

里山倶楽部自然農場日記 1月号 NO12

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお祈りします。

さて、今年の私の生活信条？ちょっとおおげさ？今年はどうして生きていたらなーなんてことを紹介します。

実を言うと去年と同じなんです。でも去年はできなかつたので、今年も継続したいと思っています。

前置きはそのくらいにして、今年の生活目標「すべてにスローに生きること」です。去年は心の焦りがもとで何度も怪我をしてしまいました。

秋の稲刈りの時のこと。稲の根についている土を落とそうと、のこぎり鎌でヤーッと振り下ろしたら自分の右手の親指の上。(わたしはサウスポー)親指の爪半分を切ってしまいました。もう爪が生えてこないかも。でも指を切断しなくて不幸中の幸いと観念していました。でも問題の爪、ちゃんと元に戻ってくれました。元に戻るまでに2ヶ月。原因は、「あー、暗くなってきた。でもまだ刈残しがたくさんある。」という心の焦りでした。

次は足の指。時は11月。イノシシよけバリケードの古い竹を撤去して、新しい支柱に交換している作業の時。古い竹の先には泥が詰まっています。その中の泥を取ろうとコンクリートの上で竹を左手で上下に叩きつけていたときのこと。なんと何の弾みか、長靴の上から僕の右足の小指を竹の先で嫌というほど強打したのです。その痛さは皆さん創造して下さい。左手で竹を操作しているのになぜ右足の、それもよりによって一番右端の小指にあたるのか。自分のやったアホさかげんが信じられません。原因は注意不足しか考えられません。今でも完治せず。靴を履きたくありません。そして去年最大のミス。百姓にとって、春は1年でも一番忙しい季節。夏野菜の段取りに加えて田植えが重なるからです。一応それらの作業が終わった頃、体に異変が。足がしびれるのです。これは何か血管の病気かと怖くなって、この10年行ったことのない医者に。検査の結果何の異常も無いとのこと。逆に鈴木さんの血液は中学生のようにきれいだとたまわれる始末。なんとたまわれようとしびれは一向に消えません。そして腰が

重く痛んできました。整形外科へ。レントゲン、MRIの検査の結果、椎間板ヘルニアと判明。それが2箇所もあるとか。そのヘルニアの影響で脊髄を通っている神経が圧迫されてしびれているんだそうです。それを脊柱管狭窄症（せきちゅうかんきょうさくしょう）というのだそうです。僕が自分の体の中で一番自信を持っていたのが腰でした。何故なら、小さいときから足腰は鍛えてきたという自負があったからです。親父が燈台守の関係で、小さいときから人里離れた半島の先で生活してきました。小学生時代は佐渡島。村の小学校に行くのに、歩いて往復1時間。それも山坂。中学、高校は愛知県渥美半島伊良湖岬。学校に行くのに自転車で往復1時間。少々無理しても足腰だけは誰にも負けないという過信がこのような始末を招いてしまったのです。歳も考えず、焦って無茶をした結果がこれなのです。痛みこそなくなりましたが、今でもしびれは消えません。しばらくこの病と仲良くして生活していかなければなりません。

家内のおかげでスローフードは実践できてますが、今年からはスローライフに挑戦です。

新年早々、個人のしょうもない話をここまで読んでいただきありがとうございます。ございました。

皆々様、今年もよろしく申し上げます。

お客様からのお便り

昨日はお世話になりました。

里芋の根元の部分早速調理してみました、厚み1センチ程の輪切りにして煮物にしてみました美味しかったです。捨ててしまうの勿体無いですね。皆さんが一生懸命育てた野菜、食べれる部分は色々工夫して食べようと思っています。

(Aさんよりのメール)

おいしい野菜ありがとうございました。里芋とろっとしてとっても好評でした。小松菜もとってもおいしかったです。

(Kさんより)

むすめのAがインフルエンザにかかり、今回は嘔吐がひどく、点滴のお世話になりました。これで2人とも新型インフルエンザの免疫がついたかな？もともと予防注射を受けるつもりはなかったのですが。私がかからなかったのは、お野菜をたくさんいただいているからだ、子供たちに自慢してやりました。もう今年も残り少なくなりました。明日以降寒くなると聞きました。畑仕事で冷えないように気をつけてくださいね。

(Mさんよりのメール)

以前レンコンの事を書きました。今回はレンコン堀の苦労話を紹介しましょう。

里山倶楽部のレンコンは「タニ」という所の棚田の一面を利用しています。そこは、あまりの泥田のためお米作りに苦労してきました。トラクターは泥にはまって動かなくなるは、稲は倒伏してしまうは大変な田んぼでした。そこでお米作りを止めてなにか他の作物はないものかと思案した結論がレンコンでした。

去年の4月、種レンコンを仕入れてとにかく分けも分からずに田んぼに植えました。8月のお盆前にはきれいな大きなハスの花が咲いてくれました。レンコンの生命力はものすごいもので田んぼ一面に茎が出て大きな葉が水面を隠し、地下茎の一部はあぜの外にも逃亡してくるんです。

さていよいよ収穫の時。その喜びは以前報告したので省略。今回は辛い辛い収穫の苦労話を。まずレンコンは泥の中に埋まっているので何処にあるか探さねばなりません。水の深さは40センチくらい。腕のひじ辺りまで水につかってしまいます。最初の頃は長い手袋が無いため、水がじゃぶじゃぶ指の中に入ってきてその冷たい事。今は大亦さんが得意のネットショッピングで漁業用の肩まである長手袋を探してくれたので助かっています。そんなに水があるなら水を抜いたらいいのでは？という事で水を抜くと今度は泥が重くなって掘るのが体にこたえます。泥をどかしどかししながらレンコンを見つけます。見つけたらまずそのれんこんの先と根元がどこかを確認しなければなりません。大体二節から三節、多いと四節あります。さらに一体のレンコンから横に芽が出ていたり、二体につながって分かれていたり、他のレンコンと重なっていたり。見えない泥のなかでの手作業です。しかもそれらのレンコンを折ったら駄目なんです。まるまる折らずに引き上げねばなりません。何故かという、折るとそこからレンコンの穴に泥が入ってしまうからです。しかもそのレンコンさんたち、泥の中に浮いているわけではありません。田んぼには水が漏れないように硬い粘土で固めた床土があるのですが、彼らはその床土にがっちりへばりついて

いるんです。それを折らないで引き抜く作業がとってもきつい。ずーと中腰の作業が続くため、腰に弱点がある私には、2時間が限度です。ボランティアに来てくれたAさんの悲鳴。「こりゃ1本1000円してもいいよな」とわめいていました。正月明けの寒波の時には水面が2センチほど凍って、その上に雪が積もっていました。その氷を割りながら……。今思っても震えてきます。腰にカイロが欠かせません。

