のなかま・子どもと生活文化協会等がある。

美しい久野里地里山協議会の活動の方針では、「久野地域の農業が盛んになることが、地域の環境を健全に守る基本である。」としている。

1、耕作放棄農地5か所の再生をする、国の元気回復事業を行った。そのうち一か所が、「欠ノ上田んぼグループ」が耕作している田んぼである。

2、久野和留沢集落から、明星岳までの登山道を再生し、その道筋につつじを植えている。昔の、ミツバツツジの咲いていた山を取り戻そうと、年2回山につつじを戻す活動を行い、ほぼ登山道沿いの植樹は終わった。

3、そば作り体験教室を、自治会と一緒に久野全体の活動として行っている。この活動は、久野地域の子供たちに、久野の農業に親しんでもらおうと言う事である。そばの会では農の会も出資した製粉機があり、利用することが出来る。

4、久野川の上流域から下流域までの環境調査を行っている。平塚にある県の環境センターに協力いただき継続的な水質測定等行っている。

5、夏には小田原植木の森を中心に、子供達を対象に川遊び探検を毎年企画し、好評を博している。

6、舟原の万治年間(1658~60)築造とも言われている、溜池の整備を行っている。

今後の活動としては、舟原から和留沢までの久野川沿いを歩いて和留沢集落まで登れるように、溪畔林を整備していこうという声も上がっている。農の会としても、久野での活動が活かされることでもあるので、協力できるところはしてゆきたいところである。

田んぼをやりたい一心で小田原へ引っ越して、 今月で三年目に入りました。

一年目の味噌と二年目の米を食べながら、二年目の味噌のために麴を育てているところです。そろそろまた三年目の米の作業について考え始める時期ですね。二年目は論文が忙しくて最低限の活動しかできず、残念でした。米の収量も一年目より少なくなりましたし、今年は何か工夫しないといけません。小田原で友達をつくって、同年代の農仲間を増やすということにも力を入れたいです。ところで、論文を書くため江戸時代の思想書なんかを読んでいると、現代と同じような社会問題がもう始まっているんですが、その対策として都市民(武士・商人だから、今で言えば役人とサラリーマン?)の半農化が大真面目に提案されたりしています。消費欲求を抑えつけるのではなく、生活環境自体を変えることで、心の習慣を変えるというのが目的の一つです。けーざいせいちょーではなく、毎年米がどれだけ取れてどれだけ食べるかというサイクルへの依存がまだ強いから、都市化の欲望をどうやって逸らしていくかという問題設定が、まだできたんです。消費欲を煽らないと回っていかない今の社会に比べて、江戸人は大人だなあと感じます。

新田んぼの会代表 井関大介(子の神たんぼ)

こんなに面白いことってそうはない ④

田植え後はスケールが一気に広がる。そしてさらに人の手には負えないことが増えてくる。日照り、豪雨、台風、、、どれもいくら頑張ってもコントロール不可能。その都度オロオロ、ソワソワ、ジタバタするのだ。でもこれが大事なのね。オロオロ、ソワソワ、ジタバタしつつ、できることを、できるだけやって、後は自然任せってことになるのかな〜。そう言えば宮澤のケンちゃんも言ってたっけ、『ヒデリノトキハナミダヲナガシ サムサノナツハオロオロアルキ』ってさ。

僕は自然農法や有機農法のことなんかまったく分からない。読書的にはウン十年も前の『わら一本の革命』で終わってるし(懐かしいでしょ、もはや古典か)、農薬と除草剤使わなきゃいいんだろ、くらいのレベルだし〜、水の取入れ口からハイポネックスを流し入れたらどうなるかな〜などと想像する、農の会的にはかなりの悪い人である(やってない、やってない、ちょっと想像ただけね)。そんな私でも、毎日田んぼと付き合っているうちに、ちょっとずつ、ほんのちょっとずつ、見えてくる、身体で理解できてくるものがある。それが何なのかはまだよく分からない。

米を作る、主食を作るという行為と技術が、一人の日本人としてマスターしておくべき、生きる為の根本的なワザであることに間違えはないことは分かった。主食イコール「命」でしょ。うむうむ、間違いないな。(続く)

Kimuko (フネハラタンポ)

“お茶の会、登録者大募集！”

毎年農の会で行っているお茶の会ではお茶の自給をまるごと楽しもう！を合言葉に、今年は事前に参加登録をする方法で行います。お茶畑には5月のお茶摘みの他に、年に5回ほどの草取と刈り込みなどの作業があります。その他、道具の手入れや、お茶の袋詰め、堆肥の準備などの作業もあります。今年は、お茶摘み以外の作業もみんなで分け合いながら行いますので、各参加者には年に2、3回程度、分担していただくことになる予定です。

