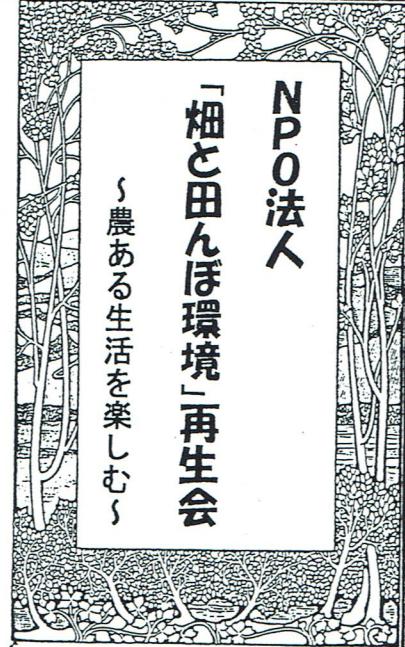
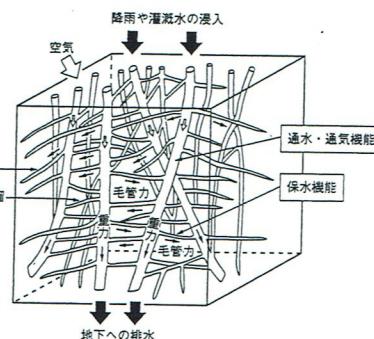


NPO法人**「畑と田んぼ環境」再生会**

♪農ある生活を楽しむ♪



「畑と田んぼ環境」再生会

H29年6月30日、会報14号
編集:仲野 忠晴<http://hatake-tanbokankyo.org/>**自然の営みに沿った農法を考える**

♪耕起(耕す)・不耕起(耕さない)編♪

自然農法というと不耕起

をイメージする人が多いかも知れません。実際、自然

農法で有名な福岡正信氏、自然農の川口由一氏は、不耕起栽培を提唱しています。

葉を初めて使った岡田茂吉氏は、農作物に合わせた耕起を行っています。また、奇跡のリンゴで著名な木村秋則氏も田んぼは耕して自然栽培を行っています。

今回は、耕起と不耕起に

ついて考えてみましたが、主に畑土壤に関するこ

とです。理由は、水が入ってい

る田んぼの状態というのは、

土壤に酸素が供給されない

状態(還元状態)ですでの、常に酸素が供給されている

からです。ですので、田ん

●植物の育つ仕組み

耕起と不耕起について考
える前に、まず植物が育つ
仕組みを確認してみまし
う。

これだけでは、植物が自分
の細胞などを作って成長し
ていくことは出来ません。
そのためには、必須元素(窒
素、リン酸、カリウム)や多
量元素(マグネシウム、カル
シウムなど)、微量元素(マ
ンガン、鉄、銅、ホウ酸、
亜鉛など)を土から吸収す
る必要があります。そして、
光合成で作られた炭水化物
と根から吸収した窒素によ
つてタンパク質を合成し茎
や根などが作られます。ま
た、リン酸は実を作るのに
使われ、カリウムは根を作
るのに使われるなど、様々
な元素を使って植物は成長
していきます。ですから、
土は植物が成長していくた
めに必要な水や栄養分の供
給源と言えます。

●農作物が育つ**土の条件・酸度**

では、次に農作物が、育つ
ための土壤条件を説明しま
す。

まず最初は、土の酸度です。「酸性の土は、作物の育ちが悪い」とよく言われます。理由は、土壤が酸性になると、窒素、リン酸、カリウム、ホウ酸、モリブデンが吸收されにくくなり、栄養素の欠乏症が発生しやすくなるからです。また、マンガン、鉄、カリウム、カルシウム、ホウ酸、亜鉛は酸性になると溶けやすくなるので、農作物がそれを過剰に吸収し障害も出できます。実際、窒素が欠乏すると、葉が黄色つぼくなり全体の生育が悪くなります。また、リンが欠乏すると、葉が小さくなつて赤くなったり、濃緑色になつたりして変色してきます。また、果菜類であれば花が落ちてしまします。そして、カリウムが不足すると、葉が黄色っぽくなつて、カリウムが不足する枯れ、カルシウムが欠乏す
ると根の生育が悪くなりま
す。反対に養分が過剰にな
った場合は、葉や茎が軟弱になつたり、病害虫に犯さ
れやすくなつたりします。

日本の土壤の置かれている環境を考えてみると、酸性土壤になりやすい条件が揃っています。それは日本が火山国であるため、酸性度が強い噴出物が広範囲に堆積しているからです。しかも、温暖で雨が多い気象条件であることも大きな要因になっています。というのも、雨が空気中の二酸化炭素を吸収して落ちてくるからです。しかも、近年では大気汚染の原因である硫黄酸化物や窒素酸化物のために酸性雨が降り、土壤の酸性化に拍車をかけています。酸性度が高い雨が土壤に直接落ちると、土壤中にあるカルシウム、マグネシウム、カリウムなどを洗い流してしまいます。また、化学肥料で硫安(硫酸アモニウム)や塩安(塩化アンモニウム)などの硫酸を含んでいる肥料も土壤を酸性にします。

自然界では、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどのアルカリ性のミネラ

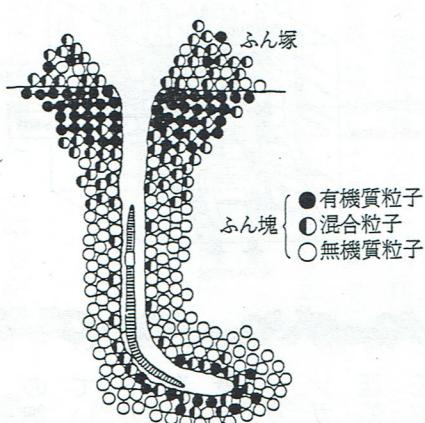
ルを含んだ落ち葉や雑草が、堆積することで酸性化を緩和しています。

ちなみに、雨が少ない乾燥地帯では、土壤の水分が蒸発するため、水分が下から上に動き鹽類が土の表面に集積しアルカリ性の土壤になります。土壤での水分の動きが酸性とアルカリ性を決める大きな要因にもなっています。

● 農作物が育つ 土の条件・栄養

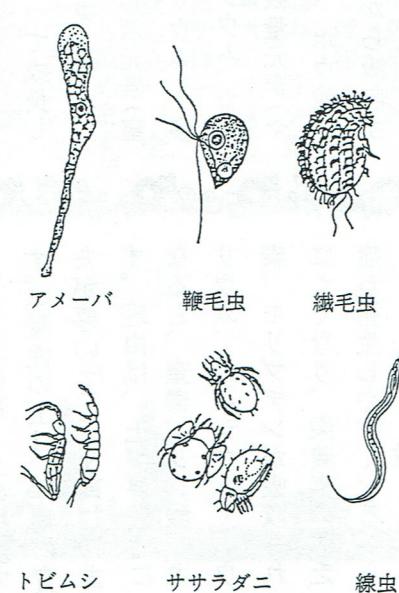
土壤生物は、土壤動物(モグラ、ヘビ、ミミズ、アリ、クモ、ダンゴ虫、ムカデ、トビムシ、ダニ、線虫、アメーバー、鞭毛虫、織毛虫、ワムシなど)と土壤微生物(一般的には、細菌、放線菌、糸状菌、藻類の4つに分類)に大きく分けられます。土壤動物の主な働きは、落ち葉、落ち枝、耕地の植物残

ミミズによる土壤の反転作用
(青木, 1973)



小型・中型土壤動物の形態

(妹尾, 2001; *青木, 1973)



次は、農作物が根から吸収する栄養についてです。植物が生育に必要な栄養素は、通常土壤生態系の物質循環によって供給されます。そして、この物質循環において重要な働きをしているのが土壤生物です。土壤生態系は、有機物を作り上げる植物(生産者)、その有機物を食べる動物(消費者)、そして、植物や動物の遺体や排泄物を分解する土壤生物(分解者)によって成り立っています。もし、こ