話は変わります。先日「牛の鈴音」という韓国の映画を観てきました。主な登場人物は15年の寿命といわれる牛が40年も生きた老牛と79歳の老人と老婆。ドキュメンタリー映画です。たんとんと何の解説もないドキュメンタリー映画。監督は3年もこのチエ爺さんのところで撮影したそうです。牛の食べる野草のために農薬をかたくなに拒否して、一切の機械を使わずに牛と共にする農業。日本にもあった昔の農家の原風景もこうであったでしょう。牛、チエ爺さんのゆったりした動きの中で、まるで時間が止まっているようです。観る人、観る人それぞれが色んな気持ちを抱かせてくれる映画でした。印象に残ったおじいさんの言葉。子供たちや周りの人々が「もう農業なんかやめなさい。牛も動かなくなってきたし、おじいさんの体もガタガタなんだから。」でもチエ爺さんはこう言ったのです。「生きている間は働くんだ。休むのは死んでからだ。」足や足の指の骨も変形して、農作業は畑に這いつくばらなければできないチエ爺さん。老牛とチエ爺さんを通して、死までいかに生きるか、神から与えられた生をいかに燃焼しつくすか、強烈に考えさせられた映画でした。韓国では300万人の人が観たそうです。必見！！是非観てください。

お客様よりのお便り

いつもお世話になります。今年は美味しい野菜を有り難う御座いました。自然農場では毎回新しい発見があり楽しかったです。時々しか行けませんので大してお役に立てないと思いますが、来年もどうぞよろしく願い致します。どうぞ良いお年をお迎えください。

(Aさんよりのメール)

いつもきれいなお花ありがとうございます。我が家の“華”になっています。緑の野菜がたくさんでとても元気になりました。

(Sさん)

お世話になりました。来年もよろしく願います。お手伝いにいけるといいな。

(Mさん)

ろう梅の香り届けていただいてありがとうございます。

(Kさん)

いつもありがとうございます。南天の実がとてもうれしい。来年こそは良い年でありますように。年越しにいっぱいのお野菜元気になれる。

(Sさん)

人参、とても有り難いです。市販のものと比し、味が濃くて甘い気がします。黄色いお花は梅でしょうか？香り高く美しいですね。

(Uさん)

里山倶楽部自然農場日記3月号 NO14

車のロードサービスをしている会社でJAFという会社があります。その機関紙JAF Ma t eに興味ある記事が載っていたので紹介します。

題は「運転は脳がする」 副題「食べ物で脳の働きが変わる」 農科学者 川島隆太

「JAF Ma t e」読者の皆さんは、「脳」についてどのくらいご存知でしょうか？脳とは、頭の中、おでこのあたりから後頭部に詰まっている神経細胞のかたまりのことです。体や頭の大きさが人によって違うのと同じで、脳の大きさにも個人差があります。男性の脳は平均1450g、女性で平均1250gと、男女で200gも重さが異なります。でも、男性と女性で賢さに差はないですよ。つまり、脳の大きさで能力に差はつきません。大きさは人によって異なりますし、指紋と同様、同じ脳は一つとして存在しないのです。

そして、脳は、記憶し、考え、体中に命令を出す。心臓を動かしたり呼吸をしたりさせるのも脳。それだけでなく、気持ちや感情、人格までも脳にあるといえます。後でお話することと関係しますが、気持ちが脳にあることは大事なことです。ですから、脳はいつも健康な状態にしておくべきです。

例えば食事です。お米などの炭水化物に含まれているブドウ糖は脳のエネルギー源になりますが、ブドウ糖を使うためには、そのほかの栄養素が必要になります。要は、脳にとって良いのはバランスよく食べること、それが唯一無二の方法です。炭水化物の中には食パンのような「高GI食品」と呼ばれるものがあります。これは急激に血糖値が上がってあとはスッと下がる特徴があるのですが、これは脳への良い影響は期待できません。逆に、お米はわりと「低GI」なので、ゆっくり血糖値が上がってそれが長く続きます。これが脳発達に顕著に効くことが明らかになっています。パンの中でも全粒粉のパンとかライ麦パンはOKです。ほかに良いのが、味噌や納豆などの大豆です。朝食に、ご飯と豆腐の味噌汁と納豆、子供はたんぱく質がもうちょっと要るので、玉子焼きでもあれば完璧です。実は和食は脳にとっても実に理にかなったものなのですね。

中略

より長く安全運転していくために、また、ずっと幸せに生活するために、脳を健康にしていきましょう。

以上終わり

(文中GI食品という言葉が出ていましたが、グリセミック・インデックス(GI)の略で、炭水化物を含む食品の血糖上昇作用を数値化した指数のこと)

私達は食べ物体が影響を与えることは考えていましたが、脳にも全く同じ法則があてはまるのです。文中に「脳にとって良いのはバランスよく食べること、それが唯一無二の方法です。」とありますが、食のバランスについて昔から言われている有名な言葉があります。ご存知の方も多と思いますが紹介します。

「まごはやさしい」

ま・・・まめ類 ご・・・ごはん は・・・わかめ（海草類） や・・・やさい
さ・・・さかな し・・・しいたけ（きのこ類） い・・・いも類

これらのものを1日の中でまんべんにバランスよく食べなさいという教えです。覚えやすい言葉ですので、この機会に是非脳の中にインプットしていただき今後の生活に利用してください。

お客様からのお便り

野菜がたくさん届くようになって、がんばってお料理するようになりました。何とかムダなくおいしさをめざして。でも失敗だらけ。試行錯誤ですか。

（Sさん）

まだ寒さが続きます。腰大丈夫ですか。れんこん、とてもおいしくて大事にいただいています。今回届いたブロッコリー、とてもおいしかったです。さっと茹でてだしたら、娘が「これ、めっちゃおいしい。」と言って、ほとんど一人で食べてしまいました。きっと収穫は大変手間がかかったのだと思います。ありがとうございます。

（Mさんよりのメール）

こういう仕事をしているとどうしても「食」に関するニュースに敏感になってしまいます。くどいようですが今月号も食のお話になってしまいました。

「除草剤でオスのカエルがメス化」 米化学者らの研究

(CNN) 米中西部の農業地帯などで広く使われている除草剤アトラジンの影響でオスのカエルの生殖能力が低下し、一部はメス化して産卵することもあるとの研究結果を、米カリフォルニア大バークレー校の化学者らが発表した。世界各地で両生類が減少している原因のひとつとも考えられるという。

