

自然との共生をめざす

シエイ農園

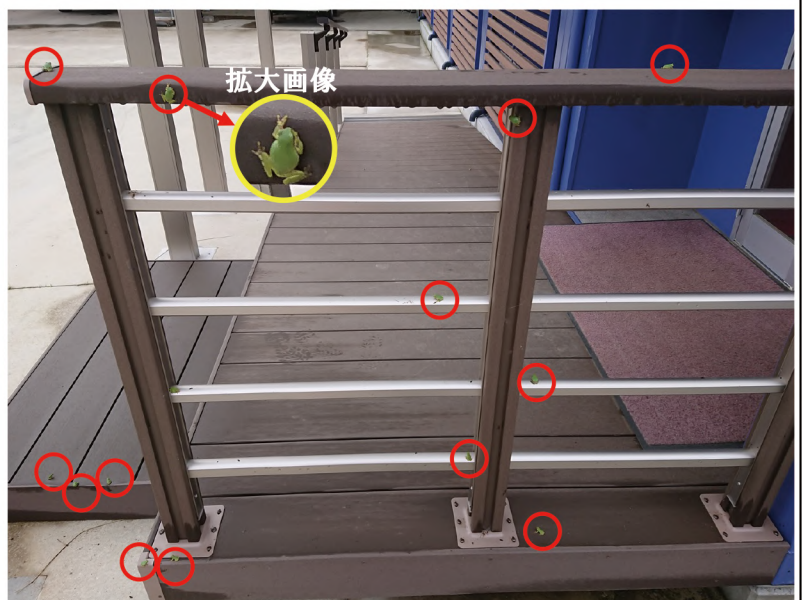
丹波だより

2024年9月号 NO.75

暑い日が続き、地震も起きました。それでも日々の農作業は進みます。炎天下を避け、早朝から始まる農作業ですが、すでに日の出とともに熱気が立ち込め真昼の酷暑が予感されているほどでした。

「雨」が降りません。瞬間的な夕立はありましたが、いわゆる土砂降りの雨はありません。雨雲はどこへ行ったのでしょうか。夜でも空を見上げると、白い雲がはっきりと空を漂っているのがわかります。その上空、空間は昼なら間違いなく、抜けるような青空であることがわかります。

最近では動物たちも出てきません。体力の消耗を避けているのでしょうか。夜になるとカエルたちが「同心円状」に並んで事務所のドアに向かいます。もちろんドアの明かりに集まる虫を狙っています。大きいものから小さいのまで、ツチガエルもアマガエルも、集まって列をつくります。



▲見えづらいですが、赤丸の中にカエルがいます。

昔なら、暑い日の夕方には大抵夕立があり、人間も、動物も、植物もちゃんと「ひと息」つけました。異常気象という言葉は人間は発明しましたが、実際その原因は本当のところ、人による『意図的操作』だと今ではわかってきているようです。ため息が出ます。でも、宇宙では、存在するものはその存在が神によってすべて許されていると言われます。善も悪もなくすべて経験です、勉強です。

日経平均が大きく落ち始めました。円高に向かいます。でも、円安といっても日本の国力が落ちていたわけではなく、むしろ、無理やり円安、円キャリートレードで儲けたいためで、実体経済の実力の問題ではないようです。円安の結果、観光収入が3兆円を超え、環境問題、ごみ問題もありますが、とにかく収入源として機能しました。そういう意味でも不思議な国であることは今も間違いのないと思います。

おそらくこれから世界的には、「最後の決着(イスラエル問題の決着)」と「日本の後始末」が起こり、今までの世界的シンジケートによる世界支配の実態がどんどん暴露されていくようです。また、日本の明治以降の隠された支配構造も晒されていくと思われれます。

問題は、日本にとってアメリカやイギリスの後ろ盾がなくなった時だと思えます。今後の我が国の政治的方向性や、指針を自分たちで創らねば、創っていかねばならない段階(時代)になっていきます。ますます自分たちの生き様、生き方、今後の日本の在り様をどう見出していくのか、その根本的な問いかけが歴史的に利害を超えて突き付けられる時代に突入します。

『私たち日本人はどう生きるのか？』、『私たち日本人はどんな国を目指すのか？』

その回答をこれからどのように生み出し、今後伝えていくのでしょうか？

(文責:社)

