

まほろば 自然農園だより

2017 - 8 月号

宮下 周平
Shuhei Miyashita

耕作していない草原の上で、贅沢にも5名でライアー演奏に聴き入る

発酵仮面(小泉先生)突如、 登場!!

23日(日)、千歳へ義兄の法事に出かける寸前、突如あの「発酵仮面」こと東京農大名誉教授・小泉武夫先生の陣中訪問。その前日、佐藤水産にて発酵文化塾が開かれましたが、農事多忙につき参加できませんでした。先生は、かねがね仁木農場を訪問したいとおっしゃられ、最近欠席がちのためか、勿体なくも心配かたがたお越しくくださったのです。8月には、仲間を連れて皆で押し寄せたいとのこと。私の熊助のような面相のあまりの変わりように、口にはお出しになりませんが、内心驚かれたかもしれません。



チベット大麦・小麦の前で。数年後、新醬、へうげ味噌の麦原料として採種用に栽培。

小泉先生と入福水産の加藤専務と、味噌醤油用豆畑の前で。

まほろばだより
No.4536 17-119 8/4

1

最後に醤油粕を天日に干している様子をご覧になり、今〇〇粕から〇醤油を挽き出す実験をして、製品化されるとか。「さすが！先んずること、世に早し」。

どんな人にも慈愛の眼を注がれる小泉先生は、高ぶらず、^{おこ}奢らず、その気さくな人柄は、万民より愛される所以でしょう。そして、最も微生物たちの大の味方、同胞でもありましよう。それが長くお仕事が続いていらっしゃる基、つまり慈愛だと思えます。わざわざのお出まし、誠にありがとうございました。



新醬の諸味を絞った後の粕。肥料撒き用に、数日天日に干す。

合って驚かされます。山崎^{べんねい}辨榮上人、岡潔先生、福岡正信翁、大村恵昭先生、森下敬一博士等々みな直接会われたご関係で、お父様茂樹氏からの代であることにも深き仏縁を感じます。<http://www.mahoroba-jp.net/newblog/?p=11842>（「情緒の라이어」まほろばブログ参照）

さらに、池末先生が農業を志してシュタイナー農法を学ばれ、阿蘇に農園を開かれた同じ志にも驚き、理解が深まりました。これまでの半生で、これほどの人物相関図が重複する方に出会ったことがありません。国内は元より、世界に向けて演奏旅行される精力は、とても80歳になられたとは思えないほどお元気です。また来年の再

会を楽しみにして。

ちなみに、福岡農法と対峙するシュタイナー農法。少し述べたいのですが後日にしましょう。人智学として天文学や農学、あらゆる精緻な学問体系を統一させたバイオダイナミック農法。その製品Demeterのワインなどまほろばでも取り扱いがあります。



ルドルフ・シュタイナー（1861～1925）神秘思想家

その日、特別に라이어を農園で聴かせて頂きました。大自然の中でも、奏でられる微かな音色に耳を澄ませた時、それが自然の息遣いの中に溶け合っていることを知ります。老子が言う「大音は希声（微音）なり」とはこのことでしょうか、心に大きく鳴り響く音楽でもありました。

ついに立った看板

小別沢で立っていた「まほろば自然農場」の看板が外され、お店の看板も手掛

いらの天女、現る!!

小泉先生^{らいが}ご来駕の翌日、今度はあの라이어奏者としての第一人者・池末みゆき先生が、緒方紀子さんと共にお越しになりました。毎年、この季節には北海道ツアーをされ、その度に、まほろばに寄って下さっています。先生とは縁故関係が重なり



けていただいた今村亮さんの手で見事にリニューアルされました。

突き抜けた青空にぴったりの看板が道路わきの小山に立ちました。やっと仁木の住人になれたかのようです。末永く見守り下さい。

割れに泣く、重ねて哭く



揃いも揃った又根同盟会。安くて重量があり、実際はかなりお得です。でも終了しました。

大根の又根・股割れの多いのに、驚かれたお客様も多かろうかと思います。正品を抜こうとしたら、半分近く「股割れの助」大根なんです。人参も同じく、悩ましいチョットHな感じで、畑から出て来ます。人参の除草がどんなに骨の折れることか。先々の仕事に追われて人参と大豆の草抜きが後手後手に回り、とうとう出来なかった所もあります。