研究は、同大で爬虫類、両生類を研究するタイローン・ヘイズ氏らが実施し、米科学アカデミー紀要の最新号に掲載された。それによると、オスのカエルを低濃度(2.5ppm)のアトラジン溶液の中で長期間育てたところ、全体の4分の3に男性ホルモンや精子が減少するなどの兆候がみられ、1割は完全にメス化した。メス化したカエルはオスと交尾し、産卵したという。

アトラジンは長年、安くて手軽な除草剤として、とうもろこし農家などを中止に幅広く使用されてきた。人体への影響ははっきりしていないが、欧州連合(EU)は2004年、飲料水に含まれる量が有害物質の基準である0.1ppmを上回っているとして、使用を禁止した。

米国では2006年、米地質調査所(USGS)が実施した調査で、農業地帯から採取した河川の水の約7.5割、地下水の約4割からアトラジンが検出された。

また、米環境保護局(EPA)は昨年、アトラジンとがんの発生の関連を調べる研究を開始。結果によっては現行の安全基準(飲料水で3ppm未満)を見直すなど、規制を強化する構えを示している。

この記事を見て以前話題になっていた狂牛病のことを思い出しました。

イギリスの農学者マーク・パーディが狂牛病の原因を発見。結論から言うと狂牛病やクロイツフェルト・ヤコブ病の原因はミネラル不足にあると。彼は自分で有機牧場を営んでいました。近隣の牧場の牛が次々と狂牛病で倒れているというのに自分の牛たちは一向に発病の兆候が現れない。一体なぜなのか。彼は隣の牧場との違いを調べたのです。そこで決定的に違っていることが分かったのです。それは、殺虫剤の使用状況だったのです。イギリスではウシバエ防除のために「フォスメット」という殺虫剤散布が義務付けられていたのですが、それが原因でマンガンの過剰とミネラルの欠乏が異常なくらい進んでいたのです。しかしパーディは殺虫剤の散布を拒んでいたのです。日本でも最近の野菜はミネラルが無いとよく言われています。以上二つのお話から除草剤と農薬の怖さが具体的にお分かりいただけたと思います。

長くなりますが別の食のお話を。

ある方の友人は30年近く、火葬場での集骨作業の仕事をしていました。火葬後の骨からも色々と分かることがあったそうです。多くの場合、遺骨の状態は寿命と比例しているそうです。特に骨のモロさは肉体的な寿命をあらわしているようだ。ここまでは当たり前の話ですが、不思議なことがあるのだそうです。それは若い10代の人達で本人の過失で交通事故死した場合の遺骨がどれも、100歳のお年寄りの遺骨と比べても驚くほどモロかったそうです。生前の彼らの様子は、外から見れば健康そうだったが、骨は100歳以上だったというのです。一般的には若い人達の不慮の死は、お年寄りとは違い寿命がまだまだ残されていると考えますよね。でも若くてもモロい遺骨は、あたかも彼らの元来の寿命が10代であったかのようだというのです。同年代の若い人で闘病していた人のものとも違っていたそうです。その友人はこのようなたくさんの事例を見る中で、不慮の死を迎えた若い人達の共通点は、食生活の粗雑さにあると気づいたそうです。彼らの家庭では共通してインスタント食品などの手軽な食事が多かったそうです。交通事故死の全てが食と関係しているとは言わないが、世間が考えるよりも多い割合で、インスタント食品やバランスの悪い食事にも突然の死の遠因があると考えるようになったとのこと。飛躍した話と受けとられるかもしれませんが、多くの遺骨と関わる中で感覚としてどうしてもそう感じてしまうそうです。

人間は、インスタント食品のような「死んだ」食材ばかり食べていると、自分の肉体も、年齢に関わらず死んで行く事になるんです。このお話、ちょっと信じ難いように思いますが、先月号で脳と食べ物と運転の関係を紹介しましたが有り得る話だと思います。この骨のお話も「食」がいかに大切か、言っていることは一緒なんですね。2回にわたって「食」のことを書きました。私たちが毎日生きていくために食べるものがいかに重要であるか。我田引水になりますが、そのような人間の根源である大切な「食」を提供できる自分が本当に幸せ者と思わざるを得ません。

お客様よりのお便り

いつもお花がうれしくて、小さな庭の水鉢の上にかざり、ガラスごしにみて感動しています。玄米もおいしくいただいています。

(S様より)

里山倶楽部自然農場日記 5月号 NO16

里山の山桜達もあつという間に散ってしまいました。さあー春だ、若葉の季節だ、夏野菜の準備だ、田植えの準備だ、と心おどる季節のはずなのに、僕の心はずみません。

世間では野菜が高騰していると連日のように報じられています。キャベツが1ヶ400円とか500円とか。無理ありません。この異常気象では。

お米や、夏野菜にとって今が一番大事な時期。ところが雨が多すぎて畑や田んぼに入れない。やっと土が乾いたかと思うと雨。その繰り返しでいつまでたっても作業が前に進まないんです。

追い討ちをかけるように異常な低温。本当に地球は温暖化しているのかな～？むしろ寒冷化しているのでは。もっと二酸化炭素を放出して地球を暖めねばならないと言われる時代がくるのでは？この寒さでは夏野菜もうっかり定植できません。遅霜にあたったらあつという間にパーになってしまいます。またすでに播種して大きく成長しなければならないはずの野菜の成長がとっても遅い。例年でしたら夏に向かってどんどん気温が上がっていくため、小松菜やほうれん草などはあつという間に大きくなるはずなのに彼らも小さく固まってしまっています。

さらに温度差の激しいこと。昨日の最高気温と今日の最高気温が10度以上も差があることが何度もあります。そのため人間の体調管理が難しいだけでなく、野菜さんたちも狂い始めています。去年の年末にハウスで春ダイコンを播種しました。順調に生育してきたのですがここにきて異状な事がはっきりしてきました。大きくならないうちにどんどんトウがたってくるんです。ダイコンさんにとって、寒い暑いを繰り返しているうちに感覚が麻痺してきたのでしょうか。もう夏が来る！早く花を咲かせて実をつけて子孫を残さねば！そうなんです。現代の日本人が生き急いでいるように、ダイコンさん達も生き急いでいるのでしょうか。

1月12日にハイチ、2月27日にチリ、4月7日にスマトラ、4月14日に中国青海省、同じく14日にアイスランドの氷河に覆われた火山の大噴火。この3ヶ月間に地球の怒りが大爆発しています。日本の異常気象もその中に入っているのでしょうか。自然界だけでなく、政治も経済も大きな峠に差し掛かってきたようです。日本人は今まで飽食の時代と言われて食べ物に何の不自由も感じずに生活してきました。でも最近の地球の怒りを見るといつ飢餓の時代が来ても不思議でないと思わざるをえません。読者の皆様、できることなら自分の食べるものは自分で作る工夫をしてください。たとえ猫の額ほどの土地でもいい。そこで野菜作りを始めてください。人に頼らず、国に頼らず自分の身は自分で守っていかねばなりません。そんな時代が来ているように思えるのです。自然農場がその一助になればと思います。つたない技術ですがいつでも伝授します。