「西の旭、東の亀の尾」幻のお米を探せ！

旭(あさひ)と亀の尾の価格

- ・玄米 2kg 2,160円(税込)
- ・白米・五分づき 2kg 2,360円(税込)
- ・玄米 5kg 5,400円(税込)
- ・白米・五分づき 5kg 5,900円(税込)



「西の旭」実際に炊いてみました！

▷ 「旭」は日本の在来種で、かつては「西の旭、東の亀の尾」と言われるほど、その美味しさと、大粒であることが評価されていました。背丈が高いのが特徴でもあり、化学肥料を使う現代農業と相性が悪く、倒伏しやすく、病気に弱く、粳が脱粒しやすいという欠点から、現在はほとんど栽培されていません。裏を返せば、化学肥料の力に頼らない、自然農法でないと育てることが難しいお米であるとも言えます。

気になるお味ですが、実際に炊いてみると、とにかく炊き立ての香りが良かったです。香ばしいような、深みのあるような、、、上手く表現できないのですが、食欲をそそる良い匂いがします！わくわくしながら口に運ぶと、ササニシキのようにあっさりした食感で、いくらでも食べられそうな印象を受けました。ただそれだけではなく、少しもっちりとした程よい粘り気もあります。流石は「西の旭」。実は、コシヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれ、などなど、、、誰もが知っている現代の人気米の祖先であるのも納得です。

「東の亀の尾」の始まりに、ほっこり

▷ ちなみに「東の亀の尾」についても調べたところ、その始まりのエピソードにほっこりしたので、皆さまにも共有させていただきます。

1893年、熊谷神社（山形県東田川郡庄内町）へお参りに来た米農家の阿部亀治氏が、冷害のなか元気に育った3本の稲穂を発見しました。その年は山形県のお米がひどく不作だったため、亀治氏はこの状況を打開するべく、その3本の稲を持ち帰り、研究を重ねて品種改良と量産に成功します。友人は亀治氏の「亀」をとって「亀ノ王」と命名するように勧めたが、王では僭越だとして「亀ノ尾」としたそうです。

そして全国各地からの種粳を分けて欲しいという要請に、亀治氏は快く応え、分け与えたことによって「亀の尾」は広がっていきました。亀治氏の謙虚な心と人情味にあふれる、幻のお米。う～ん、これは是非食べてみたい！

参考 ナチュラルスタイル <https://oita-shizen-kome.com/>

文献 山形 味の農園 <https://www.ajfarm.com/>

(文責：まひる)

「田んぼのカエル」

いよいよ稲刈りシーズン到来です。早いところでは、すでに稲刈りも終わっています。ジェイ農園の稲刈りは、9月中旬～10月下旬にかけて、およそ1カ月続きます。

今年は3月からお米づくりに携わってきました。種(粃)まきから始まり、苗を育て、そして田植え。不思議なことに田んぼに水を入れ始めるとカエルの鳴き声が聞こえてきます。毎年のことです。

田植えは、機械で行いますので、田んぼに足を踏み入れたり、じっくり様子を見たりすることはほとんどありません。ただ、除草は違います。除草も機械が発達して、田植機と同じように乗用型のものができてきましたが、ジェイ農園では歩行型の除草機です。除草しながら、土の様子、苗の様子など伺い知ることができます。

そんな中、除草中に田んぼを見ていて不思議に感じたことがあります。それは、オタマジャクシがたくさんいる田んぼと、まったくと言っていいほど目にするのがない田んぼがあるということです。どちらも数年来、農薬や除草剤、化学肥料などは使用していないところです。隣の慣行農法※1の水田の方が、より多くのカエルやオタマジャクシが見られるところもありました。

「なぜこんな違いがでてくるのだろうか？」と、田んぼの中を除草しながら歩き眺めてきました。そんな時に、以前ラジオで聞いた宇根豊さんの話※2を思い出しました。

アマガエルは、自分が生まれた田んぼで卵を産むのがきまりだそうで、例えば、お米ではなく大豆を栽培すると、水が入らないので卵が産めなくなります。だいたい寿命が3年なので、水田ではなく、畑が3年以上続くとアマガエルはいなくなり、5年以上続くとほとんどのカエルがいなくなる、という話で