そんな中、ボランティアさんに折角一日かけて除草したところの半分近くが股裂け人参だった時の、ガッカリは尋常ではありません。二束三文か、廃棄で、みな徒労になります。



これまた、人参組。割れは傷みやすいが、奇形は保存可能。

その原因は、一般には種や収穫の遅れ、水不足、窒素過多だとかさまざま言われていますが、ここは何ととっても石が原因です。何とこの畑は石ころが多いことか。それで仁木余市は果樹農家が多いんですね。畑作は土を反しますから、石は不向きです。トラクターの刃は毀れるなど泣かされます。それもそのはず、隣に走っている余市川。その川原の石の何と大きいことか。先日の慰安会でバーベキューをした時の歩きずらはありませんでした。

ですから、変形だと笑わないでください。涙を吞んで、店前に出しています。中身は同じですので、安さの分、形に笑い、味に笑ってくださいね。ゲルソン療法などで人参ジュース作りを実践されている方、割れなどもお引き取り願えたら嬉しいのですが。

斎藤君のチーズケーキと0-1テスト

慰安会の日、斎藤君がチッチのチーズケーキを皆に食べてもらいたくて折角作ったのですが、紹介する時間が無く、我が家に持って来しました。

チッチの原乳が旭川の斎藤牧場のもので、他の牛乳と乳質が明らかに違うのが分かり、その凝固する時間を0-1テストすると、普通は24時間位かかる所14時間との回答。夜中の2時に起きてみると、何とその通りに凝固していた、という。スゴイぞ、恭兵！！

かくして、出来たケーキ。中々のもの。「恭兵君、何でこんなに精度が高くなったの？」と聞くと、「ギターを爪弾くとき、右親指と人指指を虚にしてピックを持つと、弱くも強くも自在になる。その要領で同じ指同士で0-1テストすると、



奥様は、料理が得意。ケーキはお手の物

その微妙な感覚、違いが分かるようになっていた」という。おお、いいぞ！！指先の先端は、全身の中で、最も敏感な領域。ピアノタッチというでしょう。ヴァイオリンの指もあの微妙な音色を紡ぎ出すその指先にご注目。指先に神言が降ります。農

業や万般に応用で
きます。



蝉の寿命

朝作業していると、池田君より電話。

「今、蟬が殻から
出ています」。

(何で、今！)

そう思い乍ら

「なに、なに??？」
着いてみると、必
死になって蝉を写
真撮り。

「なーんだ、珍しくないじゃないか！」と言い乍ら、しばし観察。

昔、小学校の頃、
幼虫を一杯取って
来て、次々と脱皮
して行く姿を時系列
に並べるために、注

近年、蟬が激減している。だが、ここは昆虫の別天地。楽園である。



射器で次々と毒殺して行く。今思えば、何と残酷なことを。

青緑色から次第に乾燥しながら黒茶に変化して行く。ほんのわずかな時間を、ヨチヨチ歩きのエゾアブラゼミが、羽根が乾くや一瞬にして飛び立つ、遠くへ遠くへ飛翔。

だが、次に悲劇が起こった。青空の視界から、
これまた一瞬にして消えた。反対方向から狙いを

付けた鳥に、こつ然として食われたのだ。

世に生きることの数々の奇跡。七年の土中生活。そして漸く地上の生活を始めようとした第一歩、七日の命をその刹那で終えた。つまり、1年365日あるたった1日を蟬は生きるのです。さらにその1 / 1500しか生きられなかった。鮭卵は3000個生んで、2匹の成魚、つまり1 / 1500の確率だそうです。

「生とは命の時間」である。人もまた、この一生を生きるために、どれほどあの世で、この世の用意の為の時間を費やしたことであろうか。

種蒔夫(たねまきお)さんと ハッピーヒル



慰安会の中、突如乱入してきたのが（笑）、種
時夫さん。みな、きょんととして、この人誰だろ
う？何が始まるのだろうか？一瞬、誰もがそう思い
ました。

聞けば、この方、石田 和夫さん、何とあの福岡正信翁が開発せられた最後の品種「ハッピーヒル」の米種を自ら栽培したものでお孫さんの福岡大樹さんの種もみを、10,000人に配られる誓願を立てて全国行脚中。

