



農の道～はじまりから～

おかげさま農場・高柳功



おかげさま農場 高柳功

私たちが農業を始めたのは、まさに高度成長期が胎動した時代でした。'61年の農業基本法はいわゆる近代農業を推進した。つまり、化学農薬化学肥料に頼った農法によって生産性の向上を図る、とした農業技術がはじまり普及された時代だったのです。

私が農業を始めたのが1970年なのですが、先進地研修として高知県にハウス栽培の技術を学びました。その技術はまさに近代農法といわれる農法でした。そして仲間たちと一緒に農業のみちを歩みはじめたのです。ハウス栽培に取り組む人、露地栽培でがんばる人、それぞれであったが高度成長とよばれる時代となり、都市圏に集まった消費者の胃袋を満たすため、市場出荷が盛

になって農の世界も成長の時代であったように思います。

農業を始めて間もなく、千葉の団地に野菜を運んで消費者に直接届けよう！と大栄町直販会を結成し、目の見える関係の中で野菜を届け始めたのです。今にして思えばそれは「天然牛乳を飲む会」というホンモノを求める消費者運動が先にあり、私達生産者も野菜やお米も直接消費者に届けることに意義を感じて始めたのです。

その当時は、千葉県に生協がない時代だったのですが、2、3年してあちこちに生協が誕生しました。東京や千葉の生協から野菜の供給の協力依頼があったのですが、当時の生協の理事さんたちはよく勉強していました。福岡正信さんの「自然農法」「わら一本の革命」などをよく読まれていた。むしろ仲間のみんなより農業の勉強をしていると思ったくらいです。農家は野菜やお米を作る技術はあるが、農とは何なのかといった農業の本質を語るとなるとどうもいけな。栽培技術では都市の人たちとはかみ合わないし、語れない。自分も勉強しなければ、と思いました。

そういう中で、農の持つ意味、その本質を求めて出会ったのが、レイチェルカーソンの「沈黙の春」であり、農薬という化学物質が生態系を壊し、生き物を根絶させる姿を見てしまったことが書かれていたのです。そこには、自然に存在しなかったものを人間が作り出してしまったこと。その化学物質を人間は制御できない。だからなるべくなら化学物質は核と同じようには制御できないものだからやめた方がいい、というメッセージを学んだことでした。人間も自然界の一員、生態系の一員なのです。人間が環境に対して行った操作的な干渉に対して自然がそのまま抱え込み、生態系の中で食物連鎖、生物濃縮をくり返し、食物連鎖の頂点にいる人間に報復する、という事態は避けたい、と思うのです。

以来、農業をする人はエコロジーでなければならない、と考えるようになりました。なぜなら農業や林業などに関わっている人が自然が一番近く、自然と共に生きているのですから。単に食料ということだけでなく、水や空気も農山村の自然から生み出されます。生命活動の根源に関わる問題なのです。50年後も100年後も普通に人間が生きられる自然環境を残したい！持続的農業、自然循環する農の有り様を求めて「おかげさま農場」の形になったのです。

合掌 2013年2月

今月のおすすめ野菜 ～ かぶ ～



今時期のかぶは、寒いのでハウス栽培です。品種は白鷹。カブの中でも本当においしい品種です。冬は身が締まってきめが細かくて甘く、加熱するとカブのだしが出て、ほっとするおいしさです。



今時期の里芋は、水分がほどよく抜けて、味も濃くなっています。寒い時に食べるねっとりした里芋は、身体を芯から温めてくれて嬉しいですね(*^_^*)

(つや)

旬の野菜たち

こちらでは、1月14日と28日に雪が降りました。立春を過ぎても、まだ寒いですね。雪で作物にも影響が出ています。

(つや)

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。め。
さつまい	紅東	最近、様々な品種がありますが、紅東は、さつまいの王道。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。コロック、ポテトに。サラダなどがおすす。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。
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。
チンゲン菜	青帝	1枚ずつはがして鍋にどうぞ。

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♪ ～ゴボウのピザ～

【ゴボウのピザの作り方】

- 1、ゴボウはささがけにし、水にさらしておく。
- 2、パンにバターを塗り、トマトソースをひろげる。
- 3、お好みで溶けるチーズと、1のゴボウの水を切った物を乗せたら焼き上げる。

「ゴボウはトマトソースとめっちゃくちゃ相性が良い！」という石上夫妻のオススメレシピです。パンの代わりにクラッカーにしてもこの組み合わせでパスタを作っても美味しいそうですよ♪ (なお)



石上家の優子さん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」

今月は、お話がとても面白い鈴木さんと若手のリーダーの石上さんの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。

PTAとナスがつないだご縁 さだお～鈴木貞夫さん(66) スミ江さん～

鈴木家は、息子さん、娘さんとの4人暮らし。もう一人、独立された娘さんがいます。仕事は夫婦ふたりでやっています。畑の面積は1町7反(約5100坪)。ビニールハウスは大きなものが10棟もあります。主に栽培している野菜は、なす、チンゲン菜、サニーレタス、こかぶです。

〈きっかけはPTA〉

貞夫さんがおかげさま農場に加わるようになったきっかけは、ちょっと面白いものでした。当時お子さんが通っていた小学校でPTA役員をやっていた貞夫さんが、同じく役員をしていた林さん(おかげさま農場立ち上げメンバーの一人。通信1月号参照)にスカウトされたのだそうです。きっかけはナスでした。当時この辺りはサツマイモ畑だらけで、ナスを作っていた人は貞夫さん以外ほとんどいなかったのです。

