

里山倶楽部自然農場日記1月号 NO48

あけましておめでとうございます。今年も自然農場をよろしくお願いします。

新年早々から申し訳ありませんが、おめでたくない話を読んでもください。

昨年、11月25日に「国際有機農業映画祭大阪」があり、参加してきました。今回はその紹介をしたいと思います。

4本の映画 ①モンサントの不思議な食べ物 ②赤とんぼのいない秋 ③お米が食べられなくなる日 ④シェーナウの想い（ドイツの原発廃棄運動）

1つの講演 「環境創造型農業（コウノトリが育む農業）」兵庫県職員西村氏

まる一日かけての盛りだくさんの催しですが、考えさせられることの多い有意義な一日でした。

特に②の「赤とんぼのいない秋」という映画は、農薬が一段と進歩し、私が想像している以上に怖い存在になっていることを教えてくれました。ネオニコチノイド系農薬というのだそうです。どう怖いのか、以下案内資料からポイントを抜粋して紹介させていただきます。

最近多用されている農薬（殺虫剤の一種）でネオニコチノイド系農薬があります。タバコの有害成分ニコチンに似ているのでネオニコチノイド（新しいニコチン様物質）という名前がついています。

● 浸透性・残効性・神経毒性

ネオニコチノイドの特徴は、①浸透性、②残効性、③神経毒性で、ミツバチを含む昆虫類、生態系、さらに人への影響が懸念されています。ネオニコチノイドは、水溶性で植物内部に浸透することから浸透性農薬とも呼ばれています。さらにネオニコチノイドは残効性が高く、地中に長期（1年以上）残留すると言われていています。

● 増え続けるネオニコチノイド使用量

ネオニコチノイドの国内出荷量は年々増加しており、最近10年間で約3倍に増えました。その用途は農業、林業、家庭用（住宅建材、シロアリ駆除、その他）など私たちの生活全般に広がり、これまで多用されてきた有機リン系農薬と入れ替わりつつあります。

● 果物・野菜の内部へ浸透

ネオニコチノイドは、イネ、野菜、果物、菊、バラなどの栽培、そしてシロアリ、松枯れ病の防除などのために広く使われています。噴霧されたネオニコチノイドは、水溶性であるため植物の葉や茎から直接吸収されます。また、土壌に撒かれたネオニコチノイドは浸透性であるため根から吸収され、根、茎、葉、花、花粉、蜜、果実などに行き渡り、内部から殺虫効果をもち続けます。ネオニコチノイドは植物内部に浸透し、洗っても落とすこと

はできないのです。ミツバチは、ネオニコチノイドに直接接触するより、蜜、花粉、水などに含まれるネオニコチノイドを口から摂取の方が毒性が10倍以上強くなることが明らかになっています。

● 欧米よりダントツに高い残留基準

農薬には、厚生労働省によって、私たちが体内に摂取しても安全なように果物、野菜、茶などの食品に対して残留基準値が定められています。しかし、その残留基準値が米国と比べると1.7~25倍、EUと比べると3~500倍も高くなっているのです。

● 人にも中毒が！

このように、日本の果物や野菜の残留基準値が高いため、ネオニコチノイドが人の健康に影響を与えているという医師からの報告があります。お茶や果物を長期間継続摂取し、あるいは大量に食べた結果、手指の震え、不整脈、短期記憶障害、頭痛、嘔吐、不眠などの食中毒症状を示す人がでてきています。(AERA2008/9/22号、2008/12/1号参照)さらにネオニコチノイド系農薬は、人への安全性が確認されていないにも関わらず規制が緩くなる傾向が見られ、食品の組み合わせによっては一日摂取許容量を超えてしまう危険性が高くなっています。

次号に続きます。次号ではネオニコチノイド系農薬がどのようなところに使用され、なぜ危険なのか具体的に検討したいと思います。

たまちゃんのつぶやき

先日「南河内オ-ガニックマ-ケット」にお野菜をもって出店しました。皆さんれんこんをみて「この辺りでできるの？」と驚いて下さったり、お野菜を手にとって下さいました。ある方が「小さい人参ない？」とおっしゃるので、なぜかと聞いてみると「小さめの方が調理しやすいし、やわらかそう」とのこと。そういわれてみると人参は小さめで本数の入っている物から先に売れ、小さめで出荷した小松菜も「おいしそう！！」と、よく売れました。私としては、「大きなものができた！！」と、うれしく思ってしまうがちですが、お客様のニーズを分かることも大切だと感じた1日でした。セット野菜をたべて下さっている皆様もぜひいろいろなお声きかせて下さい。お待ちしております。

お客様の声

いつもありがとうございます。今回のレンコンは2年ものだったのででしょうか。会報を読んだ後で料理し食べるとありがたみや美味しさも倍増です。故事のこともしっかり理解できました(笑)。他の野菜も美味しくいただいています。ハヤトウリはしばらく経ってから浅漬けにしようと思っています。(形があまりにおもしろいので！)(Eさん)

こいもの煮物義母が喜んでくれます。みなさんお体御自愛ください。(Kさん)

今日は素敵なクリスマスリースをありがとうございました。子供も大喜びで早速お部屋に飾りました。南天の実は鮮やかで綺麗ですね。お正月の懐石膳の飾りに使いたいと思います。前回送っていただいた柚子で手作りポン酢を作りました。今日のお野菜はお鍋にピッタリなので美味しくいただきました。残った柚子の種で化粧水を作りました。小瓶に柚子の種と水を入れて一晩置くだけでしっとり化粧水の完成です。柚子の皮は裏の白い部分を丁寧に剥がして、細かく刻んで冷凍庫で保存してお料理の香り付けに使っています。無農薬の柚子だからこそ安心して余すことなく使うことができました。本当にありがとうございます。それでは、次回のお野菜も楽しみにしています。(Hさん)

里山倶楽部自然農場日記 2月号NO49

今回は前回の続き、農薬ネオニコチノイドのお話をする予定でしたが、次回に回すことにしました。

またまたレンコンのお話を。今月号で紹介しないとレンコン収穫の季節が終わってしまいますので。夏の田草取りと冬のレンコン収穫の 2 大農作業は私の心にどうしても印象深く残ってしまいます。

レンコン栽培を始めて今年で3年目になります。今年のレンコンは以前と比べて様変わり。まず土がとろとろ状態で、泥の粒子が大変細かい。以前は砂状の土だったのがとろとろの泥状態に変化したのです。そして最も変わったのがレンコンそのもの。一つ一つの節が平べったくなく、ころころ太っているんです。そのため以前に比べるとずっしりと重い感じ。そして収量の多いこと。「そこ掘れ、ワンワン」。春に種レンコンがカモに食害されたのがまるでウソみたいです。しかもとっても美味しい。ところが生命力旺盛なためか、田んぼの床土にしっかりとへばりついていて掘り上げるのがとってもつらい。床土からはがすのに指先が痛くて、まるでロッククライミングをやっているみたい（私はやったことがありませんが）です。一本掘るのに時間がかかり過ぎです。どうして3年目にしてこんな劇的変化が起きたのでしょうか？

考えられることはただ一つ。自然農場はEM自然農法で野菜作りをしています。そうなんです。EM（有用微生物群）が働いてきたのです。毎年種レンコンを植える前にEMで醗酵したボカシを団子状態にして田んぼにじゃんじゃん投げ入れます。

私のような農業経験のないど素人が15年間それなりに（一度も化学肥料や農薬を使わずに）有機農業をやったのはまさにEMのお陰と感謝してます。そしてEM自然農法で作った野菜は皆様美味しいと言ってくださいます。これ以上の喜びはありません。

