



小山田さん（山形県河北町）
 昨年末に御年90歳を迎えた小山田さん。小かぶを出荷中。「ほら、種蒔いたんだ」と笑顔で秋から収穫する長葱の育苗箱をみせてくれました。

春の訪れ

真っ白に包まれた田園風景。ぐっと気温が高い日があると、陽当たりのよい畦の傾斜から大地が顔を出す。すると急速に雪解けが進む。大地は水と太陽のエネルギーを吸い込み、生きものたちに春を知らせる。



阿部さん（山形県山形市）
 生産現場では高齢化が進み、剪定を頼まれることが多くなってきました。阿部さんのところは、昨年、息子さんが就農しパワーアップしています。



奥山さん（山形県天童市）
 2月の小玉りんごは売り切れ御免品となりました。お届けできなかった方にはお詫び申し上げます。今は洋梨の剪定中です。

幼い茄子の苗、立派に育ちました

昨年5月配送のお米の段ボール箱から取り出したナスの苗を見て一瞬「エー！」と思いました。それまでの「ナスの苗」とはかなり違った可愛い苗、すぐに全有連に電話し「二次育苗などせず、すぐ畑に下ろして大丈夫ですか」と尋ねると、「大丈夫です」と自信を持ったお答え。なので、たぶん大丈夫なのだと思いつつも、いったいどんな育ち方をするのだろうかという興味もわいてきました。

一方で農協に予約しておいた苗もあるので（こちらは「立派な苗」です）育ち方を比較してみるのも勉強になりそうと思いましたが。（中略）

定植は5月22日、全有連の苗は目に見えて大きくなって、定植1ヶ月後には農協の苗の8割くらいの大ささにまで育ちました。根の活力が違うのかなと考えました。この調子なら大丈夫だろうと気分も落ち着きました。

そして最盛期にはツヤツヤのきれいなナスが。食べるのが追いつかないくらいで、感激、感激でした。

広島県内の都市部から現在地に移住して約13アールの畑を借りて自家用野菜とソバを作っています。ここでの野菜作り8年目にしてナスがよくできたのは初めてで、ナス苗のプレゼントに感謝々です。山形で選ばれた品種「くろべい」はこの地に合うようです。もう一つ発見がありました。あの幼い苗でも育つのですね。先入観で考えないことも教わりました。ナスの苗作りは最も難しいと認識していた初めから苗は買う、と割りきっていたのですができれば自分で作ってみたいのです。

全有連とのおつき合いは94年からと記憶しています。ほとんどお米を買うばかりでお便りせぬままでしたが、毎月同梱される通信は関心をもって全部読んでいます。広島といえば暖かい地域というイメージかと思いますが、一方で一つの県で青森から鹿児島まで揃うともいわれ、今の私のところは山形に相当するかと思えます。雪の季節の記事など実感を伴って読んでいます。

広島在住 糸原由紀子

野菜栽培の喜びやご苦労についての文章にも実感がわいてきます。

「土の声」に載る米山さんの文章には教えられたり示唆を受けたりすること度々です。いままでの「通信」で最も感銘を受けたのは08年4月4・5号の文中にあった「秋田の米山伸雄さんは『全国にいる家族のために米を作っているから』……」という言葉でした。

農業を作物生産という面からだけでなくのちを育むものとの基本にたつて環境その他さまざまな角度から捉えられ、社会や政治との関連のなかに位置づけられており、その考え方は私も同じで共感、信頼できます。

これからも宜しくお願いします。



春の芽吹き

いよいよ春の温もりが山形にも訪れて来ました。木々の芽は日ごとにふくらみ、花となって咲き誇るもの、若葉となり光合成に働くもの、どれもみな軟らかな陽ざしを受けながら命の息吹が聞こえる。

稲作農家たちは冷たい水に種籾を浸し、低温の夏となっても冷害に負けないうイネに育つようと、種籾を冷水に50日間も浸漬する。その冷たさを感じた種籾は寒い夏となっても低温に負けずに育つから凄いです。農業や化学肥料を使用しない有機農業にも使えるので大いに助かる。

