

もうすぐお茶摘み♪ **お茶の会** 申し込み受付中

3月16日、良く晴れて暖かい午後、お茶の会の初作業がありました。今回の主なシゴトは、摘んだ茶葉を入れるためのコンテナを洗うこと。集まったのは10人で、今年初参加の人も来てくれました。泥だらけだった69個ものコンテナに、水をかけ、ブラシでこすり、雑巾で拭き、夢中になって作業した後、もどおり倉庫に積み直してみたら、みんな「きれいになったねえ」と口々に感嘆。本当に洗う前と全然違って、輝いて見えたんです。お茶の木を刈り整えるための「刈りならし機」(大きなバリカンみたいです)の整備もして、あとは去年のお茶を飲みながら、差し入れのお菓子をつまみつつ、これからの予定などについて話し合いました。ただ単にお安くお茶葉が手に入るというのではなく、みんなで楽しみながらお茶を自給して、地域のお茶畑を守っていく。そんな趣旨を再確認し、今年も「お茶の会」がスタートです。(井関大介)



【申/問】 岸義明 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いたします。

ゆんたく広場

なんくる農園 松本 邦裕

今年はとても寒さの厳しい冬でした。作物もじっと寒さに耐え春の訪れを体を小さく丸め待っているようでした。3月に入り春の香りがしたかと思えば一気にぐっと気温も上がり、人も野菜も心を躍らせ花を咲かせ…菜花は見事に満開、ブロッコリーも花蕾を開かせ葱にも坊主が…これでは一気に野菜がなくなるかとちょっと焦ってしまいます。

でも世の中は上手くバランスが取れているのですね…いつもより早く育っているものも。エンド豆も早めに花を開かせ、玉葱もぼちぼちと膨らみ始め、葉玉葱としては十分な大きさに。ソラマメの花も綺麗ですね！今度は反対に一気に豆類が溢れだすのでしょうか？百姓なんてどっちに転んでも心配ばかり…

3月是小田原まちなか市場はお休みでいつもよりも畑での農作業に力を注げます。春夏野菜の種まき・植え付け作業をしながら畝立て・溝掘り作業にも精が出ます。なんくる農園の畑はほとんどが水田地帯の畑。この冬の時期は乾いているようにも見えますが、田んぼに水が入りようになると様相は一変します。今のうちに高畝にして過湿状態を少しでも解消しなければ…毎年恒例の作業です。

今年もまた同じように季節がめぐり作業をこなしていきます。今年もまた季節の移り変わりを肌身で感じることに、心から感謝しながらも、少しずつずれていく季節の移ろいにそこはかとなく不安も感じる今日この頃…

やっぱり常に大切にしたい…感謝する心と謙虚な心“感謝は感謝を生み、不平は不平を生む”

●東京学芸大学のセミナーでお話ししてきました。 ぼんぼこファーム 中村隆一

3月9日土曜日に東京学芸大学にて、「都市農業とホームガーデン」セミナーが開催され、そこで炭素循環農法について話していただきたいとの依頼を頂き、お話ししてきました。

当日は約50名の参加者がありました。野菜は作るものと言うよりは、微生物に任せれば出来てしまうという事をお話しさせていただき、人は微生物のお世話係に徹すればよいのだという事を伝えてきました。微生物をお世話するとは、微生物が気持ちよく過ごせる環境作り、空気とエサ(高炭素資材)と水分がバランス良く行き渡るようにする事です。先ず、そのための具体的な方法を説明し、そしてそれがうまくいった時の世界、雑草が減り、虫がいなくなり、病気ももちろん無くなる、そして収量が増えて、味が良くなり、人が食べて身体に良い野菜が出来てしまう、それを写真と実物の試食で説明しました。最後に人が持って一抱えもある、出来てしまった、直径50~60センチにもなったサニーレタスの写真を見せると、ほとんどの方が驚かれています。



こぶたが生まれまして 3/23 相原佑子

豚のお産は、季節を限りません。真夏のお産は暑さでバテやすい母豚の体調に気を遣います。冬のお産は、生まれたての寒がりコブタを温めてやるのに、気を遣います。だから、そうはいっても、猪とおんなじで、春はお産にほどよい天候です。生まれる時間も限りませんが、夜にたまることが多いです。真夜中のお産に付き添うこちらも、春は少しイキが楽です。生まれた直後の1~2時間おまの乳やりのお世話をするのも、何のその。…その…うーん…やっぱり眠い。こぶた畑の2人が昼間モウトウトしているのは、決してうららかな春のせいではありません(?)こぶたが