EMがあまりにレンコンさんに効きすぎて生命力旺盛なため、なかなか土からはがしとれない。そのために収穫に苦しむという笑えないお話の紹介でした。

微生物、万歳！！

そしてありがとう！！

たまちゃんのつぶやき

成人の日、里山にも雪が降りました。みるみるうちに積もり、辺りは白くなりました。そんなにたくさん降ったわけではありませんが、寒い日が続くので、ところどころに残っています。こちらは事故などはありませんでしたが、テレビでは、物流などに影響がでている様子。せっかく心を込めて作った物がお客様に届かないというのはつらいだろうな・・・とっていました。皆様は大丈夫でしたか？

お客様の声

今年最後の野菜セット受け取りました。ありがとうございます。ほうれん草がたくさんで嬉しかったです。毎日少しずつ色々な料理に入れて楽しんでいます。母も「懐かしい味がする」と喜んでいたので、「今はスーパーでほとんど買えない苺が赤いやつやからで～」と受け売りをひろうしたり（笑）食べる以外でもプライスレスな自然農場のお野菜です！

（Eさん）

今年もよろしくお願ひします。雑煮大根、金時人参、小芋でお正月ができました。

（Kさん）

今週からは里山クラブ様から全く農薬を使わない完全無農薬の野菜を配達してくださいますがレンコン、ゴボウ、シイタケなどです。その味は言葉を添えることが出来ないほどの味わいのある野菜です。

（レストランK・H）

里山倶楽部自然農場日記 NO50

1月号の続き・・・ネオニコチノイド系農薬がどんなところに使用されているかを具体的に挙げていきます。

水田で使われるネオニコチノイド—消えるトンボ

コメ作りの第1歩は、春、田植え用の苗作りです。苗を作るための育苗箱に殺虫剤（ネオニコチノイド系）が多用されています。これら薬剤は驚くほど効き目があり、それを使用した田んぼでは、イネが青々と成長する夏には水も澄みきり雑草もはえず、全く生き物の気配も感じられなくなります。一方無農薬の田んぼは雑草が茂り、ミジンコやユスリカの幼虫などの生き物が濁った水の中で動きまわっています。育苗箱用殺虫剤が全国の水田で2000年頃から使用され始めましたが、その頃からアキアカネの幼虫（ヤゴ）が大きく減少しただけでなく多くの生物が死滅しました。また夏の終わりから秋にかけては、実ったイネにつくカメムシを防除するためにネオニコチノイド系農薬が無人ヘリコプターやナイヤガラ方式で散布されています。

森林へもネオニコチノイドの空中散布！

松枯れの原因とされるマツノマダラカミキリを殺すという名目で、30年以上も松林に農薬空中散布が続けられていますが松枯れは止まっていません。林野庁は2010年から2011年にかけて国有林への有人ヘリコプターでの空中散布面積を拡大し、農薬も有機リン系薬剤からニコチノイド系薬剤の使用量を増やしています。昆虫類すべてに殺虫効果が高いネオニコチノイド散布により、セミの声も聞こえなくなり、さまざまな野鳥が姿を消していることが指摘されています。農薬の空中散布が、子どもや保育園児に被害を及ぼしています。頭痛や吐き気、目のかゆみを訴えるだけでなく、激しく動き回ったりする異常行動の報告もあります。

住宅建材もネオニコチノイドだらけ

住宅建材や木材保存の分野でも、ネオニコチノイド系薬剤が10年位前から「より安全な薬剤」として推奨されるようになりました。大手プレハブ住宅のパネル工法などでは、ネオニコチノイド系薬剤を断熱材にしみ込ませる、建材の表面に塗る、接着剤に混ぜる、合板などの防虫剤としても使用されています。またシロアリ駆除の目的で土壌処理剤としてもネオニコチノイドが多用されています。

その他生活にあふれるネオニコチノイド

その他家庭用殺虫剤、ペットのノミとり、ガーデニング（花、芝生）、農業では先ほど説明したイネ以外に果物や野菜等

まとめ

一般的には次のような神話（まやかし）が流布されています。

- 弱毒性
- 虫は殺すが人には安全
- 無臭、無色
- 環境保全型農業である
- 有機リンよりもヒトに悪影響が少ない
- 少量で効果が長期間持続
- 揮発しにくい

真実

- 残効性が高い
- 複合毒性が高い（ミツバチの実験では、ネオニコチノイドにある種の殺菌剤を混ぜると毒性は1000倍になる）
- 代謝産物の毒性が高い（生態の中に入ってから毒性が増加する）
- 浸透性殺虫剤である（根から吸い取った薬剤が茎や葉、実などすみずみまで浸透し、洗っても落ちない）
- ヒトにも神経毒性をもつ可能性が高い

やれやれ大変な殺虫剤が現れたものです。油断しているといつの間にか毒牙にかかってしまいます。放射性物質といい、このネオニコチノイドといい目に見得ない恐怖が日本をおおっています。これらを恐怖と感ぜない人がたくさんいることのほうが恐怖ですね。大変な世の中になったものです。

お客様の声

とても新鮮で美味しいお野菜をありがとうございました。量も申し分なく、何よりもスーパーでは買えない健康的な野菜たちに感動しました。（Mさん）

お野菜ゆうべ届きました。梅の花がとっても嬉しいです。梅は水に挿しておくとおぼみが開いてくれるので、毎日の楽しみにします。季節のお野菜、そして手書きのお手紙も心に沁みます。うちは息子たちが料理をするのですが手紙を熱心に読んで「サニーレタスって今が旬なんやなー」と言っていました。（私も知らなかったです）（Uさん）

『農業を崩壊させて消費や工業を伸ばすことが、日本の未来を明るくする』ことなんだそうです。

日本の一番のえらいさんが考えていることはこの程度。情けないかな。とうとう日本はTPP交渉に参加することを決めました。

私は1995年阪神淡路大震災の時、沢山の人々が危険をかえりみず被災者の救出に向かったことにたく胸を打たれました。そしてこれを機会に世の中変わるんだと勝手に確信したのです。そしてその年の秋、26年間勤めていた業界を去り、今の農業の道に入ったんです。それから18年が経ちました。はたして世の中私の思い通り変わったのでしょうか。否、私の思いとは裏腹にどんどん住みにくい社会に進んでいるとしか思われません。2年前にはあの大震災があり、福島ではいまだにメルtdownしたまま、そして広島に落ちたと同量の原爆の放射線が毎日放出されているというのに……。日本人の目指しているのはあいも変わらず経済成長という銭儲けのことばかり。日本人は一体いつ目が覚めるのか！どこまで落ちれば分かるのか！

国のやってることを見ているとぼやきばかりが出てくるのですが、私の周りには嬉しいお話ばかり。

2月から当農場に33歳の新進気鋭の若者が有機農業の研修に来ています。杉てるあき君。1年をめどに農業実習を通して将来の道を模索していくとのこと。将来どういう方向に進もうと、この1年間で彼にとって意義のある1年になって欲しいものです。そして僕にとっても。なかなか素直な人で早速僕の影響を受けてショパンやバッハにはまってしまいました。1年後が楽しみです。