2749 人類社會學

それは、お母さんへの愛です。けれども愛することには関心を持ちますが、權には無関心です。しかし、權が
おれに話した内容で喜ばせたり、何と愛する事が出来ません。愛は他物がない状態にだけ存在してはいけません。愛は他
物と一緒に存在しなければいけません。愛は他物に存在する事でしか存在出来ません。愛は他物に存在する事でしか存在出来ません。

[illegible]

下層ではないものを低気層とか高気層といいます。これは分野のよにより、両世代にも通って用いられる事があります。もし下の階級を指るときは従来、高気層、低気層を区別して無気層で呼んでいたとしても、それ、経済発展の中で次第に消え、ハイコブターで機織に変われば元来一生を得ました。自分の人生を語り、また希望を伝えるのに良い機会になりました。それで一定期間、世間で作った話を是非中に取り替えて読めることになりました。これがこの本です。この本が読む気持で必ずしも特別なものではありません。

その内容は「ハッピー・カム・ホーム」をいいます。韓国『ハッピー・カム・ホーム』は童話の真実性論に傾いて、事件捜索として作られたもので、清州府に入れ、刑務所収監されました。韓国児童文学『わが家の事件』は、世界各国の国語教材で用いられている名作です。韓国児童文学の発展、韓国大衆文化の隆栄の主要な原因となり大衆文化の隆栄になりました。中央の方言の小説『伊豆舞臺オレゴン』。大正時代の大衆文化に傾いて作られたもので、バシにしろ、うだにしろも大衆文化の隆栄に傾いて、その間にネットを通じて大衆文化に傾いて、大衆文化に傾きました。

手元一銭は少ないですが、異端ソフトウェアです。例えば、通常の第一版から一年目は1500円程（10000部以上で買えます）で売れます。二年目にそれを半額で買収して500円、三年目は250円、四年目125円、五年目62.5円の50円。それは月々千人以上1千万人が1年費で来るのに匹敵します。だから、四年目は12500人以上が1年費で買になります。計算上のことではありすぎです。第一版から計算知らないで買える「コム」は異端のソフトウェアであります。

再録が求められ、訂正をみてほしい。補遺第3巻は4冊、小巻は17冊。原稿はすべて本文を入れても厚紙が、小巻は2枚程度です。でも心もめだした特刊は本をたっぴり。同じく厚紙なので、裏紙の入量にしたり、リットや半で録べてください。裏紙の入量にしたい方が多いので裏紙の時間がある場合は、下巻に載せてください。でも、

他の国には昔からの自衛隊や国家警備隊や警察隊で治安を維持する。つまり貴の自己防衛です。其の軍隊が偽りだれいいますが、一國貴のには自衛隊で保ることで、米は自衛隊でも警察隊は可能です。貴で作ると自衛隊のことも保れられてきます。日本の自衛隊の自衛隊も自衛隊の自衛隊のこともわかってくるかもしれない。戦時下自衛隊は、この軍事法廷裁判にもっていかれてください。いつか自衛隊にやっかたときに、警察や軍の人もおぼえることになるでしょう。

ブログ「電音く購入」 <http://happyholic.net/assas.html>
 メールアドレス cah@822@yahoo.co.jp
 電話 030-2893-7176

—續前—

7749番目の種を戴いた。あと、
2000名ほど、頑張ってください。



人は誓願達成により飛躍する。蒔夫さんには独特な感性と確固たる精神性が宿る。

元は、美術教師で、途中リタイアして渡仏して10年芸術三昧。帰国されて大企業のパトロンが付くものの、経済の裏側を知って、農業に転向。そして「わら一本の革命」を知り、今日

に至る。まほろばスタッフ一人ひとりに配られた自然農法の米と麦。その思いの一途な純粋さと行動力に共感。そして、彼の過去の作品を垣間見て、その深い資質に驚き、感銘。島根県に在住。あの石見銀山のある所である。また来年も、寄りたいとか。何か知音を得た心浮き立つ思いでいる。