の土壤生物がいなかつたならば、動植物の残渣や遺体などが永遠に分解されず蓄積されるだけとなり、物質やエネルギーの循環が成立しなくなってしまいます。

では、植物と土壤生物の関係を栄養素の観点から説明します。

土壤生物は、土壤動物(モグラ、ヘビ、ミミズ、アリ、クモ、ダンゴ虫、ムカデ、トビムシ、ダニ、線虫、アメーバー、鞭毛虫、織毛虫、ワムシなど)と土壤微生物(一般的には、細菌、放線菌、糸状菌、藻類の4つに分類)に大きく分けられます。土壤動物の主な働きは、落ち葉、落ち枝、耕地の植物残

過不足する栄養素の受け渡しも請け負ってくれるので、だけでなく、植物と相互に有機物を分解する「分解菌」だけでなく、植物と相互に栄養素を与えあう「共生菌」もいます。共生菌の代表的なものが、「菌根菌」と「窒素固定菌」です。菌根菌は、根を包む外生菌根菌と根の内部に伸張する内生菌根菌に分けられます。菌根菌は、他の土壤微生物との競合に弱いので、肥料分が豊富に活動している土壤では、繁殖できない性質を持っています。ですので、この菌根菌の働きを活用するために

野菜の根に共生し、野菜から炭水化物の供給を受け、その代わりに土壤中のリン酸やミネラルを集めて植物に与えます。また、この菌根菌の刺激で病害虫に対する抵抗性が促進されます。

しかも、菌根菌は植物と他の植物を菌糸で繋いでネットワークを作り、植物間で

過不足する栄養素の受け渡しも請け負ってくれるので、ただ、この菌根菌は、

トワーケを作り、植物間に

活性化物質を供給するこ

とです。そして、土壤動物によつてさらに分解され再び植物が利用できる栄養素(無機物)になります。

また、土壤微生物には、

有機物を分解する「分解菌」

だけではなく、植物と相互に

栄養素を与える「共生菌」

もいます。共生菌の代表的

なものが、「菌根菌」と「窒素

固定菌」です。菌根菌は、根

を包む外生菌根菌と根の内

部に伸張する内生菌根菌に

分けられます。菌根菌は、

活動している土壤では、繁

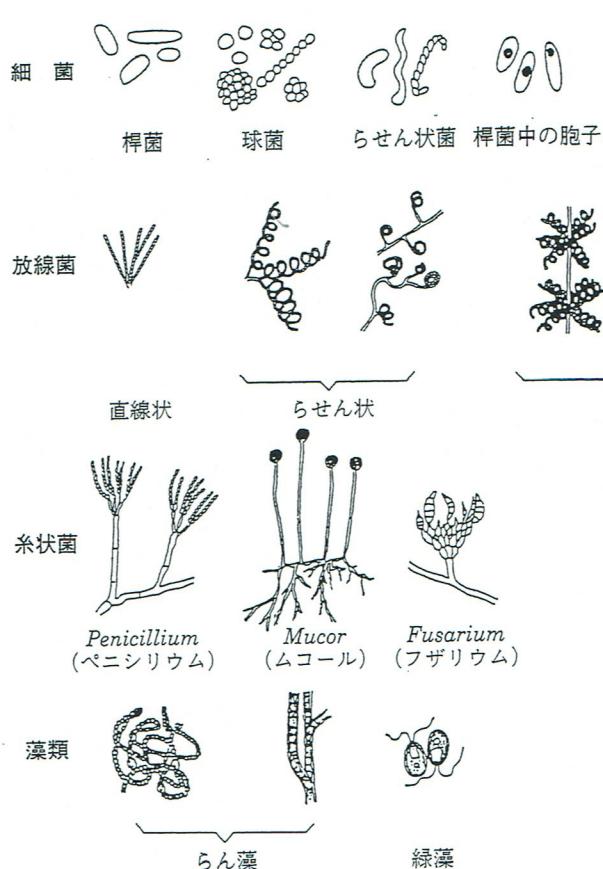
殖できない性質を持っています。

ですので、この菌根

菌の働きを活用するために

土壤微生物の形態

(妹尾〈高井・三好、高尾による〉、2001)

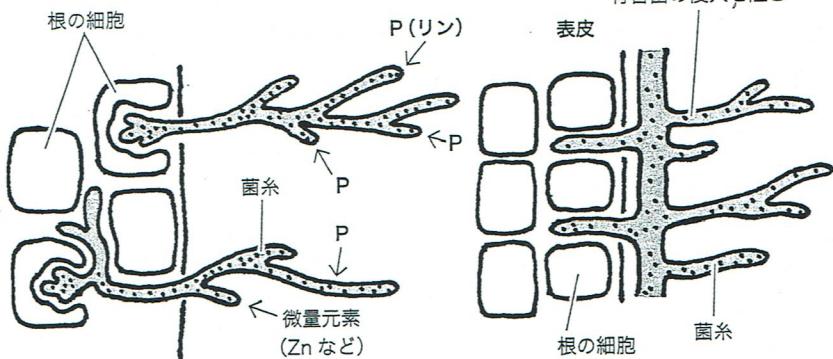


「土壤学の基礎」(松中照夫著、農文協)

内生菌根菌(VA菌根菌)のはたらき

外生菌根菌のはたらき

菌の叢(くさむら)構造
根の表皮周囲に外生菌根菌が叢構造をつくり、
有害菌の侵入を阻む



「不耕起栽培のすすめ」(涌井義郎著、家の光協会)

● 農作物が育つ
土の条件・粒構造

最後は土壤の質です。
土壤の質、つまり土壤構造が、農作物の育ちと大きく関係しています。例えば砂は、排水性や通気性は良くなりますが、その反面、

は、高栄養にならないように有機肥料を与え、他の微生物の働きが活発なときはくん炭を施用するといふと言われています。また、野菜間の菌根菌ネットワークを作るために、畝間の草は抜き取らないで地上部だけを刈り取り根を残しておこうといいそうです。その草の根を仲介して隣の畝の野

菜と菌根菌のネットワークが作られるからです。共生菌のもう一つは、窒素固定菌です。これは、大気中の窒素を取り込んで、植物が利用できるように窒素を固定して植物に供給しています。また植物も、窒素固定菌に対して炭水化物を与えます。窒素固定菌には、大豆、インゲン豆、クローバーなどのマメ科の根

バクター、サツマイモやサトウキビの組織内に共生するアズスピラムなどが知られています。

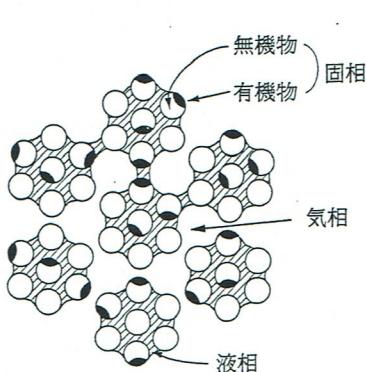
最後は、微生物体が持つ栄養素です。条件にもよりますが、1m²の畝の中には、約700gの微生物がいると言われています。そして、

その体内成分には炭素70g、窒素11gが含まれています。一般的に畝1m²に与える窒素が10g程度なので、これらの微生物が死んで肥料成分になることを考へると、栄養素の面から見ても土壤中に多くの微生物がいることは、とても重要なことだとと言えます。

生物の共生、微生物体の栄養物の分解、植物との関係も大きく関係しています。これは土壤微生物の分布と実は、植物病原菌の多くは、酸性土壤で増殖する傾向があるからです。ですから、酸性になるにつれて病原菌の占有率が高くなつて菌バランスが崩れ、根こぶ病などの病害が発生しやすくなります。もちろん、土壤の酸度が改良されていくと病害が自然に抑制されていきます。

