

まほろば 自然農園だより

宮下洋子&周平

2017-11月号

Before & After サツパリとお風呂上りね！

1. 種取り盛ん！！

まほろば農園の真骨頂、「種取り」です。各作物に、とびっきり上等なものを0-1テストし、^{ひも}紐で^{しる}印して、成長を待ちます。見ての通り巨大ズッキーニ、巨大ゴーヤ、巨大ローザビアンカたちが、所狭しと干されて並んでいます。もう10月末

ともなれば、そろそろ干し上り、それを水の中で本体と分離して、種を乾かして保存へ。



巨大なズッキーニ、ゴーヤ、ローザビアンカ。胡瓜「味一角」。また下は珍しい「黒落花生」。台所や部屋に所狭しと並べられた今年の種たち。

農林水産省 農産部 農産政策課 種子法廃止とこれからの農業

種子の確保が確保できない
は卒の種子
生産率100%

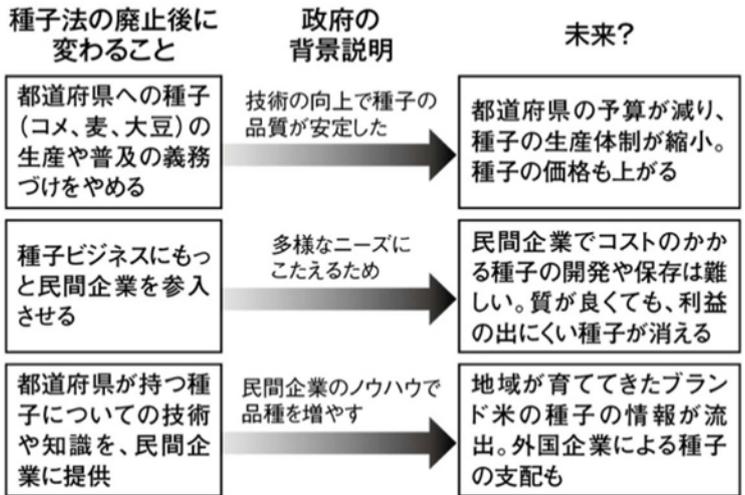
1959年11月制定された種子法は、戦後日本の食糧増産に大きく貢献してきました。しかし、近年の食糧自給率の低下や、大気汚染による土壌汚染の深刻化などにより、種子の確保が確保できないという状況が深刻化しています。また、近年の食糧自給率の低下や、大気汚染による土壌汚染の深刻化などにより、種子の確保が確保できないという状況が深刻化しています。

日時：11月7日（火）13:30～16:00
講師：山田正彦氏（元農林水産大臣・弁護士）
場所：カルッツかわさき（川崎市川崎二丁目、カルッツかわさきセンター）

※参加費無料

参加ご希望の方は、お申し込み先までお問い合わせください。
お申し込み先：かわさきカルッツかわさき
お申し込み先：かわさきカルッツかわさき
お申し込み先：かわさきカルッツかわさき

■不安視される種子法が廃止された後の未来



主要農作物（稲、麦、大豆）の各地域に根差した品種の保持や安定供給を支えてきた主要農作物種子法（種子法）の廃止法が今年4月に成立し、来年4月に施行されることとなった。民間の参入が容易になることで、野菜などより種の開発が難しく、主食としても重要な米などの生産や価格が、外資企業に左右されかねないという懸念が、現実化されようとしています。



になります。それが中々手間のかかる神経の使う作業です。でも、それは、家内が一手にやっていて、傍で見ている大変そうです。日毎、家中が、種の皿で埋め尽くされて来ます。食卓の皿、みんな使われています。

しかし、それよりも何よりも、大変なのが「種子法廃止」のこと。安穏と自家採種をやって来ましたが、これからその伝統的農作業が禁止になる時代が来るかもしれません。種子戦争の火の手は、こんな片田舎の畑にも飛び火しそうな昨今です。



2. 南瓜磨き機で、ピッカピカ

苗木を3月から作って、耕して堆肥をやっ
て、マルチを貼って苗を移植して、「醤油粕」
の追肥をやって、除草をしてのち、放任と言
えば放任の南瓜。あまり手を掛けない割には
出来て1000個余り。そのうちに日毎寒さが重
なって傷みが入るので、早く早くと逸る気持
ちで、毎日南瓜磨きに精を出しています。