板垣さんの米

先月の5日の朝、山形県鶴岡の米農家・板垣弘志さん、通称ゴンちゃんが視察にいらっしゃいました。8年ほど前横浜のOrganicEXPOで出会い、意気投合したのですが、中々会えず仕舞いで、訪問がようやく実現したのです。お嬢様が、タカコナカムラさんや寺田本家さんとの繋がり、まほろばのことをよくご存じでした。代々のお米農家で、40年の実績、有機農家としても全国に知られております。東京「すし善」では、ゴンちゃん米にほれ込んで寿司米に使っています。試食で食



ゴンちゃん米は、一級すし店の寿司米になるほどのおいしさがある。

べた「はえぬき」これは光って旨い！寿司の名匠・嶋宮さんが仕入れさせた故も、なるほどと思いました。彼の「つや姫」「はえぬき」「コシヒカリ」が入荷します。ご賞味ください。

鶴岡は、あのだだちゃ豆の産

地。まほろばの元スタッフ茶間さんの務めているアルケッチャーノの在所。月山のブナ林からミネラルの冷水が注がれ、出羽庄内特産米として生産から販売まで全部手掛け、有機肥料もご自分の米糠に牡蠣殻から荳胡麻まで混ぜて調整しています。このおいしさは、風土と努力の賜物でしょう。将来は、100ha 営農を目指して安全なる米を普及したいとの志。応援して行きたいと思います。

ゆくゆくは、仁木でも田圃が出来たら、との思いがありますが。米が成って一人前の農家のような気がします。

種の問題

右の写真は、家内がネギのボンボリを切っている所。ここに至るまで2年かかっています。昨年の春に種を蒔き、秋収穫。越冬用のネギをそのままにして、今夏を迎えると葉先に次の種のボンボリを付けます。これが来年に播種するネギとなる訳です。玉



ネギのぼんぼり刈り。

葱の在来種「札幌黄」も、このようなサイクルで2年かかります。

現在、干しているのが「白菜」、「水菜」、「キャベツ」。

現在進行中なのが、写真にある「小泉人参」と越冬して最初に出荷した「ユーゴスラビアンレッド」のレタス。これも年を跨いでいます。あのレタスのままだったら食べて終わりですけど、こんな大きく、しかも美しく、花を咲かせ、実を結ぶ。食べるのが勿体ないですね。最後まで育てると植物は千変万化します。しかも、多くの子孫を遺して。何事も、最後まで見なければ分かりませんね。

まほろばで仕入れている平飼い自然卵の北見の「ぼから農園」の中村清幸さん。毎週新しいお便りを添えて下さいます。なかなか深い自然観・人



左から、レッドマーケットキャベツ、ユーゴスラビアンレッド・レタス、金美人参の種取り。

生観を以て農業に真摯に向き合っておられます。その中で、種子問題を語られた号がありますので、一部掲載しますね。



中村さんは、農家にして思想文筆家。その黒鶏は健康で強く逞しい。



慰安会で、スタッフと子供たちに、白菜の種を天日に干している所を説明。



……種子法って知ってますか？

とても子供達にはみせられないような粗雑な議論の場になった国会が閉じられました。テロ等準備罪という内容とは異なる通り名で報道され続けた共謀罪が可決されたり、首相周辺の疑惑は明らかにされぬままだったりと残念なことが多いのですが、農家としてとても捨て置けないのは、種子法の廃止が広く知られることもなく可決されてしまったことです。

正式には「主要農作物種子法」と言います。稲・麦・大豆といった日本の食に欠かせない作物の品種改良をはじめとして、それら品種の原種やさらに親となる原々種を保存確保しているのは各地の農業試験場や独立行政法人なのです。そういった機関の活動を公的に国が支えることを保証しているのが種子法なんです。それを廃止するということは、品種の開発や原種の保管を民間にお任せすることになります。国の支えをなくした公的機関はいずれ遺伝子組み換え作物をすすめる多国籍企業のものとなることでしょう。

身近なことで考えると、お米の銘柄は「ほしのゆめ」「ひとめぼれ」「ササニシキ」…等と、各地の自慢の品種を作り、消費者もこれがお気に入りのものを買って求めたりしていますが、そんな日常の楽しみの一つも、いずれ失われてしまうかもしれません。「コメは米なんだから、何でもいだろう！」という味気ない世界も間近です。……

