

まほろば 自然農園だより

宮下洋子&周平

2017 - 10 月号

9月18日到来の台風18号。レインボーコーン、風に次々となぎ倒されて行く。ガンバレ！負けるな！！

1、台風18号

沖縄から北海道まで列島全土にわたって台風が通過したのは観測史上初めてという。マスコミも終日、また仁木農協でも防災無線で警戒警報が頻繁で、事は深刻である。殊にハウス倒壊が最大の懸念であった。ハウスを閉めるか、開けるか。二者択一を各農家は迫られている。NETで調べたら、どっちもどっち。農協では、全面閉める方向で指導している。だが、我が農園ハウスは中古も中古、ボロボロで隙間だらけ。どう塞いでも、そこから風が入って浮力が働き、ハウスごと持って行かれてしまう。到来3時間前、さあ！どうする？開ければ作物（トマト類）は全滅するが、ハウスは救われる。満を持し



嵐が過ぎ、雲間から陽光が射して来た。晴れの日も、嵐の日も、本当はありがたいのだ。

て、全面開けっ放しにした。賭けである。表のレインボーコーンは吹かれて、次々と倒れていく。だが、台風一過その強風にめげずハウスは生き残った。トマトも1本も倒れなかった。すべてに感謝、そして感謝！！

2、ジャガイモ掘り機、漸く始動

機械がこんなにもありがたいものとは思わなかった。ジャガイモを大面積手掘りで収穫するのは、厳しい。泥縄式なのだが、芋が実ってから中古の機械を探す、仁木余市は果物の町。だれも持っていない。倶知安やニセコは近場の産地だが、この土壇場では手配が付かない。八方手を尽くしたが、これに限って無いのだ。テラー式もあるが、馬力が無くて役立たず。結局、小別沢に遺して来た超中古の芋掘り機しか、候補が無くなった。

運んでみると、今度はPTOシャフトが届かない。すったもんだの末、漸く接合。試運転であのボロ農機具が動き出し、ついにはじゃが芋が出て来た。何て、ありがたいことか！じゃが芋農家としては当たり前のことであるが、ここに至るまでの道程が長かったので、改めて機械の駆動力に感激。ボロだの超中古だのと言って超申し訳ない。ごめんね！



40年前の機械。真っ赤に寂びても、未だに役に立っている。人も又、足腰立たなくても、働けるまで働く。とにかく、何処までも生き切ろう！！

3、レタス・葉物スタート

夏も終わり、秋到来に伴ってレタスや葉物が出荷できるようになった。ほうれん草、小松菜、水菜、チンゲン菜、ターツアイ、レッドマスタード、春菊など。これも撒くは易し、刈るは難し、で収



雨が降ったら「晴耕雨読」ではない。さらに苛酷な作業が待っている。雨は大事、でも辛い。ご苦労さん、働き者の心優しい池田さん。

4、露地栽培にこだわる

収穫は、雨が降ろうが槍が降ろうが、変更することが出来ない。3日前までに店長に言わなければ急に外部から仕入れられないので、店頭に並べられず、欠品になってしまうからだ。

しかし、このところ雨ばかり降っているので、収穫した青菜はドロドロで、洗わないわけにはいかず、時間が無いので、乾かないうちに発泡に詰めてスタッフの池田さんが札幌に帰る車に積み込んでもらう。当然野菜は傷みやすくなる。



葉物の収穫は中腰で辛い。半日以上、じっとこの姿勢で耐えねばならない。一把の野菜に、いろいろな人の苦勞が詰まっている。どんな野菜を見ても背景があって、文句が言えなくなった。

これを避ける為に、洗った野菜を買い物かごやコンテナに立てて入れて、出来るだけ乾かしてから発泡に詰めるか、ちょっとくらいの泥付きは洗わないでおくか、とにかく大変である。

店長は、「青菜はハウスで作れば、そんな苦労なくて済むし、こぎれいな野菜が販売できる」というのだが、やはり、露地でしか出せない味や香りやパワーにこだわりたい。

5、外品・廃棄トマトこそお宝!!

