

田んぼは日本の宝物



お米は日本人の生きる糧

メダカのがっこう

第

64
号

2017年12月1日
発行

特集

これぞ

都市農村提携型農業

——大田原市・水口農場の1年を追う



陽子さんのページ

ただ知ることだけで
力になる

知っている国民を増やそう!

醤油絞りは共同作業＝五風十雨農場にて カメラ：根本伸一

メダカのがっこう
3つの宣言

私たちは、田んぼから瑞穂の国日本の
自然再生をします。

私たちは、米中心の一汁一菜で
日本人の心身を健康にし、食料自給力をつけます。

私たちは、命を大切にする農家と手をつなぎ、生きる環境と安全な食料に困らない
日本を次世代に残せるような先祖になります。

特集

これぞ 都市農村提携型農業

大田原市・水口農場の1年を追う

冬の農閑期、12月の年の瀬には、たくあん仕込みのため、庭先に賑やかな人の輪ができる。正月のおとそ気分が抜けるころになると、味噌づくりに都会から連泊で人が押し寄せる。春先はニンジン堀りイベントに小さい子連れ親子が畑いっぱい広がる。5月以降は田んぼの季節。田植えから1ヵ月も経つと、除草剤を使わない田んぼには結構草が芽を出す。機械除草で草をクリアしても、最後は手除草に頼ること

になる。猫の手も借りたくなるこの時期、都会からの助っ人集団は、大いなる草取り戦力として、手の威力発揮の時だ。秋の収穫期には、コメ以外の目玉・マコモダケの収穫とその料理教室が人気。こうして1年を通して、都会人も交わる都市農村提携型農業が、ここ栃木県大田原市のグリーンファーム水口で広がりを見せている。その実態をルポしてみた。

(ルポ：ねもと 写真：大沢、根本)



❖かつて農家は、秋の刈り入れ作業が終わると、コメや味噌、醤油をもって湯治場へ行き、身体を休めたものだ。今は違う。身体を休める間もなく、たくあんや味噌仕込みに都市部から人がやってくる。12月、すでに収穫してつるし

干した大根が降ろされ、米ぬか、塩、昆布、ミカンの皮などとともに、それぞれ持参した樽に詰め込まれていく。ここでは、田んぼや畑作業と違った、人と人が交わる穏やかな楽しい時が流れていく。



ビニールハウスに大根や塩など樽詰めする材料が並ぶ。



右・蒸した大豆、塩、米麹を混ぜた後、皆で味噌玉づくり。



上・熟成した美味しいたくあんが待ち遠しい。
左・「底からきちんと詰めないとカビが生えるよ」と水口さんの厳しい指導も。

❖美味しい味噌をつくるのもやはり寒仕込み。水口農場で育てた大豆に、伊豆大島の阪本さんの伝統海塩。それに水口米を蒸してつくる米麹をまぶすという、超贅沢な味噌づくりが繰り広げられる。参加者は最低でも1泊2日の工程をこなす必要があるから、泊まり覚悟だ。水口農場には、かつて牛小屋だった建物を自らの手で作り変えた立派な宿泊所が、都会からの参加者を待っている。味噌仕込みの間、朝・昼・晩と三度の食事は、農場の採れたて新鮮野菜を中心に大判振る舞い、これが参加者の大いなる楽しみでもある。夜は水口さんから提供の地酒が、宴に一段の花を添える。



上・参加者全員で蒸米に麹菌をつけて米麹をつくる。
右・味噌玉を叩きつけるように樽に詰込んで熟成を待つ。



寒さゆるむ 春

❖霜が降りる季節が過ぎるころ、水口農場のニンジン畑に親子づれの歓声が沸く。水口農場のニンジン畑は11月から3月いっぱい



ニンジン畑いっぱい広がる参加者たち。



「大きなニンジン掘ったよ」と得意げな小さな参加者。



田植え機初体験に、こむごむと喜び子供の笑顔。

❖田植えが終わると、田んぼは草との闘いの場となる。草との共生とは言うものの、苗が育つまでは草に遠慮してもらいたいの、農家の本音。田植え直後は機械除草で稲が育つ田んぼ環境を整える。が、夏が近づいてくるころには、取り残した草がかなりの勢いで繁殖する。稲が育つと機械が田んぼに入れない。あとは手除草に頼ることになる。若者グループが毎週のように押し掛けるのもこのころだ。彼らは田んぼばかりでなく、大豆畑や、時には芽が出たばかりのニンジン畑でも手除草の威力を発揮する。「この時期の草取りは、何ととっても人海戦術。人の手が必要だね。」とは、水口さんの実感だ。