ところで、先に「酸性土壤では作物が育ちにくい」ということを書きましたが、これは土壤微生物の分布と量に大きく関係し重要な働きをしていることがわかります。

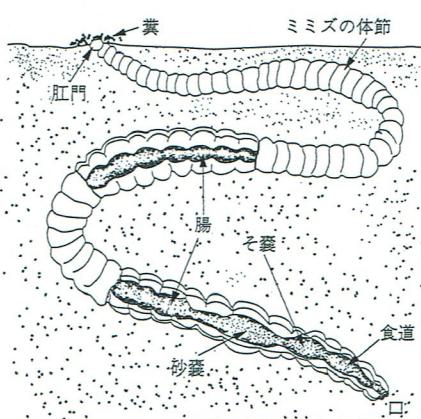
保水性や保肥性が悪くなりります。そのため水をやる回数が増えるだけでなく、その回数だけ養分が水に溶けで流されます。反対に粘土質の土は、保水性や保肥性は良いのですが、排水性や通気性が悪くなります。そのため雨が降ると水溜りが出来てぬかるみ、根腐れが起こりやすくなります。酸素が土壤中に不足して、根自体が呼吸が出来なくなるからです。



土壌の三相の模式図 (高井・三好, 1977)

「土壤学の基礎」(松中照夫著、農文協)

ミミズの体の構造



(青山正和「土壤團粒」農文協)

て、急激な降水量の増加や乾燥の変化にあってもこの比率を短期間に回復したり保持できるのが、安定性のある土壤です。作物が良く育つ土というは、「水はけが良く、水持ちがいい土」とだと言われます。そして、この相反する性質を持ち外部の環境の急激な変化に対応できるのが、団粒構造を持つた土です。

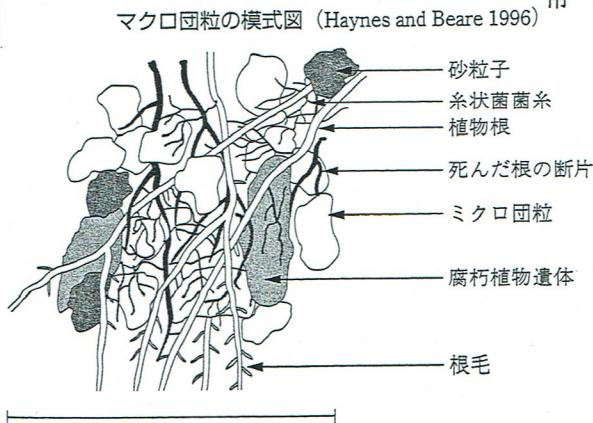
では団粒構造とは、どういったものでしょうか。簡単に説明すると、粘土粒子、細菌細胞、腐植（土壤の中にある動植物由来の不完全に分解された有機物）などが結合したモノです。小さいものをミクロ団粒と言いま

す。そして、ミクロ団粒と植物遺体の断片、植物根や糸状根菌糸によつた絡み合わされてできた大きいものをマクロ団粒と言います。団粒構造は、小さな隙間や大きな隙間が多く、小さな隙間には界面張力によつて水が保持されます。そして、大きな隙間は、通常空気で満たされていますが、雨が降ればそこが水の通り道になり、雨が止めば再び空気で満たされます。また、団粒に含まれる腐食は分解されて無機化しやすいので、水と温度、微生物の活性で栄養分が出てきます。しかも、粘土鉱物や腐植はマイ

ナスの電子を帯びているので、アンモニア、カリウムカルシウム、マグネシウムなどのプラスのイオンを持った養分を吸着・保持します。団粒構造が発達するといつた野菜が肥料を与えなくていいのです。団粒構造がどのよう育つのはこのためです。

この団粒構造がどのように作られ発達するのかを簡単に説明します。

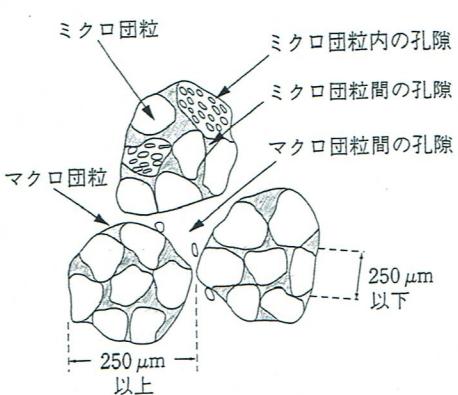
の日本におけるミニマズの糞の排出量は一畠当たり0・5～26kg、熱帯では5～50kgだそうです。団粒構造を作り発達させるもう一つの生物は、植物と微生物です。植物は、光合成によって作られた炭素を地下部に送つて根の成長を使つていますが、その一部と老廃物を土壤中に排出します。そのため根から出される有機物を求めて根菌が粘土粒子と腐食などを結合します。そこで根や土壤微生物が粘着物質を分泌してきます。



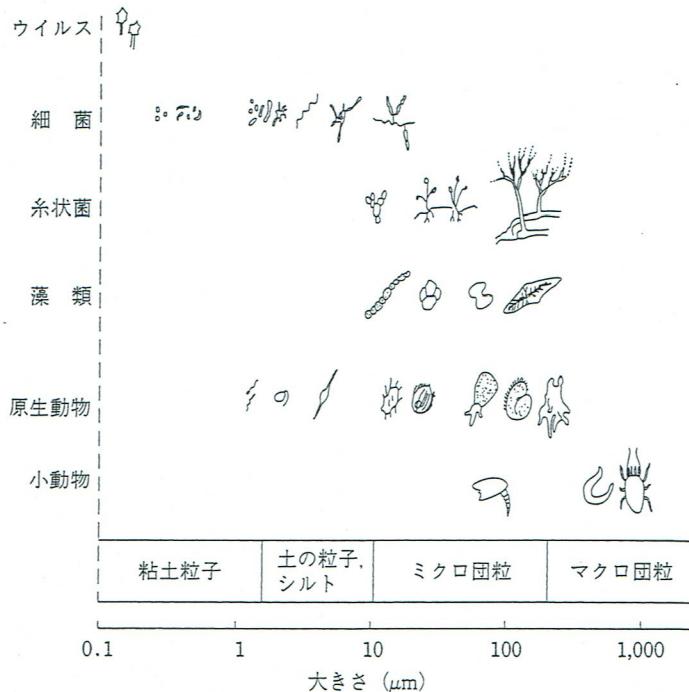
マクロ図数の模式図 (Haynes and Beare 1996)

させて団粒構造を発達させていくのです。草地で土壤團粒がとても多く形成されるのは、このような理由からです。

では、なぜ植物と微生物が共同して土壤團粒の形成をするのでしょうか。それは、團粒構造が、水、栄養分、空気を植物に安定して供給するのに適した構造を持つているからです。また團粒構造が持っている様々な大きさの隙間が土壤生物たちが暮らしやすい團粒構造を共同して作ることをしているのです。



土壤生物の大きさの比較 (服部・宮下 1996)



「土壤学の基礎」(松中照夫著、農文協)より転載

耕し方は、下層の土と表面の土を反転させるブラウ耕（深さ三〇～四〇cm）、浅く細かく土塊を碎くロータリー耕（深さ十五～二〇cm）など、作物のリン酸の吸収や酸素を補給するための表層耕（5センチくらい）や土寄せがあります。

では、不耕起は、その字の通り「耕さない」のです。

何年か耕作した土地に草を生やして休め、地力を取り戻すことは昔から行われてきましたが、これは植物と微生物によって作られる

团粒構造を利用したものであります。また、木村秋則氏の奇跡のリンゴ園は、草を生やして团粒構造を作り、大豆を植えることで根粒菌に窒素を供給してもらうことをベースに土作りをしていました。

ここまで植物が育つ上で大事な条件である土の酸度、たちに都合がよい生息環境、植物と土壤微生物は、自分たちが暮らしやすい团粒構造を共同して作ることをしているのです。

一般的には、畑や田んぼで農作物を作る場合、「土を耕すことが常識です。耕す理由は、①土をやわらかくして、種蒔きや苗の定植する作業をして、この「生きている土」は、人間が人工的に作り出すことは出来ません。大自然の密やかな営みがあつて初めて生まれてくるのです。