いろんな種類の廃棄になったトマトを、全部持って来て、切って潰して、とろ火で炊く。一滴の水も入れないで煮詰める。濃厚な味わいのトマトソースは、一流レストランでも、絶対出せないのではなかろうか。



同じ葉物でも、外気と風と陽光と人の愛情に育てられた野菜は、形は似ても中身が違う。その見えない中身を問いたい。知ってほしい。

間違えて取った青いトマト、いびつな形。穴が開いて、気持ち悪いハネ品。ちょっとブヨブヨした熟度満杯の老成トマト。シワシワ、ヨレヨレ、ダレダレのトマトたち。しかも10種類ほどもある。これを一気に呵成に包丁さばきも鮮やかに？ぶつ切りで鍋に入れ、潰して皮ごと煮詰める。この形と種類と味わいの千変万化なものは、整った画一的な正品では絶対出て来ない味だ。これは、これは、と思わせる家庭味だけど、複雑で自然の醍醐味を味わうには、生産現場より他に無い。これで作ったミネステローネは絶品だった。安いB品や廃棄品にお宝あり。人生、世間万般に言えるだろう。

6、みどりちゃん、ブラックチェリーこそ、お宝



スタッフ小島さんの業務日報。

「みどりちゃんの味がとっても美味しくてとスタッフで話していた所、お客様より『これ何ていう名前のトマト?』とMIXで販売していたトマトを指さして聞かれたので、『みどりちゃんです。味がとっても美味しいです』とオススメすると、もうすでにお召し上がりになっていた様で『そう!とっても美味しかった』と会話がはずみました!何だかとてもうれしい1日でした。」

外品が、余りにも勿体ないので、普段料理しないのに料理したくなる。素人でも材料が良ければ、サマになるから不思議。



何事も見た目や第一印象では分からない。最後まで見なければ分からない。人も又同じであろう。

店長から「まずい！」と言われて半額に格下げされたB・チェリーちゃん。抜群に繁殖力が強く、どんどん伸びる固定種なのに、かわいそう。ところが、1, 2か月経って、それを、家内がトロ火で、少々塩を振って、水なし炊きで、形を壊さないように煮詰めて食べるとビックリ！！シャッキリ！！大変身！！！！こんなコクのあるトマトあったのか、と思うほどの本場イタリアの Pasta料理の味わい。あのマズさと酸っぱさが大事。甘さだけでは、あの深みが出て来ない。複雑な味わいは、我ながら久しぶりに心から感動してしまいました。これは本来調理用トマトではなかったか。ちなみに、みどりちゃんも同じようにすると、さらなる美味しさ！！もう、言葉になりません。

7、コオロギの糸？

風呂場でアップアップしているコオロギを見た。すぐさま拾い出して、窓の外に投げてやった。それを家内に自慢げに、

「芥川龍之介の『蜘蛛の糸』みたいに、コオロギを逃がしてやったから、僕の地獄行きはないだろうな」

そうしたら、

「トイレにも出られないコオロギいたわよ」

行ってみると線香立てにしていた古い手洗い場で滑って上に上がれないコオロギが居た。すかさず、これも逃がしてやった。

「これで、ぼくの天国行きは、確定的だな」と言う

「あなたダメよ。最近、胡瓜のテントウムシダマシいっぱい殺しているじゃない。帳消しどころか、地獄行きよ」

と窘められた。そうだ、今年になって仏の周平が、鬼の周平になっていた。あの胡瓜の被害は、もう正品の5倍以上がB品になってしまう。皆アイツのせいだ、と最近怒っている我が居る。今年は、それが大発生して胡瓜から茄子、ピーマン、ズッキーニと手当たり次第に大群生、我が世の春とばかり跳梁跋扈している。これで、生産量がガタ落ち、せつかくここまで来たのに、と地団駄を踏む。

「やっぱり天国は無理ね」

と念を押された閻魔様の判決文に、シュン。



実に、かわいいいな。でもゴキブリみたいで気持ち悪いという人もいる。人それぞれ。でも、カワイイ方が人生楽だよ。

8、朝日宏自君、屋久島から

ある日、屋久島在住の農業青年、朝日宏自君から、電話があり、ボランティアしたいとのこと。早稲田大の環境科学部を卒業間近で中退。エリート

道に入ったとか。屋久島に渡り、タンカン農家になった。雨季が長く、ほとんどが草刈りに追われていたという。だから、草刈りにかけてはプロである。

じゃが芋畑を刈ってもらったが、要領よく丁寧な仕事ぶりに感心。手仕事が好きで、現地では自分で家を建てたほど。小型トラックに自作の茶室兼の家を積んで、ここで寝泊まりして、自炊するという。