草もゆるむ 夏



広大な大豆畑も、この人数であつという間に草取り終了！



稲が育つと田んぼの中に入れず、畦際の草取りに注力。



炎天下の草取りに、うれしいスイカの差し入れ。

収穫の秋

❖水口農場の秋は、ほとんどコンバインによる稲刈りで、収穫祭も参加者の稲刈り体験もそこそこに、新米のおむすびと新鮮野菜のごちそうに舌鼓を打つのが恒例。だが、天候不順で機械が入らない田んぼが残ると、倒伏した稲は人の手に頼ることもある。そんな時、出番は都会人、手刈りだ。いつもはイベント参加気分も、この時ばかりは農家助っ人の戦力として、充実感を味わうのだった。作業後

のお昼タイムが一段と盛り上がったのは言うまでもない。

❖収穫の秋に刈り入れるのは稲だけではない。マコモダケの収穫も、もう一つの魅力だ。イネ科のまこもは、この時期、根元にトウモロコシのような実をつける。昔はいたるところの河川で

自生していたが、護岸工事などで消え、昨今、農家の休耕田などで復活してきた新食材である。血液を浄化してくれるといわれる効用もあって、昨今の人気食材。水口農場でもまこも田を増やし、収穫してまこも料理教室が人気だ。



倒伏した稲の刈り入れには、参加者の手が大いに役立つ。



まこも田で収穫の喜びに浸る参加者たち。



水口農場を支える水口ご夫妻(中央)とスタッフ。



自給自足 くらぶ



メダカのがっこう花まる農家さんが
育てた無農薬・無化学肥料の材料で
たくあん・味噌・醤油を
つくります。

■「たくあん漬け」教室

12月10日(日)、栃木県大田原市・水口農場

米ぬかは昔からたくあんやぬか漬けなどに利用され、野菜の栄養分を濃縮し、ビタミンB類の摂取を助けてきました。米ぬかに繁殖した乳酸菌や酵母が漬け込まれた野菜をさらにおいしく香り高いものにするると同時に、生きた乳酸菌を腸に届けます。これが植物性乳酸菌の力です。市販のたくあんは大切な塩を減らし、甘味料、保存料、タール色素などを使って味や色を作っています。これにひきかえ、私たちのたくあん漬けはシンプルな原料で深いうま味があります。3月には美味しいたくあんが食べられます。

写真①＝大根をよく洗い、ハウスの中につるして干す。2週間くらいU字に曲がるまで干したあと漬け込む。

写真②＝原料は干し大根、米ぬか、塩、大根葉、風味付けに干したみかんの皮、柿の皮、昆布、唐辛子のみ。

写真③＝塩水をよくもみ込んだ大根にぬかをよくす



り込む。
写真④＝漬け込むとき一番上に大根葉をのせる。こうするとかび防止にもなり、漬けた大根の色が悪くならない。

■味噌作り合宿

2018年2月2日(金)～4日(日)、2泊3日、栃木県大田原市・水口農場

味噌作りに重要な大豆ですが、今年、水口農場では大豆の栽培面積を8反歩に増やしました。さらに1反あたりの収量増を狙い、8月初めに草丈腰下くらいの大豆の上半分を思い切って刈り払い機で一気に摘心しました。こうすると草丈を適度に抑え倒伏を防ぎ、枝葉が横に伸びて莢のつきもよくなるそうです。以前は、つるぼけして草丈が50～70cmに達すると倒伏し、接地面から腐ったり、受光態勢が悪くなり、着莢率が落ちてしていました。これまで1反約1俵の収量でしたが、11月半ばの時点では例年よりも多くの収穫量が見込めそうだとのこと。

水口さんの大豆は名のない在来種で青大豆と呼んでいますが、今では水口さん

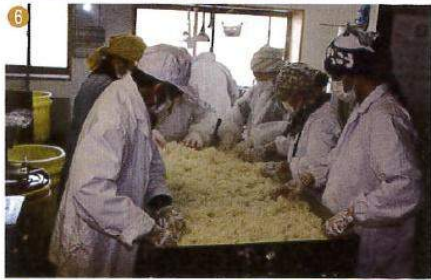
の畑でしか栽培されていないそうです。さとういらずに負けないくらいの甘さがあり、美味しい味噌になります。

