

「おかげさま通信」 第3号



農の道～食の道～

おかげさま農場・高柳功

2000年にJAS法による有機農産物の表示が始まり、2006年に有機農業推進法が成立し、この国においてようやく有機農業の道筋ができました。しかしながら、何故有機農業なのか、また無農薬栽培なのか、その意味するところは何か、といった本質的問題から離れてきてしまっているように思われます。

食の安心、安全をうたい文句に有機農業を語る風潮に私は違和感を覚えています。なぜならば、食べ物の安心や安全を問われること自体が問題だと思っからです。安心や安全な物を求める背景には安全ではないものが



おかげさま農場 高柳功

あると言うことでしよう。ならば、安心できないものを社会から無くすことが先なのではないか、と思うからです。

私達の命は、命ある食べ物で成り立っています。たとえばお米。日本人にとってお米は欠かすことのできない食べ物でした。その米もその昔は玄米に近い形で食べていたようですが、玄米は芽が出ます。そして根を出し育ちます。つまり命そのものであってその命をいただくことによって私達の命があるのです。

その命は地球の大自然が生み出したものです。そして人間もその自然生態系の一員です。お米さんや野菜さんの命が私達人間の命に変わり、その排泄物が大地に還り、やがて分解され再び、新しい命となって、...と命の循環、永遠の営みが続いてきたと思うのです。

「食は命」を標榜して早25年ですが、その食はますます自然からの恵みと言うことから大きくずれ始めているように思われます。農薬や食品添加物もそうですが、遺伝子組み換えや作物、遺伝子組み換えの動物まで現れて来ています。現在日本で承認され、流通している遺伝子組換え作物は、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、ジャガイモ、綿、てん菜、などがありますが、当の日本人はほとんど自覚なく食べているように思われます。欧州では規制も厳しくほとんど流通していません。

いまTPP加入が問題になっていますが、加入すれば間違いなく日本の規制は外されます。要するに、非関税障壁として排除され、アメリカ標準にさせられる。表示の問題もあり、日本人は遺伝子組み換えであるかどうかもわからず食べなければならないことになるでしょう。問題ない、と考える人は食べたい。その結果は10年後か20年後に、あるいはもっと早く出るかも知れません。私はそんな不自然なものを食べたくないし、人に勧めようとはおもいません。

そんな時代になってしまいました。

合掌 2013年3月

今月のおすすめ野菜 ～さつまいも3兄弟～



おかげさま農場の旧大栄町は、さつまいもの産地です。車で走っていると、どこもかしこもさつまいもの畑です。おかげさま農場のさつまいもは、主に3種類。昔から作られている王道「紅東（べにあずま）」は、ホクホク、天ぷらや煮物などの料理にも。そして最近、あまり作られなくなってきた「金時さつまいも」。こちらは、滑らかな食感と上品な甘味とコクが特徴です。おせち料理の「きんとん」の原料にもなっています。作りづらくて、おせち料理を作る人も減ったためか、作る人が減りました。希少なさつまいもです。天ぷらやさつまいもクリーム、サラダなどおすすめ。そして3月からは「千葉紅（ちばべに)」。ただ甘だけでなく、こってりとした旨味のようなものを感じました。焼き芋におすすめです。

さつまいもの収穫は秋です。里芋と同様に芋穴に入れます。冬を越したさつまいもは、おいしさが凝縮されて、おいしいです。（つや）



黄金のひまわり油できました♪



おかげさま農場の農家さん数人と私も含めて新規就農者約20世帯で、ひまわりを栽培し、ひまわり油を作りました。

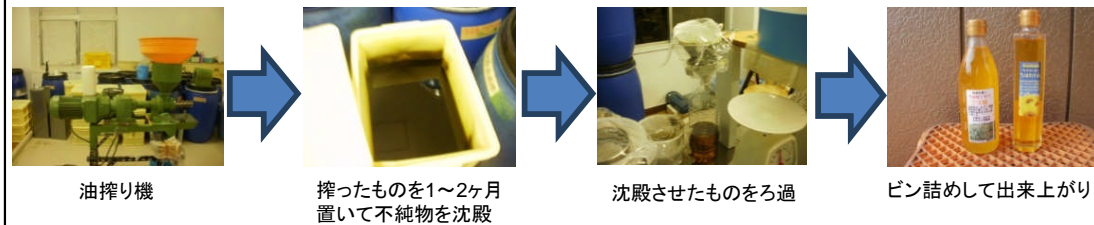
油って作るとわかりますが、とっても手間がかかり、原料からとれる油もだいたい2～3割程度です。植物の油分は、基本的に種子にあります。お米を炊くとツヤがあっておいしそうですよね。あのツヤが植物のもつ油分です。しかし近年のスーパーで売られている安い油は、薬品を入れて、植物の油をできるだけたくさん抽出しているため、大変安く買えます。そのため、一般的な油のほとんどは、無味無臭です。しかも外国産の原料の油は、そのほとんどが遺伝子組み換えの原料を使っています。