次に、本来は「お客様の声」欄に紹介すべきなのですが、とっても嬉しいお言葉を頂いたので本欄に。そのお客様は茨城県のN様という方です。

<N様より>

レンコンおいしかったです。霞ヶ浦のものよりおいしいレンコンはない！！と思っていたのですがくつがえされました（笑）ごちそうさまでした。

<私のお礼の言葉>

レンコン、多大なお褒めのお言葉感謝感激です。苦勞して(?)掘っていることが報われます。このレンコンのルーツは3年前茨城県の鈴木農園から種レンコンを分けて頂いたのが始まりです。それ以後、自然農場で種レンコンを自家採取してきたもので、元は霞ヶ浦

なんです。今シーズンもそろそろ終わり。これから種レンコンを掘り、4月には定植の予定です。今年の冬も美味しいレンコンが採れるといいですね。乞うご期待。

<N様からのお返事>

そうだったんですか〜！もともとは霞ヶ浦のレンコンだったとは！！すごいな〜命のめぐりあわせに感動です。霞ヶ浦のレンコンは、柔らかさが全国1と思っています。そして何より甘いですね。自然農場のはもっと甘くて適度な硬さがあつて（この硬さが「魔法」です！）わたしは本当においしいと思いました。いつもお宝の山を分けていただいてご馳走様です。来年もうまくめぐり合えますように……。

たまちゃんのつぶやき

大事件が発生！！ スナップエンドウと絹さやがなかなか大きくならないなーと思い近くでジーっとみると、葉っぱがありません！！どうも鳥がついばんだようです。畑に残っている白菜などをひよどりが集団でついばむ様子はみたことがあります、まさかエンドウの苗を食べられるとは……大ショックです。幸いうすいえんどうはまだ大丈夫だったので、大急ぎでネットをかけました。スナップや絹さやは見守るしかありません……。どうかなんとか成長してくれますように……。

お客様の声

ろう梅きれいに咲いています。

(Nさん)

レンコン、手を合わせていただきました。（レンコン堀を体験して）。きんぴら、団子おいしかったです。

(Kさん)

いつも美味しいお野菜とくだものありがとうございます。梅の花とてもかわいいですね。心がなごみます。

(Hさん)

レンコン、すりおろして肉だんごにして食べました。すごくやわらかくおいしくできました。白梅だいふくらんできましたがまだ咲きません。

(Nさん)

すてきな桃？の枝とともに沢山の種類の野菜をお送りくださり、うれしいかぎりです。ありがとうございました。箱いっぱいにつまっていたビックリです。

(Sさん)

いつもありがとうございます。もう春なんだなーと箱を開けてハットしました。菜花おいしくいただいています。ミズナも少しずつ株から切って食べていたら、一ヶ所つぼみがで

きていました。おいしくいただきました。梅の花も少しずつ花が開いていくのを見守るのが日々の楽しみとなっています。そしてやっぱりほうれん草最高でした！

(Eさん)

いつもありがとうございます。レンコンのキンピラ、大根葉とうすあげとたいたり楽しんでます。

(Kさん)

いつもおいしいお野菜ありがとうございます。レンコン大好きです。大根が少し傷んでいたのが残念でした。冬野菜もそろそろおわりでしょうか？これからもよろしくお願ひします。

(Hさん)

里山倶楽部自然農場日記 5月号 NO52

桜の花が咲き始めたら夏野菜の種まき、定植が始まります。特に4月下旬から5月上旬は1年の中でも一番忙しい季節です。残念ながらゆっくり里山の新緑を眺めている心境ではありません。もったいないお話です。

自然農場の野菜作りの基本。肥料はEMで醗酵させたボカシ（米ぬか、魚粉、油かすを混ぜたもの）と完全発酵させた牛糞（ニオイが全くしないもの）の二つ。夏野菜も冬野菜も全く同じです。チッソだ、リンだ、カリだ、など難しいことは一切考えません。バカでもチョンでも無農薬野菜ができるんです。これがEMの力。

夏に向けてすでに播種、定植したもの、これからの予定のものを紹介します。

サニーレタス、チンゲンサイ、レタス、ほうれん草、小松菜、しろな、長ねぎ、キャベツ、ベビーリーフ、じゃがいも、ルッコラ、きゅうり、ごぼう、ズッキーニ、みつば、バジル、おかのり、おかひじき、天王寺かぶら、れんこん、しょうが、里芋、長いも、いちょういも、かぼちゃ、ナス、ピーマン、万願寺とうがらし、すいか、まくわうり、トマト、ミニトマト、インゲン、姫とうがん、オクラ、青ジソ、ゴーヤ、さつまいも、はやとうり、とうもろこし、枝豆、大豆、エンサイ、モロヘイヤ、落花生、ゴマ、
上記だけで50種類ちかくなります。う～ん気が遠くなります。

あっと忘れてました。それと大事なおコメ作り。今年は一部一昨年までやっていた布マルチでのコメ作りを復活します。収量は多少落ちても夏場の田草取りをしなくて良いのは何にも変え難いです。うまくいきますか。乞うご期待。

たまちゃんのつぶやき

桜も散ったのに寒さがもどってきて、まだたき火が恋しい日が続きます。その寒さのせいかな、それとも他の理由があるのか、今年は畑にちょうちょやミツバチがあまり飛んでいません。いつもなら菜花にブーンと音がしてミツバチがたくさんとんでいるのに……。今、問題になっているネオニコチノイド系の農薬の影響でしょうか。静かでなんとなく心配になります……。

そんな中、先日お伝えした鳥に食べられてしまったスナックエンドウやきぬさやは、横から新しい芽がでてきて、ゆっくりですが、おおきくなってきました。生命力の強さに感謝です。（4月11日）

お客様の声

こんにちは。いつもお世話になっております。前回と今回送っていただいたシイタケが痛んでいたようで、連絡した方がいかなと思いきりメールさせていただきました。届いた時は

シイタケの一部が黒くなって、2日程で全体に黒っぽく変色してしまいました。水分のせいかと思い、袋から出しお皿にのせてたら、周りに白い虫が飛んでいました。ナイロン袋に入れて保管してたのですが、今朝開けてみると写真のように白い虫が何匹かわいていました。前は黒っぽいと思いつつ、届いた次の日にバターで焼いて少し食べましたが、酸っぱくなっていました。無農薬のお野菜ですから、虫がいても当然だと思っています。苦情や文句を言いたいのではないので、誤解しないで下さい。ただお知らせした方がいいかなと思っただけなので。お野菜送っていただくようになって、お便りを読みながら、毎日お野菜を安心して感謝の気持ちで食べれるようになりました。お野菜を身体にいいから食べるではなく、美味しいと思って食べれるようになり、里山倶楽部さんに感謝してます。

(Sさん)

農場より……。

びっくりしました。でも良くぞ連絡してくれました。しいたけにそんなことがあるなんて、今の今までこれっぽっちも考えたことがありませんでした。添付された写真を見ましたが本当にひどいです。早速ネットで調べてみました。確かにきのこに寄生する虫がいるんですね。名前は「きのこばえ」。今後はこれを教訓によくチェックして出荷します。Sさんありがとうございました。いい勉強になりました。心配なのはSさん以外にもいないかということです。今の所は連絡ありませんが、もしこのような事例がありましたら遠慮なく言ってください。

たくさんのしいたけありがとうございます。肉厚でとても食べごたえがありました。ふきのとうは初めて食べました。てんぷらにさせていただきました。春きゃべつはやわらかくておいしかったです。

(Hさん)

ふきのとうみそを作りました。春いっぱい感じました。

(Kさん)

