



2017-7 月号

カボチャの整枝作業。(後方は大貫妙子さんです)

by 宮下洋子

伸びる伸びるスナックエンドウ

まだ収穫が始まって間がないというのに、毎日どんどん伸びて一体どこまで伸びていくのか？豆類の収穫は私の担当ですが、158cmの私の身長では、高いところは手が届かなくなりました。(3mを超えているかも)

今までスナックエンドウは札幌の小別沢でもずいぶん作ってきましたが、こんなに大きくなるのは初めてです。実もしっかり付いてくれているし、色もほどほどなので、窒素過多でもないようです。

収穫はコンテナに乗って出来ませんが、風で倒れないようにするのに、テープを回す為に立てる支柱がもうこれ以上長いがありません。これ以上伸びれば、アーチの



真上が切れているのが残念。もうコンテナを台にしなければ届かない

方に倒すしかありません。絹さやもどんどん伸びています。これって良いんだか悪いんだか・・・

「美味しいって言って売らないでね!!」

どうも今年はスナックエンドウの味が去年ほどおいしくないような気がしています。本店に電話した時、パートさんの山ちゃんに、

「スナックエンドウの事、美味しいですよ～～！って言って売らないでね」と言うと、

「えっ」という感じ。

「何でもかんでもおいしいですよ～と言って売られても、良心が痛むからね」



もう鬱蒼とするほど繁茂した 元気で瑞々しい絹さやの群れ
絹さやスナック通り

「分かりました」。納得してくれた様子。

でも、主人が作った「新醬」の醤油粕酵素を播いてくれたので、そのうち味が良くなる予定です。今日（7/5）お味噌汁に入れたら甘くておいしくなっていました。

今年はきれいに整枝して誘引してあげました

先月6月20日、シンガーソングライターの大貫さんが来られ、カボチャの整枝（2本立て）を手伝って頂きました（表紙写真ご覧ください）。

モンペまで持ってこられてやる気満々で、せっかくなので、後回しになっていたかぼちゃの整枝を手伝って頂きました。

去年は放任栽培で、「緑の海」でしたが、今年は計画的に美味しいかぼちゃを作ろうと、



100 m 続く整枝した後、両側に整然と延びた蔓



朝露に濡れて



きれいに整ったブロッコリーの列

管理することにしました。おかげで、早植えのかぼちゃは全部2本立てに整枝出来て、（誰か3本にしてしまった人もいたようです）更にまっすぐ伸びるように誘引してあげたので、きれいに揃って伸びてくれています。

まるでプロの農家さんのようです。

一応、私たちも正式に認定されたプロの農家ではあるのですが・・・いつまで経っても家庭菜園の延長のようで・・・



この花の下の方が、かぼちゃになります

虫が嫌いな人はブロッコリーは買わないで!!

ブロッコリー、キャベツ、穫れ始めました。栄養価の高いブロッコリーですが、時々虫が出てくることもあります。ブロッコリー自体は虫に食べられていないのですが、外から見えないところに住んでいるようです。

ブロッコリーやカリフラワーは、今時期、暑くなると無農薬で作る事はかなり難しいのです。それでもあえて作ってみました。見た目だけはきれいに形よくできました。味は晩秋から初冬にかけての物が一番美味しいようです。

イエローピメントの苗が自生ピーマンだったかも？

最近、イエローピメントの実が付き始めたのですが、どう見ても自生ピーマンにしか見えません。

雪が解けるころから、札幌の小別沢で苗作り担当だった私は（皆は、仁木にハウスを建てに行きました）。名札の通りに移植したのですが、何かおかしいのです。

福田君に言うと、種を播く前に、エリクサー酵素を入れたビンの中でうるかし、その後、水切りして、ネットに種を入れ、土の中に一週間ほど埋めて、低温催芽させているのですが、各種類ごとにピーマン系の種が入っていたビンを目印に置いていたのだそうです。

それを私が気づかずに蹴とばしたというのです。後で適当に直したそうですが、その時、間違ったのかも……という事でした。

イエローピメントを買われた方は、レジの方に登録を

結局私のせいでした。ところが、植えてみると、当然、当初の予定より、苗の過不足が生じて、イエローピメントの苗が多すぎたので、残った苗をお客様に販売してしまいました。それが、自生ピメントだったようなのです。

苗代は返金させて頂くとしても、カラーピーマンが欲しくて買われたのに、グリーンピーマンが出来てしまっただけは申し訳なくて、償いようもなく、どうやったらお詫び出来るのか、感謝デーが終わったら、主人や店長と相談してみたいと思います。

とりあえず、イエローピメントを買われた方は、レジの方に申し出ておいて欲しいと思います。本当に申し訳ない限りです。

.....