今大人気の仁木の南瓜「味皇」も終了間近か。
その様子を、ブログに書いたものを掲載しま
す。

仁木の南瓜、「美味しい」そうです！

10月24th, 2017 at 10:04

台風21号、外は突風と雨、もうすぐ、雪の予
想。畑に入れない。

この寒波で、南瓜に一気に痛みが広がる。
1000個の南瓜を前に、気を揉む、心が焦る。
納屋は真っ暗、そんな中で、ひたすら南瓜磨
きに励む。

泥まみれで、くすんだ南瓜は、人の手で磨いても、
今一つやぼったい。

店頭に置いても、なかなか売れない。

だが、執拗にして探し当てたこの中古の南瓜磨き。
あの次から次に流れ作業で磨かれる大きい機械よ
り、よっぽど艶も出てピッカピカになる。

お化粧直して、生まれ変
わったようで、カボチャ
も嬉しそう。

私も嬉しくて仕方がな
い！

でも、形のいびつやイボ
イボが、店でははねられ
る。

何と正品にならないもの
が多いことか。

みんなそれぞれ姿形も渋くて、良い味わいがある



なー、と思うのだが。

その勿体なさを、最大限活かすのが切り売りである。

今までになく「まほろばらしからぬ旨さ(店長評)
<笑>」「超ウマ！」と激賞される。

ポコポコのほっこり粉吹き「あじおう」で南瓜の
王様と言われている。

スタッフの斎藤君は、試食を出すと、みな「うま

いうまい」と飛びように売れるという。
経理の伊藤さんはピッカピカで堂々と
して「味皇」の名にピッタリ、そして
味わい深いと。

厚別の木村さんは、元々美味しいのに
昨日のは激ウマで食べ過ぎるから怖い！

とみんな内輪同志の褒め殺しですが、
さてどうでしょうか。

あの500個もの味の大将も、もう店にあるだけと
なりました。

何時までも、置いておきたいのですが、カボチャは美味しくてイノチは短いのです。

5月、大貫妙子さんが来園されて、整枝して下さった記念すべき南瓜でした。

彼女は、この間秋田三種町で最後の稲刈りをしたお米、それを横手の羽場さんに直送してもらいました。

あの「へうげ味噌」が、さらにどんなに仕上がるか楽しみです。



味噌は相変

わらず大好評で、前倒しに仕込み樽が空っぽになって行きます。

その豆たちが、未だ農園で収穫されずにおります。なかなか、手が回らず、雪もチラホラ。

.....

3. 胡瓜の蔓剥がし

いよいよ畑仕舞の時期。枝をアーチネットから剥がすのですが、これが中々のもの。そこにはコツが。それは根っこを抜いて側枝を束ねて折れないように引っ張って行くと、うまく剥がれる。

つくづく思うのだが、一つの作物を作るのに、どれほどの手間と資材と労力があるものかと。店で買って食べるだけでは、見えてこない現実がこ



こにあります。就農して、初めて分かること、何と多いことか。どんな作業にも意味があり、コツがあり、始末がある。そんな続きの中で、小さな現場にも、大きな世界があることに気付くのです。

4. 野生ブドウは生ワイン

まだ開墾出来ない荒地に、前任者が植えていた密かに成っているサクランボやブドウ僅か。16年位放ったらかしの白ブドウ、ポートランドを家内が穫ってきました。その美味なること驚きましたが、それはブドウと言うより、生ワイン。すでにワイン香。こういう状態は、普通有り得ないので、説明しようがないほどです。ブドウを育てるなら、これを理想としたいな、と思うほどでした。放任野生の凄みです。

家内が種取りしていました。無農薬ブドウを育てようと思うなら、苗木を買うのではなく、無農薬の種を取って、種の時から無農薬でなければ、難しいのではと思うからです。しかし、気の遠くなるような話です。何時食べられることやら。