●耕起と不耕起の特徴

では、以上のことを踏まえて耕起と不耕起について考えてみます。

一般的には、畑や田んぼで農作物を作る場合、「土を耕すこと」が常識です。耕す理由は、①土をやわらかくして、種蒔きや苗の定植する作業を容易にする②堆肥や肥料を混ぜ込む③雑草を土に混ぜ込んで除草する④土の隙間を大きくして通気性・排水性を良くし、農作物の根張りを良くする⑤酸素を好む好気性の微生物の活動を活発にし、土壤中の有機物を分解させて作物の栄養素にする、というものです。

耕し方は、下層の土と表面の土を反転させるブラウ耕（深さ三〇～四〇cm）、浅く細かく土塊を碎くロータリーゲン（深さ十五～二〇cm）、また、作物のリン酸の吸収や酸素を補給するための表層耕（5センチくらい）や土寄せがあります。

自然農法などで「耕さない」ということが強調されるのは、自然界の様々な生き物の営みを重要視するからです。実際、耕すことをすれば、酸素を好む好気性の微生物や酸素を嫌う嫌気性の微生物の生息環境を急激に乱すので、死滅したり活動が衰えたりします。また、頻繁

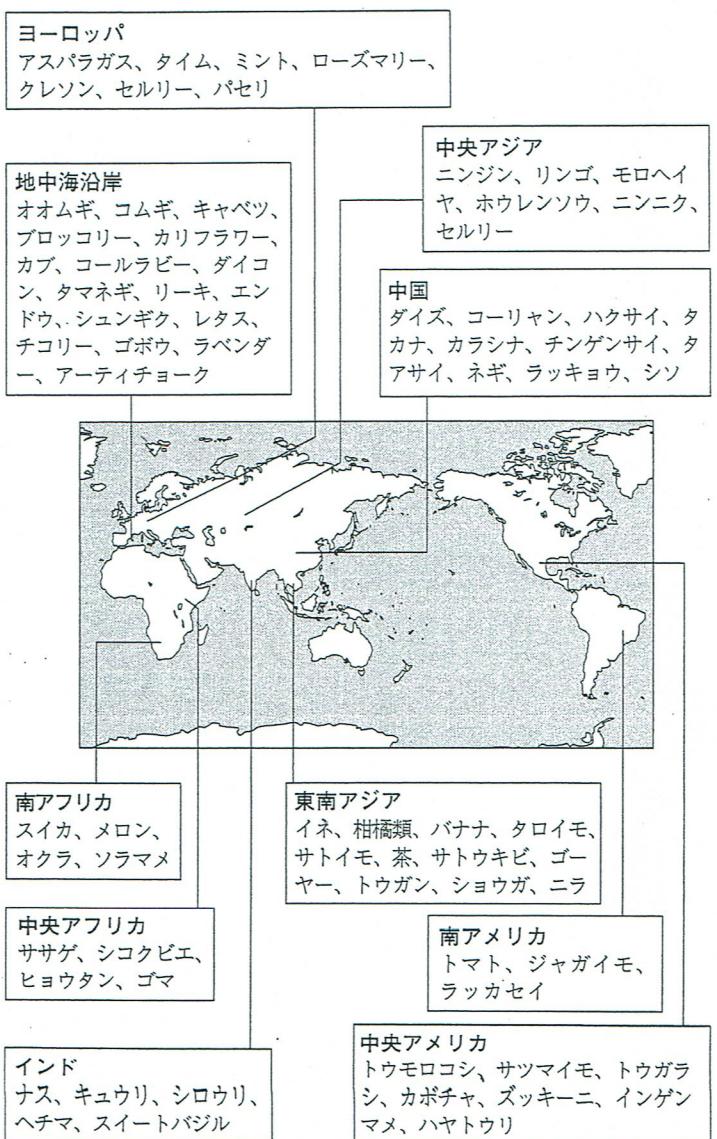
ようが、上下の土を深く掘り起こして天地返しをするなど、人為的に耕すことはしません。その代わり植物の根や土壤生物に耕してもらうことを中心としています。つまり、植物の根が伸長と枯れ死を繰り返すこと、で土壤に根穴構造が作られ、また、ミミズなどの土壤生物が穴を掘り、植物の根と微生物が团粒構造を作るのを通気性や排水性の良い土が自然に出来てきます。

このことを「自然耕」と呼んだりもします。ですから、土を動かすのは、種蒔き、苗の定植、ジャガイモやサトイモなどの収穫などに限られます。

日本原産の野菜と各時代に渡來した野菜

原産と渡來の時期	野菜名
日本が原産	フキ、セリ、ウド、ハマボウフウ、タデ、ジユンサイ、アサツキ、ラッキヨウ、ミョウガ、マコモ、クロクワイ、ヒュ、ヤブカンゾウ、オニユリ、ヤマユリ、アシタバ、ミツバ、ミズアオイ
太古に日本に渡來	カブ、ハタケナ、オカノリ、シソ、シロウリ、マクワウリ、ユウガオ、ゴボウ、ネギ、ニラ、ダイコン、ワケギ、ニンニク、ショウガ
奈良～平安時代	カラシナ、ナス、トウガラシ、キュウリ、フジマメ、ササゲ、ウイキヨウ、食用ギク、カキチシャ
室町～江戸時代	ホウレンソウ、日本カボチャ、ツルムラサキ、ミヅナ、キヨウナ、フダンソウ、インゲンマメ、エンドウ、ソラマメ、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、スイカ、ニガウリ、トウモロコシ、イチゴ、シュンギク、チコリー、セルリー、スイゼンジナ、キクイモ
明治時代以降	ハクサイ、オクラ、ピーマン、レタス、キャベツ

野菜の原産地



「伝承農法を活かす家庭菜園の科学」(木嶋利男著、

講談社)より転載

に耕し過ぎると团粒構造や根穴構造が壊され、土壤浸食が起こつたり、一時的に土が軟らかくなつても雨が降るとすぐに固くなつたりもします。また、耕すこと多すぎると、土壤中の有機物の分解が進み過ぎて作物の栄養になる前に水に流逝したり、ガス化して無くなつてしまします。このため肥料をたくさん使うことになります。また、トラクタなどの重機で何回も耕す

ことを繰り返すと、耕した層の下に「耕盤層」という硬い層が出来ます。これは、通気性や排水性が悪く、植物の根の成長が抑制されます。前述したように、耕すべきやり方やその回数が過ぎれば様々な弊害も出てきます。答えはイエスでもあります。

でもあります。例えば、近くに自然豊かな山があり、山林や森の腐葉土の栄養分を雨水が溶かし、それが湧き水となつて供給され、しかも、秋になれば自然に落ち葉が敷き積もり様々な生き物の営みが繰り広げられる、そんな農地であれば、不耕起栽培は最初からうまくいくでしょう。何もしなくても自然環境が農地を肥沃化してくれるからです。

しかし、反対に市街地の中でもあります。例えは、近に農地がある場合では、地力の元になる自然からの有机物の供給はほとんどありません。また、人為的に高機物を削り、くぼみを埋めるなど地形を改造した造成畑がありますが、これは、土壤表面は均一でも土壤の内部構造は不均一になってしまいます。この他にも耕作放棄地で何年も草が伸び放題の農地と農薬・化学肥料を何十年も使われた農地では、生き物の数も多様性も全く

違います。特に慣行農法が長年行われていた畑の場合には、苦土石灰や化学肥料のリン酸がアルミニと結合してできる「肥毒層」が形成されています。土を冷たく硬いものにして植物の根の成長を抑制します。私自身の経験からも言えることですが、これらの条件を改善することを何もしないで、ただ「耕さない」とこだけを真似いても、農作物は、元気に育

たないし、収穫も期待できないでしよう。

日本列島は、南北に長いため、気温や降水量などに大きな違いがあります。そのため栽培方法にも適・不適があります。微生物の有機物を分解するスピードが、気温と水分によって左右されるからです。一般的には、気温が低くて有機物の分解が遅い北海道、東北、高原地帯などの冷涼な地域では、不耕起栽培ではなく耕起栽培が向いています。反対に関東の以西の平地であれば、不耕起栽培は取り組みやすい環境と言えます。

また、前述したように耕作地が農作物を育てる上で自然環境や条件に恵まれている場合もありますが、逆に農作物のほとんどが、日本原産ではない上、土の酸度、肥沃度、水分など、農作物それに好みがあるので、個々の耕作地の環境や条件を考慮し適切に対応していく必要があります。大事な