材は、屋久杉で、塗装は柿渋と蜜蝋だという。

よくある話で、後継ぎさんのいない農家に入って6年経った頃、後を継ぎたいと息子さんが帰ってきて、家まで建てたのに、出ていかなければいけなくなったとか。

全国を周遊しながら、終の棲家を北海道に定めたいと屋久島を立った。さりとて、冬場に向かう今、受け入れの所は、簡単には見つからない。まほろば農園も冬には人を雇うほど仕事がない。家内の紹介で、中標津の興農ファームの本田さんの所に。さて、彼の行く末は、どうなっていくだろうか。

9、西瓜スパイラル

今年本格的に西瓜作りに取り組んだ。色が薄く未熟でも、完熟の甘さには驚かされた。ある日、マダーボールを切って、家内が叫んだ。

「お父さん、お父さん、ああ！スパイラル！！」

種の周りを黄金分割の分極曲線が描か

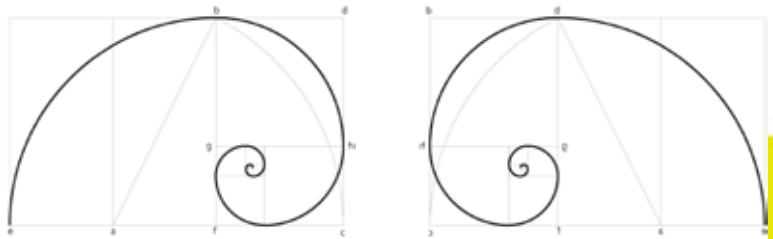


「風の又三郎」か。ヒー、フーと風のように来たって去った。なかなかおしゃれでスタイルは昭和ロマン。あなたの人生に幸多かれ！！

れているではないか。ビックリ！！白い筋が幾重にも、描かれている。凄い！！自然の真理は、ここにも存在していたのか。感動的一幕であった。



スイカを輪切りにすると、これが見える。



10、廃棄、胡瓜の山

去年は、ビギナーズラックだろうか、9月一月に1t以上も収穫出来た胡瓜。それが、春の低温障害のせいか、サッパリであった。聞くと、市場関係者でも、全道的に果菜類、胡瓜の昨年比出荷量が激減している、という。

その第一の原因が、テントウムシの被害で、正品率が悉く落ちた。しかし、アブラムシを食べる益虫でとう虫でなく、「テントウムシダマシ」なのだ。てんとう虫は肉食、ダマシは菜食。だから困



「このニクき、ダマシ野郎！」だが、彼らも生きるに必死だ。この世は戦場か？

る。ヒトラーは菜食主義者だったが、ユダヤ人には無慈悲だった。

背に28の点々があるので、「ニジュウヤホシテントウ」とも呼ばれて、ナス科やウリ科の野菜によく発生して葉を食いつくす厄介な害虫だという。胡瓜ばかりではない。茄子もピーマンもことごとくやられた。長茄子、中長茄子の出荷量が甚だ少なかったのも虫のせいであった。この原因は大きく3つある。

河川のそば。……隣に余市川が流れている。

雑草が生えている所。……生えるどころか、周りは雑草野地で、虫たちの楽園である。

じゃが芋を栽培している。……している、している、少し離しているが、5、6種類も植えている。

全部、悉く当たっている。発生しないのがおかしいくらい。対策は、農薬。後は木酢か何か。しかし、木酢も花芽が落ち易くなり、次が咲かなくなる。結局無策で終わった。

先日、きのこ王国収穫祭で同じ仁木の「サンユウ農産」さんの奥様寺井さんとご一緒になった。(まほろばでも果物とか赤紫蘇とか仕入れさせて頂いています) 移住30年、全くのド素人から有機農法を始めたという。さんざん辛酸を嘗め、今は紫蘇栽培で加工を主にされて、一部果物・果菜類も。そこで、おっしゃるには、

「何十年も胡瓜を作ってたが、今年初めてテントウムシダマシの大発生で、全部ダメになりました」

ここだけのことではなかったのだ！

気象の微妙な変化や異変は、何かの生物を誘発させる物理的、或いは微細な波動的なものを発生しているのかもしれない。しかし、つまるところ、環境を良くして前年からしっかり土づくりするしかないのだ。