三枝さんから保冷库が

2011・3の東日本大震災と原発事故で、東京から小樽に転居された武道家の三枝龍生氏は、多くの方々と共に命がけで逃げ延びて来られたのです。

実際、今でもしばしば東京に戻ると放射能の影響が体の至る所に反応として出るなど、人間センサーとしても敏感です。野口晴哉整体法



20年以上にわたって集められたまほろばの独自種。

や合気道、桜澤マクロなど長年にわたり実践されて、食の重要性から安全米の確保などのため大きな保冷库を買い求めたそうです。

8月移転のため、止む無く保冷库を手放すことになり、この度戴くことになりました。貯蔵性能が高く、種子の保存には持って来いの優れモノです。これを天与の物として

長く後世の為に使わせて頂きます。20年以上かけて集めた種子類が何箱も山のようになっています。将来的には、「まほろば農園種子保存室」として継承して行きたいと思います。でも途中、モンサントに訴えられて、種子法違反で国に逮捕されるかもしれませんね(笑)。



新品同様の保冷库に将来の活躍を期す。

でも、失敗もあり

今年は、数種珍しい品種を植えて、種に遺そうと計画しました。その中に、「レインボー・ラデッシュ」という見たこともない珍種があり、これを撒いてみました。

幾度も、「春撒きは種にならないよ」と家内に諭されていましたが、興味本位で貴重な種を蒔いてしまいました。が、案に違わず、花が咲いたものの実がなるかならぬかの間に、みなテントウムシにやられました。

ご覧の通り、あの小さなラデッシュがジャガイモやサツマイモのような大きさ



ラデッシュがこんなに大きくなるとはビックリです。

に成長、あと一步の所で、朽ち果てました。ちょっと秋まで待てばよかったのに……。

ブータンチリとタイバジルと マティーヨ(食養ホウズキ) 新顔続々



今では大きく成長して向こうが見えません。意外と食べ易く美味しいです。毎年の辻さんのブータン通いは止まりません。

①ブータンチリペッパー

文化人類学者の辻信一さんからこの春頂いた原種。もうすでに店頭に並んでいます。ブータンもチリ料理が多いのですね。日本に根付き、広がるといいですね。甘辛くも優しく、おいしいですよ。DNHが増えますね。

②タイバジル(ホーラバー)

タイ料理などのエスニック料理向き。有名なベトナム料理の pho(フォー)に使われています。葉がバジルに比べ小さく、紫の花がきれい。香りが立ち、とても爽やか、神秘的でもあります。



バジルの名があるが、全く形も味も違います。

③パープル・トマティーヨ



メキシコ料理には欠かせない食用ホウズキで、日本では激レアらしい。ホウズキのような皮を被り、味はトマトに似ているとか。もう少しで収穫。食用ホウズキ自体、大変美味なので期待濃し！

ひこばえの生命力

慰安会の朝、植樹祭に使う桜の木を、春に定植した栗の樹 20 本の内、1 本枯れた所に植えようと、その準備にスコップで掘りかけた所、何と根元から新しい若木が出ているではないか。これには、感動！！とにかく嬉しかった。絶え間ない命の輪。ひこばえは、「蘖」と書くが、実は「孫生え」とも書いて、幹に対して孫に見立てているんですね。

会の最後、子供たちとみんなで記念植樹祭。

これも不思議で、札幌の自宅の前庭に何か月も



子供たちみんなで植えた桜。 右は再生した栗。強いな！

放置された桜（サクランボ？）の苗木がいつまでもあって、家内も私も出所を知らず、近所を尋ねるも知らず、とうとう天与のものとして当日の記念樹としました。それにしても、子供たちの将来にも記憶されるといいですね。

ところで、そのひこばえの話の続き。

昨年千葉の高田造園で修業された造園主・竹内和恵さんが、植えられたクルミの樹。掘り穴に枯れ枝を敷くなど、土壌の団粒構造化のためなのか、自然の生態系を観察したその独特な植栽法は勉強になります。