今年の米づくりは、「やまがたびより」（山形95号）をテスト栽培する。このコメは噛むほどに旨味がしみ出る特性があり、うっかりするとおかずを忘れてしまうほど旨い。ご飯好きの人なら飯だけでいい、と言ってしまふほど旨い、私はより美味しく食べるために少し硬めに炊きみた。むらし時間も長くして食べた。やっぱり噛むほど旨くなり、納豆やとろろご飯にしない方がこのコメの味を引き出せた。ご飯党の人、美味しいご飯なら食べたいと思う人は、「やまがたびより」（山形95号）を秋の新米で是非味わって

代表 米山正

ただきたい。
 炊き上がりがしっかりしているので、手作り寿司やカレーライス、焼き飯にも良く合い、ご飯粒が大きいのでおにぎりやお弁当にしても食味が落ちにくいので早めに予約されたい。

そして野菜農家たちもキャベツやブロッコリー、ナス、トマトなどの種まきが始まった。野菜によっては発芽温度が違う。低温でも発芽しやすいキャベツやブロッコリーから蒔き、気温の上昇につれてナスやピーマン、トマト、オクラなどを蒔く。植物は適温と光りと水を感じ、その環境が整った時から芽吹きの活動を始める。

種蒔きは、慎重にして丁寧にやる事が鉄則。落ち着いて良い種子だけを蒔く。種子の発芽には明るさを好む好光性種子と暗いところを好む嫌光性の種子があり間違わないようにする。また床土には十分に水を浸し、発芽するまではむやみに加水せずにじっと待つのも技術の一つ。

発芽すると、直ぐ小バエが飛来するので防除ネットを張り、幼苗の可愛さに惚れ、水をあまりやり過ぎないように、水のやり過ぎは弱い苗をつくる事になり、可哀そうだが我慢する。丈夫に作った苗は畑でも育ちが良く野菜づくりが楽しくなる。

<編集後記>

今号は広島の会員さんから届いたお手紙を許可をいただきて転載いたしました。小さな苗が大き丈夫に育った感動が目に見えるようです。苗作りのご質問もあり、米山が具体的に回答いたしました。今年は、苗作りに挑戦ですね。記念誌の編集中でもあり、455号を読み返しながらく覚えたい下さったとありがたく思いました。(ひ)

<イベントのご案内>

2016年 3月26日(土)
 >「京都で会いましょう」
 2016年 3月27日(日)
 >「神戸で会いましょう」



※詳しくは別紙でご案内中です。

○ご予約・お問い合わせ:全国有機農法連絡会 023-654-1091



大きな節目の30年に記念誌の発行をしようと思いついたのが、昨年4月。これまでの記録をひもときながら、「通信」「フォトニュース」「土の声」からの抜粋を組み合わせ、会員さんの声を数十編載せる、という大まかな構想でした。偶然インタビュアとして世に出ようとしていた中道達也さんと知り合い、構想は気になりなりました。

92年からの通信を読んでいくと、過ぎ去った日々が克明に思い出され、時代の歩みと共に手をたづさえてきた足跡が浮かび上がります。私たちにとても貴重な30年でした。

インタビューに応じて下さった24名の皆様、お忙しい中を時間をさいていただきありがとうございます。12000字の予定が30000字余りになる方もいて、意を汲み取りながら、削らせていただいています。完成は4月後半を予定しています。

今年はずでに雪のない田園風景の山形。畦には、雪解けを待っていた雑草たちが元気だ。ヒメオドリコソウは薄紫の、オオイヌノフグリは瑠璃色の可憐な花を咲かせている。まもなくハコベも咲きそうだ。

春になると、この畦には細身の老人が歩いている姿をみかけるようになる。日本の主食を支えてきたベテラン生産者たちで、ランドセルのように薬剤タンクを背負い、手には散布ノズルをもっている。除草剤を散布する。

この目的は、畦の崩れを招くネズミの穴を減らすこと、カメムシ斑点米を招く、カメムシの住処を減らすため。この除草剤の代表といえば、ラウンドアップ。家庭にまで普及したものだが、昨年度、国際がん研究機関が、発がん性があるとして、2番目にリスクの高いグループ2Aに指定した。このラウンドアップは遺伝子組み換え大豆やとうもろこしの栽培には欠かせない。畦ではなく、圃場に空中散布するのだから、その危険性は高い。