※是非次のブログの4月15日・16日・17日をご覧ください。

<http://kitchen-heart.jp/lifestyle/>

※ 興味あれば次の本も読んでくださいね。

「モンスター食品」が世界をくいつくす！ 船瀬俊介著 イースト・プレス 1500円+税

体を壊す10大食品添加物

渡辺雄二著

幻冬舎新書 780円+税

里山倶楽部自然農場日記6月号 NO53

先日ある新聞に興味あるインタビュー記事が載っていました。題は「攻めの農業でいいのか」 反 TPP の農民作家 山下 惣一さんの意見です。読んでみて山下さんの意見に大賛成。私が日ごろなんとなく思っていたことをまさに代弁してくれています。是非紹介させていただきます。

山下さんは佐賀県唐津で農業をされています。

<今度は TPP という自由化の大波です。小規模農家は市場競争に生き残れますか。>
政府のいうことを聞いて規模を拡大してきたコメ農家や酪農家のほうが大変です。いくら規模を広げてコストを下げても、米国の巨大穀物企業や豪州の大農場には勝てない。政府は農産品を関税撤廃の例外にしようと必死ですが、市場競争に直面する大規模農家は冷や水をかけられた思いでしょう。この辺は棚田が大半。地形的に規模を拡大できなかったのが幸いした。市場競争とは違う土俵で自分の相撲をとりた。

農業の基本は自分が暮らすこと。私たち小規模農家は年間を通して無収入の期間がないよう工夫し、多品目をつくる。鉄瓶を乗せる五徳のように三本柱、四本柱で支えるのです。だから強いですよ。近代化に取り残された村だとか、さんざんいわれてきたが、いまでは専業の大規模農業のほうが補助金なしでは厳しい。大規模化、専業化には限界がある。私たちは大きなコストをかけず、生産者と消費者で小さなコミュニティーを築いて生き残った。都市の消費者とつながる「生消提携」や地域産品を地域で消費する「地産地消」も、小農が知恵を絞って作り上げた。小農や兼業農家、高齢農家の役割はもっと評価されるべきです。

<農地を集約したり企業の参入をもっと自由にしたりしたほうが、日本の農業は再生するのでは。政府の産業競争力会議では、農地を所有できる農業生産法人の要件を撤廃する提案が民間議員からありました。>

政府はいずれ企業の農地所有に大きく道を開くでしょう。それで農業が活性化しても国民にとって望ましいかは別です。企業は利潤で動くから、失敗すれば農地を売却する。外資が買うかもしれない。ニュージーランドでは中国企業が農場を買収した。自国の農地を耕すのに外資に小作料を払う羽目になるのではないかと騒ぎになったそうです。農地を金も受けの手段にしてはいけない。TPPはグローバリゼーションのひとつのゴールですが、食糧まで自由貿易にさらすのは危うい。インドは世界最大のコメ輸出国になったが、飢餓人口は高水準だ。農産物の貿易は余った国から足りない国に行くのではなく、価格の安い国から高い国に行くからです。こんな農業にすべきではありません。

<関税撤廃で商品の価格が下がれば消費者にはプラスになるのでは？>

牛肉の関税が下がると、安い輸入肉が入って牛丼の値段が下がる。これに対抗して牛肉と無関係の外食も値段を下げる。結局、労賃を下げて競争するしかなく、牛肉が安くなるだけでは済まない。それは大規模小売店法で経験したことです。大型スーパーが地方にも来て、消費者は安いものが買えると喜んだ。でも地元の商店街が寂れて仕事がなくなり、地域は貧しくなった。価格が下がっている背後で、それに見合った所得しかもらえない働き手が増えるのです。消費者の利益だけを考えたら、働き手の利益が失われる。

農業は単なるひとつの産業ではありません。自然環境や地域コミュニティー、農村文化が合体したものです。田んぼを手放すときは、ご先祖とのお別れだという儀式もする。因習だといわれるかもしれないが、そんなことも含めて農村社会の文化伝統だと40歳を過ぎて悟りました。

来月号に続く

紙面の都合上今回はここまでとします。安い牛肉や大型スーパーのお話は教訓的ですね。デフレ社会の象徴で100円ショップというのがあります。消費者は安い安いと喜んで100円ショップ詣でをしますが、それが回りまわって自分達（消費者）の首を絞めていることに気がつかないのです。企業は安い商品に見合った人件費を削るか、海外の安い商品を仕入れる。産業の空洞化です。そして国内の仕事がなくなる。

世の中一面だけを見て判断はできないですね。でもこの100円ショップや、海外の安い牛肉のお話はもうすぐ過去の話になるでしょう。なぜなら、強烈な円安→強烈な物価高（インフレ）がもうそこまで来てるからです。

たまちゃんのつぶやき

豆類の白い花が咲いて、そよそよと風にゆれている様子は、あたり前とって思っていたが、今年のスナップエンドウや絹さやは以前鳥についばまれたのに、がんばって大きくなってくれただけに、うれしさも倍！！おいしく実ってくれたので、春の味をお楽しみ下さい。畑は今、夏野菜の定植ラッシュ!!ズッキーニやナス、トマト、いんげん、すいかなどなど、元気に大きくなっています。

お客様の声

いつもお世話になります。いつも美味しい野菜をありがとうございます。先週、大きくなった、ベビーリーフを送っていただき、スムージーにしてみました！クセがなく、美味しかったです！成長途中の葉はエネルギーいっぱいなので、元気になります。ではでは、いつも美味しい野菜楽しみにしています。 (Sさん)

いつもお宝ありがとうございます。 (Nさん)

お米をありがとうございました。セリとみかん、おいしくいただきました。シャガの花はこの辺にはなくてなつかしいです。またよろしく願います。

(岩手北上市Tさん)

色々な野菜を少量ずつ入れて頂き、使いやすく、またどの野菜もそのものの味がおいしかったです。筍が入っていたので、感激しました。おいしくいただきました。

(Yさん)

たけのこざんまい、しあわせで～す。

(Kさん)

竹の子おいしかったです。ぬかののこりは、いって、パン生地に入れました。おいしいしですよ。しゃがとあざみがいっしょにさいています。

(Nさん)

いつもありがとうございます！洗ったり切ったりした時に香るにんじんのさわやかな匂いがとても好きです。里山のにんじんだなあとしみじみ嬉しくなり、もちろん食べるのも楽しんでます。香りといえばセリも入って嬉しかったです。サラダの上に散らすと最高ですね。五感で里山の野菜を満喫させてもらってます！

(Eさん)

昨日もらった野菜セットのお花、「アメリカオニアザミ」とありましたが、「キツネアザミ」だと思います。キツネアザミは、古くから日本にある種類（史前帰化植物）で可愛らしいですが、アメリカオニアザミは、ヨーロッパ原産の外来種で、花も背丈もとんでもなく大きくなって（1.5m）トゲもかなり痛く、見るからに「オニ」っぽい外見です。大きさのわからない写真で見ると、似ていますが、本物はぜんぜん違います。

(Tさん)

里山倶楽部自然農場日記 7月号 NO54

先月に続き「攻めの農業でいいのか」 反TPPの農民作家 山下惣一さんのインタビュー記事を紹介します。

<政権の成長戦略では農産物の輸出額を倍増する話がでています>

経済成長するほど、農業や地方が疲弊してきたのがこれまでの歴史です。自然を相手にする農業は成長してはいけない。去年のように今年があり、今年のように来年があるのが一番いい。私たちはこれを安定といい、経済学者は停滞という。

農業と工業は原理が違う。工業は競争による優勝劣敗の構図だが、農業は自然との調和と支え合い。棚田では、途中の田んぼでコメ作りをやめれば、下の田んぼに水が来なくなる。あんたがやめたら俺もやめなきゃいけないという世界なのです。ただ、グローバリズムという言葉がでてきた頃から、自分が豊かになるために隣を食うような雰囲気は農村社会にさえ漂うようになってきた。