ことは、森林の自然環境や生態系の仕組みを学び、農地の状態とその周りの環境を考慮して土壤の体質改善をしていくことです。もちろん、やり方は、耕起・不耕起どちらでも可能です。

それぞれ実践されている方がいるので、それを参考に自分の興味・関心・好みに合ったやり方でやってみることをオススメします。

ただ、どんなに素晴らしいと思う農法でも、「こうしなければならない」「こうすべきだ」という囚われた気持ちでやっている場合は、注意が必要です。農法や理論に縛られている場合があるからです。耕起・不耕起をやった通りにならなくても、「思い通りにならなくても、やつた通りになつていて」と育てている人というのは、

そうではない自然是、人間がコントロールすることがでません。支配的に何でも思ふ通りにコントロールしようと対話する機会と捉え、理論からではなく作物や自然をしていくことです。地中で理論と対話するのではなく、実際の作物の生育の様子や自然と真摯に対話すること、これが一番大切なことです。



●自給農の意義

最後に自給農の意義について書きます。

私達は人工物に取り囲まれて便利で快適な生活をしています。そして、ほとんど自然と接することなく生きています。この偏った生き環境が、本来の人間の感性を歪めたり、人間の傲慢さを強めたりしています。

近い将来、多くの人が自己農を暮らしの中に根付かせ、このようなことが行われたとしたら、それはとても素敵なことだと私は思います。（仲野忠晴）

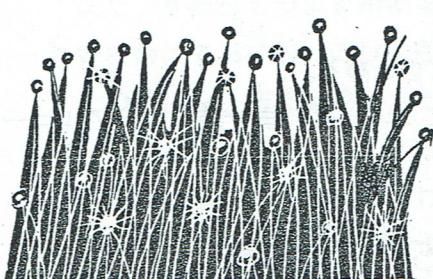
これは、森林の自然環境や生態系の仕組みを学び、農地の状態とその周りの環境を考慮して土壤の体質改善をしていくことです。地中で理論と対話するのではなく、実際の作物の生育の様子や自然と真摯に対話すること、これが一番大切なことです。

そこまで言ふと、人間は自然が生み出したものであり、自然の摂理から決して離れて生きていいくことは出来ないからです。私達にとって今最も必要なことは、知識ではなく体験を通して自然の摂理を理解しようとしていくことです。そのためには、生活の中に農を取り入れていくことが、最も適しています。

「いのち有るもの」を育てる生活を潤し、私達の感性のバランスを取り戻してくれることで、生活を潤すことができるからです。そして、その積み重ねが、自分自身の生き方や暮らし、産業や社会の在り方を見つめ直し変えます。

ニューギニアのオロカイヴァ族では、少女が結婚する前に相手の少年の菜園を見に行くそうです。また、マライタ島のアレアレでは、逆行少年が少女の菜園を見に行くそうです。菜園からその人の性格だけではなく、大自然とどのように交感・共鳴しているのか、そして、その中で農作物との関係をどのように紡いでいるのかを見て感じるためです。

近い将来、多くの人が自己農を暮らしの中に根付かせ、このようなことが行われたとしたら、それはとても素敵なことだと私は思います。（仲野忠晴）



《会員探訪 ぴーたんが行く！④》

～柿ジャムの作り方の巻～

キットウグア めぐみさん

(愛称：ジャミー)

塩田たんぽ歴1年半



こんにちは。稻の妖精ぴーたんです。名前の由来になった新戸の畠近くにあった「ピース田んぼ」、なくなっちゃったね。でも、ぴーたんは永久に不滅です！会員探訪はこれからもずっと続きます！(多分)。

さて、今回会ってきたのはジャム作りのスペシャリスト、ジャミーさん。早苗饗や収穫祭で食べたことある人は、その美味しさにぴーたん並みに目をキラキラさせたんじゃないかな。そんなジャミーさんに秋にオススメで、ちょっと珍しくて、でも簡単に作れるジャムの作り方を教えてって、調子のいいお願いをしたらね、さすがジャミーさん、パパッと柿ジャムのレシピを教えてくれたよ。

「柿の味を生かすにはグラニュー糖、コクを出すなら粗製糖、きれいな色に仕上げるなら上白糖がオススメです」と砂糖ひとつとっても味や見た目に違いが出てくるんだって。上手に作るコツは“砂糖を沸騰させる”こと。柿は水分が少ないのでリンゴやミカンの果肉を混ぜてもいいよとアドバイスしてくれました。柿ジャムをドレッシングにアレンジして、料理に使うのもいーね。ぴーたんも柿の品種別に作ってみようっと。

recipe1

秋色の柿ジャム



●材料（作りやすい分量）

甘柿……3個

砂糖……柿の重さの約50%（常温で長期保存するなら約80%）

レモンなどの柑橘類……半分～1個（汁をしぼる）

●作り方

- 柿は皮をむいて種を取り、2～3cm角に切る。
- ホーローまたはステンレス鍋に柿、レモン汁、砂糖を入れて強めの中火にかけ、時々かき混ぜながら、アクを取る。
- 5～10分くらい煮て、つやがでてきて泡が大きくなったら火を止める。
- 保存するビンをよく洗って水分を拭き取り、ジャムが熱いうちに口いっぱいまで詰めて、アルコールを含ませた紙タオルでビンの口を拭き、ふたを閉める。

☆冷蔵庫で約1ヶ月間保存可能



recipe2

頬っぺた落ちる

柿ジャムドレッシング 3種



●材料（作りやすい分量）

柿ジャム……大さじ2

酢……大さじ2

A 好みの油……大さじ2

塩……適宜

コショウ……適宜

B すりごま（白）……大さじ2

醤油……少々

C 醤油……適宜

柿がなるなり法隆寺！

いーぬ

えんとううら
鐘ぬ

●作り方

1. 柿ジャムにA、B、Cのいずれかを加えて混ぜる。

☆Aはサラダなどに、Bは豆腐や茹でた小松菜、カブに、
Cは豚肉や鶏肉、魚の切り身を漬けて焼くと美味しいよ。



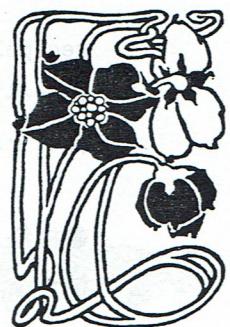
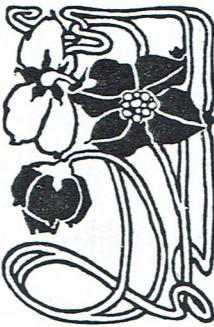
～冷凍で柿を美味しく食べよう！～

半乾きの冷凍柿は、干して水分を抜いてから冷凍するので、歯ごたえがあり、とっても甘くなります。柿がいっぱい取れたときにぜひ試してください。作り方は簡単。皮をむき、大きさにもよりますが、16分割くらいにします。もっと厚く切ると乾きが遅く、薄くすると乾きすぎて硬くなりカキ本来の味がなくなります。2~3日干して表面が硬くなったらビニール袋に入れて冷凍室に入れておきます。カットした柿は平らになるので場所もとりません。切ってすぐに冷凍してしまうと、冷凍室から出して少しするとドロドロになり、形が崩れてしまって食べられません。干してから冷凍したほうが表面が乾いて冷凍室から出して時間がたっても手で持って食べられます。

また、甘柿をそのまま冷凍室に入れることもできます。富有柿と次郎柿を冷凍した場合、皮がきれいにむけておいしいのは次郎柿のほうです。

この他にも、渋柿を冷凍すると、解凍後、トロトロ、ぷりっぷりの甘いスイーツに早変わりします。手順は、ヘタをとり、皮をむき、まるごと冷凍室に2~3日（長くても7日）入れ、冷蔵庫あるいは常温で解凍して食べるだけ。皮つきのまま冷凍すると、皮の内側に渋みが残ります。柿は、2日酔い、高血圧にも効きますよ。（ルーシー）