した。

確かに、前年以前から畑だったところを、田んぼにした場所ではオタマジャクシを見ることがなかったか、かなり少なく、昨年も水田だったところは、しっかりとカエルもオタマジャクシも見られました。

「水を田んぼに引き入れにくい」や「水田から畑に変えることで草が生えにくくなる」と

いった理由から水田から畑、畑から水田など、年によって変えることがあります。そのことによって周囲に住む生き物にどんな影響があるのか考えることは、ほとんどありません。



もちろん、化学肥料や農薬、除草剤を使用しないことは、周囲の自然環境への影響も考えてのことなのですが、育てる作物に、直接的に影響を与えるようなことは意識できても、「来年、カエルが卵を産む先がどこになるのか」というところまで考えることはなかなかできません。

自然の中で営まれる農業は、実は気づいていないけれど周囲の動植物と関わっていることが多い気がします。そして、こうした周囲への影響に気づきつつも、少し目をつむって進まなければならないこともあり、その線引きは難しいところがあります。カエルの場合は、その後、水田を続けていくと徐々に戻ってきます。自然の回復力というのは本当にすごいと感じます。

今の農業は、どうしても経済的なことを優先していくことが多くなります。効率や経済性などに引っ張られず、それでも継続していける農業を実現することで、「自然との共生」ができていければ良いなと改めて感じています。

(文責:上野)

【注釈】

※1 化学肥料や農薬などを使用した栽培方法

※2 NHKラジオ 宇根豊『こころを読む「田んぼの生きものと農業の心」』2011年

2024年9月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----------------------------------|----|------|------------------|----------------|----|------------------------------|
| 1 (株)今井商会 メインディッシュデリカテッセン | 2 | 3 | 4 | 5 ミオソラマルシェ | 6 | 7 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店 |
| 8 (株)今井商会 メインディッシュデリカテッセン | 9 | 10 | 11 | 12 ミオソラマルシェ | 13 | 14 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店 |
| 15 (株)今井商会 メインディッシュデリカテッセン | 16 | 17 | 18 元町水曜市 | 19 ミオソラマルシェ | 20 | 21 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店 |
| 22 (株)今井商会 メインディッシュデリカテッセン | 23 | 24 | 25 淀屋橋オドナマルシェ | 26 ミオソラマルシェ | 27 | 28 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店 |
| 29 (株)今井商会 メインディッシュデリカテッセン | 30 | 10/1 | 2 | 3 ミオソラマルシェ | 4 | 5 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店 |

●当園では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただいております。ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。販売先でのお取り置きやご自宅へのお届け等もいたしておりますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、悪天候やそれによる交通事情に伴い、主催者様や当園の判断によりやむなく中止となる場合がございます。ご来店前に弊社のFacebookやインスタグラム等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

●ホームページでは、野菜セットの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。その他、インスタグラム等もどうぞ♪



▲ジェイ農園 ホームページ ▲野菜セット ▲お米

●連絡先: ご注文も、野菜セットや出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-78-9041

販売店 ジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- ココモ春日店様 兵庫県丹波市春日町七日市648
- JA丹波ひかみ「とれたて野菜直売所」様 兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do*Foods様 兵庫県宝塚市中野町1-7-101
- エコスペースゆう様 大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1
- 道の駅「おばあちゃんの里」様 兵庫県丹波市春日町七日市710
- 自然食品の店 ひなたぼっこ様 兵庫県神戸市北区桂木3-11-3
- マメヒコ神戸店MINI様 兵庫県神戸市東灘区御影山手1丁目2-10 御影ガーデンシティ1階マメヒコ神戸店横

出張販売 マルシェ出店や出張直売所も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ様
日程:9/5(木)、9/12(木)、9/19(木)、9/26(木)、10/3(木)
時間:11:00-18:00
場所:大阪市天王寺MIOプラザ館JR天王寺駅公園口
タクシー乗り場前
- ろっこうおーがにつく市様
日程:9/7(土)、9/14(土)、9/21(土)、9/28(土)、10/5(土)
時間:10:00-13:00
場所:兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22
神戸学生青年センター
- 元町水曜市様
日程:9/18(水) 時間:11:00-19:00
場所:兵庫県神戸市元町商店街一番街
- 淀屋橋オドナマルシェ様
日程:9/25(水) 時間:14:00-19:00
場所:淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)