<とはいえ農業の就業者は高齢化しているし後継者もさがしにくい。耕作放棄地も解決できていません。>

農業が衰退してきた本質に目を向けるべきです。日本も韓国も戦後、農地解放して小農を土台にしたが、工業化政策の過程で農業や農村は疲弊した。高度成長期は農村から労働力を集め、出稼ぎが少なくなった代わりに原発や産業廃棄物処分場が地方にきた。工業で稼ぎ、痛みがあるところには補助金を与えればいいと。いま問われているのは、そういう生き方をいかに変えるかということでしょう。韓国は工業製品の輸出で成長しようと米国や欧州と自由貿易協定を結び、国内総生産の9割が貿易に依存する。カミソリの刃の上を渡るような危ういやりかたです。

農業の後継者問題は農業内部だけで解決できる話ではありません。この半世紀、農業以外の吸引力が強かったため、農業をやろうという人は減ってきた。この力関係が変われば嫌でも農業に人が来る。実はTPPがそれを促すと思っています。企業は市場や安い労働力を求めて海外に出ていくから国内の雇用は減る。都市に失業者が増えれば、必然的に農村に余剰人口が押し戻される。

<家族経営にこだわると農業に新しい人が入ってこないのでは？>

都会が必要なきときは地方から人を集め、いらなくなれば返す。随分都合のいい話です。新たに農業をやりたい人には、離農した人の跡地に入ってもらえばいい。ロシアの都市近郊

には「ダーチャ」と呼ばれる別荘のようなものがたくさんあり、200坪ほどの土地を貸し与えられた多くの都市住民が週末農業を営んでいます。日本も「日本版ダーチャ」で農業のすそ野を広げるべきです。神奈川県横浜市や茅ヶ崎市などでは1反でも農地を買えるようにして、ふつうの人が農業をやりやすくしています。

<農業の未来をどのように切り開くべきですか？>

日本の農業の唯一の強さは、地域に農家と消費者が混在したり、都市が近くにあったりすることです。作家の井上ひさしさんは、日本人はまだ箸を捨てていないから、稲作は残ると希望を託していました。私が読んだ新聞の世論調査でも、TPPで外国から安い商品が入るのはいいことかという問いに、そうは思わないと答えた人が半分近くいた。希望をみる思いでした。そういう人たちと農家はつながっていくべきでしょう。

終わり

自然を相手にする農業は成長してはいけない。去年のように今年があり、今年のように来年があるのが一番いい。

なんと素敵なお言葉でしょう。山下さんは農業に関して成長してはいけないとおっしゃっていますが、私は工業も含めて、「成長」という概念は棄てるべきだと思っています。世の中変わったんです。成長というのは常に誰かを利用し、誰かを蹴落としていかねばなりません。もうそんな競争社会は終わった。自然と調和し、支えあっていく、そのような農業こそこれからの時代の先端を行く産業だと思います。3本の矢で成長するなんて考えは時代錯誤もはなはだしい。時代に逆行すれば必ずどこかでとがめがでます。

先日青空農場（河南町の有機農家の仲間）にお伺いしたら、「鈴木さん、いい記事を取り上げてくれたね〜。」大変なお褒めの言葉をいただきました。山下さんのお話は、弱小有機農家の思いをまさに代弁してくれているのです。

たまちゃんのつぶやき

急に暑くなりました。おまけに雨もふらないので、野菜さんも少し葉っぱがしんなりしています。そういいながら家に帰れば水道から水がたくさん使える人間はぜいたくなんだなあと思います。こんなに暑いと虫や動物はどうやってすごすんだろう？田植えのすんだ田んぼに大きなサギがいて、えさを探しているのですが、その田んぼは農薬を使っているのかな？食べるえさは大丈夫かな？など考えてしまいます。私たちが大切にしなければならぬ物は何なのか_____雨ふらないかなあ？と空を見上げて思うこの頃です。

(6月13日)

お客様の声

私とにかく、スナップえんどうとグリーンピースがもう、好きで好きで好きで、出回っている間中、毎日食べてるのですが、今回はその両方が入っていてめちゃめちゃ幸せでした。ありがとうございました。先日の椎茸のむしのはなし、うちに届いたのにも何回かありました。届いたときにはすでにかさのうちがわに黒くてんてんがあって、そういうときは、すぐだめになりました。無農薬だとこんなときもあるもんかなと思ってました。

(Nさん)

こんにちは。いつも美味しいお野菜ありがとうございます。今回入れていただいた、おかのり？初めてグリーンスムージーにしましたが、美味しかったです。モロヘイヤも大丈夫です。エンサイは空心采みたいな感じですか？空心采はスムージーにできます。残念ながらケールはキャベツ同様繊維多いのと、苦すぎてスムージーに出来ないんです。すいません。でも今回送っていただいたケール、柔らかいし、試しにグリーンスムージーにしたら、苦くないし、美味しかったです。もしかして、産直で買ったことがあるケールとは種類や季節的なものがあるのでしょうか。時期的に苦くなってスムージーに適さなくなったらジュース にしますので、ケールがある時期はいつもの追加野菜に少し混ぜてもらえると嬉しいです。ではでは、いつもありがとうございます。これからもよろしくお願ひします。

(Sさん)

いつもおいしいお野菜ありがとうございます!今回は豆づくしで色々と楽しめそうです。先日のオーガニックマーケットで松本さんにお会いできました。色々なお話ができて楽しかったです。

(Hさん)

いつもありがとうございます。今年初のズッキーニ！美味しくいただきました。ミニトマトも味がしっかり食べ応えたっぷりで大好きです。この時期いただく野菜は、この時期体が欲しているんだな-と感じる毎日です。去年のゴーヤとカボチャの種を畑にまいたところ芽が出ました！！

(Eさん)

オカヒジキ等目新しいものうれしいです。みなさん、お体に気をつけてください。

(Kさん)

里山倶楽部自然農場日記8月号 NO55

久しぶりに私の個人的なお話を。大体男というのは照れくさくてあまり個人的なことは公表したがるもので、私もそうです。毎月この欄に書くネタがなくなってきたのか、それとも歳のせいかな。どちらか？か それとも両方か？

今回は私がどんな経緯で有機農業の道に入ったのかを紹介させていただきます。

私の以前の職業は、大阪北浜でお客様の株式売買のお手伝いをするものでした。聞こえはいいですが、要は（悪い言葉で言えば）お客様に株の売り買いをしてもらってその手数料で飯を食うのを仕事にしていたのです。大学卒業後20年間一貫して何の疑問もなく猪突猛進してきました。ところが1989年にバブルが崩壊してからは、上へ上へと登りつめてきた私の仕事は以来下降線をたどり始めました。そして、自分の仕事は果たして社会のお役に立っているのだろうかという疑問がわきあがってきたのです。神はこの世に無駄なことは作らず、すべて必要なものばかりを作られたといいますが・・・？

そんな悶々とした日々を過ごしているうちに私にとって決定的な事件が起こったのです。

1995年（平成7年）の阪神淡路大震災です。今でこそボランティアはあたり前ですが、当時たくさんの人々が自分の身の危険をかえりみず、被災者の救援に向かいました。その姿を見ているうちに私の心は決まりました。「今の仕事をやめよう」と。その年の秋にさっさとやめました。でも一体何をしたらいいのか。当時はやめる事ばかり考えて何をしたらいいのか全く見当がついていませんでした。

