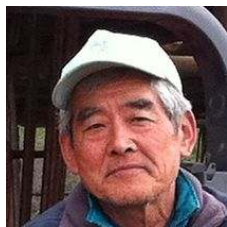


「おかげさま通信」 創刊号 2013.1.20



おかげさま農場 高柳功

おかげさま通信について

おかげさま農場・高柳功

これまででもそうでしたが独断で「おかげさま通信」を企画しました。農を始めて以来、私の中では「なぜ農なのか」「農をすることはどういうことなのか」という問いがいつもありました。それは、同時に「人が生きるとはどういうことなのか」といったことも内包するものでした。

科学主義、経済主義という現代社会の土台に何かしらの疑問をずっと抱いてきたように思います。おかげさま農場を設立して以来25年仲間と歩いてきましたが、ここで少しこれまでの歩みは何であったのか、次の世代に引き継げるものがあるのか、などと考えることも必要なのではないかと妄想を膨らませています。

いつの間にか還暦を過ぎ、これまでおかげさま農場につきあってきてくれた仲間の皆さんの苦労や学んだこと、そしてどのような想いであったのか。

そうしたことを改めてお互いが知っておくことも必要ではないか、と思うのです。いつも一緒にやってきたと思う反面、お互いを知らなかった部分も相当あるのではないかと、とも思うのです。

また、未曾有の大震災、そして原発事故によって私たちの環境は一変しました。これから先、どのような道を歩いて行けばいいのか。迷いのある日々です。私たちの培ってきた価値観が吹っ飛んだかのような世の中になってしまいました。

当農場設立以来4半世紀の歩みがどんなものであったのか。これからの進むべき道を模索することも含めて、そしてお客さんに理解を深めてもらえれば、そんな思いで企画しました。

2年前私にとりこに研修生として1年間、そしてその後出荷の手伝いをしてきている稲葉尚子と、おかげさま農場メンバーの林の紹介で吉岡で新規就農した吉野艶子、農村と都市を結ぶ架け橋になりたいという「みんなの農村ネットワーク」の片岡弘充の3人で取材者になってもらい、みんなの話を聞いてもらおうと思っています。それは、3人が部外者であるが故これまでのしがらみもなく、客観的にまとめられるのではないかとこのことからです。彼らには一切の条件をつけずに書きたいことを書いてもらおうと思っています。

どうか、どうなるか解らない企画ですが、みなさんのご協力をお願いします。

なお、これは会員だけでなく、当農場を見守ってくれている皆さんにも配信したいと考えています。

合掌 2013年1月



「おかげさま通信」は、高柳さんと以下の3人で編集します。

- ・吉野艶子（つやこ）農家のひよこです。
- ・稲葉尚子（なお）食い意地なら負けません
- ・片岡弘充（あつ）成田で農村体験教室などを企画運営しています。この新聞では通信では編集を担当しています。

みなさま、どうぞよろしくお祈りします！
※お問い合わせ先（090-6186-4107）おかげさま農場高柳迄

今月のおすすめ野菜 ～ フロッコリー ～



今季の冬は、通常よりも寒さが厳しく、思うように大きくなってくれませんでした。だいぶ回復してきました。真冬は糖度が増します。茎も皮を剥いて炒め物やスープ、味噌汁にして食べて下さい。フロッコリーは、花の蕾です。購入したら早めにお召上がり下さい。温かくなると、黄色くなり、花を咲かせようとします。黄色くなると苦くて、食べられません。昔、黄色くなったフロッコリーをもったいなと思ってシチューにしたら、シチューごと苦くなり、一口も食べられなかった苦い思い出があります。外国産のフロッコリーをスーパーで見かけますが、なぜ黄色くならないのか不思議です。（つやこ）

旬の野菜たち

真冬は、乾燥で野菜の見栄えが良くない物もありますが、寒さに負けないように糖度が増えておいしい時期です。風邪も流行っている時期です。寒さに負けない元気な野菜の力をたくさんいただきますよ！（つやこ）