5. 栗不作

昨年は、ビギナーズラックだったのだろうか。初めての作業、初めての農地なのに、胡瓜は山のように何tも穫れ、大豆や何もかもが、予想以上に与えられた。ところが、歳が明けた今年、何かが違う。胡瓜などの果菜類にてんとう虫ダマシが大発生、収量は半分以下。近所の有機農家もそうであったとか。

同じく、あれほど取れた栗が、今年はサッパリ。イガの数が少なく実入りがやせていて、違いにビックリするほどです。総量2, 3kgでした。聞くとところによると、以前小別沢で研修した池田夫妻が栗山町に就農、そこは広い栗林。大量の栗



が昨年 t 単位で収穫できたものが1日1, 2kgの激減にガッカリだったとか。

栗には裏表年と言うのがあって、来年に期待したいですね。これは、人為ではどうにもならない天の異変と言うものが働くことを改めて知ったのでした。

6. 来園者、いらっしやいませ

● 嘉納未来子さん

先月に引き続いて、売り出しの店での即売会の翌日、またまた来園援農に来てくださいました。その求道の熱心さには頭が下がります。それが、どのようなものであるか、記事を自ら書かれています。別紙に、そのブログを掲載しております。ご覧になってください。



● 稗田さんご夫妻

21日昼頃、稗田ご夫妻が、突然来園。ビックリです。稗田さんこそ、アパートで創業した当時の初めてのお客様。もう34年ほどのお付き合いです。こんなにも長いとは。尋ねて下さって本当に嬉しい限りです。

ご主人の稗田さんは、あの古事記の稗田阿礼ひえだのあれの御子孫。今では、あの飛鳥奈良付近では稗田家の

子孫は残って居ないそうです。何か伝承者の阿礼おおのやすまろが秘密を握っていて太安万侶辺りに追われたのかもしれないと推察していますが、真相はどうなのでしょう。全国に散り散りになった稗田家が、この北国に在住されているとは、何かの因縁ですね。



● 竹内さんご夫妻

家内のお兄さんで岡山在住の竹内猛さん陽子さん夫妻が、来園されました。竹内さんは、エリクサー開発時代の98年前後、まほろばで常務取締役として、今日のまほろばコンピューターシステムの基礎を作ってくださいました。久しぶりの対面で、懐かしいひと時を過ごしました。

7. じゃが芋、無事収穫完了

遅れに遅れたじゃが芋掘り作業が、やっとのことで終了しました。ホツとしたところ。「キタアカリ」「さやあかね」「インカのめざめ」「デストロイヤー」「俵ヨーデル」。機械初動の遅れで、ここまで引きずったが、来年はスムーズにやりたい。それよりもテントウムシダマシもとだねの発生の元種に成っているというから、この植え付けも迷いの元であり、悩みの種でもあります。



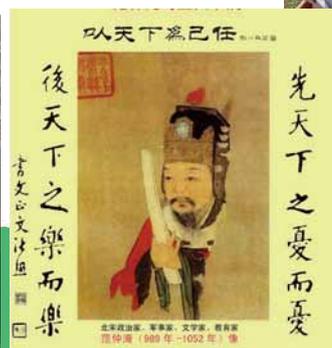
8. 大林夫妻来園

まほろば自然農園小別沢で約2年研修し、3年前、晴れて八雲に移住して「八雲山水自然農園」を、台湾出身の范恵婷（ハン・フェイティン）さんと一緒に、開園した大林誠さん。台湾で祖父の代から老舗の茶園を開いている奥様。そして遠い先祖が、あの「先憂後樂【後樂園の語源】」の『岳陽樓記』の詩の一節を生んだ北宋の歴史的政治家・范仲淹（はんちゆうえん、989～1052）。そのためか、夫妻して漢方薬「当帰芍薬散」の当帰を栽培するなどユニークだ。将来は、ハーブ園も作りたいたか。当日、仁木の加工センターで、栽培した中玉トマトをジュースにしたものや、黒ニンニク、サツマイモをお土産に戴いた。美味しい！