会員フォーラム

会員の皆さんのがんばりや考え方、体験したこと
を紹介するコーナーです。

農家になろうよ

山崎雄介

二〇一七年田んぼ研修生の山崎です。妻と2人の娘を持つ会社員ですが、来年故郷の北海道に移住し、新規就農するための準備を進めています。作物は米を中心、小麦・大豆・とうもろこし等の路地栽培、トマト等の施設栽培を考えています。「農家になろう!」と決めたその時に縁あってこちらの活動を紹介してもらいました。引き寄せの法則というものは本当にありますね。

脱サラ就農を志す人達は少なからず、今の仕事に疑問を持っていたり、一国一城の主を夢見ていたり、自然に囲まれた生活に憧れていたりするでしよう。しかしリスクの高さから家族の反対に遭い、自身も踏ん切りがつかず、結局夢物語で終わるケースがほとんどだと思います(すべて私のことです)。そこで、私がなぜ高いリスクを背負ってまで

就農への道を踏み出したのか、その一端を書かせていただきます。同じ想いを持つ方々への参考になれれば……。

■ まともな食べ物が食べられなくなる

私をドライブさせたのは、将来まともな食べ物が手に入らなくなるかもしれない」という危機感です。きっかけは3つあります。

1つ目は東日本大震災です。すでに6年が経ちます

が、物流が遮断され、首都圏のスーパー・コンビニから水や食糧が消えたのは未だ記憶に新しいかと思いま

す。ところがこの時、地方では食糧の確保に困らなかつたそうです。お金があるのに食べられない、お金が無くても食べられるという現実を目の当たりにして、今のこの生活は絶対的なものではないと考えるようになりました。

2つ目は持病のアトピーです。寛解していたはずが

5年前に再発し、治療法を

片つ端から調べていくと、自ずと食事療法の話に辿り着きました。有象無象の理論がある中、すべてに共通していなかった唯一の点が「食べ物を変える」ことでした。

これは様々な本や実体験から納得できることでした。しかし同時に、食について調べれば調べるほど、日本の食の安全が相当に悲惨な状況であることを知りました。農薬使用量世界一、食品添加物使用量世界一、毒まみれの肉、不誠実な原材料表示、産地偽装など……。年間600万トン以上もの食品ロスが出る飽食国家でありながら、本当に安心して食べられるものはごくわずかしか無いのです。いまや国民の2人に1人が何らかのアレルギー持ちだと言えますが、現在の食事情では異常が出ない方がむしろ不自然です。一方で、そのような食材は概して高価であり、買い続けるのにも経済的に限度があります。

そして3つ目は政治です。TPP参入により、安価(で危険)な輸入食材が国内市場を蹂躪するようになれば、国産の良い食材は国内需要が低下して更に高価格化もしくは海外流出し、一般人には手が届かなくなる可能性があります。アメリカはTPP脱退を表明したものの、代わりに日米FTAという更に凶悪な手を使おうとしています。また、2018年には米の減反政策が廃止され、畑への転作奨励金が手厚くなります。すると補助金で生活していた多くの米農家が離農か転作を余儀なくされ、日本の米の生産量は更に減ります。そして、とどめは種子法の廃止です。ご存知でない方はぜひひご自身で調べて頂きたいのですが、米・小麦・大豆という日本の主要穀物が異常に高騰したり、すべて遺伝子組み換え種に置き換わる可能性があります。自家採種さえ出来なくなるかも知れません。

■どう生きるのか

何より腹立たしいのは、これらの絶望的な未来に直面するのは我々世代では無く、子どもたちやその次の世代だという事です。私が子どもたちに願うのは、いつも美味しい食卓を囲み、健康に生きてくれること、ただそれだけです。そして親である私の役割は、場と環境を用意することだと思っています。その為に充分な収入を得ることは必要な手段の1つですが、その代償として、誰の為か分からぬ仕事に膨大な時間を費やす人生が日に日に辛くなつていきました。

より意義のある人生を過ごし、家族の食と健康を守るにはどうすればいいか。そうして出した結論が「家族の大好きな北海道で農家になる」ということでした。可能な限り環境に負荷をかけず、持続可能な農業を実践することで、自分と家族の食はもちろん、結果的に日本の食を守ることになりました。日本の食を守ることにな

るはずです。

田んぼ研修で米作りに励

み、一緒に連れて来た娘たちの楽しそうな姿を見る度に、想いはますます強くなります。素晴らしい活動に参加させて頂き、会員の皆さんには感謝の一言です。

以上、長文失礼しました。

読んで頂きありがとうございました。



田んぼを始めたきっかけ

田淵 遼

三・一による原発のメルトダウンとその後の政府の対応が私を大きく変えました。

事故発生直後、放射能と原発の構造について必死に調べました(恥ずかしながら大学で物理専攻だったのにほとんど知りませんでした)。直感的に人類には原發はコントロールできないと感じました。それは政府の

言つてのことと違つてい

ました。

また生命とはなにかに興味がありました。現在の物理/化学ではとうてい説明できないほど複雑でした。

これも人類にはコントローラーでないほうが良いと思います。

の二つの共通点は「人類は地球に對してできるだけ手を加えないほうが良い」ということでした。

私は電気メーカーの技術者でした。家族と過ごす時間や趣味の時間を作るために稼いだお金で出来合いのサービスを買う、使い捨てのものを買うなどの生活スタイルをしていました。人に言わせれば経済が回つて良いことなのだとそうですが、とにかく社会構造がおかしいと感じていました。脱成長

地球を維持するために楽しく行動する」ことが今の私の行動方針となりました。

そう決まれば行動です。

まず仕事は週3日の勤務制

度がないため今年四月に辞めました。その結果、適度な運動、睡眠の確保と素材

重視の食べ物のおかげで体

楽しくなりました。社会の

という病気を二〇〇八年に

発症し、夕方には脳エネルギーが切れて立っているの

になりました。しかし収入が

も厳しい状態になりました

なくなるのでいよいよ田んぼの出番です。家族でそこ

主な家事を私がやり妻が無理せず働く計画にしました。

この方がやりたいことをや

り、健康で幸せな生活を送れると思いました。

さらに病気の治療のため通つていたカイロプラクティックの先生より瞑想(マインドフルネス)を薦められました。これは脳疲労改善に効果がありとてもびっくりしました。仲野さんから

らは田畠作業をすること自体が瞑想効果すなむち心身の健康に寄与するということを教えていただき、そ

うと実感するようになりました。思いもかけぬ副産物

が選んだ新しい生活はこれまでと一八〇度異なると思

した。思いもかけぬ副産物でした。

物理学出身で技術者の私が選んだ新しい生活はこれ

は日本食を守ることにな

ることもゆっくり考えられ、趣味の時間も増えるようになります。しかし収入が

術者の論理的思考の鍛錬のおかげで、とても複雑に絡み合っている生態系は奇跡的な世界であり大切な宝物に見えるようになりました（ずいぶん時間がかかりました）。何億年もかけてできた生態系や地球環境を数百年程度で変える行為は抵抗があります（十億年を一〇〇%とすると百年はわずか0.00001%！）。従つて持続可能な方法で米作りをする稻作や生態系は大事にしたいと思います。

それまで何も社会や自然のことを考えなかつた私が体調を崩したおかげで自然治癒力の素晴らしさを感じました。また三・一一後に社会の違和感を教えてくれた政府のおかげで（笑）、サラリーマンを辞め、体の糧を作り体の癒しをしてくる田んぼのある生活へ転換しようと思いました。

研修を重ねていくうちに、仲野さんは田んぼの先生だけではないことがわかつてきました。瞑想（マインドフルネス）

ルネス)、微生物の力、自然治癒力、自然の力など楽しく私の力になる話ばかりしてくれます。会報にある仲野さんの投稿はどれも腑に落ちるとしてもすばらしいものばかりでした。田島理事長はじめ研修生の方々も面白い！NPOに入会して関わりができたことに感謝します。みなさまからのアドバイスでこれから自分がどのように進化するのか楽しみです。今後ともよろしくお願ひいたします。