お客様からのお便り

月曜日 ありがとうございます。Aちゃんが数えたら 100 本と少しありました。早速はかまをとってためたら、ペロリ。Aちゃんがほとんど1人で食べてしまいました。苦みのある物もこの頃食べるようになってきました。アトピーさんなので冬に体にたまったものを出せるように体が求めているのでしょうか。野に出て季節のものを自分で探していただくという貴重な経験だと思います。こんな機会をいただけるのもいつも田畑を守って下さる鈴木さんやいろんな方々のおかげでありがたいなあと思っています。ありがとうございました。

(親子で田んぼにつくしを採りにこられたMさん)

大豆をレーズンとたきました。おいしいですよ。なしの花華やかですね。

(A・Kさんより)

先日はおいしいお野菜をいろいろと送ってくださりましてありがとうございました。多品目なお野菜をていねいに包んであり、感激致しました。あれからバタバタと日々を送り御礼を申し上げるのが遅くなり大変失礼なことを致しました。どうかお許し下さいませ。「まごはやさしい」食事作り、同じようにとりくんでおられる様で心強く思いました。私たちは全国老人給食協力会に入会し情報交換しておりますが、里山倶楽部の皆様ともどこかでまた出会えます事を楽しみに致しております。お体を大切にご活躍されます様願っております。おそくなりましたが、一言おいしいお野菜ありがとうございました。おつながり、これからもよろしく願い申し上げます。

(K・Mさんより)

梅の花は嬉しかった。レンコンは1週間後に食べようとしたが半分はくさっていた。

(S・Oさんより)

<農場よりのお答え>

自然農場の野菜セットをご利用いただきありがとうございます。レンコンが1週間おいていたら腐ってしまったというお便り拝見いたしましたので答えさせていただきます。レンコンは田んぼの中にあるため、光や空気に当たったり、乾燥を嫌います。じゃがいもや、里芋と違って腐りやすい野菜ですので到着後なるべく早く調理してください。

当農場では水曜日に収穫して木曜日に発送。Oさんのお手許には金曜日の午前中に着く段取りになっています。生のまま保存する場合は濡れた新聞紙などで包み、ビニール袋に入れて湿気が飛ばないようにして冷蔵庫に入れてください。おそらく10日から2週間くらいはいけると思いますが、今後は泥つきのまま発送させていただきます。そのほうが少しでも長持ちするようですので、今後ともよろしく願います。

濃い葉っぱいつも元気もらっています。今年は春が遅くて寒さにちぢこまっています。春野菜をまっています。

(N・Sさんより)

霜のかかった甘くてやわらかい物が届かなかったのが残念に思います。

(S・Sさんより)

<農場よりのお答え>

貴重なご忠告ありがとうございました。私が河南町で農業を始めたのが今年で3年目。冬野菜は2年目でした。以前は三重県伊賀上野で11年間有機農業をやってきました。以前この欄でも書きましたが所変われば全て変わってしまいます。まだ河南町の土が自分のものになっていません。例えばキャベツでも種の種類が違えば結果も違います。その土地にあった種を見つけねばなりません。今後もより一層努力します。応援してください。またお気づきのことがあったら遠慮なく言ってください。それが私の良い肥やしになります。

田植えの季節の真最中。この時期は1年の中でも一番忙しい時期です。夏野菜の準備、播種、定植。田植えの準備、モミまき、田植え。畑と田んぼが重なる超繁忙期なのです。自然農場の田んぼは里山周辺の棚田5箇所です。横尾、タニ、弘川、天見、加納。それら全部を無農薬栽培してます。田植え後の除草が全部できないので、一番広い横尾の棚田は布マルチ栽培です。

その横尾の棚田に事件が起きてしまいました。

棚田で一番怖いのがモグラです。モグラが畦の中を縦横無尽に走り回って無数のトンネルを掘ります。そこに水を入れるとその穴が水が通って下の田んぼにもれ出ます。放置しておく穴が拡張して、棚田の畦が崩れてしまう。それに対抗するのは、原始的ですが足で踏んで穴をふさぐしか手立てがありません。横尾の棚田は毎年一回づつ大規模に決壊しています。

雨の降った翌日、横尾に行ってみるとなんと10メートルにわたって決壊しているではありませんか。見るに無残な状態で、土砂は村の人の下の田んぼにあふれ出てしまっています。まさに言葉がありません。さー大変。僕一人では何もできません。早速倶楽部の仲間にSOS。さすが里山倶楽部。すぐ数人の仲間が集まってくれ、即復旧工事にとりかかりました。この忙しい時期に余分な仕事が増えてしまいましたが、自然の怖さ、水の怖さを改めて知っただけでなく、いやそれ以上に仲間の温かい気持ちが一杯もらえてこんなに嬉しいことはありませんでした。そこにこそ里山倶楽部の意義があると強く感じさせられた事件でした。

今月は短いですがこの辺で。毎朝5時に起きて、家へ帰るのが7時から8時。もう疲れきって文章を書く気力がわいてきません。堪忍してください。

では来月号で。

お客様からのお便り

いつもお世話になります。昨日届いた野菜、竹の子あり、蓮根あり、その他色とりどりで早速夕食で美味しく頂きました。今年は天候不順で作業大変だと思います、又、手伝いに行かせていただきます。

有り難う御座いました。

(A様より)

玄米はやっぱり身体によいです。豆を加えて、あきないようにしています。身体に悪いものを入れない努力大切ですね。

(S様より)

義母がお花を見て「わび助かな？」と言いました。久しぶりに聞く花の名です。

(K様より)

偶然誕生日に届きました。沢山の野菜たちにもまるで「おめでとう」を言ってもらえたみたいで。やさいのおじちゃんありがとう。

(U様より)

里山倶楽部自然農場日記 7月号 NO18

ナス科の野菜ってご存知ですか？

ナス、トマト、ピーマン、シシトウ、ジャガイモです。それらの野菜が当農場でピンチになっていることを報告します。

ほとんどが夏野菜の主力作物ですね。その夏野菜を作付けしたのは今年で3回目になります。富田林市の別井（べつつい）というところで里山倶楽部のある河南町に隣接している畑です。4年前までは水田として里山倶楽部が活用してきましたが、僕が来てから畑としています。