将来は、ハーブ園も作りたいたか。当日、仁木の加工センターで、栽培した中玉トマトをジュースにしたものや、黒ニンニク、サツマイモをお土産に戴いた。美味しい！



貯蔵庫があり、今度は凍結の心配がないジャガイモたち。



9. 鳥本さんご夫妻来園

毎年秋の恒例、神戸の鳥本さんご夫妻が、まほろばにいらした。毎朝、励ましのFAXを届けて下さる「キラキラ通信」。



今年は、ぜひ仁木にと、28日に、経理の伊藤秀子さんがお連れした。然別の無人駅に到着、その足で「きのこ王国」の農園ブースを見て一しきり。その山筋を辿ってオチカビで食事とワイン工場見学、漸く仁木農場で、家内と感激の再会。Wハウスで南瓜磨きを初体験。特に、秀子さんはお母さんから美味しいからと、大きいのを6ケも頼まれて買ったというから、南瓜磨きを自分で出来て感激の様子。鳥本さんのご主人も、楽しくも面白そう。家内の案内で農園を見て回り、ハウスのミニトマトを試食して、感動。底抜けに明るくて感激屋さんの鳥本さんご夫妻でした。



10. 我満さん納屋建造

築70年の納屋。古くても中々の風情があり、私のお気に入りである。これは骨董趣味の延長だろうか。



だが、昨年冬の雪で、屋根が耐えきれず、押されて潰れ掛けている。冬到来間近にして倒壊の危険性在りとして、納屋再建の羽目になった。この大忙しの中、盤溪の我満さんが、若い女子の助っ人と二人で来園。札幌林業組合会長として昨年国から叙勲を戴いた。だから材木を集めるのはお手の物。それ

を自ら運んで立てて、外装もなす。予算も半額。大和ゆかりさんは、電気技師にして、大工も、そして果樹園営農経験もあって、男も叶わない凄腕。



堆肥小屋も合わせて建造。12月の半ば、許可申請後。寒空の中、逸る気持ち、逸る心に手綱を締めつつ。



11. この「LET IT BE 南瓜」も旨い!!!

あるがまま
 ‘ほっとけ栗丹【栗丹瓜】’が昨年のように、旨くないのか、と不安であった。ところが、恐る恐る食べてみてビックリ！絶品。あの味皇より旨いではないか！よかったー！！ほっと胸を撫で下ろしたところ。

300～400個ほど、「栗丹瓜」、「長寿郷」、「白楽天」、「姫小町」が姿を変えて出て来ます。お愉しみに。



左から、姫小町、長寿郷、栗丹瓜、白楽天。皆、ほっとけ栗丹から自然交配してこういうオリジナルな形になった。

12. 大根がこんなに美味しいのに、なぜ？



大根 4,500本の芯に穴が開いているものが続出。漬物用に期待された方々には、誠に申し訳ありません。下の方を切って中を確認してから出荷。カット大根で店頭。当然身なりが悪いから、売れ行きが今一つ。

8, 9月の低温障害に長雨が当たると、中が急激に成長して空隙が出来るとのこと。播種のタイミングで、その出来不出来が出て来らしい。耕土が浅く(30cm位)下が石だらけということもあると思うが。地域性ではないらしい。もう、これは運で仕方あるまい。

ただ、姿を見て、判断されなくて欲しいことを一言。この大根の^たとける旨さは、もう何とも^たと見えようがない。手前みそで、恐れ入るが、昆布とひき肉とカット大根の煮物が、もう旨くて旨くて、何が無くても、これだけで良いと思われるほど。お薦め





料理です。

そして、蕪の甘酢漬
けも、とろけるようで、
一押し二押し。大根類
の単純な味わいが、こ
んなにも深いのは、ど
うしてかと思うほどで
す。塩などの調味料
で、玄妙な味が滲み出
るのは、いかにも東洋
的な調理法と味わいで
ある。カット大根、蕪、
お勧めです。

13. トマトティーヨをサルサ料理に!



「パープル・トマトティーヨ」が晩秋を迎えても、
紫色にならず、多くは緑のまま。やはり、播種・
定植が遅かったためか。灼熱のメキシコの陽光が
要るのだろう。それにしてもその繁殖力は、驚く
ほど見事だった。まだ、朽ちずに成っている。そ



こで、今年は諦め
ていたところ、サル
サに緑のソースの
レシピがあるで
はないですか。そ
れで、早速、11
月2日になって、
収穫しました。家
においても、なか
なか傷まず、持ち
がとってもいいで
す。細やかな味わ
いは、日本の味に

無いもの、今後広がって行くのではないのでしょうか。
来年は、早植えしますね。

トマトティーヨの緑のサルサ

緑のトマト、トマトティーヨを使ったサルサソース。
10分で完成の目の覚めるようなスパイス・テイ
スト!