お百姓への第一歩

ベンチャーホッキー



こんにちは、私は昨年田んぼの研修生に参加し、今年は新戸研修田の北側のスペースの一部をお借りして2年目の田んぼに挑戦しています。

そもそも身内に農家がない私が田んぼに興味を持つたきっかけは、もう一〇年以上前で記憶があいまい

ですが、確か親戚にプランターで出来る野菜の種セットをもらつたのです。しかも今まで植物を上手く育てられた試しがなかつた私はまず育て方を調べようとしたのでした。園芸の本と図書館に出かけ、そこで岡正信さんの本「自然農法わら一本の革命」に出会つたのでした。園芸の本と同じ書棚にあつて、何故か心惹かれるものがあつて手に取つたのを覚えています。

多分その頃の私は自分の生き方や世の中というものにモヤモヤとした疑問を感じていて、何かしらの指針となるものを探していたんじゃないかなと思います。

内容のすべてを理解出来た訳ではないのですが、岡さんの言葉はその時の私にとって『目から鱗』であり、一つの目指すべき場所を示してくれたように感じました。ややミーハーなのですが、「ああ、これこそやりたいことかも!」と一人頭の中で盛り上がつたと同時に、「でもどうやって…」

とすぐに行き詰りました。実はその時すでに今の職業でもある理学療法士になるべく進学を決めていたこと、もあって、そちらも夢を持っていた仕事であり、何をおいても経済的に自立できる職業につかねば、というのがその時点の私の切実な現実でもあつたため、そちらの道を進みました。3年間学校に行き、どうにか國家資格をとり理学療法士になりました。病院に勤め5年経った頃、何とか生活していくようにはなりましたが、私は生きる屍のようになっていました。ちなみに私の理学療法士としての腕は一言でいうと凡庸です。この業界では熱心な方々が大勢いて、休み返上で勉強会に出て知識や手技を極めたり、研究論文を書いたり日々精進しておられますがないでした。私にあるのは自分の目の前にいる患者さんや利用者さんに対する敬いや労りの心ぐらいでしよう

んの本や塩見直紀さんの「半農半X」という生き方との出会いもきっかけになりました。

「畠と田んぼ環境再生会」は自然農を教えて下さる場所をいろいろ探していく中でも、田んぼが出来ること、仕事をしながらでも出来るのこと、次の年から自分の田んぼを借りられること、などが大変嬉しく、自宅からは遠かったのですが思い切って申し込みました。だいぶ遠回りをしましたが、昨年こうしてお百姓さ

んへの第一歩を踏み出せました。仕事は週4日にしました。初めての田んぼは身体的には結構しんどい作業もありましたが、清々しさや、爽やかな疲労感がなんとも言えず心地よさを感じました。

2年目の今、基本的に作業は一人ですが、?がいっぱいで仲野さんや田んぼ仲間の皆様の助けを得ながら（感謝です。）なんとか田植えまで終了しました。いろいろ行き届かなかつたり、上手くいかなかつたり残念なところも多々あります。これも私と潔く受け止めたいです。

現状仕事と田んぼでいっぱいいっぱいですが、少しずつお百姓仕事を増やして行き、いつかは半農半Xがしたいなあというのが今の目標です。Xも未知なのでこんな取り立てて取り柄もないヘンボコな私ですが、今後ともどうぞよろしくお願いします。

僕らが田植えをする理由

フラワージャック

心変わりは何かのせい？
一本植えに変えたのは
しづむ夕日と真っ赤な空が
バカヤローすぎたから

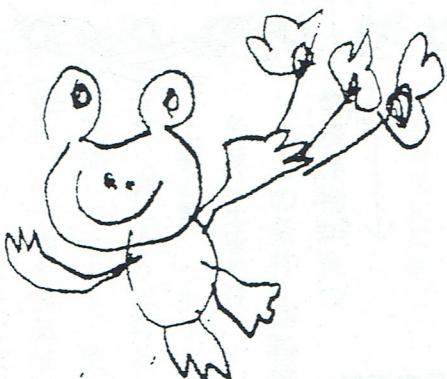
話したのは稻なのか？
僕の心なんだろうか？

きゅうくつなのは嫌いなさ
もつと自由が欲しいのさ

遠くからやつてくる太陽と
ぐるぐる回ってる僕たちは
季節を感じ旅をするのさ
行く先なんてどうでもいいのさ

僕らは夜、冬のように眠り
春、朝が来るよう起きるのさ
夏、暑い中働きまくり
秋に夕日のプレゼントをもらいう

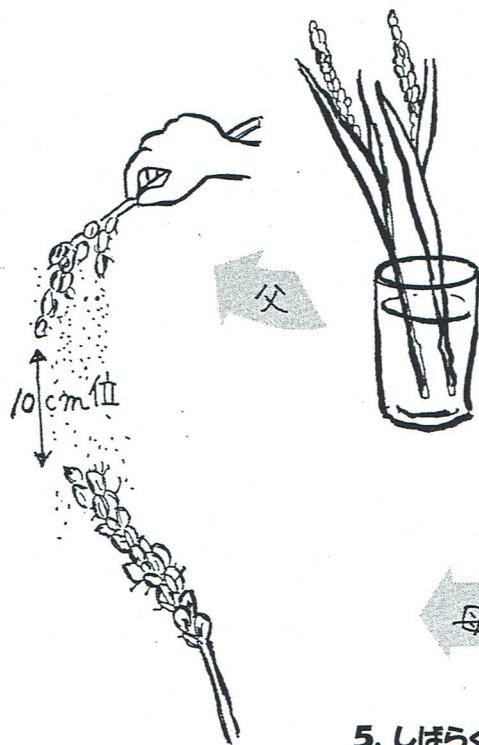
僕らが田植えをするのは
腹が減ったからなのが
回りくどくて面倒な思考
思い切りそれを愛すのさ



オリジナルの稲を作ろう！

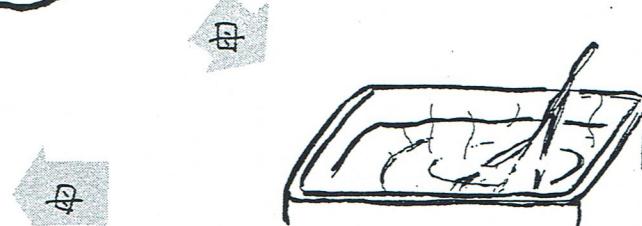
稲の簡単交配法(東北農試の水田利用部)

1. 交配の当日朝8時頃、交配に使う品種の稲をそれぞれの茎を第2葉節の5cm下(第3節間)から切り取る。



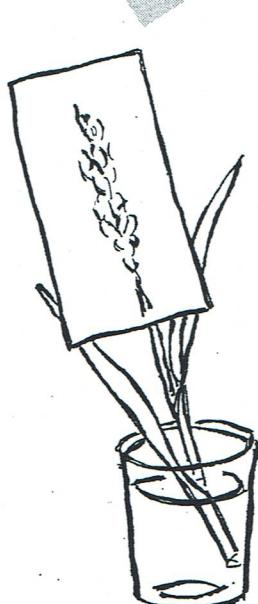
2. 母方の穂は、前日までに開花した初は取り除く。

3. 切り取った茎は、すぐに水を入れたコップにさしておく。

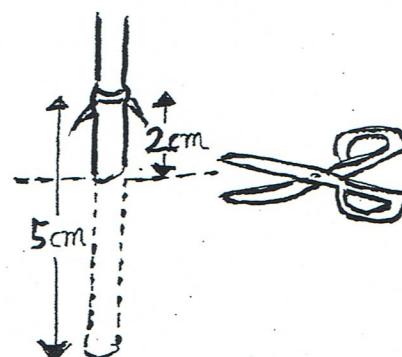


5. しばらくして開花したら、父方の花粉を母方の穂にふりかける。

4. 母方にする穂を43度のお湯に7分浸して花粉を殺す。時々熱湯を足してかき混ぜながら温度を保つ。その後は、またコップにさしておく。



6. 交配終了後、すぐにパラフィン紙の袋の内側に霧吹きで水をかけ被せ、他の花粉がつくのを防ぐ。



7. 受粉した茎は、第2葉節の2cm下で切り、水にさしておく。水は10日おきに交換。

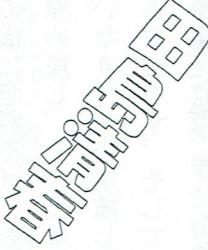
8. やがて節から発根して水だけで実る。約40日で採種。

皆さんとNPOの夢

皆さんには色々なやりたい事、提案なんかが沢山あるようですね。NPOはその様な要望等を出来る限り実現させて行きたいと思っています。どうぞ皆さんの夢や希望、提案をドンドン出して下さい！一人だけで考えているとグルグル巡りになってしまいかねない。でも口に出して周りの人にもう一つと良いです。その人の夢と合体したりして、もつと大きな楽しい夢になるかも知れません。思えばこの会を始める時には今NPOの活動なんて夢のまた夢でした。でも皆でワイワイやる内に夢は実現しました。