日本では、遺伝子組み換え食品を使用する場合は、表示義務がありますが、油にすると表示義務がなくなります。私が遺伝子組み換え食品に反対な理由は、いくつかありますが、ひとつあげると、消化できないからです。人は、様々な命を頂いて生かされています。遺伝子組み換え種子は、基本的に植物の種子にねずみなどの動物の遺伝子を配合させます。人間と大根は、結婚できません。そのような食べ物は、消化できないのは、容易に想像できます。そして遺伝子組み換え種子は、世界中の「弱い立場」な人々の犠牲の上に作られています。このひまわり油は、茨城のNPO法人「バイオリフ」さんをお願いして絞ってもらいました。食べた時に、「ひまわりの種のエキスだ」と感じました。

おかげさま農場でも販売しています。興味のある方は、ご連絡ください。

ひまわりの栽培は、とっても感動的でした。ひまわりが咲き誇った時のきれいなこと。地主さんも道端の人も喜んでくれました。今年もひまわり油プロジェクトをしますので、この新聞でも紹介していきたいと思っています。（つや）

～ひまわり油が出来るまで～



農家のお母さんレシピ♪～サツマイモの味噌汁～

【サツマイモの味噌汁のつくり方】

- 1、薄切りにしたサツマイモと他の具材(彩りを考えて葉物野菜など)を一口大に切る。
- 2、サツマイモは水から煮る。葉物は沸騰してから加える。
- 3、味噌を溶き入れる。※もちろん出汁は忘れずに。
「サツマイモ農家である樫家の克子さんに尋ねたところ、お気に入りの食べ方は味噌汁とのことでした。味噌の塩分がサツマイモの甘みでまろやかに、とっても幸せな気持ちになる味噌汁です。（なお）



樫家の克子さんに教えて頂きました♪

「おかげさま農場の生産者紹介」

今月は、しっかり者の高木さんと人情あふれる椿さんの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。

風にも負けず きみこ ～高木 喜美子さん～

高木さんは初期からのおかげさま農場のメンバーです。旦那さんの栄和（よしかず）さんは、約5年前に亡くなりました。それから喜美子さんが田畑を全て任されるようになりました。畑の面積は1町歩（約3,000坪）で、ハウスは4棟です。主に栽培している野菜は、さつま芋、にんじん、かぶ、キャベツ、チンゲン菜、中玉トマト、とうもろこし、ターサイ、いんげん、冬場の小松菜とほうれん草です。主に仕事は喜美子さんがしていて、おじいちゃん(90)おばあちゃん(88)、次男(35)が忙しい時や袋詰めなどの手伝いをしながら、農業を営んでいます。

〈生産部長をしてみました〉

旦那さんの栄和さんは、おかげさま農場の代表の高柳さんと比べて年が3つ上でしたが、中学、高校、農村中堅青年養成所が同じで気が合っていたそうです。

「結婚した1週間は家にいたんだけど、その後は、仕事が終わると一目散に仲間の集まる所に行っていたの。お酒も飲まずに、何を話しているのか全く分からなかったけど、本当にみんなで話るのが大好きだったみたい」と懐かしそうに話していました。

おかげさま農場を立ち上げる際に、高柳さんと林さんに誘われた高木さんは、一つ返事で参加することに。そして生産部長も務め、初期のおかげさま農場の骨組みを作った仲間の一人でした。そんな栄和さんのお話を聞いているうちに、是非話してみたかったなと思いました。

〈トラクターを50歳になってから運転〉

喜美子さんは、旦那さんの栄和さんが亡くなられてから、その分の仕事もすることになりました。「一番大変だったのが、トラクターなどの機械の運転。最初のうちは、親戚やら佐藤さん(おかげさま農場の生産者さん)にお願いしていたんだけど。佐藤さんも大変だから覚えろって。教えてもらったの(笑)初めは、曲がったりして・・・。それまではお父さんの後ろで仕事していたから、分からないことだらけ。でもやるしかないし。周りに、笑われないように、畑は管理してたの」「歳をとるとダメね～」と痛い膝をかばうために「サポーターを買ったの。これでだいぶ良くなったわ」とたくましく、喜美子さんは素敵な女性です。