女性ながら力仕事も堂に入ったもの。お見事！

ところが、この春、雑草に埋もれてそこが目に入らず、フレールモアで知らずに刈ってしまったのです。何と無残なことか！泣く泣く諦めていた処、最近再び見ると、脇から新芽が吹いているではないか。何と嬉しい。これで、胸を撫で下ろしました。正に孫・子の生命力のお陰です。

さらに思い出すのは、話題となった小説家の佐藤愛子さんのお庭の何百年来の桜の古木が枯れ、それをひこばえで見事再生された「現代の花咲か爺さん」と呼ばれた福楽（ふくら）善康氏です。今日まで、全国の名立たる大庭園、古城から神社仏閣に至る 6000 本の枯木を蘇らせたという神技は並大抵ではありません。800 年もの国指定の天然記念物の石戸の蒲櫻や世界遺産の天竜寺の櫻、仁和寺の松、金閣・銀閣、平等院、大徳寺の木々、兼六園のケヤキ、もう枚挙に暇のないほど銘木・



上写真の苗木が切られたが、根元から若木が再生。葉を茂らす。

古木を再生して来られました。

その福楽さん、最後の一言、
「水です。水をいかに吸収させるかです」

との至言を戴きました。元より、ご生家は味噌・醤油・麴屋さんの老舗。その神秘の一端に発酵が関わっていることにヒントがあるような気がしています。



枯木再生の第一人者、福楽善庸氏。東奔西走の毎日。

かわいふあ〜む

川合 浩平

もう8.月です。

ですね？

ですよ？

いや〜、早い。

なんて早いんだ。

(って、いつもこんな始まり・・・笑)



お茶菓子的な記事担当のカワイです！
皆様、夏バテは大丈夫でしょうか？

それにしても、畑の草の成長が半端なく早い・・・
蒼い星の地球が緑になってしまう気がしてくるほど、今年草の成長が早く、地球を覆いつくしそうな気がします。

忍者が麻の種を撒いて（麻は成長が早いんです）、毎日上を飛んで跳躍力を鍛えたと言われますが、まさにそんな成長の早さです。

とは言っても、ガガーリンが「地球は緑だった」なんて言っていたら、それはそれで名言になったのでしょうが、やっぱりちょっと違う気がしますね。笑
暑いとはいえ、野菜はそんなに成長は早くなかったり、逆に暑さと草でやられている野菜達も多いのです。