これから会員も年々増えし、活動の範囲も広がる

4代目理事長



田んぼハテハ伝言板

十一月一二日 収穫祭

一月末～二月 醤油ワーク

キヤンプ 泊まり有り
2月初め？ 味噌作り

3月？ 山奥にて何やら行
われる可能性有り農閑期
塩田お休み処改築、新戸畠

アースオーブン製作予定
アースオーブン製作予定

皆様宜しくお願ひ申し上げ
ます。

ヤガヤ、旧交を温め、新し

い人と知り合い、話が沢山
出来て、美味しい物沢山食

べられました。

このガヤガヤの中に炭作
り経験者のIさんと造園業
勤務のSさんが話をしまし
た。二人はワイワイやつて
ました。

有るかも知れません。皆様
お楽しみに！ それにし

六月二十四日は新戸畠で
サナブリ、二五日は長竹で
生き物調査。研修生、先輩
諸氏入り交じりワイワイガ

ヤ ● 2日間のワイワイガヤガ

と思います。メールでも、
畑や田んぼでも、何處でも
良いからワイワイガヤガヤ
美味しい物食べながらこれ
からの夢を！構想を！語り
あいましょう。

● 今後のワイワイガヤガヤ
7月末 シニア4人房総半
島で塩用海水確保します。
九月一六日 田んぼ見学会。
十月畠で随時自前糲摺り。

でも長竹の赤腹イモリが可
愛かったですね！ 指が赤
ん坊の手のようにつっくら
してて私感動いたしました。
ヤゴはコワい顔してま
した。

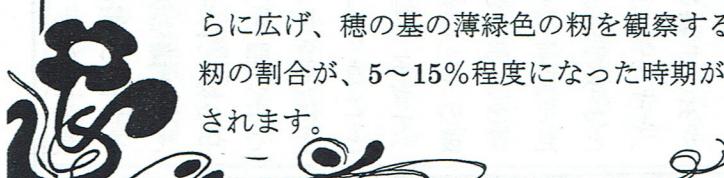


～ 稲刈りの適期 ～

稻刈りの目安ですが、一般的には出穂してから40～50日です。稻刈りは、早すぎると完全に熟していないため青米が多くなります。また、粒も小さく、収量も当然少くなります。その上、品質も食味も落ちます。反対に遅いと、先に出た穂の茎が枯れて弱くなつて折れたり、稻が倒れたりします。そして、脱穀するときに穂首からちぎれてしまします。また、乾燥が進み過ぎてお米に亀裂が入る胴割れになる場合もあります。この他に、品種にもよって、雨が続くと穗発芽することもあります。

稻刈りの適期ですが、見極め方は二つあります。一つは、穂の茎の色が、3分の2くらい黄色くなったものを目安とします。そして、そのような穂が1株あたり3分の2となり、同じく株が田んぼ全体の3分の2の状態になった頃です。

もう一つは、田んぼの何箇所かで、5～6本の穂を束ねて手のひらに広げ、穂の基の薄緑色の糲を観察する方法です。この薄緑色の糲の割合が、5～15%程度になった時期が、一般的な成熟期と判定されます。



五十年前の田畠のやり方

・本の紹介

参考に機械化される前の伝統的な日本の畠と田んぼのやり方を紹介します。

日本に小型の耕うん機が普及したのが、それほど昔のことではありません。今

から五〇年ほど前のことです。それ以前の田んぼでは、春一番の仕事が、手作業でやる「田起こし(荒起こし)」でした。備中鍬(刃先の数が3本か4本)で田んぼの土を深く天地返しをして、その土の塊を碎く作業です。

この後は、田んぼに水を入れて泥をかき回す「代かき」を行いました。この代かきは、牛や馬に作業機を引かせて行われました。牛の後ろで作業機操る人と牛の前で進む方向操る人の2人が必要でした。人力と牛や馬を使って田んぼの全面を丁寧に耕すことをしていました。理由は、①田植え作業を容易にする、②田んぼの土を均平にする、③代

搔きで田んぼ特有の草を泥に埋め込む、④田んぼのそこに空いた穴を埋め、水漏れを防ぐためです。

一方の畠の方は、手作業や家畜を使って全面耕うん

することはしませんでした。不耕起に近い「部分耕うん」が主流でした。部分耕うんでは、平鍬で溝を切り、この溝に肥料や堆肥を入れて埋め戻し、その上に種を蒔いたり、苗を定植したりする方法です。そして、雑草が生えれば、手で取つたり、除草を兼ねて草かき農具で表層耕うんをしていました。

著者は、一九七三年生まれ、東京育ち。大学卒業後、スポーツインストラクターの会社に就職するが、仕事を楽しむことが出来ず半年後に退社、そして、NPO法人「国際自然大学」に入社。その後、独立して「アースコンシヤス」を東京で立ち上げ、長野県飯山市を拠点にして活動。しかし、地元の住民と関係性が育めなかつたことが原因で、事業は一年で終了。

生きるという選択
・ 地球に暮らそう I・II
・ 生態系の中に

加藤大吾著

旅と冒険社

生態系の中で生きる幸せな暮らしのモデルを提供し

たい、そんな著者の思いから、都会から森の中に移住

してきた自分の暮らしぶりをまとめたのがこの本です。

NPOの設立など、その後の暮らしや活動の展開を書き綴っています。写真を見ると子ども達もずいぶん大きくなり、鶏、羊、ヤギ、馬などと一緒に暮らしぶり

月の平均支出額は、9万3767円。しかし、「いいことばかりじゃないんだよ」「地域とのお付き合い」「田舎暮らしとお金」「もううとあげるのバランス」などの章を読むと、パラダイスとしての半農半Xではなく、実際に行動し、悩み、歩き続けた著者の等身大の生き方と現実を綴った記録となっています。写真も多く、全体的にはサラッと読みます。

(ナツ)



(ヤジロウ)

次なる展開は、一年半か

けて生態系に根ざした暮らし出来る場所を夫婦で探し、山梨県の都留市の山の腹斜面にある土地を購入。そして、自分たちで森を切り開き、多くの友人・知人の協力によって人力で家を建て、就農して畠と田んぼを耕し、イノシシを食べるなど、暮らし一つ一つを作り上げています。

現在は娘2人、息子2人、鶏40羽、ヤギ3頭、馬一頭を飼い、卵、肉、羊毛、肥料などを自給。そして、月の平均支出額は、9万3767円。しかし、「いいことばかりじゃないんだよ」「地域とのお付き合い」「田舎暮らしとお金」「もううとあげるのバランス」などの章を読むと、パラダイスとしての半農半Xではなく、実際に行動し、悩み、歩き続けた著者の等身大の生き方と現実を綴った記録となっています。写真も多く、全体的にはサラッと読みます。



この本を読んで面白いと思った方は、IIの方も読んで下さい。移住後の最初の5年間は生活の土台を作ることに重点が置かれていましたが、IIは、森の中で暮らした一〇年間の中での生態系の中で自立的に生きるとはどういうことか?」を探り続け、子育て、NPOの設立など、その後の暮らしや活動の展開を書き綴っています。写真を見ると子ども達もずいぶん大きくなり、鶏、羊、ヤギ、馬などと一緒に暮らしぶり