当初からトマトや、ピーマン、ジャガイモが実が着き出すと枯れていくんです。最初の2年間は何故なのか分かりませんでした。ところが、今年も同じ症状が現れたのです。まずトマトが次から次に枯れていく。200本あまり植えたトマトはあと30本くらいしか残っていません。ミニトマトは強いせいか、何とか生き延びていますが、最近おかしな状態が現れてきました。ジャガイモは花の咲く前に茎が枯れてしまいました。葉や茎が早く枯れてしまえば実が大きくなりません。可愛いおいもちゃんばかりです。

今年やっとお粗末ながら気付いたんです。枯れるのはナス科の作物ばかりだということ。ナスも河南町で多く作られている「千両ナス」は弱いので駄目です。偶然、栽培し易いと感じていた（直感）中長ナスはOK。そこで去年から中長ナスを栽培しているのですが、中長ナスはなかなか丈夫です。ナスの皮が少々硬いのが難点ですが味は良いです。去年お客様から皮が硬いというクレームを頂いてしまいましたが、このような事情があるのでご勘弁を。枯れて夏にナスが食べれなくては元も子もありません。

そこで色々調べてみました。やっとなんか分かったんです。ナス科の野菜が枯れる病気は「青枯病（あおがれびょう）」というそうです。土の中にそのような悪さをする悪玉菌がいるのです。この青枯病はとてつもなく悪いらしく改善する方法が無いとのこと。トマトやナスだったら接ぎ木の苗を使うことくらいしか対処方法が無いとの事。青枯病の出る畑では耕作するなど言われているほどです。でも他に畑はありません。

ところが当農場は以前にもお話しましたがEMという微生物資材を使っています。現在はEMボカシしか使用していませんが、今後はEMを培養して（EMは生き物です。素人でも20倍に培養して増やすことができます。開発した比嘉先生は培養のノウハウを公開しています。）もっとたくさんの善玉微生物に活躍してもらって青枯病に打ち勝って行きたいと考えています。でも微生物は薬ではありません。すぐに効くというわけにはいかないでしょう。時間がかかることを覚悟せねばなりません。

というわけで今夏のトマト期待できません。またジャガイモの小さいのも我慢してくださいね。今のところピーマンは何とかいけてますが、これからの問題です。

世の中、平穏に何事もないというように都合よくいきませんね。だからこそ生きる意味があって、そして生きられるのでしょうか。

お客様からのお便り

先日はお疲れ様でした。

頂いたジャンボズッキーニ早速いただきました。黄色い方はピーマンといっしょに、鳥取の梨ソースで炒めてみました、緑色の方は煮てみました冬瓜のような食感であんかけにすると良いかもしれません、どちらも美味しかったです。

有り難う御座いました。

19日にタニの草取りに行く予定です。

(Aさんより)

あざみの花が水をもらえて嬉しそうでした。豆の色々ありがとうございます。野菜作り大変ですね。

(Oさんより)

えんどうをだしこんぶ一片とうす味でたいたら格別でした。あれからさっそく長靴を求めました。

(Kさんより)

薬物の苦さが強烈でした。(調理法は?)白つめ草など嬉しくて庭に生けました。雑草を生けるといいうのも変なんです、町だとこんなものです。

(Sさんより)

<農場より>

春の野菜と冬の野菜は同じ野菜でも全くちがいます。冬にほうれん草が甘くて美味しいとよく言われますが、その方が春になんと言うのかいつも気をもみます。春はどんな野菜でも甘さが消え、苦味が強くなり、また固くなります。薬物野菜しかり、人参、キャベツ、ブロッコリー等すべてにあてはまります。春の野菜はそういうのが自然と割り切ってください。

いつもお世話になっております。しっかりと濃い、本来の味のするお野菜、有り難く頂いています。

(Uさんより)

今回はとっても嬉しいニュースから。里山倶楽部の中でも活発に活動されているグループの一つにキッズクラブというのがあります。毎月子供さん達がたくさん集まって里山を通して自然からたくさんのお話を学んでいます。その子供達の世話をしているのが地元持尾の葛城さんご夫婦です。ご飯の食材に当農場の野菜を使っています。先日葛城さんの奥さんが、こう言ってくれました。「里山倶楽部のきゅうりがとっても美味しいと子供たちがぱくぱくまるかじりして食べてくれたんですよ」と。こんなに嬉しいことはありません。大人でなく子供が本物の味が分かってくれたことがとっても嬉しいんです。きっとこの子供達は里山のきゅうりの味を一生忘れないと思います。これが本当の食育ですね。

この季節になると必ず書くのが田んぼの除草のお話。それだけ除草剤を使わない我々にとっては大変な問題なのです。今回は草取りの苦労話ではありません。田んぼの除草対策には色々ありますがどれも決定的な方法はありません。自然農場では一部の田んぼに布マルチ（去年の7月号で紹介しました。）を使った米作りをしています。この方法も布マルチ1ロールが20キロもあって扱うのが大変なことと（それで去年腰を痛めてしまった。）、収量が少ないという欠点があります。

今年は全く新しい方法に挑戦しました。それはチェーン除草という方法です。一昨年、「現代農業」という月刊誌で紹介された方法です。それは2～3メートルの棒に自動車の冬の雪道のスリップ防止に使うチェーンをつけて田んぼの中をひっぱるのです。それによって草の芽を抜くというやり方です。それを読んだ私はそんなやり方では苗が抜けてしまうのでは・・・とあっさり拒否していました。ところが去年の秋、里山倶楽部に近いところで無農薬無肥料栽培でイチジクを栽培しているFさんの所にそのイチジクを買い求めにいった時のこと。田んぼの話になり、Fさんがチェーン除草したらとっても効果があった。里山倶楽部も是非試してみなさいというお話。その話をお聞きして自分の勇気の無さに愕然としました。Fさんは挑戦したのです。

早速今年挑戦しました。やはり良い結果が出ました。チェーン除草をした田んぼは全部で16枚（広さは別にして）。そのうち手取りをせざるを得なかった田んぼは7枚。その手取りも草が少なく意外に早く終わりました。

チェーン除草であまり結果が良くなかった田んぼを分析したら次の二つの原因が考えられます。

- ① 水が少ないと草が元気にのびる。深水にすること。特に棚田は水口に落ち葉や砂等が詰まり易いため水が入らず田んぼが乾いているのに気づかない場合が多い。
- ② 田植え後の稲の初期生育が悪いとたとえチェーンで初期の草を防止していても後から生えてくる草に負けてしまう。土の力があれば稲が生長して分けつが早く終わるから後から出てくる草は気にならない。でもこの問題は自然農法にとっては厳しい問題ではあります。