写真⑤＝ひと晩水につけたお米を蒸し器に広げ平らにして蒸す。1回で5段。これを2回繰り返す。

写真⑥＝糶作りの様子。蒸したお米を作業台にあげ、人肌に冷めたら平らにならし、種麴をふるいでまんべんなく振りかけて混ぜ、かごに入れ、麹室(室温30℃、湿度80%)に入れる。朝と夕の2回、糶の切り返しをする。

日本古来のすぐれた発酵食品である米糶には、血圧を正常に保つ、消化促進、がん予防などが期待できる。

写真⑦＝50kg分の材料。時計回りに左から米麹17kg、ミンサーでつぶした蒸し大豆28kg、塩6kg。材料と種水1.5ℓをミキサーに入れて攪拌する。



写真⑧＝搾りこぶし大の味噌玉を作り、樽に詰めていきます。底に並べ押し付け平らにした後、樽の底めがけて味噌玉を投げつけます。こうすることで味噌玉の空気がぬけ、雑菌が繁殖しにくくなる。

■日帰り味噌づくり教室

2018年1月14日(日)、千葉県香取市・椿農場

椿さんの米糶はビニールハウスの中で電気もストーブも使わず自然の藁の熱のみで作ります。当日は大豆をつぶし、材料を合わせて樽に詰めるだけなので、お時間のない方はこちらにご参加ください。

■醤油搾り

12月2日(土)、3日(日)、山梨県北杜市白州町・五風十雨農場

2018年3月 場所などは未定

写真⑨＝醤油搾りには常に大量のお湯が必要。早朝から薪で火をおこし、釜で湯を沸かす。醤油のつもりをお湯で溶く、搾り袋や道具を洗うなど、お湯がないと作業が滞ってしまうので、火とお湯の番は重要な仕事だ。



写真⑩⑪＝醤油搾りは村仕事。皆で協力しながら作業を進める。

写真⑪＝醤油搾り師の岩崎先生と井上さん。ひとつひとつの作業がとても丁寧だ。

■醤油仕込み

2018年3月(場所などは未定)

手作り醤油はうま味があり、少量で料理の味が決まるので結果的に安上がりです。1樽(一升瓶30本分)を置く場所がない方や仲間が見つからない方は、メダカのがっこう事務局に樽を置くことができる個人コースがあり、1人一升瓶5～6本が受取れます。

写真⑫＝醤油麹の塩切。麹をシートに広げ、かたまりをほぐし、塩をよくもみ込むように混ぜる。こうじが舞うのでマスクをして頭を手ぬぐいで覆う。これに水を加えたものを「もろみ」という。



田んぼの生きもの通信

調査・研究部門 市村直基

季節はもう冬。少し前まで真っ赤になったアキアカネが数えきれないほど飛びかい、少し歩けば無数のイナゴが飛び跳ねていた田んぼも、今はとても静かに寂しく見えます。

生きものが冬を乗り越えるための大きな問題の一つが、エサの少ないことです。そこで、多く生きものはエネルギーの消費を抑えて過ごせるよう、できるだけ動かずじっとして暮らしています。特に、チョウやバッタに代表されるような田んぼの昆虫たちの多くは、エサが全く必要のな

い、卵や蛹の形で冬を越し、来年の春を待ちます。

アキアカネやイナゴは田んぼの泥や、畦の土の中で卵の姿で冬を越えますし、モンシロチョウやキアゲハといったチョウの仲間の多くは、蛹で静かに春が来るのを待っています。

ところが、この何もいらないようにも見える静かな冬の田んぼの畔を歩いていると、突然4～5cm程度の大きなバッタが飛び出すことがあります。クビキリギス

やツチイナゴというバッタです。このバッタはあえて厳しい冬を成虫の姿で越すことで、来春、他の虫達がまだ生まれてきていないか、生まれていても小さな幼虫の姿である間に、沢山のエサを食べて競争に勝つという戦略をとっているのです。

実はこの戦略をとっているのはこのバッタの仲間だけでなく、チョウではキチョウやキタテハ、トンボではオツネトンボが冬を成

虫の姿で乗り切ります。キタテハやキチョウは、冬の間でも暖かい日に地面の低い位置を飛び、わずかに咲いているタンポポなどの花の蜜を吸っている姿を見ることがもできます。

なかなか外に出ようとは思えない寒い季節ですが、天気がいい日には頑張ってみるのも面白いと思います。思いがけずきれいなチョウを見つめることが出来るかもしれませんよ。



キタテハ



クビキリギス



オツネトンボ。どこかわかる？

7回目 東北支援米を届けてきました!