◇出張販売

- マメヒコ神戸店様
日程:9/7(土)、9/14(土)、9/21(土)、9/28(土)、10/5(土)
時間:14:00-16:00 ※9/7(土)は10:00-16:00の営業です。
場所:御影ガーデンシティ1階
兵庫県神戸市東灘区御影山手1丁目2-10
- 株式会社今井商会様
日程:9/1(日)、9/8(日)、9/15(日)、9/22(日)、9/29(日)
時間:10:00-12:00
場所:兵庫県西宮市上甲子園2丁目1-1
※「瓦木東」交差点南東角
- MAINDISH DELICATESSEN.(メインディッシュデリカテッセン)様
日程:9/1(日)、9/8(日)、9/15(日)、9/22(日)、9/29(日)
時間:15:30-18:30 ※営業時間を変更しています。
場所:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10

●LINE公式アカウント LINE公式アカウントにて「お友だち」を募集しています。



LINE 公式アカウント

商品のお知らせ、マルシェ・出張販売の日程・時間帯のご連絡、「取り置き注文(予約注文)」の受け付け、「配達のご用命」申し込み受け付けなどを個別にご提供しています♪

今月のおすすめ野菜 丹波栗

秋の丹波の名産品といえば、『丹波栗』と『丹波の黒枝豆』です。もちろん、その他にも丹波大納言小豆や丹波の黒大豆やおいしい米や野菜がたくさんあるのですが、代表的なお品といえば、栗と枝豆でしょうか。



10月の中旬ともなりますと、最寄りの春日インターチェンジを降りたところにある道の駅「おばあちゃんの里」に大挙して観光客が来店され、普段渋滞の無い丹波市春日町で大渋滞が起こる時期でもあります。「おばあちゃんの里」に丹波栗や黒枝豆を納品に行きますと陳列棚に持っていく前に両側からお客様の手が伸び、棚に陳列する前に商品が無くなってしまうほど人気のお品です。

丹波栗のファンの方がおっしゃるには、「丹波栗は甘くておいしいし、ホクホクの食感がたまらない」、「他の栗とは味が違う」、「毎年これを口にしないと秋が始まらない」など皆さまの想いは様々です。

かくいう私も丹波栗の味に魅せられた一人です。定番はホクホク食感を活かした栗ご飯。ご飯の甘味に栗の甘さが加わり、口の中に異なる甘味が広がります。秋の野菜や原木椎茸と一緒に食べる栗ご飯は、本当においしい♪です。「あー、日本に生まれて良かった」と思う瞬間です。

その他の丹波栗の料理としては、渋皮煮でしょうか。渋皮煮は、少しハードルが高く、面倒に感じていらっしゃる方も多いかと思いますが、食べたときの食味でその思いは無くなります。今年も一度は渋皮煮に挑戦してみようと思っています。

渋皮煮や栗ご飯のレシピは、マルシェ・出張直売所にて無料で配布しています。ぜひ、販売スタッフにお声がけください。また、皆さまのお声も頂戴できましたら、うれしく思います。

ぜひ、今年も秋の味覚をご堪能ください。

(文責:砂田)

食べチョクサイト開設しています！

皆さまは、『食べチョク』というサイトをご存知でしょうか？

こちらは生産者から直接、米や野菜などが発送される日本最大のオンライン直売所です。

ジェイ農園でもお米を中心に米粉、パンケーキミックス、麦茶、醤油などの加工品を今春より販売をスタートしています。

マルシェ・出張直売所でもお米を取り扱っていますが、5kg・10kgはお持ち帰りいただく際にご不便をおかけしていますので、配送料はかかりますが、こういったシステムをご利用いただくのも良いかと思えます。

また、支払い方法も多種多様にご用意されていますので、便利だとお声を頂戴しています。

例を挙げますと、クレジットカード、コンビニエンスストア前払い、コンビニエンスストア後払い/銀行ATM、代金引換などです。

ジェイ農園の取り扱い品目について、少しずつですが増やしていく予定です。またマルシェ・出張直売所でもご案内を掲示してまいります。よろしければ食べチョク内ジェイ農園の商品をご覧ください♪