こんがり焼くと枝豆の香りが立ち美味倍增

大豆の行方

食べられましたか、「枝豆のちぎりパン」と「こんがり枝豆チーズパン」。宮本シェフも、出来映えに満足。皆の感想もgood!!それもそのはず、原料の枝豆は、仁木農場産。昨年末、外品を茹でて冷凍したものをストック。それをソフテリアで使用して製品に。消費し切れないほど冷凍庫に。電気代に比せば、全く元は取れていないが、物が活かされて嬉しい。どうぞ、召し上がってください。

きのこ王国出荷!

6月24日から、大江地区の「きのこ王国」にも出荷。毎日、まほろばへ出荷する以外に、多く穫れすぎの物を出しています。岩内・倶知安方面にお出かけの際、帰りの道すがらお立ち寄りください。農場も「きのこ王国」から近いのでお立ち寄り下されば、直売も致します。あらかじめお電話でご予約下されば、収穫しておきますし、セルフサービスで収穫も出来ます。



まほろば専用ブース

ゲストハウス完成

自宅の横の築70年の木造納屋の横に、中古のスーパーハウスを設置しました。まだ、トイレや上下水道が完備されていませんが、徐々に整備して行きます。ボランティアさんや、遠路泊まり掛けていらっしゃる方の為のゲストハウスとして利用して頂きたいと思います。



12畳間のキレイな室内、ストーブ完備

コンテナにクーラー設置

これからの暑い時期には、朝収穫したものの鮮度保持が難しくなります。それで、中古のコンテナにクーラーを取り付けて予冷する事にしました。後は、電気配線を待って始動します。朝穫りでも予冷が無いものは、長持ちがしません。芯熱を下げられれば、家庭でもしっかり持つはずです。



33年来のお客様・宗像社長のご協力で完成、「ありがとうございました」

このような一連の工事が、7月明けから始まりました。北電からは3相の200Vの動力の引き込み工事と、配電盤の設置、電気屋さんによる3本の電柱の設置と配線、そして上記のスーパーハウスの移築と配線、井戸のボーリングと水中モーター設置などなど、農園は工事屋さんだらけになりました。



昨年建てた白い倉庫。園内も建物が増えて来ました

次々と大豆の播種

大豆農家のように、大面積に一挙に播いて、一挙に刈り取りと乾燥という手順ではありません。100mを4から8列ずつ早生から晩生まで順番に1週間から2週間おきに播種します。写真に見るように右から順に背丈が低くなります。枝豆で、期間長く収穫する事が出来ます。それで残ったものを、来春の「へうげ味噌」「新醬」用に、納屋で自然乾燥させて大豆として出荷します。「莢音」、「あまおとめ」、「味風香」、「だだ茶」、「青雫」、「雪音」の順に収穫になります。今年はそれぞれの枝豆の味をお楽しみください。



この広大な大豆畑、どうやって収穫するのでしょうか？！

チベット大麦の穂

昨日くらいから、チベット大麦の穂が出て来ました。日本でも栽培しているところは少なく、北海道では初めてかもしれません。わずかの種子しか入手出来なかったので、大事に育てて種子を遺し、毎年更新して増やしてゆく予定です。これで、いろいろな食品が出来ればいいですね。



日本人のY遺伝子と同じチベット。これを食べると古代が蘇ります

大雨に泣く

6月10日、昨日から降り続く大雨で、ハウスの中は一部、洪水状態。土地が幾分傾いているせいか雨水が中に入り、中々流れない。皆で水を外に掻き出すが、ハウスの横から溢れる水は処理出来ず、次々溢れ方がきつくなる。土を掘って流れを作っても無駄だと知って、今度は金トコで土中に穴を開け始めた。すると一か所、深く入って、一遍に水が引いたのだ。

ところが、皆穴が開くかといえなさそうでもない。偶然に数か所、スッポリ空いて、水が抜ける箇所があり、功を奏したのである。

物事は最後までやってみないと分からないものですね。何事によらず、やってみて思わぬ方法で解決する。そんなことを学ぶ日々です。



金トコを刺すと水が落ちる箇所がある

長州からの来客

東京で、編集者の山司勝紀氏から、治療家の清水由貴子さんを紹介された。東洋哲学や武術・整体法を追及されて、農業もされている。聞くとこ



光明寺にて

ろによると彼女は何と、明治の勲臣、伊藤博文と桂太郎の夜叉孫・四代目の孫であるとか。

それで、仁木農園の隣が大江地区。そこが長州藩の開拓した村だった。毛利公の先祖・

大江広元に因んで大江と名付けた。何という因縁であろうか。

余市は会津藩が開拓し、仁木は長州藩が開拓した（大江地区だけで、全体は阿波衆といわれる徳島の人々が多い）。今も両町は隣であるが、そりが余り合わないのは、そんな所に原因があったのかもしれない。会津藩に縁故のある私が長州の藩に居る。