2011年から始めた新米お届けは、2017年は11月5日から7日にかけて岩手県田老町と大槌町で実施してきました。自分たちで作る栃木県茂木の棚田は、イノシシに荒らされ壊滅的な状況でした。いつもの半収でとてもお届けするお米が足りなかったのですが、大田原の水口農場が大きく寄贈してくださり、また、他の農

家さん、オーナーの皆さまからのご寄贈もあり、結果的には充分お届けすることができました。ありがとうございました。

また例年ご寄贈してくださる大阪木工クラブの皆さま手作りの数々のおもちゃは、今回も大好評で、おむすび教室の後、手におもちゃを持った子供たちが大はしゃぎで、歓声を上げていました。立派に完成された田老保育所には、70名の子供たちが集い、その元気が復興めざす街の大きな原動力になっているようでした。

大槌町では、今回初めて学童保育所に伺いましたが、夕方小学校から戻る子供たちは、「お帰りなさい!」と迎えてくださ



新設2年目の田老保育所前で、外館園長さんと。



大槌町の学童保育所「子ども夢ハウスおあつち」。

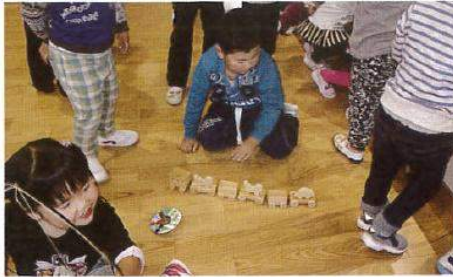
るスタッフに囲まれて、まるでわが家のごとく伸び伸びと手足を伸ばしているのが印象的でした。それぞれに新しい街の形が少しずつ出来上がっていくような様相が伺えるのでした。(ねもと)



園児たちに人気の田んぼ紙芝居。



「おむすびはこうして結ぶんだよ」と中村理事長。



思い思いの手づくりおもちゃに興じる園児たち。



学童保育の小学生たちも興味津々。

◆2017年◆4収穫を終えて—農家さんは…



水口 博さん
栃木県大田原市

8月の出穂期の一番大事な時に日照不足でどうなるかと心配だったけど、自然栽培に近いと稲自身が環境のバランスをとるのか、収量にさほど影響は無く、お米の味もとてもいい。周りの慣行栽培では密植するからか、陽もあたらず粒の小さい未熟な米がいっぱい出ているようなので、自然に寄り添うのはやはり大切だと思う。全部の米を新月刈りできたこともとても

嬉しい。今年は田んぼを1町歩、畑を1町歩増やしたが人の働きと自然の働きが上手く合わさってとてもいい結果が出ている。両方に感謝している。



椿 任功さん
千葉県香取市

今年の米は最高の出来。適度な雨が欲しい時に降ったことが良かった。毎日田んぼに行けば稲がほしがっているのがわかる。測る前からいけると感じていたが、食味が90だった。自信をもって仕事を

することが大事。息子(勉さん 寿司職人をやめ専業農家として修業中)にもそう言っている。あやふやな態度だと見えるものも見えなくなるから。息子の働きかけで、環境保全や地元の観光に積極的な人たちが訪ねてくるようになって賑やかになってきているのが嬉しい。



中村 直己さん
福島県郡山市

天候不順にはかなり悩まされましたが、自分なりに精一杯やれることはやりました。美味しいかどうかは食べる人

が決めることですが、最終的にはいいお米ができたと思います。



佐々木 治己さん
新潟県佐渡市

日照不足で甘味がちょっと少ない米になったかもしれない。収量も少し減ってしまった。除草も苦勞があり、深水にするタイミングが悪かったのか、ヒエがたくさん出た田んぼは植え替えることになってしまった。でも、最終的には美味しく、透き通ったとても綺麗なお米になってくれたので嬉しい。



NPO法人メダカのがっこう理事長
中村陽子

今年になって初めて知ったこと

1) 主要農産物種子法という法律の存在。この法律が長年、日本人の基本的食糧である米・麦・大豆の地域の風土に合った多種多様な種子を維持し、毎年4年もかかって生産した種子を、農家に安価で分けていたこと。