〈ナスは大変〉

「ほんとはナスはやりたくない。大変なんだから」
スミ江さんに好きな野菜・苦手の野菜の話を知ると、意外な答えが返ってきました。夏野菜の代表格として人気のナスですが、実は風が大敵です。風に吹かれて枝葉に当たると実に傷がついて、売り物にならなくなってしまいます。樹も揺されると花がダメになり、しばらく実がなりません。

そのため鈴木家では、夏場はハウスを7棟もナスに充てています。ハウスで作ると風から守られて安定生産できるのかというと、今度は虫の被害が出てきます。高温で蒸れやすいハウスの中は温室特有の虫が猛威をふるうため、露地でつくるよりもできる期間は短くなってしまいます。 「でも薬まくわけにはいかねえからなあ」と、貞夫さんは困りながらも笑って言いました。

〈話し合える仲間と〉

貞夫さんの最近の関心事は、やはり原発問題と景気が悪いこと。 「放射性物質への心配で、(震災以降の)報道も農薬問題が吹き飛んでしまったかのようだ。農薬だって身体に影響あるだろうになあ」 「景気はね、あと三年。あと三年すれば良くなるから！」と貞夫さんが言えば、「どっかで聞いた話を、すーぐ疑わずに信じるんだからね」と、スミ江さんが楽しそうに笑っていました。 おかげさま生産者さんに話をきくと、いつも発足初期の出荷時の話が出ます。貞夫さんも出荷所に野菜を納めに行くと仲間と話し込んでなかなか帰って来なかった、とスミ江さんが教えてくれました。 それぞれの野菜の作り方、天気の話、その他たわいもないことも教えあったり相談したり。 そういったことができる仲間ができたのが、おかげさま農場に加わって一番良かったことだそうです。(なお)



現在出荷中のチンゲン菜を収穫。今年は寒さが厳しく、なかなか大きくなってくれない。

これからも仲間と共に農業を ともひろ ゆうこ～石上智洋さん(38)、優子さん～

智洋さんのお父さんは、初期からのおかげさま農場のメンバーです。お父さんから農業を継いで、11年。お父さん、お母さん、妻の優子さん、娘さんと息子さんの3世代、家族6人、賑やかです。家の周りには2町3反(約6,900坪)の広大な畑があり、その中でハウスは全部で8棟あります。主に栽培している野菜は、人参、大根、里芋、ハツ頭、ごぼう、カブ、ピーマンなど、ほとんどがお父さんの代から作っています。

〈農業を継ぐのが自然だった〉

智洋さんは高校卒業後、一度外に出て仕事をする事にしました。職種は「デコトラ」職人。簡単に言うと、大きなトラックを装飾したり絵を書いたりする仕事です。その仕事はなかなか面白く、ゆくゆくは農業をする気だったものの辞める理由も特になく、9年近く続けていました。そんなある日お得意さんから「だいたい君のイメージに任せる」と言われ、仕事を任せられました。自分の思う通りに作った「石上デコトラ」を、お客さんは「想像以上に良い出来だ！」ととても喜んでくれたそうです。その達成感で「この仕事はもう充分」と思い、仕事を辞め、農業を継ぎました。

「今の息子が畑で、どろんこになって遊んでいるように、俺も小さいころから畑で遊びまくった。大人になったら農業するものと自然に思っていた」と息子さんとそっくりの笑顔で話します。畑では、次に何しようこれしようとか、根こぶ線虫を減らすために、どう土を良くしていけば良いのかなど、話を聞いて、職人魂を感じます。

〈結婚してから始めた農業〉

奥さんの優子さんは約8年前に智洋さんと結婚しました。結婚前は老人介護の仕事をしており、実家は農家でもなく、結婚してから農業を始めました。「農業よりも子育てが優先だけど、一人じゃ農業はできないでしょ。それでも農業で食べていきたいっていうから、手伝わないわけにはいかないよね」とあっさり。

「去年の春の大風が吹いた日、夜に人参を寒さから守っているビニールトンネルが飛ばされて、夫婦2人でトンネルを直して畑に行ったの。直して家に戻ったら、またトンネルが飛ばされて、また畑に。そしたら畑から帰って来られないくらい、直しては、次、また直しては次へとトンネルが飛ばされちゃって…」と、たくましく働いている様子が伺え、かっこいいと思いました。

〈これから共に歩む仲間ができた〉

智洋さんのお父さんの話によると、市場での野菜の出荷は、いわば競争で「同じものを作っている農家の栽培が失敗すると、その分自分が儲かる」という状況に限界を感じたそうです。一方おかげさま農場では、失敗したら「こうしたら? ああしたら良いんじゃない?」と相手の失敗を喜ぶのではなく改善する手助けをしてくれたそうです。そういった人間関係がおかげさま農場に入ったきっかけだそうです。

代が交代した中、智洋さんは、最近、おかげさま農場の若手3人と他の農家さんと販売者で「Love Farm」という若手グループに参加しています。智洋さんは「親父がおかげさま農場で仲間ができたように、これから一緒にやっていく仲間ができた」と熱く語ってくれました。(つや)



生育途中の小カブと石上夫婦

4月に出荷予定の大根