胡瓜の残骸、かわいそう！！

11、大根メッチャうまい！

スタッフ斎藤恭兵君の日報コメント。

「仁木のスイカが終わり（もう無いの？ 食べたい、という声もありました）。次は大根の予約が始まりますね。すでに、今年も予約したいんだけど…という声がお客様からありました。仁木農場の野菜は、甘いなら甘い、だけでなく、どこか複雑な味わい、深み、みたいなものを感じます。大根も楽しみです。」

いい、「^き利き舌」持ってるね！！

家内が、この日報読んで、大層ご満悦のところ、食卓にシンクロの豚バラ大根が出た。

先に採った時はえらい辛いな、と思ったが、今回はトロっとして何とも言えない味わいに言葉が見つからない。正直こんなうまい大根食べたことが無いほど、旨かった。大根ほど、単純な素味はない。それゆえに、その味は無限に深い。



「うめイナー、おまえさん」
これ最高！！

を植え進む。しかし、まだまだ床が足りない。

これから「へうげ味噌」「新醬」に入りたいが為に栽培。採算度外視で、これを更新しながら、次を模索したい。

13、ニンニク植え

じゃが芋の跡に、にんにくの定植。雨続きと人手不足で、中々じゃが芋掘りが終わらない。まずは2列 80m ほど、自家採種のにんにく^{りんげい}鱗茎



店でも、畑でもよく働くスタッフ！感謝です。

そこに、盤溪の我満さんから電話。何と「今日、小別沢に2万5千個のニンニクを植えたよ」と、びっくり。あの80歳のあの小さな体躯から、どうしてそんなバイタリティが生まれるのか。老いて益々盛ん。素晴らしい在来玉葱、白菜がまほろばに出荷される。小さい頃から盤溪の山奥で鍛えられた精神と肉体で、なおも前向きに生き抜く姿勢に、ただ敬服と尊敬を抱くのみです。

12、緑豆収穫

初めての試験栽培。もやしの原料でもある「緑豆」。青小豆（あおあずき）、八重生

（やえなり）、文豆（ぶんどう）。英名から「ムング豆」ともいわれる。この豆を、まほろば創業以来扱っているのに、何故か国産物を聞いたことが無い。身近にありながら、安価のため作り手がいない。



黒ずんで来て刈り取り適期！小豆のよう。

14、「ほっといてくれ!南瓜」

自家採種7年目の「ほっとけ栗丹」。去年の「緑の海」の主演である。余りにもいろいろな形が出てオリジナルになるので、別名「栗丹瓜」と名付けた。整枝しなくても、勝手に延びて結実する手間のかからない生命力抜群の頼もしき奴である。

今年は、他の南瓜と混雑しないように200 m以上離して、3列100 mを定植。それこそ、雑草にまみれ、ほっとかれたのである。だが、その成りは、見事というほど、立派で重い。白栗系、まさかり系、長ちゃん系と様々。

昨年、名付けて『レット・イット・ビー（'Let It Be'）』。つまり「なるようになるさ」。まさに「ほっとけ栗丹」としたが、今年は期待できる「栗丹瓜」なのです。その白栗系を食べ



ほっといてこれだけなる楽ちんだ。畑でゴロンゴロンしている。造化の大胆さを思う。



実際アーチ栽培の南瓜があり、話題となった。

15、「空飛ぶ南瓜」

南瓜畑の隣が、「へうげ味噌」「新醬」の豆畑だ。カボチャを収穫し、整地した横を見ると、何とチャッカリ、花豆のアーチにぶら下がっている南瓜が何個か。まさに「空飛ぶ南瓜」。どんなことをしてもよじ登ろうとする生命力の逞しさに拍手です。いのちとは、かくも切なく涙ぐましいのです！

16、ズッキーニ「風の道」

ズッキーニ収穫が、10月過ぎても続いている。これが早々に、軟腐病やうどん粉病で枯らしてしまふケースが多い。葉っぱの白いうどん粉がつく状態を見ると、風の通り道に見える。つまり、風通しが悪い、根っこに陽が当たらない。多湿になるとたちまちに感染する。そこで、思い切り葉を落として風の道を作り、日当りをよくすると、すぐ立ち直って元気になり、光合成製造装置の葉が