材料

(出来上がり約 100cc)

トマトティーヨ 100g

セラノペッパー or ハラペー
ニヨ 1~2本 or 激辛南
蛮

シラントロ/コリアンダー
の葉 大さじ2 or パセ
リ

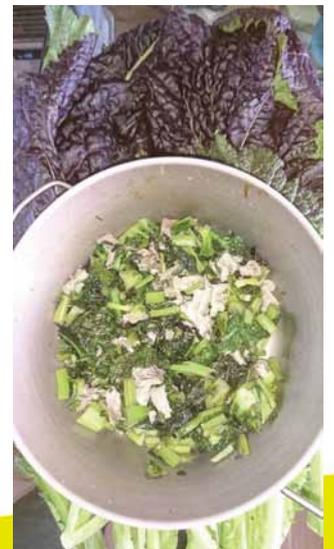
ライム絞り汁 小さじ1 or レモン

塩 小さじ1/4程(お好みで)

水(必要に応じて) 小さじ1~

14. レッドマスタード、御主は スゴイ

原稿締め切り、1日2時。ぎりぎり在家内が畑から、
レッドマスタードを採って来た。それを豚バラで炒めて塩と
出汁だけで水なし煮。「わあー、うめえい!!これを記事にしな
くて、何を記事にするのだ」とご飯を口に頬張りながら、写
真を撮り、パソコンを打っている。島田さん、困るだろうな。
怒られるかな。でも、旨すぎだから、許されるかも。とにか
く、味が濃いのだ。晩秋の寒気に当たって、マスタードのパン
チの効いた苦み、辛味、甘味、渋味の複雑な味わいが、あ
なたをノックアウトにするでしょう。売り出しには、出荷し
ます。