そんなことで、清水さんにご縁を戴いたこと、これは時機到来、共に仲良くすべしとの天のお計らいと受け取って、大いに歓待した。

山口県人会をされている末沢弘道住職の光明寺に案内し、次いで隣の大江神社も参拝。山口市野田神社からの分社であるという。ここ果物の町、仁木にしては異郷のような水田地帯である。先日、大貫妙子さんを稲作農家・金子さんの水田に案内したばかりで、ここも、何か重要な意味のある地域のような気がしている。

在来固定種で著名な野口種苗の野口勲さんの講演を聴かれるなど、自家採種の重要性を知り、まほろば農園が毎年、自家採種していることに、い так関心を示された。時間も少なく池田さんの帰札のバンに乗り、まほろば見学をされたとか。また農作業のボランティアで来道ください。まさに戊辰の恩讐は彼方にあるのである。



大江神社にて

大きくなったキャベツ

これから、天気も夏場に向かい、いよいよ収穫が本格的に始まります。最近は、「みさき」キャベツもしっかり巻いて、出荷できるようになりました、夏場のキャベツは、



名称と更新期間年を記した杭

どうもおいしくなく、農薬をかけたキャベツが多く出回り、良いものに出会いません。

そんな時に安心して食べられるキャベツは出荷する方も、売る方も、買う方も嬉しいものです。これからは、皆様の喜ぶ顔を思い浮かべながら、励みます。



スクスク育ったトングリキャベツ

ジャガイモの二本立て

群がって来る農作業の中、中々最後まで終わらないジャガイモの二本立て整枝。数本の枝を成りや方向を見て二本残す。そのままにしておくと小芋が多くなってしまふ。それなのに、どうしても作業が後回しになる。雑草も多くなり、花もチラホラ咲いても、手付かず状態の日々が続く。いよいよ限界！という所に店から福田君の加勢。

「きたあかり」、「さやあかね」、「俵ヨーデル」、「インカのめざめ」、「デストロイヤー」、「アンデスレッド」の100m30列の残りを3人がかりで一日でやつけたのだ。これは予想外の収穫。思いの外の出来。考えられない機動力でやれた。



よくぞやってくれました！ご苦労さん



それぞれの花も形も違って美しい。薄紫の花「きたあかり」

これを一人でやっていたら、先ずやり遂げられないし、無理であろう。集団というものは、思わぬ力が結集される。人海作戦とは、凄まじい力を発揮して、世を変えることさえるのだ。

桃栗 1年!?

昨夕、隣の落井さんがいらして道路を隔てた春に移植した栗の苗木を見て、

「ああ、これ今年実を付けるわ！」

「ええ！どうして？」

「穂を付けているから、花が咲いて、こんな小さな苗木でも栗が出来るのよ」

びっくり、一年で栗が！あの桃栗3年は、どうなっちゃてるのかな？

そういえば、苗木屋さんで2~3年経っているのに、今年成るのも当然かも。

「成程、合点！！！」でした。

楽しみ、楽しみ。

下草を刈ってあげなくては……。



こんな細い小さな木に、どうやって実が付くのかな？

かわいふあ〜む

川合 浩平

皆様こんにちは！
おたよりのお茶菓子
的な記事担当のかわ
いふあ〜むのカワイ
です！



いや〜、もう7月です。

いや〜、早い。

なんて早いんだ。

あっという間に40歳になりそうです。

(4月に39になったばかりですがww)

皆さんは楽しんでますか〜？

農業をやる前は、6月はツーリング三昧、7月からは
キャンプ三昧を味わっていました。

しか〜〜し、今はもう過去の話。

今は休みなく、ひたすら畑の日々です。

しかし、ひたむき(←自分で言うなって笑)に頑張っ
ていると助けてくれる人が少しずつ増えてきて、本
当に人に助けられているな〜と改めて実感しています。
本当に自分の力なんて小さく、一人で出来る事なんて
限られています。

けど、タイミングよく手伝ってくれる人が来てくれた
り、知恵を貸してくれたり…。

春先からは野菜の栽培の為だけに
全ての力を注いできました。

しかし、収穫が始まると今度は出
来た野菜の販売にも力を注がない
といけません。

まず頭が100%野菜の成長になっ
ているので、販売が入ってくると
若干焦ります。笑

ま、そもそも計画はザックリた
てるのですが、あくまでも収穫数
での販売になるので、なんとも言
えません。



これって当たり前の事なんですけどとても重要で、野菜
の収穫適期(美味しい期間)はあまり長くなく、畑に
あるとどんどん成長していき、ある時を境にどんどん
味が落ちます。