来年の課題。

- ① 今年は田植え後5日目ごとに4回したが来年は4日目ごとに。それでも稲は抜けないとのこと。
- ② そんなに稲は抜けませんが、やはり欠株が目立つ圃場もありました。原因はチェーンのせいだけでなくチェーンを引っ張る本人が足で稲を踏みつぶしてしまう。13キロから15キロのチェーンを持って方向転換するときに足をとられてよろめいて稲を踏んでしまうのです。そのため来年は補植用に少し多目の育苗をする。
- ③ 地力をつける工夫をする。

来年は布マルチを止め、全ての圃場でチェーン除草にすることを検討しています。一つの光明が見えてきました。Fさん有り難う。

お客様の声

雨でたいへんですね。

(Oさん)

ピーマンとツズッキーニを炒め合わせたらとってもおいしかったです。ホタルブクロの中をのぞきこむと、むらさきのはん点とめしべが。好きな花でしたが知りませんでした。

(Kさん)

野菜セットの中にお花や果物。時に珍しい野菜が入っているのがうれしいです。あの畑の季節が感じられて元気をもらえています。今頃の作業はととても大変と思います。ありがとうございます。

(Sさん)

ほたるぶくろ、ゆりと・・・お野菜だけでなく届いた箱をあけるととっても季節を感じ、作られている優しさが届きました。ありがとうございます。

(Sさん)

しっかりとした味の感じられるお野菜、とっても美味しかったです。強くなっていく日差しの下での畑仕事はご苦労が多いだろうなと思います。どうかお身体を大切に。。。

(Uさん)

なすび、きゅうりは新鮮さを感じるおいしさです。

(Sさん)

里山倶楽部自然農場日記9月号 NO20

毎年毎年続く異常気象が当たり前で、あらためて異常気象と言わなくても「異常が通常」の自然になってしまいました。何が起こってもビックリしなくなっていました。

今年の梅雨から夏にかけての天候も強烈でした。大阪の梅雨の雨量も平年の平均雨量の2倍以上とか。そして梅雨が明けたその日から35度の猛暑日が永遠と続きました。野菜も生き物。何の影響も受けないはずがありません。

スイカとカボチャが全滅してしまいました。スイカは大雨で根腐れ状態になっていたところに強烈な真夏の太陽光線が浴びせられたため、葉がいつべんに枯れてしまいました。さ～これから熟すというときに葉っぱが枯れてしまったため、どの実も枯れよみになってしまいました。その上タヌキにまで食べられてしまう有様。カボチャは収穫したときには正常にみえたのに少し置くと中から腐ってくるのです。一つや二つなら我慢できるのですがほとんどが腐っていました。またその頃収穫した人参も腐っているのが多く、注意深く選別して野菜セットに入れたのですが一部お客様に迷惑をかけてしまいました。申し訳ありません。2回も草取りをして苦労して作った人参ですが大量の雨には勝てませんでした。ほとんどは収穫せず畑に放置しました。とっても辛いことです。

そして前回に報告しましたが青枯れ病のため、トマトが全滅。ピーマンやししとう類もありセットに入れられませんでした。来年は何とかしなければと思っています。

夏野菜の反省はそのくらいにして、前を向いて行かねばなりません。

お盆を過ぎたらハクサイを始めとして、冬野菜の播種がはじまります。ことし作付けする予定の冬野菜を列举してみます。これら全部がうまくいくといいのですが・・・。

秋から冬にに収穫するもの（すでに畑にあるもの）・・・やまいも、里芋、ズイキ、サツマイモ、レンコン、ごぼう、白ネギ、きゃべつ。

これから播種する予定のもの・・・ハクサイ、人参、金時人参、大根、聖護院大根、かぶ、ほうれん草、小松菜。しろな、春きゃべつ、ブロッコリー、レタス、サニーレタス、チンゲンサイ、春菊、ミズナ、なばな、二十日大根、わけぎ、たまねぎ、赤たまねぎです。

8月18日にこの日記を書いています。今日も35度を越えた猛暑日。早く人参などを播種したいのですがあまりの暑さに種を落とすのをためらっています。去年芽が出ずに失敗したため慎重になっています。でもそろそろ播種しないと冬にちゃんとした人参になりません。天気予報によればこの猛暑日はまだまだ続くようです。一番怖いのが夏から秋がなくて一辺に冬がきてしまうこと。最近そんな気候が多いようです。

今年はどうなる結果になるのやら。今から期待と不安でどきどきです。

これ以外に作付けして欲しい野菜があったら言ってください。できそうなものだったら挑戦しますよ。

お客様からのお便り

きゅうり、たくさんありがとうございました。さっそく塩をつけて、子供たちは一人1本半ずつ、ぺろりです。「おっちゃんのきゅうり、おいしいなあ。」と、にこにこでした。こうやって顔がみえる野菜をいただけるのは、ほんとうにありがたいことだと、しみじみ感じました。ほかのきゅうりは、そうやって食べません。おつけものになると食べますが、「新鮮じゃないもん」とえらそうに言ってます。また、木曜日を楽しみに待ってます。暑いので、作業は大変だと思います。お体、大切に。

(Mさん)

暑くて野菜不足になりがちなので箱が届くととても嬉しい気分。がんばろ-という気持ちになります。黄色いウリがあたった所が傷んでいて残念。でも大好きなので熟すのをまっています。

(Sさん)

ピーマンがとってもやわらかくておいしかったです。

(Wさん)

今回の話題は「イノシシ」です。

里山倶楽部の田んぼは山奥の棚田です。横尾、タニ、弘川、天見、加納の5箇所です。そのうち横尾、タニ、弘川、天見の田んぼの上には人工の物が何もない。つまり山の水が最初に流れ込む田んぼなんです。それで里山倶楽部のお米を私たちは源流米と呼んでいます。本当に山奥の動物天国のど真ん中。

ということはイノシシの居住地に我々が侵入してお米を作っているわけです。イノシシにとっては迷惑もいいところ。イノシシにも生活権があるわけで、生きるためには田んぼの中に入って人間の作ったお米を拝借ということになるわけです。まさにアメリカの西部開拓時代の白人とインディアンの関係です。ただ違うところはインディアンは早々に降参して白人の軍門に下ってしまった（誤解でしたら許してね）んですが、イノシシは違います。今も我々人間としぶとく果てしない闘争を続けているのです。

人間はもっぱらイノシシの侵入をいかに防ぐかという防御に力点をおいてきました。この防御方法にも歴史があります。

まず最初に人間がやったのはトタンを張ることでした。田んぼの周りに竹を支柱にトタンを張りめぐらしたのです。しばらくは効果があったのですがイノシシも必死。ついにトタンの防御網を打ち破りはじめました。彼らはどうしたのかというと、あるものはトタンの下に鼻を入れて強引にトタンを持ち上げる。またあるものはトタンの上に乗ってトタンをペシャンコにする。