野菜名	品種	コメント
人参	浜紅・越冬黒田	甘くてフルーティ。火を入れるとまた違ったおいしさ。
ごぼう	柳川理想	ベジタリアンの人がカツオ節の代わりに使うほど良いだしが出ます。ささがきにして汁物や鍋物がおすすすめ。
さつまいも	紅東	最近、様々な品種がありますが、紅東は、さつまいもの王道。煮物やきんぴら、天ぷら、お菓子作りに。
じゃが芋	トヨシロ	白色の肉質。ポテトチップスの原料にもなっています。調理後の色の変色が少ない。フレンチフライや炒め物、煮物に。
	キタアカリ	黄色の肉質で火の通りが早く、味も良い。コロケ、ポテトサラダなどがおすすすめ。ただ蒸かして塩を付けて食べても。
里芋	土垂(ドダレ)	年を越した里芋は、ねっとりとして、旨味が濃縮されています。
大和芋	在来種	甘味と粘りが違います。煮物や味噌汁、サラダに。
長ネギ	元倉ネギ	青い部分は枯れてきていますが、白い部分は柔らかくて甘い。
ほうれん草	アクティブ	寒いこの時期が一押し。葉っぱも柔らかいです。
小松菜	わかみ	
こかぶ	白鷹	極めが滑らかで甘味とコクが特徴。
大根	冬峰	トンネル栽培、生食やおでん、煮物に。
ブロッコリー	アンフリー	そのまま茹でて、炒め物やシチューなどにも。
白菜	黄皇	やわらかくて、加熱するとジューシー。白菜を汁物やお鍋などに入れるとビタミンCがおつゆに溶け出します。
サニーレタス	レッドファイヤー	この時期は、苦みがほんのり。葉は柔らかい。
キャベツ	あさしお	この時期は、糖度が高い。ロールキャベツやポトフなどに。

殻つき落花生、コシヒカリも取り揃えていますよ♪

農家のお母さんレシピ♪ ～ 酢ゴボウ～

【酢ゴボウの作り方】

1. 食べやすい大きさに切ったゴボウを柔らかくなるまで茹でる。
2. 軽くゴボウがかぶるぐらいの湯を残し、酢、砂糖、塩（少量）を混ぜた物を加える。
3. 吹きこぼれに気をつけながら煮る。好みで唐辛子を入れても。

こんなゴボウの食べ方があるなんて初めて知りました！
「甘酸っぱいごぼう」なんて不思議に思われるかもしれませんが、香りも良く、箸が止まりませんよ！（なおこ）



諸岡さんの奥様に教えて頂きました♪

残留農薬・放射能について

＊おかげさま農場では10年以上前から残留農薬の検査を実施してきています。無農薬栽培とはいえ環境中の影響も考えられます。収穫されたものはどうなのか。費用の問題もあり年に4回ほどですが検査しています。残留農薬の検査項目は、110種類、限界値0.01ppm～0.005ppmで、全て検出せずの結果です。

＊それに加え、原発事故以来の放射能も問題です。24年度は、ほぼ毎月ヨウソ、セシウム134、セシウム137の放射能検査をしてきました。限界値は10ベクレルですが、昨年の検査は12回、全て検出せずの結果です。

「おかげさま農場の生産者紹介」

「おかげさま通信」では、おかげさま農場のメンバーを毎回2人ずつ紹介していく予定です。今月は、几帳面な諸岡さんと親分肌の林さんの2人をご紹介します。少しでも、生産者1人1人の人柄や野菜作りの気持ちが伝われば嬉しいです。(なおこ、つやこ)

仲間がいるからやってきた ~諸岡恒さん(63)、邦子さん~

諸岡さんは、初期からのおかげさま農場のメンバーであり、300年以上も続く農家さんです。畑の面積は1.5町歩（約4500坪）で、主に栽培している野菜は人参、ブロッコリー、さつま芋、じゃが芋、枝豆など。それぞれ20年以上栽培しているベテランです。

おかげさま農場＝仲間が大事

諸岡さんは、青年団にて同級生の高柳さんとは、夜通し語りあう仲でした。「おかげさま農場に入っただけで良かったと思う」その一番の理由は、「人との繋がり、人間関係」だそうです。

「おかげさま農場を始めた当初は、夕方17時ころに出荷して、そのまま生産者の仲間たちと、今の畑の状況や栽培方法などを熱く語りあった」と懐かしそうに話します。

「あのころは、売れるか分からなかった無農薬・有機栽培の野菜。失敗もたくさんした。でも、みんなが夢を持っていたから、楽しかった」

最近では、なかなか集まって話す機会がすくなってきた、少しさみしい様子でした。

おかげさま農場のように、無農薬・有機栽培の野菜を農家自身で作るということは、稀なケースだったと思います。農家同志で、栽培の話や当時の社会の現状などを語り合うという努力が、今のおかげさま農場の底力なのだと思います。