小別沢では、例年よりいいのは暑さが大好きなナス位でしょうか？

そして暑さに一番やられているのは野菜ではなく、間違いなく自分ですwww

というか、7月の暑さすごかったですね〜

「いきなり真夏」感が半端なく、身体が変化に対応できませんよね。

暑さに身体が慣れてないので、Tシャツ、最高で4枚変えました。

畑の作業を、誰もいないときは上半身裸でやったりもしました。

この、畑で裸って結構好きです。

だって、海で焼くよりも山で焼くって、なんかストイックな感じがしませんか？www

さて、ギターは弾けず、雑草も伸びて、種まきも進まず、いつもの事ながら、時間がない！

このまま60歳になるんじゃないだろうかというほど、時の流れが速いのです。

やはり、草取りの適期なタイミングを逃すことが多く、今は後手後手になっている感が目立ちます。

このタイミングを逃すのが痛手で、適期だと1時間で終わる草取りが、タイミングを逃すと3〜4時間かかりたりします。



一人だと作業の遅れを巻き返すことが出来ないの
で、どんどん遅れていくことになり草の成長で
あっという間に作物が草の中・・・。

適期に除草出来たのも以外は残念なことになり、
日の目を見ずに終わることになるのです。

そして作業が遅れて種まきが出来なくなり、秋に
とれる野菜が少なくなります。

今年は畑への来客が多く、色々と声を掛けて頂い
たりと、畑作業する時間が去年より少なく、なお
かつ面積も増えて、余計に手が回らない状況なの
です。

そんな時間に追われている中、上の子供が昨日朝
5時に起きてコーヒーを入れてくれました。

本人は保育園のプールが楽しみで早く起きちゃっ
てついでのコーヒーみたいなのですが、父ちゃん
は朝から幸せいっぱいでした。

こんなに大きくなってきたんだな、と嬉しく思う
反面、もう遊んでくれなくなるという危機感も
沸々と湧いてきます。

保育園の年長さんなので一年
生になる前に自転車に乗れる
ようになっていた方がいいの
に、練習に付き合う時間も取
れません。

練習できそうな時間がある
と、すかさず誘うんですが、
本人乗り気ではなかったり。
雪のない季節は子供と一緒に
時間が極端に少なく、悩まし
いのです。

来年の最初の夏休みは一緒に
ラジオ体操行きたいな、キャ
ンプ行きたいな、海行きたい
なと思っているのですが、叶
わぬ夢となりそうです・・・

そんなこんなで、タイミングというのは難しいな
あと、つくづく感じています。

まあ、タイミングなんて何を今さらと思うかもし

れませんが、やっぱり重要ですよ。

世の中、なぜ？と思うくらいタイミングの悪い人
もいますし、発言のタイミングがバッチリでプレ
ゼンやファシリテーションが得意な人もいます。

相手ありきで相手に対してアクションを起こす場
合は、相手を観察して、相手の気持ちを読んでか
らじゃないとうまくいきません。

「洞察力」

農家では必須の力と言われています。

（かの「木村秋則さん」は洞察力がとてとても
スゴイので、虫、病気、栽培に関して力を発揮し、
特に「テントウムシはアブラムシをあまり食べな
い」という話には、農業界（特に自分）に衝撃を
与えました。

このタイミングに洞察力がプラスされると順位を
決めつつ、次から次へと必要なことをこなしつつ、
作業をしながら現状を把握して柔軟に対応。

うまく回ると、タイミングがイイとかなり色々な
ものが上手くいくと思います。

しかし、売るとなれば「鈍感力」の出番
です。

（自分は相手にどう思われようと、自分の
価値観を大事にできるチカラだと考えて
います）

ひしひしとを感じる「値段下げて欲しい圧
力」を右から左へ受け流す力・・・。

しかし洞察力があるから判る、相手の思
い・・・。

ああ、わかってるのにもかかわらず、わ
からないフリ・・・。

たまにはぐらかしてスイマセン、店長！
（笑）

結局、農家っていろんな力が必要だとわ
かります。

「百姓とは百の事が出来ないと務まらな
い」

まさに、この言葉が全てを語っているのかもしれ
ません。



最近の畑ですが、色々なものが自然の営みと同化しております。

7月中旬から一週間ほど、鹿が毎日のように遊びに来て、トマトを美味しそうに（たぶん）食べていました。

他にも枝豆が食べられていたり、ナスやキュウリも食べられ、自然の循環のサイクルに組み込まれています。

あとは、鹿の糞が畑に・・・

ΣΣ（￣◇￣;)！ハウッ！？

またしても、鹿の餌付けに大成功や・・・

写真にもあるように、鹿の食べ方がとてもキレイで、去年みたいな食べ残しをしなくなりました。（←洞察力www）

ああ、このきれいな食べ方を下の子も見習わせたい・・・笑



去る7月30日のマルシェ「五天山あさいち商店街」ですが、ご好評頂きました。

来ていただいたお客様、ありがとうございました。（朝6時から搬入だったので気合入れて3時に起きたら真っ暗で、結局収穫は4時半からやったのは内緒ですww）

今回お店のパートさんもお手伝いに朝の7時から助っ人に来てくれて、とてもとてもとても助かりました。



改めて、本当にありがとうございました！
野菜の袋詰め、オシャレ落陳列、黑板にプライス書き、野菜販売、と、ほとんど手伝ってくれたので、自分は売れて足りなくなった野菜を取りに行かせてもらうことも。

なおかつ、畑に来てくれている人ともここぞとばかりに色々な人と話す時間をもらえました。

畑で話すと、来てくれている人も作業の手を止めて申し訳ないと気遣ってくれるのですが、マルシェでは一人じゃなかったもので、ゆったり話せました。

本当にとってもとても助けて頂いています。

今回は8月27日朝の7時から野菜を販売しています。

五天山公園は大きくて広くてバーベキューも出来るので、もしよければ、来てみてください！

*雨天中止予定・開催かどうかはFacebookの「五天山あさいち商店街」のページでご確認ください

*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待ちしております。お礼はその時々で採れる野菜になります。

かわいふあ〜む YASAIACCA
川合