この種子法廃止案が4月に可決されてから初めてその存在を知った。

2) この重要な法律がメディアで話題にされず、正式な手続きを踏まずに廃止されたこと。主導したのは内閣府の諮問機関である規制改革推進会議であり、同会議の提案が直ちに閣議決定され、僅か5時間の審議の後、国会で可決されたこと。規制改革会議より上部の組織である農政審議会を通さなかった初めての法律案だということ。同時刻にメディアは森友学園の審議を放映していた。

3) 日本政府が、日本人の食糧安全保障の要である種子法を廃止した本当の理由。それは、日本政府がアメリカ政府と交わした「日米交換文書」にある。内容は「日本政府は米国投資家の要望を聞いて、各省庁に検討させ、必要なものは、規制改革会議に付託し、同規制改革会議の提言に従う」というもの。(内閣官房のTPP交渉参加国との間のサイドレターの⑨のホ) 日本政府はこの約束を日本の法律よりも優先している。どうして主権侵害だと言えないのか理解し難い。

4) と不思議に思っていたら、この謎が、日米の密約にあることを最近知った。敗戦後の占領軍の条件が表向きは主権を取り戻す格好をつけながら、裏では全く今までと変わらなくて良いという密約をしていたのだ。今までこの手の話は、特別な人たちの専売特許だと思って信じていなかったが、米政府の公文書から発見されたのだから、事実だ。吉田内閣、岸内閣、佐藤内閣など歴代の総理大臣と外務大臣の名前でサインされている。国民に知られたら大変なので当分伏せておくというやり取りも残っている。(参照『知ってはいけない——隠された日本支

ただ知ることで力になる
知っている国民を増やそう！

配の構造』矢部宏治著)

5) 日本が米軍の支配下にあることはわかったが、安倍内閣はさらに隷従関係を経済にも広げ、日本政府が米国投資家の要望を聞く約束をしてしまった。しかも密約にもせず、堂々と内閣官房のHPから閲覧できるようにしている。メディアも報道せず国民も気が付かないからか。ちなみに報道の自由度ランキングで日本は72位。

6) 今まで憲法改正にも一理あると思っていたが、世界で一番戦争をしている米軍の指揮下に入ると密約されている自衛隊の明記など100年早い。日本政府が米軍と米国投資家の支配から脱し、主権を取り戻したときが、憲法改正の議論を開始する時だ。北朝鮮の脅威を煽ってトランプさんは武器を売り、安倍さんは買う約束をした。使ったら憲法違反になる武器をたくさん買ってどうする？ まさか憲法改正して使うつもりなのだろうか。

64歳にもなって、今まで知らなかったことばかりだ。しかし、知るだけですっかり目が覚めた。知ることは力になる。知っている国民を増やそう！

種子法についてのご報告

10月衆議院選挙に際して、衆議院議員全員に種子法廃止についての政策アンケートを行いました。「小さなNPOのアンケートなど無視されるだけだよ」と言われましたが、出してみたら5人に1人が答えをくれました。自民党議員は種子法を廃止しても大丈夫だという理由を書いてきました。それがほぼ同じ文章だったので、党の方針だとわかりました。アンケートの集計と賛成理由(別紙1)と、選挙後、当選議員全員に送った「メダカのがっこうからの5つのお願い」(別紙2)をご覧ください。

署名もたくさん集まっています。ご協力ありがとうございます。機関誌63号はいくらでも増刷しますので、広める資料としてお使いください。ご連絡くださればすぐ送ります。

美食の国イタリア——国を挙げて古代小麦の生産をスタート!

ピザ・パスタの国イタリア。主食である小麦なくしては語れないイタリアの美味しいお食事たち。近年アレルギーが増えている現実はこちらイタリアでも同じだそうで、小麦アレルギーの子供たちがたくさん増えているそう。

その原因は大量生産の為の遺伝子組み換えと農薬の影響と言われています。そして数年前からイタリアは国を挙げて遺伝子組み換えをしていない『古代小麦』の生産を始めました。スーパーに行く度に古代小麦やトウモロコシや米で出来たパスタのコーナーが大きくなっています!