お茶の会に参加したい方は3月16日までに、登録の申し込みをお願いします！(茶摘日程も未定ですので、暫定で構いません。まず、登録をして下さい。)

3月16日(土)お茶の会の最初の作業である備品の整備を行います。(午後1:30にフラワーガーデン駐車場集合)作業の後は去年のお茶を飲みながらの懇親会です。実行委員一同、お待ちしております♪

☎お茶の会代表 岸義明

e-mail: k_yoshi-arc.1989_0620@nifty.com

TEL: 0463-73-6346 FAX: 0463-73-6347

※できるだけメールでお願いします。

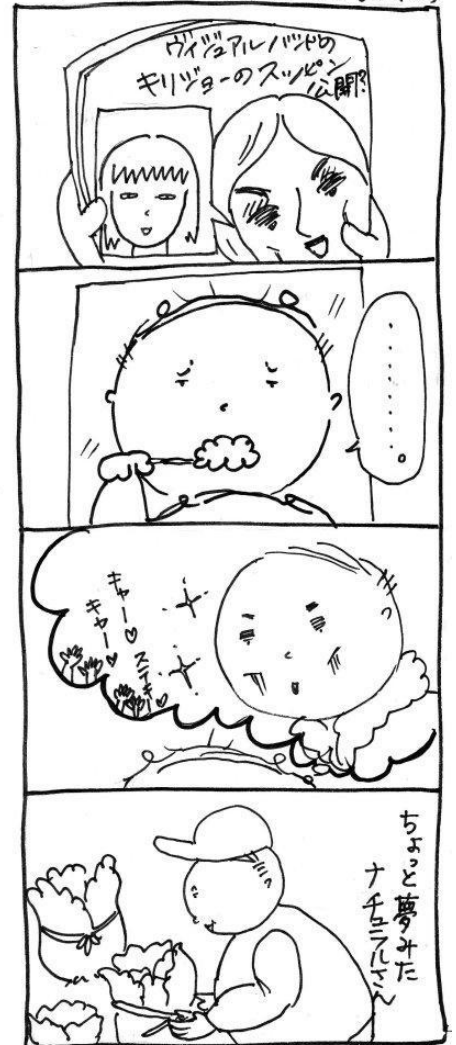
「田んぼと梅干と私」

10年前、友人に誘われて収穫祭に参加するために、埼玉から片道2時間かけて小田原に来ていました。わたしにとって小田原は「楽しい仲間がいて、美味しいものが沢山ある場所」。それがいつ頃からか、「田植え、楽しいよー。」「稲刈り、楽しいよー。」の誘いにのり(この「楽しいよー。」の誘いに弱い私。。。)、ちょこちょこと小田原に来るようになり、それがご縁で今では小田原に住み、自転車をこいで梅の里田んぼへ通うようになりました。

ここ数年、わたしの6・7月の楽しみは梅干し作り(約15kg 漬けます)と、田の草取り。みんなでおしゃべりしながらの田の草取りは、けっこう良い運動になるし達成感もあるしで、お米作りの中で一番好きな作業かもしれません。

梅の里田んぼ 八重樫文子

ナチュラルさん作・おかもとゆかり



今年も、来年も小麦を作るよ！！

昨年、6月(参加者3人、面積5畝)は強力・中力の小麦の合計がたったの19キロしか採れません。一人当たり粉3.5キロしか渡らない悲しい状況でした。ネットを二重に掛けても雀は出入り自由で、残念！！

朝食のパンを自家製の粉で焼きたいと思い、作り始めたのがH17頃でした。その頃は、生産者の方々、ポロンさんと多彩なメンバーで小麦の生産、加工等の話をしていた、ポロンさんのパンが欲しい人は小麦とパンを交換してもらい、美味しい天然酵母パンも頂きました。美味しいパン作りのことが山北田んぼの仲間にも広がり、H20冬から山北田んぼに「美味しいパンを食べる会」が出来ました。この時は強力粉と中力粉の麦を播き期待以上の収穫もあって、やりがいもありました。強力粉は一人当たり12キロ、中力粉は乾麺30束と粉2キロという具合でした。H22の収穫は(参加者4人、1反)雀に食べられて種だけが残りました。H23の収穫は(参加者7人、1反)強力粉一人当たり5.5キロ、この年は笹村さんより10キロ融通してもらい乾麺25束の配分となりました。H24はもとのすがたに戻って我が家のみ。そうですね。収穫がないなんてやる気が失せますよね。そこで新天地を求めて金井島に進出！どうなることやら。

収穫が多ければ喜び、来年もやるぞー！ 収穫が少なければ落ち込み、来年はやるぞー！と今までやって来たように思います。いつまで来年があるのか分かりませんが、来年があるうちは続けよう。

山北田んぼ 山下