土壌微生物研究者の池田成志先生の話では、除草剤を一回撒いただけでも、微生物相が大きく変化し、殺虫剤、殺菌剤も同様、人間でいうところの悪玉菌が増えるというのだ。作物や土壌、そして、人間は共生する微生物が守ってくれている。有用微生物を活かす農業が有機農業。「大地と腸はつながっている」ことを強く意識したい。

3月、いよいよ稲作づくりがはじまる。(佐藤)

稲作だより



設立17年を迎える安心工房にも春が近づいています 2/22

フォトニュース再掲



調理全般を担当する太田。経験と努力で味も好評です。



安心工房スタッフ集合写真
左から矢口・長井・山澤・太田・知野・米山



さつまいものマッシュをつくる長井。

「おいしいと安心をお届けする」をモットーにお惣菜作りをはじめ18期目に入りました。昨年4月にはベテラン調理師が退社、新体制でのスタートから間もなく1年となります。

不安の中ではありましたが「この機会を良い方向に導こう」とスタッフ協力しあって新しい取り組みが始まりました。「食養膳」の献立を見直し、量目を確認、味付けの工夫と試食を繰り返し毎日が勉強です。

「食養膳セットをお試しでとってみたい」とのご連絡をいただいた時には本当に嬉しくなりました。「産後でお料理できない期間に安心なお惣菜を取り寄せたいと、探してやっと出会えました」と若いママさんからもお声がかかり、

2月も後半に入って順調に販売数が伸びています。ご年配の方には「二人で食べてもちょうど良い量です」と食養膳セットの1.5倍量「ふたりの夕食セット」が人気のようです。皆さんから多く寄せられる感想やご意見を参考に、定番追加品については4月より「値ごろ感のある、食べきりサイズ」の新タイプ移行を検討しているところです。夕飯に1品プラス、お弁当のおかずにと、気軽にご利用いただけるようなお惣菜・・・。

新年度には地元の食材を生かした新しいメニュー作りにも取り組みます。これからはなお一層、手作りならではの家庭の味を大切にしてお惣菜作りに励んでいきたいと考えています。

安心工房スタッフ 山澤美奈子

全有連の図書室 今月の新刊

全有連で定期購読している情報誌や冊子。どれも知りたい情報が満載です。取り扱ひもしています。



食品と暮らしの安全 No.323
・ミネラル実測データ® 高血圧、脳卒中の原因一知られざるカリウム不足
□発行：食品と暮らしの安全基金



CR消費者レポート 1582号
・放射能は本当に関係ないの？～小児甲状腺がんの今とこれから～すべてのGM食品に表示
□発行：日本消費者連盟



土と健康 2016年1・2月 No463
・農業生産を支える土の中の生きもの 金子信博
・春夏播き種苗をお分けします。
□発行：日本有機農業研究会

見本誌を貸し出します。返却はヤマトのメール便にて、貸し出し期間14日間です。

「コーヒーブレイク



▼春が近づいています。ゆつくりと冬籠りを楽しんでいた米山も山形山からの呼び出し状に武者震い。いえ、わくわくと待っているのではないのでしょうか。

昨年お届けした苗や種のお裾分けも、皆さん大事に育てられ、うれしいお便りも次々と届きました。いのちのバトンリレー、今年ももっとたくさんの方々にお渡ししたいです。情報の発信だけでなく、種や苗、育て方のアドバイスなども関心が高まります。生産地と消費地がより緊密にもなります。

▼アメリカの絵本作家、ターシャテューダーが冬の楽しみごとのひとつに、種の注文を挙げています。庭いっばいに咲く花々を思い浮かべる時、何とも幸せな気持ちになると語っています。「ありったけのお金をおしみなく花の種に投じる」と。そうしてできた花園は世界各地の花好きの人々の憧れの地となりました。

自然や草花は生きにくい今の世にあって、心を慰めてくれる存在です。山形山農場もそんな一つの拠り所としてのちいっばい育てます。お腹を満たす食べ物、体の機能を高める食べ物づくり、そして心を憩わせる場所として。

▼そろそろ種まきが始まります。4月後半から定植、5月には新緑を愛でにたくさんの方々の訪問が予定されています。今年も楽しいことの多い一年にしたいです。(ひ)