そんな時出合ったのが一冊の本、比嘉照夫（当時、琉球大学農学部教授）著「地球を救う大変革・・・食料・環境・医療の問題がこれで解決する」でした。乱暴に一言で言ってしまうと、21世紀は微生物の時代である。乳酸菌、光合成細菌、酵母菌、麹菌等の有用な微生物達（EM）が、劣化した現代社会を蘇生させることができる。単純なイノシシ年の私はいたく共鳴してしまい、EMの世界にわきめもふらず突き進んだのです。

物事右か左かを決定するときに3種類の間があるといわれます。①よく考えてから走る
②走りながら考える③走ってから考える

当時の私はまさに③でした。今でもこの選択は間違っていなかったと確信しています。①が一番賢いようですが実は落とし穴に落ちてしまいます。考えすぎるとなんもできなくなるからです。

おっと脱線。単細胞な私はすぐさまEMを実践しているある組織に入ってEMの研修を始めました。EMを社会の中で実践していく一番の原点が、家庭から出る生ごみをEMの力で醗酵させ、それを畑に投入することにより簡単に無農薬農業ができるということでした。早速自宅のベランダでプランター農業を始めたのです、そんなに日当たりが良くないのに、なんとトマトやきゅうりができるではないですか。めっちゃ感動！！「ど素人の俺にもトマトがとれる！」早速次は一坪菜園を借りて野菜作り。立派な大根、白菜、キャベツ…

等々ができるんです。完全にハマッてしまいました。そして誓ったんです。「人が何と言おうと化学物質は使わない農業をしよう」と。当時何回も比嘉先生の講演会に参加しましたが、今でも忘れられない言葉があります。それは「日本を無農薬国家にしよう」という言葉でした。先生独特のハッタリ的な発言かも知れませんが、今でもその言葉は忘れられません。私の生きている間では無理でしょうね。でも夢はかかないです。

前の仕事をやめてから 3 年後、有機農業（EM自然農法）の道に入りました。EM自然農法を始めて今年でもう 15 年になります。無我夢中の 15 年でした。まさかこの私が農業をやるとは。今思うに、まさに神様のお導きがあったとしか考えられません。

たまちゃんのつぶやき

田んぼの草取りにめどがたってやれやれです。このところいただき物のお米があり、それを食べていたのですが、それがなくなったので、農場のお米を久しぶりに炊きました。たきあがって、おなべのふたをとると、ふんわりと甘〜い香り。「そうそう、この香り！」とうれしくなりました。手間のかかる無農薬は大変ではありますが、お米や野菜はしっかり応えをくれている気がして、うれしくなりました。（7月18日）

お客様の声

無農薬の梅で梅シロップ、梅ジャム、梅肉エキスを作りました。梅肉エキスはかぜのひき初めも効果的でした。今年は梅干にもチャレンジする予定です。

（H様）

先日は、梅干の漬け方を教えて下さりありがとうございました。梅酢がうまくなってきました。

（H様）

いつも美味しくいただいています。ありがとうございます。里山の野菜の鉄板焼きにハマッています。素材の味を楽しめ、一度にたくさんの種類を食べられてお得でした。青じそのしょうゆ漬けも試してみました。ステキなレシピありがとうございます。

（E様）

ありがとうございました！！

（N様）

ねぎを小口切りしてしょうゆにつけて、お酒のあてにして夏バテ対策です。お体御自愛ください。

（K様）

里山倶楽部自然農場日記9月号 NO56

暑い日が続いています。夏ですから暑いのは当然としても、雨が全く降らないのは百姓にとってはとても辛いです。今年の大阪は夕立もなく、まさに畑は砂漠化しています。土はカチンカチンで、草を抜くのもままならない状態。自然農場の畑は数箇所ありますが、ほとんどが山のふもと。水の設備はなく、天然の雨水に頼らざるを得ないのが現状です。ピーマンや万願寺とうがらしは水不足のためか赤ピーマン、赤とうがらしに変色してしまいました。

お盆が終わると本格的な冬野菜の準備が始まります。冬野菜は播種時期を遅らせてしまうとりっぱな野菜になりません。どんどん寒さに向かうので、播種時期が遅れると小さなんじん、小さな大根、結球しない白菜になってしまいます。じゃー早くすればという意見もありそうですが、早いと虫の害にさらされる期間が長くなってしまいます。

去年はすでに人参を播種していましたが、今年はまだです。こんなに暑くて乾燥しているのは播種しても発芽しそうにないからです。焦っても駄目ですよ。所詮自然の大きな恵みの中で生かされているのですからね。

以下参考までに去年播種した日を紹介させていただきます。今年もそれに順じていく予定です。

<8月>

9日キャベツ、ブロッコリー 16日人参、金時人参 30日白菜

<9月>

4日秋じゃが 10日青首大根、田辺大根、天王寺かぶら 11日レタス、サニーレタス、チンゲンサイ 12日ほうれん草、小松菜、みずな、なばな

・ ・ ・ ・ ・等々続いていきます。

ちやこ-るが皆様のお手元に着く頃はどんな天候になっているのでしょうか？

たまちゃんのつぶやき

これだけ暑くて雨が少ないと暑い国生まれのモロヘイヤや、いつもはすぐ伸びるエンサイもなんとなくいつもの勢いはない様子・・・ごぼうの種をまいても、発芽が悪く、天候がおだやかであることの有り難さをしみじみ感じます。以前TVの街頭インタビューで、年配の男性が、「自然が仕返しをしてるみたいだな」と話しておられましたが、そうなのかも・・・っと思ったりします。今、ここで、環境を守ったり、大事なものをを守るために、

出来ることはしていかなければ〜と改めて感じる夏です。

お客様の声

スイカがとても甘くておどろきました！白い部分がほとんどなく皮の際まで食べることができました。おいしかったです。ゴーヤは苦手なので次回からは入れないで下さい。

(Hさま)

いつもありがとうございます。箱をあける度に野菜のパワーに圧倒されつつ（笑）まけじとおいしい料理に変身させています！！

(Nさま)

暑中お見舞い申し上げます。今回もたくさんの夏野菜をありがとうございます。日々楽しく嬉しくいただいています。今回のゴーヤは今年初でした。チャンプルーにして食べ、種は来年まこうと残しています。食べる楽しみに加え、育てる楽しみを里山からいただけて嬉しいです。

(Eさま)

お世話になります。おいしいお野菜をありがとうございます。一緒に入れて下さっているお花・・素敵なお心使いにほっこりと和ませていただいています。

(Nさま)

先日お届けいただいた野菜セットについてですが・・・。この季節は当たり前ですが、かなり熱々の状態で届きます。大葉やエンサイは、シンナリした状態でした。こちらは水を吸わせてあげたら元気になるのでいいのですが、ネギやニラは、残念なことに半分以上が黄色くなってしまった状態でした。我が家は基本お野菜ばかりの食卓なので、野菜セット1箱で一週間は持たないです。それゆえ、せつかく送っていただく、とても貴重なセットのお野菜が食べられない状態・・・というのは、とても悲しいです。

8月だけはクール便で送っていただくことはできませんでしょうか？クール代金2100円は、追加でお支払いします。

(Mさま)

美味しいお野菜をありがとうございます。まくわうり、なかなかお店で見かけることがないので嬉しいです。メロンだと、甘すぎて喉がイガイガするのですが（食べ過ぎかもしれません）、まくわうりだと大丈夫です。

(Jさま)