〈田んぼでのおじいちゃん〉

取材に伺った日は、大風でニュースにもなった日でした。高木さんの地域は特に風の通り道。畑で待ち合わせしたのですが、5m歩くのもやっとでした。顔を洗っても黒かった(笑)そんな日に、高木さんのおじいちゃんは、田んぼ仕事に出ています。「田んぼがある場所は、谷津だから(山に囲まれている場所)大丈夫よ」と喜美子さん。帰りがてら田んぼに寄ってみると、90歳にもなるおじいちゃんとは思えない動き！！まんのう(三本のフォークのようなクワ)で田んぼの土を車に上げて田んぼをなるべく平らにしているのです。背筋もピンとして、たくましい筋肉。身体一つで生きてきた人の動きでした。(つや)



田んぼの中のおじいさん



薬物をつくってます

サツマイモ職人 椿さん みきお かつこ ～椿 幹雄(62)、克子さん～

椿家は、息子さん夫婦とそのお子さん2人の、6人ぐらしです。息子さん夫婦は外に働きに出ている為、仕事はふたりでやっています。畑の面積は3町5反歩（約10,500坪）。いま実際に使っているのは2町歩半ほどです。その他に田んぼも1町ちかく。主に育苗に使っているビニールハウスは4棟あります。主に栽培している野菜はサツマイモ、人参、ネギです。

〈冬のお仕事〉

お話を聞きに行った時、椿さん夫妻はビニールハウスの中でサツマイモの苗を作っているところでした。ハウス内に更にビニールのトンネルを張り、糠を敷き詰め温床を作ります。寒さに弱い苗を守るために、とても気を付けている様子が伝わってきました。

昔はお正月からナスの苗作りをしていたそうです。まだ土地が小さく、大量に作付けできなかった時代の仕事だったと教えてくれました。土地が小さかったというのは、もともとは兼業で農業をしていたからのようです。18歳の時にお父さんを亡くされた幹雄さんは25歳で農業一本に絞るまでの間、建材屋、左官屋をやりながらの兼業農家でした。次第に田畑が増えてゆき、農業だけでやっていくことに決めたのだそうです。

〈おかげさま農場への参加〉

おかげさま農場に加わった時の話を聞いてみました。

「そんな時は、売り先もまだ不透明だったんだよ！若さの勢いじゃねえかなあ」冬でも日に焼けた顔でニカッと笑って、おかげさま農場の魅力について語ってくれました。

「年間通じて、定価というのがよい。農協みたいな規格でも無いし」市場都合でなく、農家が考えてできる。そこがそれまで出荷してきた組織とは違っていたそうです。そして、それまでの慣行農法から無農薬の農法に切り替えるにあたって、農薬は使えないのだからと無理の無い季節の野菜から作り始めていきました。

〈最近思うこと〉

おかげさま農場の農家さんの中でも、椿さん夫妻は話好きの方も知れません。幹雄さんはいつも例のニカッと笑顔で、克子さんはふんわり笑顔で色々な話をしてくれます。どの生産者さんのところでも尋ねている気象の話には、体感していることを語ってくれました。「氷柱(つらら)が減った。この辺りでは、今時分も山の切り立った辺りに氷柱が垂れていたはずなんだ。それが見かけられなくなった」椿さんの住む村田という地域は起伏が大きく、山の変化を身近に感じとれるような土地でした。「まあ、温暖化なんて言ってもなあ。月によっていつ寒くなるかわかんねえよなあ。でも米の取れる年は、秋野菜は豊作。米が基準だな」

最近気になることは、料理を作る人が減ったことだと言う二人。何でも出来合いの物が安く手に入る時代に、野菜の下ごしらえをして調理する人は、確かに少なくなってゆくのかもかもしれません。

二人が目回るほど忙しかった時と比べて、出荷量はだいぶ落ちてしていると憂っていました。「おかげさま農場には、技術はあるんだ！お客さんに戻って(増えて)欲しいよなあ」と、はっきりと自信を口にする姿は素敵でした。

近い将来、おかげさま農場の後継者を育成するためにも、長ネギの生産を今いる若手に引き継いでサツマイモに集中していきたい、と展望を語ってくれました。(なお)



サツマイモの苗作り



お茶でほのぼの