もちろん諸岡さんを支えた、邦子さんあってのことだと思います。「どんなに酔っぱらって、遅く帰ってきてもお父ちゃん、次の日、ちゃんと起きる」と邦子さんが言ったのを聞いて、仲良し夫婦だなあと思いました。

諸岡さんの想い

気候が厳しい近年ですが、「自然には勝てないけれど、努力は必要」と謙虚に話してくれました。

諸岡さんの畑は、一言でいうときれい。畑のブロッコリーは、食べられない葉茎さえもおいしそうに育っていました。畑でもらった人参もフルーツのよう。ハウスには、春から植えるさつま芋の苗づくりの準備がすでにされていました。

しかし福島第一原発の事故が起き、注文数が激減し、多くの野菜が売れ残っています。自然環境よりも今は、人間社会の方が厳しいです。

「厳しい状況であるけども、適当に一生懸命生きていれば何とかかな」と力強く話してくれました。慣れないせいかわからないけれど、ぼそぼそと話すちょっと人見知り？でも大事なことは、しっかりと話し、畑だとなんか、活き活きとした姿が素敵な諸岡さんでした。「百姓自体が好きな仕事」というように、野菜だけでなく、杉林、松でお正月の神社の飾りも作ったり、お花も作ります。「生涯百姓現役」と格好よく語ってくれました。

邦子さんは、たくあんやゴボウの甘酢煮、ゆずの甘露煮など昔ながらの料理がとっても上手です。(つやこ)



ハウス内でサツマイモの荷作りをする諸岡さん夫婦。



畑では土作りのための麦が育つ！

おかげさま農場のまとめ役

かつお まくえ
～林勝夫さん(65)、菊江さん～

おかげさま農場の立ち上げメンバーの林家は、4町歩（東京ドーム約0.8個分）もの畑を、夫婦二人で耕作しています。忙しい時期には近所の知り合いにパートに来てもらうことがありますが、基本的には二人。連作障害（同じ野菜を作り続けると病気が発生し、やがて作れなくなる）を防ぐ為に休ませている部分が多いとはいえ、かなりの面積です。

主に作っているのは、大根、白菜、人参。特に大根は、おかげさま農場発足から作り続けています。

最初は不安があった

元々はスイカやさつまいもを主に作っていた農家で、「無農薬・有機栽培に切り換えるには不安が大きかった」と語ります。

「草も虫も出るのわかってたし、最初は無農薬・有機栽培で食べて行けると思っていなかった。でも、高柳の話聞いて…。誘われちゃったから（笑）」

また奥さんの菊江さんは「（勝男さんが）やるって言うから（笑）」と、二人は笑います。

それでもちゃんとした物ができるのか不安だったので、難しいと思われるモノではなく根モノから作り始めたそうです。

最初は数件の農家で試し始めたおかげさま農場でしたが、2、3年もすると出荷量が増えてきました。そして新たな仲間が増えてきた頃に、それまでの農薬を使った慣行農法での仕事をやめました。

「もう軸足は（気持ちも）こっちだったから」

今でも周囲の人に、農薬使って収量増やせばいいのに、と言われたりもするそうです。

「それでも全部、無農薬・有機栽培。おかげさまの作り方だよ」

せっかく育て上げた畑を、もう薬で荒らしたくないのだと語ります。

好きなこと・嫌いなこと

好きな作業はトラクターでうなう（耕す）こと。「気持ちいいじゃないの。自分が通ったあと見て、うわあ、キレイになった！って」

キレイな作業は「後片付け！」とはいえ、おかげさま農場の出荷場をいつも綺麗にしているのは、美化委員（他の生産者さんからのあだ名）の林さんなのです。

印象に残っている年はありますか、と尋ねてみました。

「何年やっても毎年違うな。とは言え、二年前の夏はひどかったなあ！」と、雨が全く降らず作物への水掛けに追われた夏を振り返ります。

「最近では、これまで二月に起こっていた現象（寒さ）が年を越す前に起きたりする」と、異常な気候の変動に、少し顔を曇らせます。

「良かった年っていうのは、案外忘れちゃうもんだな」大きな体でおおらかに笑う様子が印象的でした。

いつもキラキラ目を輝かせて野菜の話をしてくれる菊江さんと、見た目はちょっとおっかないけれど苦勞の多くは語らず茶目つぶりな林さん。おかげさま農場の生産者さんをまとめあげる親分的存在です。(なお)



畑を指さし説明してくれる林さん夫婦。



2月から出荷予定のキャベツ畑で。