

二本松有機農研だより

2022. 1. 23. FAX TEL 0243-22

(一社) 二本松有機農業研究会 二本松市中里111-1 4272

寒中お見舞申し上げます。本年もよろしくおねがいいたします。大内

今年の冬は寒さがきびしくありますが、今のところ大雪は降らず助かっています。ゆれでも日中は陽がさし、野菜の収穫はできているので安心しています。今ごろコロナは、少しおだやに存在しているのに、今日1日で5000人が感染したもうしばらく、コロナとのつき合いは続き行なうので心して過したいですね。

寒の中、ビニールハウスの修理や長任堀り等冬期にやらなければならぬ仕事、ゆれも一人では大変な仕事は皆で力を合わせて作業しました。

昨年、日本のみどりの食料システム戦略という政策が打ち出され、

有機農業を今、5%から25%に拡大するという、EUに合わせた構想が打ち出され、また、今ほど有機農業がこれほど注目され取り上げられたことなど無かたに、一部困惑もありましたが世界の潮流は今、安全な食物、農業にシフトはしています。ゆれ環境を守り、ハイテクでなく、小規模家族農業で、いこうということだと思っています。我々の実践がみとめられたということです。時には異端見地的あつかいだったのが、様変わりですが我々も協力していかねばと思っています。ゆれこのよつになつたのは消費者と共に、長い間歩み助け合った結果だと信じます。ゆれこの国の目標達成には農民の力だけでなく食べる人の自覚協力なくしてはなし得ません、今年、新しい夜明けの年にしたいですね。

農作業、冬は種まきはありますが、土が凍ると積雪があると、2~3倍の労力がかかります。ゆれと堆肥づくりの時、モミガラ、落葉、ワラ、ボヤカ等、材料集めから、仕事がいっぱいあります。

2月になると温床で春~夏野菜の種まきはいります。その温床づくり、床土づくりと待っています。寒い中ですのであせらず、夏の体力を養いながらの作業です。

注文品、うどん、ラーメン、キッシュ 500g 500円、小麦粉 800g 400円、強力玄米せんべい、10枚入 370円、ゴマ、しお油、塩、米こうじ、1kg 1100円

豆類、黒豆：500g 500円 1kg 1000円、小豆 500g 550円 1kg 1100円

人参ジュース、今年加工したもの、もうすぐ販売できます。(12入6本 5100円、20入20本 4400円)

白菜、大根は、沢山あります。

新春の想い、私は、(信一) 81才となり、健康も守られ、心も平安が与えられています。ゆれ心のおしほは、多くあります。若き頃、全国愛農会の

故小谷純一先生より、「農業者たる前に人間たれ」の言葉と共に、聖書を示され、真理に生きよ、という先生の想い、農と聖書に全力で向き合おうと、私には、もうこれほど長い時間はない、もう一度聖書を最初から最後まで読もうと

心に決め、創世記~サムエル記まで読みました。読む度に新たな学び、教えが、心にしみ込みます。皆様、良き年であり、平安を祈ります。

二本松有機農研だより

2021年11月3日

二本松有機農業研究会 TEL. FAX 0243-22-4272

〒964-0874 二本松市中里 大内

冬近し 秋の稔りと紅葉を

楽しんだのもつかの間 冬のおどろ小川が迫っているのを感じることこのごろです
田んぼの作業はほぼ終り 米の収量をまわすまでホッとしております
いろいろと天候不順もありましたが我々の手入もあり、休みの力と自然の力のちからと思うこの秋です。我々は種まき、田植、除草等と苦勞ははした
が、我々の力ではイネを育てられず、稔らせることができないおかし、^{人の}人々弱さを
感じながら感謝の秋です

畑から 今年はずいぶん秋ほどよく雨が降り、秋野菜の発芽生育は好都合です
今里イモの堀取り真最中です。今秋の氣にこの春から東京生れで自然と農
業が好ましく私との出合があり研修しておる若い良さんと作業しています
人の娘さんとの会話です。「里イモってじゃがいものように土の中で育っていると思
ったのに、こうして育つんです。親身がしっかりくっついてバラすのも大変ですわ」
「里イモは昔、南方からイネと一緒に日本に渡ってきたといわれ定着した古くから食
われてる野菜でね、湿地を好むので、今年は雨が多く良く育ったんだよ。」
「根も沢山あって堀るのもバラすのも大変ね。」「大きな葉で夏の太陽と根からのいっ
恵みを蓄えて今から春まで我々に栄養を与え、冬に身体を温めてくれる野菜だね」
「春までどうして置くんですか」「このままでは冬は凍って、食べられなくなるので、今全部
掘って、ビニールハウスの中に穴掘ってモミカウで囲っておくんだ。これでもサツマイモよりは
寒さに強いので、貯蔵は楽さ、作物は培るのも技術だが冬に食べる野菜は東北
では、貯蔵も技術のうちだね。」こんな会話をしながらの里イモ畑での作業です
最後に「こんな若輩で育て、掘ってたいせうに食べなきゃ、まわりの人にも知らせなきゃ」

コロナにふりまわされた一年でした。ようやく落ちつきを見せホッとしておりますが、
今にあっていろいろな情報が伝わってきます。要約すると、生活では、二わがらす、ストレス
をためない、心を広くもつこと、食では野菜を多く食すること、生のサラダより煮てジュース
にするのが良いこと等ですか。これはコロナの予防接種より大事であらゆる病気に
有効といわれ水も一我々がより一層、安全で元気の野菜や米づくりに力を入れています。
人蔘ジュース1ℓ入りの大ビンが品切れですが、今年産でこれから加工に出します。