次に人間が考えたのは数ミリの太さの鉄の網（メッシュといいます）を張りめぐらせることでした。これもしばらくは効果があったのですが、彼らはまたもメッシュを力づくで押し曲げて進入したのです。

人間も負けてはいません。次に考えたのが電気のコードを田んぼの外周に張りめぐらし、そこに強烈な電気を通すことによりイノシシが触れると電気ショックを与えて侵入を防ぐという方法です。この方法を私たちは「電柵」とよんでいます。これはかなり高い確率で成功しています。この電柵を設置してからは「イノシシよさようなら」と鼻歌を歌っていたのです。ところが・・・タニでやられちゃったのよ。タニは電柵だけでなくメッシュも利用したダブル防御体制をとっていたのですが見事にやられました。ただし犯人は大人のイノシシでなく「うり坊」と呼ばれている子供でした。なぜイノシシの子供をうり坊と呼ぶのか。イノシシの子供は生後4ヶ月ころまでは表面にしま模様がありそれが食べるうりに似ていることからうり坊とよばれるのだそうです。そのうり坊が15センチ四方のメッシュの網目をくぐり抜けて進入。さらに設置してあった電柵の線の下をくぐり抜けたのです。動物は頭さえ入れれば体を進入させることはいとも簡単なことなんだとか。ただ幸いなことに侵入者が子供だったので被害はそれほどでもなかったのですが、完璧と思っていた防御体制が打ち破られたことはショックでした。

早速メッシュの外側にトタンを張りめぐらしました。その労力たるや・・・＜涙＞。その苦勞のおかげで現在まで再進入は何とか防いでいます。

現在考えられる最強の防御システムは、まず外側に電柵を設置。その内側にトタンをはる。これでうり坊から大人のイノシシまでをシャットアウトできるはずです。

たかがイノシシなれど丹精込めた作物が食い荒らされるのはとても辛い。これからも永遠とイノシシとの戦いが続くことでしょう。イノシシ年の私がイノシシに苦しめられるとは。なんとも皮肉なお話でありました。

お客様からのお便り

夏野菜頂いて健康ですごしたいものです。

(Kさん)

ハスの花と実のめずらしいものありがとうございました。

(Oさん)

暑さに参っています。やさいもかな。ハスの花、子どもがおもしろがっています。(子ども18と24ですが)

(Sさん)

去年届いたじゅず玉を植えたところ芽が出ました。まだ青いですが楽しみです。

(Mさん)

いつもお世話になります。先日は鈴木さんお疲れのご様子で心配しておりましたがその後体調はいかがですか。

暑さもいっこうに衰える気配がありません。くれぐれもご無理をなさいませぬ様お体お気をつけて下さい。

我が家の稲、穂がでてきました。楽しみです。

(Aさん)

ズイキには『たきすぎてだめにした祖母を叱る伯父』というほろ苦い思い出があります。母もよく炊いてくれ、私もお店で見かけるとつつい手が出ます。おいしかったです。

(Kさん)

里山倶楽部自然農場日記 11月号 NO22

今年の冬野菜は大変です。8月末から9月上旬にかけて播種した野菜が芽を出し、さ～これからと思った途端に次々に消えていくのです。本来ならそろそろお客様に提供できる頃なのに・・・。小松菜、ミズナ、シロナ、レタス、二十日大根、カブ、春菊です。その他大根、白菜もよれよれ。原因は虫やバッタ、コオロギです。今年の秋は温度が高いため虫たちの活動が異常に活発でおとなしくなる気配がありません。再度蒔き直す予定ですが、定期的に間に合うかどうか。

やっと棚田の稲刈り（草刈り？）が終わりました。野菜作りと違って、お米作りは言葉では表せない特別な感慨がこみ上げてきます。お米は古代から日本民族を支えてきた主食だからでしょうか。先人達が積み上げてきた重い重い伝統を強く感じるのです。

今作っている棚田はまさに先人の汗の結晶が目に見えてきます。良くぞこんな山奥に石垣を積みたてて田んぼを造ったものか。山奥の少しの平地があればどんなに小さくても棚田としてお米を作ってきたのです。そうまでしてお米が重要な食だったのですね。（棚田はかくれ田んぼと言う説があります。お上に内緒。つまり税がかからない。作った動機は不純でもそれを現代まで維持したことは凄い。）

里山倶楽部に来てお米作りは今年で3回。この日記を書き始めた頃は、無知故に棚田の悪口ばかり言ってきました。耕作面積より土手の面積の方が大きくて草刈りが大変だとか、イノシシ対策に無駄な時間と経費がかかるとか、これでは絶対儲からないとか・・・。でも最近は僕の棚田に対する思いは全く違ってきました。田植え時のイモリやカエル、田んぼ際に流れる山水のせせらぎの音、稲刈り時の赤とんぼ、四季折々のあぜの草花等自然の素晴らしさは言うまでもないですが、一番感じるのは先人達の棚田に対する息づかいです。

そんな思いをめぐらしていた頃、河南町の山の奥の上河内という所にある5反ほどの棚田を耕作しないかという依頼が舞い込んできました。その棚田は1年ほど前まで上河内のNさんというおじいさんが1人で耕作してきましたが、よる歳にはかなわず（当時81歳？）とうとうダウン。1年ほど放棄されているとのこと。子供さんは3人いるがみな他市に住んでいて農業を継がず。典型的な最近の日本の農業のパターンです。

現地に行ってみると、5反の耕作地が20ほどに分けられている代表的な棚田です。もちろんイノシシ村のど真ん中。その棚田の上流には人工物が全く無い、まさにできたお米は源流水で作られる源流米です。

大亦さんと悩みました。引き受けさせてもらうべきか否か。今耕作している田んぼと畑で手一杯の状態なのに。でも、身体が動けなくなるまで、田んぼや畑に這いつくばってまでやってきたNさんの心を思うとふっと込み上げてきてしまうんです。Nさんとお会いしたこともないのに・・・。

今里山倶楽部が引き受けなければこの棚田は永遠に地上から消えてしまうでしょう。先人達の思いが一杯詰まった棚田がこの地上から抹殺されてしまうのです。

悩みぬいたあげく、決めました。引き受けさせてもらうことを。ザッケローニ監督の教えを実践する時がきました。「後ろは心配しなくていい。前方のゴールだけ目指して蹴りこんでいけばいいのだ」

B型万歳！（因みに大亦さんもB型でした。）

お客様からのお便り

家庭菜園で横の畑のおじいちゃんがサツマイモの葉の下でマムシを見つけたそうです。鈴木さんも気をつけてくださいね。

(Mさん)

蓮根、「待ってました」 今年初掘りですか。早速夕食で頂きました、美味しかったです。今年も蓮根掘り大変ですね。 有り難うございました。

(Aさん)