かわいふあ〜む

川合 浩平



「あ！ハロウィンカボチャ作るの忘れてた！！！」

あ、すみません、ひ、ひとり言が・・・笑

今月はあまりクスっとしない記事担当のカワイです！

もう11月ですね？
ですよ？

寒いですね〜。

もう早くも雪です。
北海道はとても寒いですね。

もう小別沢の畑は2回ほど雪が積もりました。
平地との違いが顕著に出ていまして、札幌では定山溪方面の次に寒い気がします。



さて、2年目のかわいふあ〜むはそろそろ終わりを迎えようとしています。

しかしまだやることはたくさんありますwww
そんなこんなで、ちょっと今回は今年度の総括を簡単にしてみたいと思います。

1月・・・除雪とアルバイトと用事と人と会う事で忙しい

2月・・・年間計画と育苗準備と確定申告で死にそうになる

3月・・・育苗と種まきとイベントと畑準備で忙しい

4月・・・育苗と畑の雪解けと定植準備と今シーズンの準備で忙しい

5月・・・育苗と定植畑の定植準備と種まきに大忙し

6月・・・定植準備と定植と種まきと草取りで大忙し

7月・・・定植と管理と収穫と種まきと草取りで大忙し

8月・・・管理と収穫と種まきと草取りとで大忙し

9月・・・管理と収穫と草取りと片付けで大忙し

10月・・・管理と収穫と片付けと種取りと来年の準備で忙しい

11月・・・管理と収穫と片付けと種取りと来年の準備とハウス建てで忙しい予定www

12月・・・除雪とアルバイトで忙しい予定www

w

思い起こせば今年もいろいろありました。

確定申告のわからなさに頭をかかえ、野菜達がシカに襲われ草に埋まり、ハイエースのドアが取れ、たくさんの人が畑に手伝いに来てくれそうになると雨ww

常に忙しいばかりで、実になることが少なく、今年には本当に大変でした。

そして8月くらいには肉体的にも精神的にもかなりきつく、ダルさが抜けない状態が続き眉間にシワばかり作っていましたww

畑は広くなり必然的に農作業のやることは多くなったものの、配達などの外に出ることも増えたので、畑の作業時間が取れないというジレンマでマゴマゴしました。

時には昼過ぎまで収穫がかり、その後配達したら1日が終わるといふ、畑の作業が全く進まない日々もありました。

そして種まきにまで手が回らず、秋の収穫が減ってしまうという状況のダメダメスパイラルにハマり、まったく畑の広さをいかせてませんでした。

しかし、ボランティアの方々がたくさん来てくれるようになるという大きな収穫もありました。多い日には6人くらいの方が来てくれたりして、それで助けられてなんとか出来た面もかなりありました。



少しずつ知名度が上がってきているのを実感しますが、まだまだ足りないのが正直なところです。

そして、人の前で話すことも少しずつ増えてきてまして、話すことや資料作りにも時間が必要になってきてました。

「想いをカタチにする」、野菜をカタチにするというのはおこがましいですが、育つお手伝的な仕事な以上、「伝えること」がとても大事だと思います。

今畑で採れている野菜達の事ですら、つつい時間がないことを理由に「伝えること」をおろそかにしてしまうこのダメな感じ。

いつも周りの「優しい人達」に怒られてばかりですwww

さて、前回の売り出しの頃、たまたま声を掛けて頂き、大人数の前でちょっとお話をさせてもらいました。

「地域クラウド交流会」といって、その地域にいる起業家を応援しようと全国各地で開催されている会

で、参加者は当日の会費の半分以上を「当日プレゼンした起業家」の中から1人に出資するという面白いものです。

そんな趣旨をイマイチ理解出来ないまま当日に臨んでしまい、話す方向性がちょっとずれてしまったのですが、とてもいいきっかけになりました。

プレゼンの持ち時間は3分しかなく、ともしれば自己紹介すら足りない時間。

そんな時間で何を話そうか、とても悩みまくり、時間ないので無駄なことは話さず簡潔に伝えるしかないのですが、内容が全然決まらず・・・笑 結局2日前に送らなければいけないプレゼンの資料を当日の朝4時に送ってしまいましたww



結果、話す内容を3分まで削れず、3分を過ぎてしまい・・・肝心の内容は真面目過ぎるのでカットアイしますww

話す内容の方向性が会場に着いてから違う気がしてきたのですが、プレゼン資料があるので内容をいきなり変えるわけにもいかず・・・

会場に来ていた人たちにはイマイチ伝わらなかったかもしれませんが、まあ、失敗談はさておき、なにがいいきっかけかという、久しぶりに考えることが出来たという事です。

ただ畑をやりたいただけじゃ無く、昔の青臭い想いが経験を経て少しずつ変わっていることを実感できました。

畑が忙しくまとまった時間が取れない中のとても追い込まれた苦しい時間ではありましたが、改めて気づく事が多く実りある結果になりました。

やっぱり色々なことが繋がっていて、そろそろ「農業を通じて世界平和」を語れそうです！

そして、話は畑に戻ります。

この時期の必須の作業が種取りです。



初夏はコマツナ等のアブラナ科。

そしてこの時期が種取りの大本命です。

ちなみに。今年取っている種は・・・

トマト 7種 ナス1種 ピーマン 2種 きゅうり1種 ズッキーニ4種 ゴーヤ1種 イタリアンパセリ1種 バジル2種 コリアンダー1種 大豆・・・

トマト、きゅうり等の果菜類は種の周りのゼリー状の部分を取るため、実を腐らせないといけないのですが、それがとても臭いのです。

だいたいトマトなどは1種で2～3回くらいずらして取るんですが、去年は種を干しているそばからカラスがひっくり返しほうだい・・・、

紙皿で乾かしたのがいけなかったのか、紙皿に入れて乾かした途端にひっくり返してくれて、結局多いものは3回も種を取りなおすという悲しい事に・・・

さすがにトマトの種取りを30回近くもやると、カラスを笑っては見えなくなりました。



今年はそんな去年の悪夢が繰り返されないようにしたいと思っています！！

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て雪も近そうですが風邪をひかないように！

またよろしくお願いします！

かわいふあ〜む YASAIACCA
川合