注文品 野菜セットで不足のものあれば注文下さい。
人参ジュース 小 200ℓ入 20本入 4400円、うどん 500g入 500円 うめん、うどん、キヌメ
小麦粉 800g入 400円 玄米 せんべい 10枚入 370円 ゴマ、ほう油 塩むしの3種
ミソ 2ℓ入 1200円 コメは年間予約下さい、コシヒカリ、コカネモチあり
マメ類は今、収穫と乾燥、選別中ですが、もう少し待って下さい
ゴボウ、長イモも良く育ちましたが堀り取りが大変ですが何とか正月には間に合
わせたいと計画中です。今、エゴマやソバの乾燥を終わらせ、脱こく(昔ながらの
木や竹でたたいて落す、ふるいでふるってトミで選別する) 人々手作業も待っています)

二本松有機研だより

2021年5月10日

大内

一般社団法人二本松有機農業研究会 二本松市中里111-1

TEL, FAX 0243-22-4272

春 過しやすい季節ですが農作業が一番

忙しくなる時でもあります。田んぼに水が入り田植真盛りですが私の家では、あと10日程度の予定で、今は春野菜の収穫と夏野菜の植付け、作付けに忙しくしております。

あだたら山の雪も少くなり残雪が目にはぼくしく感じながら、ふと畑に目を落とすと、青々とした小麦畑の中で小さな穂が無数に顔を覗かしている。今は少なくなった小麦だが私は、この穂が出揃った風景が好きだ。冬の寒さに耐え春の陽気にまちはいなく出穂する。世はコロナ禍一色ですが自然は向かいなく、くり返され、何事もなかったように移る。我々は、これにちょっと手助けするだけだが、心から力を恵みといたたく幸せを感じる。春は晩霜が心配です。夏野菜の定植をしながらその心配がある。今年は果物、桃、梨、柿等、花が真盛りの時に寒さ、晩霜で収穫皆無の畑もあると聞く。温暖化といっても異常気象はある。恵みと共に、心等にどう対処するか、厳しい春でもある。

注文品 人参ジュース 200ml 20本 1箱 4400円 1L 6本 1箱 5100円

ミソ2kg 1200円 小麦粉 中力、強力 800g 400円 ゴマ入り

乾めん 500g 500円 粗めん、太めん、キシめんあり 玄米せんい、10枚入り 370円 塩なし

小豆 300g 300円

畑から、ほうれん草は順調で育ちすぎのものもあるほどです。大根は育ちおおい。カブは虫害がひどく、皮を厚めにしておいて食して下さい。キャベツ、ブロッコリーはもう少し待って下さい。エンドウ豆の季節も、もうすぐです。植付け作業と共に雑草とりも本格化です。

コロナ禍の中で巣ごもりが多くなり、問題多く出ているようです。行動が制限され、健康問題、うつ病になりやすいという。適度の運動と、新しい目標を見つけ、楽しむこと、良き食生活、生活習慣と共に、自分のことだけでなく、他人への思いやりを持つ心が大切という。何よりもストレスを、減らす事と思う。今、10年前の原発事故がよみがえり、マスクもコロナ報道一色になってしまった。脱原発は、コロナ以上に大事なことだ。特に福島県は、原子力に頼らない原発を無くす声を生活が続けていきたい。忙しい中にも、コロナ下のもとでも、みんなの思いで働いています。

二本松有機農研だより

2020. 11. 23

二本松有機農業研究会 二本松市中里 11-1 大内

11月になって山に雪が降り寒さが厳しくなってきました。

水田作業はほぼ終り。今畑の野菜や豆類の収穫・貯蔵・調製作業の最中です。玉葱の定植はほぼ終りました。

昨年の月私の野菜畑は台風による洪水によって大きな被害を受けました。今年のは適度の雨と晴天がくり返され秋野菜の発芽・生長は順調で、収穫期となりホッとしておりますが、全国的には異常気象の影響で生育が悪いという情報もあります。やはり温暖化なので(ようか)。

畑から、カブの話。昨秋の小カブは、幼小期に洪水に見舞われ、カブは特に浅根のため、流されたり、砂をかぶったりでほとんど収穫不能でした。今年は順調です。カブは甘味があるため、虫も大好きです。水で一般栽培では、種まきと同時に殺虫剤を使うのがきれいなカブをつくるのが普通ですが、私は長ネギの後作とすると、虫の害が少いことに気づき、今年もネギのあとに播き合のころきれいに育っています。このように無農薬栽培では輪作という様な作物の組合せが必要となり、一つの作物を大量生産するのではなく、多品目の作付けが土のためにも病虫害予防、自給のためにも必要なことなので。

今は種まきや、植付けは終りました。出荷するための収穫の他、冬～春に出荷、貯蔵のための貯蔵が待っています。特に大根、白菜は大事な作業で、良い貯蔵は技術の一つです。特に資材を使うことなく大量にある、土、ワラ、モミガラ等を使っているもの、昔から受け継いできた農家の知恵を生かす時でもあります。

水田から、米の収穫も終り、野菜づくりに必要なワラの取込みも終りました。次はモミガラの始末です。一部は焼モミガラ(くん炭)にします。これは、来年の育苗に不可欠のもので、土や堆肥に混入して、良苗づくりに欠かせません。また、生のモミガラも、雨に合わないように入れて保存して、野菜の種まき後、覆土したあとにふると、生育良好です。(特に人参、ネギ等) 残ったものは、堆肥の材料にします。落葉との組合せは最高です。このように、水田は米と共に、副産物も農業に野菜づくりに欠かせないものなので。

注文品 人参ジュース (1ℓ入×6本入 5100円、200ℓ入×30本入 4400円) 。 ミソ汁入 1200円

小麦粉 800g入 中力、強力粉、400円。めん 500g入 380円

玄米せんべい 370円
ほろ油、ゴマ塩、塩、