つい最近イタリアに住む知人から



「パーム油を使ったものが大手スーパーや色々なところで取り扱い禁止になったのよ」と聞いて調べたところ、EFSA (European Food Safety Authority=欧州食品安全機

関) からパーム油の幼児・子供に与える悪影響について発表されたことにより、大手企業が消費者のことを考え、すぐ行動に移したそうです。

海外は日本と比べると食の情報の伝わりが早く、消費者も声を大きく上げ、また国も企業も行動が早いなあ、といつも思います。日本もそうならないと! いけませんね。遅ければ遅いほど、自分達につけが回って来てしまいますから。(中村美月)



安心安全なお米を 子供たちに！

メダカのがっこう米を給食に使用して
くれる施設を紹介してください。

メダカのがっこうでは以前から幼稚園・学校などで子供たちに安全安心なメダカのがっこう米を食べてほしいと考えていました。種子法が廃止され民間企業による農薬多投の大型化した米作りが始まり、お米の安全性が損なわれつつある今こそぜひ実行に移したいと企画をすすめています。

また、今年8月から300~400倍にアップされたグリホサート（世界で一番使われている除草剤）の残留基準によると、小麦は30ppm。自給率12%の国産も安心できませんが、市販のパンやパスタは残留農薬たっぷりの輸入小麦が原材料なので、子供たちに食べさせたくありません。今こそ安全な米で米飯給食100%にする時です。無農薬・無化学肥料のメダカのがっこう米を子供たちに食べさせたいと、農家さんたちは頑張ってくれています。

そこで、メダカのがっこう会員の皆様方へお願いです。皆さまの周辺で、この企画に協力してくれそうな幼稚園・学校などの施設があれば紹介してほしいのです。給食米は特別価格になります。些細な情報でもかまいません

活動をご支援ください。

■年会費

正会員	個人 一口	10,000円	(内 3,000円寄付)
	法人 一口	100,000円	(内 30,000円寄付)
一般会員	一口	5,000円	(内 3,000円寄付)

■寄付 随意

■振込先 ゆうちょ銀行 10120 - 74357401

みずほ銀行 西荻窪支店 普通2158356

■口座名 特定非営利活動法人 メダカのがっこう

ので、まずはメダカのがっこう事務局にお電話、FAXまたはメールでお知らせください！

■2017年メダカのがっこう交流会

12月24日(日)、10:00~17:00

第一部は、農家の皆さまとの交流と田んぼカフェの美味しいお料理を皆にいただく、1年に1回の収穫祭にあたるものです。第二部は「若杉友子の野草料理教室」改訂版出版記念会 & 若杉友子講演会です。若杉さんも駆けつ



上・昨年の交流会

右・若杉さん

けて講演していただきます。詳しくは別紙をご覧ください。

■メダカのがっこう、 2018年の年間予定ができました

2018年もメダカのがっこうは沢山のイベントを開催予定です。「2018 メダカのがっこう年間予定表」を機関誌と一緒に入れさせて頂きましたので、ご参照のうえ是非、いろいろなイベントにご参加ください。

編集後記

水口農場には、90歳のおばあちゃんが健在です。水口さんのお母様です。太平洋戦争後、東京から嫁いできましたが、食糧難の当時、「農家に嫁に行けば、実家の家族が食べるのに困らないから」と、家族思いの優しい気持ちからの一大決心だったようです。そのおばあちゃん、今でも水口農場にとって欠かせない貴重な存在なのです。朝早くから鎌を片手に屋敷周りの草取りに精を出していたのはつい最近までのこと。「いや〜、お袋がいなかったら、うちはこんなにキレイになっていないよ」とは水口さんの口癖。

水口農場には、何棟ものビニールハウスがあるが、今ではその狭い空間に、ニラとかネギ、えんどう豆といった季節の野菜を自分で植え、育てています。時折、おばあちゃんの野菜をお土産にいただきますが、心のこもったおいしさが実感でき、いつも感謝です。(ねもと)

機関誌内の
全ての
お問い合わせ・お申込みは
下の連絡先まで
ご連絡ください。



2017年12月1日発行
機関誌「メダカのがっこう」第64号

発行人 中村陽子
編集責任 根本伸一
DTP 相良孝道
事務局 市村直基
印刷 (株)プリントバック
〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町 5-11-2

TEL: 0422-70-6647

FAX: 0422-70-6648

E-mail: npomedaka@yahoo.co.jp

HP: http://www.npomedaka.net/