●食べチョクホームページ：

<https://www.tabechoku.com/> ⇒食べチョクのホームページを開いた後、最上部の検索にてジェイ農園とご入力いただきますとジェイ農園の商品がご覧いただけます。※スマートフォン等の端末機器からでもご覧いただけます。



ジェイ農園
食べチョクページ用のQRコードです。ご利用ください。



焼きナスとオクラの 中華風カボスびたし

作り方

- 1 洗ったナスのヘタを切り落として縦半分に切り、斜めに格子状の飾り包丁を入れる
- 2 板ズリしたオクラのガクを取り半分に切る
- 3 フライパンにごま油を熱し1と2を中火で炒める(ナスは皮目を下にする)
- 4 焼き色がついたら混ぜておいた☆を加えて更に1分ほど火を通し、器に盛り付けてカボスや大葉を飾る

材料 (3~4人分)

- ・ナス・・・・・・・・ 2本(250g)
- ・オクラ・・・・・・・・ 6本
- ・ごま油(炒め用)・・・・ 大匙3
- ☆カボス果汁・・・・・・・・ 大匙3
- ☆醤油・・・・・・・・ 大匙2
- ☆砂糖・・・・・・・・ 大匙1
- ☆酢・・・・・・・・ 大匙1
- ☆ごま油・・・・・・・・ 大匙1
- ・白ごま・・・・・・・・ 適量
- ・大葉(千切り)・・・・ 適量
- ・カボス(輪切り)・・・・ 適量

カボスのさっぱりパワーで
ナスとオクラが何本でも食べられます！
作り置きにも、いいですね～

MEMO

ナスの飾り包丁は是非入れてみてほしいです！それだけでタレの味がぐ～んとしみて、仕上がりが違います。飾りの白ごま、大葉とカボスも良い仕事しますので、忘れずに乗せてあげてください^^

大根おろしの辛味と、スタチの爽やかさ！
米粉麺に合いますね～

爽やかスタチ米粉麺

作り方

- 1 米粉麺を袋の表示通りに茹でる
- 2 茹で上がった麺を流水で洗い氷水でしめる
- 3 スタチを洗って、薄い輪切りにする大根はおろす
- 4 器に麺を盛り、合わせておいた☆をかけて、スタチや大根おろしを飾る

材料 (1人分)

- ・米粉麺・・・・・・・・・・100g
- ・スタチ・・・・・・・・・・3～4個
- ・大根・・・・・・・・・・適量
- ☆ 八方だし・・・・・・・・・・40ml
- ☆ 醤油・・・・・・・・・・小匙1
- ☆ 冷水・・・・・・・・・・240ml
- ☆ 氷・・・・・・・・・・3～4個

レシピ担当：pyawn
Instagram @pyawn_tok

人を良くする＝「食」
いいもので作ると世界もよくなる
をモットーにした、徳島市のカフェ

MEMO

ご家庭の白だしや、八方だし、めんつゆによって濃縮具合や、味に差があると思います。お好みの配合でお召し上がりください。麺に直接スタチを絞って、追いスタチもいかがでしょうか？爽やかさが増して、たまりませんよ～^^

ジェイ農園の野菜セットのご案内

自然栽培で育てた『旬』の野菜をお届けしています。お試しに1回だけ、月2回など定期・不定期での発送も承っています。ぜひ、この機会に安心・安全で「おいしい♪」ジェイ農園の野菜をご賞味ください。



旬のお野菜セット

▲画像は2,500円のセットで8月に発送したセット内容です。

●2,500円(税込)の野菜セット [分量の目安] 8品～

●5,000円(税込)の野菜セット [分量の目安] 16品～

※送料・代金引換手数料が別途必要です。

※野菜の収穫が少ない時期(特に3～4月・9～10月上旬)には乾物や加工品が入る場合があります。予めご了承ください。

発送・お支払い方法、よくあるご質問等の情報は、右のQRコードを読み込んでご覧ください。ジェイ農園野菜セットに関するホームページを開くことができます。



▲野菜セット

「丹波だより」について、文章ならびに画像等の無断転載・無断複製使用はご遠慮ください。転載・複製使用等をご検討の方は、事前に弊社までご相談ください。

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原73-1

TEL:0795-78-9041 FAX:0795-78-9042

MAIL: tamba@j-farm2009.com

WEB: <https://www.jnouen.com/>

※電話の受付時間：9:00～18:00 日曜日を除く