以前から皮付きの落花生をほしいと思っていましたがお店ではなかなか手に入りませんでした。今回入れて下さったのでさっそく塩ゆでをして頂きました。こくがあってとてもおいしいです。ありがとうございました。

(Fさん)

ずいきをゆでておしょうゆとマヨネーズで合えました。

(Kさん)

じゃがいもホクホクおいしかったです。玄米たくさん食べれないのでたまってきたのですが身体にはとてもよくて、玄米食べると便通もよくなり快適です。

(Sさん)

植木鉢の中で大葉が元気に育っています

(Mさん)

里山倶楽部自然農場日記 12月号 NO23

10月19日 今頃大盛さんは飛行機に乗っているのだろうか？出発前風邪気味だったので心配だ。素敵なアンナプルナに出会えるといいね。

20日 とっても寒い。今年初めての木枯らしかな？でも間引いている人参の「土」はほんのり温かい。温かい大地に手を当てていると生きている、生かされている幸せがこみ上げてくる。

29日 農場の近くでカリフラワーがたくさん作られている畑があるんだけど、もう出荷を始めている。3日前に農薬を散布したばかりなのに。国産野菜って本当に安全なのかな～。

11月2日 大盛さんが無事に元気で帰ってきた。良かった、良かった。

11月7日 「街を離れ、桜並木をくぐり、村をぬけて里山の学校へ行こう。里山は、自然のしくみを取り入れてそれに逆らわずに生きる場所。そこには、人が時代の変化とともにどこかに置き忘れてきた、ほんものの暮らしがある。」・・・里山倶楽部には里山に学ぼうという「里山の学校」があります。今日は11名の方々に当農場の里芋堀の体験をしていただきました。その感想を以下に。

- ・ 里芋がたくさんついていたのでびっくり。とてもおいしかったです。つる採りもおばちゃんパワーでがんばりました。とても楽しかったです。(Mさん)
- ・ みなさんが里山のことを大事にされていることを強く感じさせていただきました。里芋の収穫も大変楽しく過ごさせていただきました。(Tさん)
- ・ 里芋が根っこにかたまっているのを初めて知りました。自分でもリースが作れるんだと少しびっくりしました。あっという間に1日が終わってしまいました。ありがとうございました。(Kさん)
- ・ 里芋がなっているところを初めて見ました。スーパーに並んでいるところしか知りませんでした。子供に自然体験を願っていたのですが、私自身もでした。また来ます。(Kさん)
- ・ 今回の里山の学校で初めて里芋の収穫を体験させてもらいました。掘り方からどんな風に育つかいろいろ教えてもらって楽しくすごせました。収穫したての里芋、と～ってもおいしかったです。ごちそうさまでした。(Iさん)
- ・ 里芋の収穫たのしかったです。ザクザク茎？を刈り取り、ショベルで土を掘り

起こすと、土の芳しい匂いとともにも芋がボコボコ出てきました。子供たちが夢中に取り組んでいる姿も楽しかったです。昼食に掘りたての芋の煮物をいただきました。とろとろしていて美味でした。里の秋の味がしました。(Yさん)

自然に栽培された芋がいかにおいしいか、里山は宝の山だということを知りました。自然をそのまま大切に保存することが大事だということを感じました。教えていただいたことをこれからの生活に活かして、そして自然の恵みに感謝していきたいと思いました。(Iさん)

・たくさんの方々と秋の実りを楽しむことができ、幸せです。芋掘りでは、父とともに過ごした日々を思い出しました。お母さんの煮物がとってもおいしかったです。次回が楽しみです。ありがとうございました。(Wさん)

・芋の収穫と里山のリース作りを通して、自然の豊かさと暖かさ優しさを一日満喫させていただきました。楽しい一日をありがとうございました。自然の恵みに感謝しています。昼食とってもおいしく、心も体も元気になりました。(Sさん)

11月15日 EMボカシを仕入れに三重県の伊賀上野に行く。久しぶりに以前僕が耕作していた畑はどうなっているのか見に行く。たった3年で見るも無残な姿。土は見えぬ雑草に覆われた原野に。ここが畑だったのだろうか。いろいろな思いがたくさん詰まった大地はどこへ行ってしまったんだろう。(涙) 時間があつたので久しぶりにお世話になった友人の田島さんに会いに行く。今年は虫害でハクサイや菜っ葉類が全滅してしまったと彼に泣き言を言ったら、苗が余っているから行って行けと。ミズナ、タカナ、オータムポエムを植え切れないほどたくさんもらってしまいました。タカナ、オータムポエムはまだ作ったことの無い野菜。虫害にあつたからこそ出会えたタカナ、オータムポエム。虫害に感謝。何よりも友人に感謝。

素敵な一ヶ月を紹介しました。

お客様の声

お客様に次のようなお詫びの文章を出しましたら・・・

「例年ですと今頃は小松菜やシロナ等の葉菜類をお送りできたのですが、今年はまだできません。理由は種をまいて芽は出ますが、その後次々に消えていくのです。犯人は害虫とバッタやコオロギです。今年は秋になってもなかなか涼しくならず高温が続いているため虫たちの活動がいつまでも活発なためです。すでに2回播種しましたが(小松菜、シロナ、チンゲンサイ、春菊、ミズナ、カブ、レタス、ラディッシュ)、2回とも消えてしまい現在3回目を播種しました。どうなることか。

人は、この時期は農薬をまかなければ無理だと言いますが、10数年、化学肥料、農薬、除草剤を使ったことのない私には到底農薬をまくなんでできません。まことに申し訳ありませんが以上ご理解の程よろしくお願ひ申し上げます。根菜類ばかりでお許してください。」

10 数年も化学肥料、農薬、除草剤を使っていないとの事。大変でしょうけれど、今のままでいいほしいです。ガンバレ、ガンバレ

(Oさん)

やっぱりお野菜見たら元気になりました。苦勞して育ててくれている土まみれの野菜みたら、私もがんばろうって。ふしぎですね。こういうの生命力というのかなと思いました。大好きなおいもたちが楽しみです。

(Sさん)

こいもをうすあげと炊くと義母が喜んでくれます

(Kさん)

娘がごぼうが入っていると嬉しいと喜んでます。買ってまで使う気にならないので。ちびちゃんもお通じがいい！！と

(Mさん)

いつもお野菜ありがとうございます。人参の葉っぱ、かきあげでおいしくいただきました。のこりはさっとゆでてみじん切りにして冷凍してみました。パラパラにくずして使えるみたいなので大成功とじぶんでは思っています。パセリみたいに活躍してくれそうです。これからの冬野菜を楽しみにしています。

(Mさん)