雪化粧のようなマサカリのような。1玉で7 kgのもあった。とにかくでかくて重い。



繁茂するに任せるのが自然と錯覚する。栽培とは自然と人との合作である。人の手を加えて、自然形に立て直す。



で、2:30に着火。ラッキーなスタートだ。この為に延引か、と思われたほどの不思議な時の巡り合わせ。統計的に、満月前後より、新月スタートが成功率、品質がダントツに良いのだ。実際、焼成して見て、まるで様子が今までと違って来ている。温度設定や焼き上がりが想定外予定外なのだ。0-1テストして見ると、今回の方がよりパワフルだ。場の違い、力だろうか。これから検証してみたい。

実は、まほろばを始めると30何年か前、仕事は作陶か自然食かで迷った一時期があった。20年前からセラミック作りを開始

少なくとも実を付けるようになる。

一時、減収したが、盛り返して来たのは大胆な手入れがあったためだ。家内が、早々無茶苦茶に葉を落としていた理由が、そこで了解した。成程、時に荒療治も必要な時がある。だが、それさえも時間が無くて手が回らない現状である。

したが、不思議と陶器を作る気は全く起らなかった。だが、ここに移り住み、次第に老境と共に、その気になるのかもしれない。ここの古く物寂びた感じが何とも心地良い。

この70年前の木造の納屋で、土間、土壁、これは焼成環境として馴染みやすく、風景ともなる。野菜作りと共に、これが生かせるよう、天にお任せしたい。

17、セラミック焼成、着火!

今年の初めから、セラミック焼成依頼が来ていたが、どうしても出来ない。こちらに来てからは、札幌で焼き始めると、一週間時間がとられるので農作業が出来ない。とうとう、焼成炉をこちらに運んで来たが、忙しさにやはり時間が取れないのだ。何だかんだと理由を付けたが、とうとう追い詰められて準備。調べてみるとその日は新月



何時倒壊するかの不安定さが又良い。すぐに畑。工房で作業しながら、畑が見れる。この上なく有難い。

かわいふあ〜む

川合 浩平

「あ〜、まちパセリうまい！
すげーウマいな〜、パセリ。」

あ、すいません、ひ、ひとり言が・・・
笑
今月もちっとぐだぐだ記事担当のカワイイです！

もう10月ですね？
ですよね？

いや〜、早い。

なんて早いんだ。
そして寒い・・・
毎年ながらですが、本当に北海道は秋が一瞬シカないですよ。
四季とは言えない、春〜夏〜初冬〜真冬が北海道の正しい季節だと思います。
9月29日には簾舞の方では霜が降りたそうです。
9月の初めは残暑がまだある時期ですよ？
そして10月初めのこの寒さ・・・
季節がウサイン・ボルトみたいな全速力で駆け抜けていきます・・・
たぶん1年で一番体感気温の変化が大きい月です・・・
orz



身体が付いていけないので、出来れば保育園のかけっこ位の速さでお願いしたいですね・・・
(↑とは言っても園児も意外に早いのかもかもしれませんけどww)

さて、今年はこの寒さでさつま芋がダメにならないければいいのですが・・・
というか、最近、助っ人の方々が多く助けて頂いて、めっちゃ助かっております。
掘りきれなさそうで収穫を諦めていたものもあったのですが、だいぶ救出出来ております。
ただ、秋のうちにやらなければいけないことがまだたくさんありまして、関係者の皆様、引き続き宜しくお願いします！笑



というか、またもやシカがヒドイ！
今年は去年はあまり出沒していなかった場所にも出るようになり、予想していなかった所でやられております。
この想定外のダメージは結構キツく、人参は4分の一ほど食べられ、対策を考えなくてはなりません。
そして先日ついに稚内市がシカの捕獲を開始しようですが、すごい光景がテレビでやっていましたね。

パークゴルフ場でプレーしてる人の横にシカがいたり、公園でシカと人間と一緒に休んでいました。見たとき一瞬、奈良か？と思いましたが、傍から見たら「かわいふぁ〜む」と同じ光景なのかもしれませんww