里山倶楽部自然農場日記 10月号 NO57

冬野菜の作付けが大幅に遅れてしまって、取り戻そうと焦っている毎日です。何で毎日毎日こんなに忙しい日が続くのだろうと思うのですが、お客様の「おいしかったよ～」の一言が私を奮立たせるのです。当日記に紹介している「お客様の声」という欄があります。ほとんどがお褒めと激励のお言葉であふれています。農場に都合の悪いことは隠しているのではという声もあるかもしれませんが、あの欄は包み隠さず公表しています。

今月号はゆっくり日記を書く心の余裕がありません。ときどき訪問するブログ（昔の習性は治らないもので、株式の評論関係のブログです）があるのですがまさに私が日ごろ感じていることをズバリ書いてくれています。今回はそれを読んでください。

『結局、自民党を勝たせたと言う事は、国民は増税に賛成だと言う事であり、賛成なら喜んで払えば良いじゃないかと言う事なのですから、これを問題だと考える必要なんかないのですけどね・・・。ただ、国民性で諦める人が多いので、実際は意に反している結果である事は確かでもあります。

恐ろしい事ではありますが、ほとんどの国民はすっかりマインドコントロールされており、正しい事が見えなくなっているのです。

例えば、農薬まみれの野菜、抗生物質、ホルモン剤が投与されて肥育された牛、豚、鶏、養殖魚、保存料、化学調味料、人工甘味料漬けにされた加工食品・・・。こんなものを食べ続けて病気にならない方がおかしく、年々病人は増える一方です。医療が発達したと言いますが、病人が減ったなどと言うデータは全くありません。こうして作り上げられた病人たちは、無用な検査も含めて多額の医療費を医療機関に吸い上げられます。健康を第一に考え、まじめに暮らしている人からも搾取した医療保険料を、不真面目に暮らす自虐的病人の医療費に使い、医者はウハウハ、製薬会社もウハウハ、厚労省もウハウハ・・・全く酷い国です。

最近アレルギー体質の子が増え、先日も給食を食べてアナフィラキシーショックが出て死亡した児童がいましたが、問題の解決を給食の配膳の仕方だとか、薬の投与の仕方だとかに向けるのははなはだおかしいのです。30年前にこんなにアトピー患者が居ましたか？そして、花粉症患者が居ましたか？

いい加減気づかなくてはいけない時だと思うのですが、いかがでしょうか？

確かに一日経っても腐らない弁当やおにぎりは便利です。何時でも食べますし、こんな便利なものはありません。でも、おなかの中で行われているのは発酵を元にした分解吸収なのです。腐ると言う事は、発酵と原理は一緒で、微生物の増殖です。これを止める保存料を加えれば、おなかの中での発酵も上手く行かなくなって当たり前です。腹の調子が悪いと言っちゃ整腸剤だとか、胃薬だと言ってその不具合をごまかしますが、治す薬なんてありやしないのです。どの薬も説明書を読めば分かりますが、長期間の服用はいけませんとなっているのです。しかし、どの医者も調子が悪いと言えば何時までもその薬を出し続けます。まあ、中にはまともな医者も居ますので、全てとは言いませんが、とにかく薬は一時的な症状緩和にはある程度の効能がある事も認めますが、体に良いものではない事は確かです。

国が認可しているから安心だ、大手スーパーで売っているのだから安心だ・・・正直言ってこんな人たちがこの国をおかしくしているのです。

小学校に行ってみれば分かりますが、とにかくアトピーの子が多いのです。30名のクラスならば5人は居るでしょう。そして、不幸な事に多くの親は皆医者に行けば治ると勘違いしているのです。まあ、コンビニ弁当はやめておきなさいと言っても、そんなのは無理！って言う親が多いですし、医者に行けばステロイドを出されて、大人になれば治るよなんて言う無責任な医者がいまだに居ます。

金儲けのためには何でもありで、食品業界と医療業界はある意味では兜町以上に魑魅魍魎の世界であると言えます。

まあ、兜町も酷いですよ。

親兄弟を平気で裏切ったり、仲間だと思っけていても己の利益のためなら簡単に友を裏切ったりします。しかし、ある意味ではそういう世界だと分かって皆活動しているのですから、しっかりしていれば何とか防ぐことも出来ます。

ですが、病院は無用な検査でもこれをしないと病気が発見出来ないかもしれないと脅かしますし、食品はこれを入れないと直ぐに腐ってしまうだとか言って事情を知らない一般人を徹底的に脅かします。

全く酷いものです。

今日も随分と脱線しましたが、健全な肉体がなければ健全な精神は維持できず、こんな相場は耐えられないと言う事になりかねません。』

お客様の声

残暑お見舞い申し上げます。おいしい野菜届けていただき、ありがとうございます。

(Sさま)

きゅうりの古漬けおいしくできました。ミニトマトもおいしいです。野菜の力?!自然の力?!人の力?!み〜んなですね。

(Kさま)

いつもおいしいお野菜ありがとうございます。かぼちゃが甘くて、とてもおいしかったです。子供が大喜びでたくさんおかわりしてくれました。

(Hさま)

まくわうり、なつかしくておいしいナーと感動しました。子供の頃おばあちゃんちで たべたあの味!!いつもありがとうございます。それと、鈴木さんネタ!私がいちばん知りたかった(きいてみたかった)事だったので、「それ!それ!ききたかったんですー」と、読みながら1人叫んでました。

(Nさま)

いつもありがとうございます。最後のゴーヤとてもみずみずしくて美味しかったです。チャンプルーにしました。なた豆は、噂にきいていたので入っていて嬉しかったです。福神漬けの中身のナゾも解けました。卵とじ、美味しくくせになりそうです。

(Eさま)

葉っぱを炒めて、余ったのでお焼きにしました。夏バテにききそうです。まだ暑いですね。みなさん、お体大切になさって下さい。

(Kさま)

いろいろなお野菜があり、使い勝手もよいので助かりました。またお願いしたいです。そのときはどうぞよろしくお願いします。

(Iさま)

いつもお世話になります。先日はスムージーにと、クレソンを送っていただきありがとうございます(^_^) スムージーにしてみました。クセと独特の香りがあり、飲みづらかったです。せっかく送っていただきましたが、すいません>_<残りのクレソンはさつと茹で、カイワレと一緒にしゃぶしゃぶ用の豚肉を茹で、クルクル巻いて、ゴマだれをかけて食べました。とっても美味しかったです(^o^)/。ありがとうございました。今後ともよろしくお願ひします。

(Sさま)

いつも美味しいお野菜ありがとうございます。ローリエを使ってラタトイユを作りました。風味が良くて大好評です。金曜日に届いたマクワウリが腐っていたようです。きっと中身が液状化して食べられません。マクワウリが好きなので残念でした。他のお野菜は傷みはありませんでした。

(Hさま)

里山倶楽部自然農場日記11月号 NO58

冬野菜の作付けも一通り終わりやれやれというところです。後は葉菜類（ほうれん草、小松菜等）を適宜播種していくことと、11月はエンドウ類の播種、たまねぎの定植と続いていきます。

今年は芽が出にくい人参が思いのほかきれいに発芽してくれました。一方ほうれん草は、種まき後日照続きで発芽がまばらになってしまいました。

この季節になるといつも頭を悩ます害虫、ダイコンサルハムシも一部の畑では発生しますが、主力の農場では全く姿形がありません。これが不思議で、いつも発生する圃場がゼロで、発生したことがなかった圃場に害が出ています。全く同じように土と付き合っているのになぜこんな現象がおきるのか分かりません。自然界の不思議な現象は凡人の理解を超えています。