広い世界と大まいお母さんに慣れるまで、見守りも仕事の内。春とこぶたを楽しみに、お気軽に立ち寄り下さいませ

お問い合わせ 080-3002-8585

◆醤油づくり

岡本由香利

2月16日、まだまだ寒さが厳しい頃に笹村さん指導のもと、笹村さん宅で醤油を仕込みました。参加者は、笹村さん、太田さん、吉田さん、岡本です。笹村さんを除く、私以外のお二方は初参加ということでしたが、私より手馴れた感じで、素晴らしく手早い作業をしていました。

作業は、炒った麦(粉末にした状態)と麴を、煮込んだ大豆によく混ぜ込んで、温度管理をして発酵させ、塩水を混ぜて熟成するのを待つ、というものです。文字にするのとさっと書いてしまう作業内容ですが、とにかく麴の温度管理が難しいのです。40度以上になってしまうと、腐った醤油が出来上がってしまうということなので、私の場合、それだけを気にして温度管理をしていましたところ、全く発酵が進まず、主人に叱られて、主人に再度加温してもらいやつと発酵が進み、なんとか、熟成させるまで至りました。

思うに、醤油づくりが向いている人というのは、私のように、おどおどしているような性格では無理で、何事にもチャレンジャーな人が向いていると思われれます。究極なところ、バンジージャンプとかもできちゃうような人ですね。来年、醤油づくりをしたいと思われている方、バンジージャンプに挑戦する覚悟で醤油づくりをしましょう～！冗談ですが、それぐらい、醤油づくりはドキドキワクワクするんですよ～♪ぜひぜひ、来年ご一緒しましょう～！私もチャレンジャーな人になりませう！(きっと来年も温度管理を間違えちゃいそうですが…)

～ 視察研修に参加して ～

佐藤友明

2月28日(木)天気は晴れ。小田原有機の里つくり協議会主催の研修旅行に参加させていただきました。

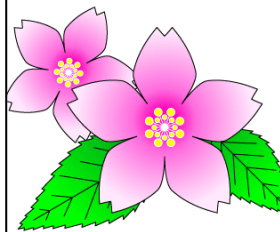
今日参加された皆様は変わり者？といった石綿さんの挨拶に場も和み、更に少し緊張気味の皆さんの自己紹介を聞きつつバスはスムーズに千葉の佐倉市へ、まず午前中は林農園さんを見学でした。

有機農家さんとして本も出されていますし、個人的にも訪れてみたかったのでワクワクしました。そして循環保全型農業ということへの取り組み方がとても肩肘張らずに自然体で、昔ながらの農家さんがそのまま現代へタイムスリップしてきたかのような朴訥とした雰囲気と共に同居しているその気構えにとっても共感を覚えました。地域の水質汚染の話や、栽培作物の自家採取、元来農家が普通にやってきたことの大切さをあらためて見せていただき、とても貴重な時間となりました。

サービスエリアでの昼食時には沢山の方とお話も出来ました。房州船盛り定食はとても豪勢でボリューム満点！！

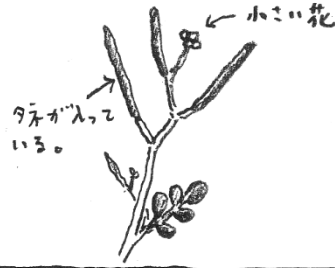
午後はサカタのタネ君津育種場でした。こちらもまた普段ならば足を踏み入れることは出来ない大手種苗会社の敷地。当然ながら広大な面積を誇る農場にて、露地・ハウス等様々な取組をしていました。他の種苗会社のタネも含めた栽培実験。品種に関するお勧めやアピールポイントを素早く的確に、そして自信を持って話す姿は、林農園さんとはまた違った意味での説得力を感じました。農家の自家採取や、有機栽培の話は全くありませんでしたが、あえて言うならば種苗メーカーだって「農家の力になるためにやっているんだ」という気構えをひしひしと感じました。それがあの自信のある話し方に表れているなど。

今回の研修旅行で見学させていただいた二か所は全くと言ってもよいほど違う農業でしたが、農業・栽培に対する考え方、捉え方、もっと言うならば管理方法や取り組み方が違うというだけで、誰も悪いものを作ろうとしてやっているわけではないですよ。そんな風を感じた小旅行でした。 また来年も楽しみにしております。



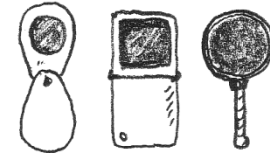
田んぼの植物 その①

タネツケバナ



タネツケバナ 名前の由来はお米の種籾を水につけるころ花が咲くから。まさしく田んぼの植物。今、船原の田んぼ一面に咲きほこっています。ちなみにとても似たミチタネツケバナという植物がある。区別が出来なかったらとりあえずどちらもタネツケバナと呼んでしまおう。

じゅくりササには



これより虫メガネがルーペがほしい。

いし いし

ちよっといっぶくマンガ

ナチュラルさん 作 おかむゆかり