そのため、なるべく味見をして自分の許容出来る味
では無くなったら出荷をやめます。

もしくはB品で出すようにしています。

(たまに味見が追いついてなく、残念な味のが出てい
たらスイマセン…)

つまり、農家は野菜を適期に適量を求めている人に届
ける事が出来て、初めて売上が立ちます。

自分の場合は市場出荷をしていないので量を出す事が
あまり出来ず、せっかく美味しく出来た野菜が畑で美
味しくなくなって、そのままになってしまう事も多々
あるのです。

作り手のプライドというか、常に美味しい野菜を提供
したいためのこだわりですが、「そんな単価の安い野
菜でそんな事やってたら続けていけないよ」との声も
頂いたりもします。

昨年秋にボランティアに来た方は、イロイロ残ってい
る畑を見て、なげいていました…笑

まあ、そこはまだまだな新米農家、販売力が足りない
のです。

そして今、前以上に強く思うようになってきた事が、
「胃袋を掴む農家でいたい」という想いです。

畑に来たり野菜を食べた人達の反応を見ていると、見
た目が良ければ味は二の次、という今の野菜の流通に
はウンザリします。

美味しい時に美味しい野菜だけを無理せず出荷して、
手の届く範囲で買ってもらえる、そんな流通が
できないか、試行錯誤は続きそうです。

最近、人の力を借りて少しずつ自分の荷を肩代
わりしてくれるというか、すごく不思議な感
覚を味わっています。

「あそこに知り合いいるからきいてみようか？」
「そういえば〇〇がこだわりの野菜を欲しいっ
て話きたよ」

「コンテナとかいらないうんだけど、いる？」

「今度マルシェでるから野菜買わせて〜」

「カブ、美味すぎてわざわざお礼の連絡きてる
よ〜」

「知り合い連れて畑手伝いに行くよ～」
「知り合いに聞いたらカブ欲しいって話になったけど、カブ70個ある？」
そしてわざわざ畑に野菜を取りに来て、知り合いに配達してくれる方もいらっしゃいます。

ホント、みんなめっちゃありがたいっす！

スゴイです。
ヤヴァイです。

あれ？
自分は人に何か出来ているのかな？
ちょっと考えてみました。



「あんまり出来てない・・・気がする」
親切の押し売りは嫌だけど、今いる周りの人たちは気の使い方が上手くて、
「～だろうからこんな話するつもりなんだけど、どう？」
「～はどうか？難しいなら話すのやめとくよ～」
なるべくこっちの都合優先な高飛車な交渉をしてくれます…笑
引き取り、包装なし…笑

ありがたい。

本当に。

押しつけがましくなく、学ぶべきところが本当に多い。
自分は嘘を言って気を使わせない気の使い方が出来ないで、わかりやすくさりげない気の使い方を目指しているので参考になりまくり。

受ける恩が大きすぎて、まだまだ返せないけど、少しずつ本人や周りの人達に恩を返していきたいと思っています。

いや、返します！！

「みんな、愛してるよ～！！！」
(勝手にシンドバッド風 笑)

一人でやっているという事もあるのですが、やっぱり「農」であることが気にかけてもらえる要因であることは間違いありません。

やっぱり「農」には人を魅了する力があります。

スゴイですよね？

ね、宮下社長？笑

最後に告知ですが、五天山公園で7月30日に新しくマルシェをやります。
時間は朝7時～12時で、たぶん野菜を売ったり包装したりしています。
かわいふあ～むってどんなやつだ？と思った方いらっしゃれば、ぜひとも話をしに来てください！
イロイロな農家さんやお店が出店予定

ですよ～！
お待ちしております！

あ～っ！
息抜きの記事が今回ちょっと真面目になってしまいました！
朝方のトイレで書いていたら思いの外リキんできました笑
来月はチカラ抜ける記事を書きたいと思います www

*前号に引き続き、告知です。
今年は援農ボランティアさんを募集しております。
やっていただける奇特な方がいらっしゃいましたら、お店のスタッフさんにお声掛けくださいませ！
お店のスタッフさんにお話し出来ないシャイな方は、Facebookで「川合浩平」もしくは「かわいふあ～む」にメッセージを頂ければと思います。
内容は簡単な草取りからハイレベルな草取りまで、様々な作業をご用意しております。
お礼はその時々で採れる野菜になります。
ヨロシクお願いします！

かわいふあ～む
YASAIACCA
カワイ