さて、ちょっと珍しく真面目な話を・・・
ご好評頂いているピーマン。

かわいふぁ〜むのピーマンは普通のピーマン
ちょっと、いやかなり違います。

普通のピーマンより厚く、苦みが少ないのが特徴です。

これは、品種のせいもあるのですが、一番の理由はピーマンを長く木に成らせておいて、普通のピーマンより熟させて収穫しているからです。

普通のピーマンは出荷サイズになったらすぐ収穫し、どんどん花を咲かせて栄養を新しい実へ使うようにしますが、かわいふぁ〜むのピーマンは出荷サイズになってもしばらく出荷しません。

実をつけたままだと栄養が分散し新しい花や実だけじゃなく、古い実へも行くので、新しい実の数が少なくなるのです。

この方法、味が良い反面、収量がかなり落ちるので、普通に売っているピーマンの収穫量を重視する産地ではまずやりません。

ですので、今年は昨年よりピーマンの作付を増やしたのにも関わらず、残念なことに収穫量は減っています。

また、収穫始めの「走り」、旬の「盛り」、収穫終わりの「名残り」の3ステージで味もカタチも大きく変わっていきます。

ピーマンで言うと「走り」はみずみずしくさわやかで、「盛り」は木に勢いがあるので実が大きく甘みもありとても美味です。

今は「名残り」で、ピーマンの木が寒さにより成長が鈍り、子孫を残そうと実が小さくても熟し始めます。



ですからこの時期の緑のピーマンは小ぶりですが、同時に暖かい時期に栄養をたくさん蓄えた「ど完熟赤ピーマン」が登場します。。

もしこの時期に緑なのに大きいピーマンが売っていれば、暖かい時期に実をつけて赤ピーマンになる手前なので味もよくお勧めです。

しかし、かわいふぁ〜む的には赤くなるピーマンを収穫してしまっているので、間違いなく失敗なんです。笑



いかがですか？

こんな畑の裏話、少しでも知ったら、ちょっと面白い物が面白くなりませんか？

今の売られている野菜はどのステージなんだろう？

遠くからやってきたこの野菜は、温暖な気候で育っているからどのステージなのかな？

そんな事を考えてみると、おのずと季節に合う野菜、食べるべき野菜を知る一助になるし、ぐっと野菜が身近になるかもしれませんね。

そして、かわいふあ〜むの野菜は「一期一会」です。
一つ目は少量多品種でやっているの、1週間もしないで収穫が終わる品目の野菜もある「一期一会」

二つ目は、たとえば「美味しい!」と思ってもらったきゅうりが「走り」なのか「盛り」なのかで、次回にはイマイチかもしれないし、もっと美味しいという事もあるし、天候や温度や栄養でも絶えず味は変化し続けます。



そう考えていくと、同じ味は2度と出会えることが出来ないかもしれない「一期一会」

三つ目は畑で野菜をかじっただけでたまに感動してくれる人がいるのが、とてもうれしい出会いの「一期一会」です。

最近、お客様や色々な方に「伝える事」がとても大事だと感じています。

どういう想いで今何をされていてこれからどうしていきたいのかを、つつい時間でのせいにしていまい、今はまだまだ伝えきれていません。

「伝える」ことは「つたえてもらう方」もお互いの為ですし、「知っている」と「知らない」ではとても大きな隔たりがあります。

「行動」には移さなくても、「知っている」ことは「選択」が出来る事になります。

「選択」は「未来」です。

あ、タイムリーな話題になりそうなので、次へ・・・笑

そして五天山のマルシェ、盛況のうちに今年の幕を閉じました!

今回は「野点」、「エコ宝探し」の他に、急きょ「ボサノバライブ」がきまりまして、いい「場」の雰囲気を出したのではないかな、と思います。

しかし、いい話だけではありません。

今回は前日に収穫しておいたのですが、やはり新鮮な朝どりを届けたいと思い収穫を残した結果、またしてもやらかしました。

というか、6時集合なのに、明るくなった5時過ぎから収穫する時点で間に合わないとの朝、改めて思いました。

来年、またマルシェをやるのかは未定なのですが、もしやりましたら、またお付き合い頂けるとありがたいです。

では皆さん、こんな記事にお付き合い頂いてありがとうございました。

そして、かなり寒くなってきましたが風邪をひかないように!

流行の先端を常に追い求め、もう風邪をひきはじめた・・・カワイでした!

またよろしくお願いします!

かわいふあ〜む YASAIACCA
川合