もう一つこの季節になると気になることがあります。ここ河南町は大阪という大都市をバックに農業の盛んな町です。お年よりも元気一杯クワを持っています。当然のこととはいえ（残念ですが）ほとんどが <化学肥料+農薬> 農業です。それらの農業と自然農法との大きな違いがあります。それは野菜の生長具合の差です。慣行農業は昨日播種したと思っていた作物があつという間に大きくなります（本当にびっくりします）が、わが自然農法の作物の成長の遅いこと。時間にして2週間は違うように思われます。その遅い分だけ害虫の攻撃にさらされる時間が長くなってしまいます。そこを精神的に耐えることがとても辛い。耐えて作物が生き長らえればいいのですがその保障はありません。そして虫害がひどければお客様からは嫌われて出荷できなくなってしまいます。

では自然農法は悪いことばかりかというところではありません。大事なことがたくさんあります。もちろん化学物質を使わないので安全なのはもちろんですが、意外と知られてないことがあります。それは成長が遅いということです。成長が遅いということは細胞分裂がゆっくりだということですね。EM自然農法の野菜が美味しいとよく言われますが、それはしっかりと根を張ってからゆっくりゆっくりと成長するからなんです。秋茄子は嫁に食わずなということわざがありますが（憎らしい嫁に美味しいナスを食べさせるなという意味）、秋は温度がどんどん低くなっていきます。そのためナスの成長（細胞分裂）がゆっくりになります。真夏のナスに比べてうまみが増すわけです。人間も同じですね。ウサギとカメのお話ではないですけど・・・。

たまちゃんのつぶやき

空は青く澄んで秋の気配ですが、お昼はとても暑くてとまどってしまいます。農場では人参の間引きをしたり、種をまいたり・・・間引きは本当に悩みます。まだ小さいけれど人

参や大根はちゃんとその形をしていて、「大きくなりたかったんだろうな・・・」などと考えると、切なくなります。だからこそ、残した物をちゃんと大きく育て、皆様においしくお届けするからねって、約束する毎日です。 （10月10日）

お客様の声

お世話になっております。いただいた、まこもだけ、早速刻んでごま油で炒め、酒、ミリン、醤油とかつお節で適当に味付けしてみました。柔らかくて美味しくいただきました。三歳の息子はゴボウが大好きなので、芽が出なかったとのこと、まことに残念に思います。六ヶ月の息子の離乳食も初めました。お粥、南瓜しかまだ与えていませんが、パクパク食べています。秋野菜も楽しみにしています。 （Jさま）

お世話になります。本日届いただいたずいきを灰汁ぬきして調理したのですが、アレルギー症状がでました。申し訳ないのですが、次回からは除外していただけますでしょうか。 （Hさま）

栗が大好物なので嬉しいです。早速、栗ご飯と渋皮煮をつくります。 （Hさま）

いつもありがとうございます。おいしくいただいています。イヌマキの実ステキですね。 （Kさま）

お宝の金ごま！ありがとうございます。国産の金ゴマは、本当に貴重で貴重で。大切にいただきます。手間を考えると一粒もむだに出来ません。 （Nさま）

お米をありがとうございました。珍しいナンキン、ヨメナの花もうれしくいただきました。今日からのしみにいただきます。 （Tさま）

里山倶楽部自然農場日記12月号 NO59

あっという間に12月（師走）がやってきました。あの暑い暑いといった今年の猛暑は遠い昔のよう。この低温下での雨が降った日の作業はこたえます。

自然農場で冬といえばレンコン堀りです。今年の夏のれんこんの生育状況は葉が大きく、またたくさんの花を咲かせていつにも増して草勢豊かだったので期待はしていました。でも実際に掘ってみないと出来具合はわかりません。先日、不安半分で初のレンコン堀りをしました。掘り始めたらあるはあるは・・・ここ掘れワンワン。お宝がザックザック。あまりの密度の濃さに驚きを超えて笑えてしまうほどです。そして1本1本の節が多いんです。去年は5節もあるのは珍しかったのですが、今年は珍しくありません。

どうして今年はこんなに成績優秀なのでしょう。考えられる原因はただ一つ。それはEM効果。毎年、レンコンを定植する前にEMボカシをだんご状にして、レンコン田にじゃんじゃん投入します。レンコン田は毎年投入されるEMぼかし効果で微生物の宝庫になっているのでしょうか。レンコン栽培を始めて4年になりますが、年々レンコンの状態が良くなってきています。そしてレンコン田に住むドジョウの数も多くなってきています。ドジョウと共生するレンコン。面白いとり合わせですね。

また今年も氷を割りながらのレンコン堀。寒い日もありますが、今年もどんなサプライズがあるのかな。たくさん感動を与えてくれるのが自然農場のレンコン田です。

たまちゃんのつぶやき

すっかり寒くなり、吐く息が白くなります。寒さで出荷がおわりになる野菜（ニラなど）もあれば、霜にあたっておいしくなる水菜など。季節の移りかわりが畑にもあります。寒くなると成長がおそくなりますが、ゆっくり育ち寒さにあたる分、甘くなっておいしくなります。他の化成肥料を使っている畑を通りすがりにみていると、成長の早いこと！！おまけに葉は濃い緑・・・それに比べれば自然農場の野菜たちは小さくてのんびりしていますが、じっくり力強く成長しています。

お客様の声

いつも野菜をありがとうございます。今回はみかん！！わくわくしながら待っていました。里山のみかんがこれまで食べた中でピカ一です。母親も大絶賛しています。美味しいです！！

(Eさま)

いつもありがとうございます。届くと箱を開けるのが楽しみです。みかん、すごく甘かったです。

(Sさま)

いつもありがとうございます。かわいいじゃがいも炊いてみました。ほくほくおいしいで

す。

(Kさま)

芋がら、落花生、ほんとうに美味でした。ごちそうさまでした！！ (Nさま)

柿がとても甘くておいしかったです。栗は渋皮煮と栗ごはんを作りました。かぼちゃは蒸して米粉と小豆をまぜてクッキーを作っています。子供の大好物のおやつです。冬瓜はぬか漬けにすると味がしみこんでおいしくできました。(Hさま)

間引きの人参は我が家の大好物です。うちでは縦に二つか四つに切って、オリーブオイルと塩を絡めてオーブンで10分くらい焼きます。鶴首かぼちゃとサツマイモも半月切りにして、同じようにオーブンに入れました。甘みがぎゅっと凝縮されていて、美味しかったです。以前送っていただいたゴマは炒ってご飯にかけたり、いなり寿司の酢飯に混ぜてみました。こんなに風味があるのかと驚きました。今週も楽しみにしています。

(Jさま)

父が仕事の傍ら家で食べる野菜を自分で作っていたこともあり、私もできれば自分で作りたいなとずっと思っているのですが、近くに畑がないこと、ムラのある性格と虫が苦手なせいで、なかなか実行に移すことができずにいます。鈴木さんが代わりに作ってくださっているのだなあと思っています。暑い日も寒い日も、荒れた天候の日も、手間のかかるお仕事をされていること、本当に感謝しております。手間を考えると、安すぎないかと逆に心配になります。子ども向けの自然体験もやっておられるそうですね。三歳の息子も、もう少し大きくなれば参加させていただきたいと思います。悪い点は特にありません。が、うちは野菜をたくさん食べるので、早くに食べ切ってしまうと、水曜日くらいに買い足さないといけなくなることが少し残念です。これからもどうぞよろしくお願いします。

(Jさま)