



栃の木からの手紙

2013年 10月号



8月21日北あかり植付け時期試験

10月 神無月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

豊穰の秋を願って作物の植付けをした春。天候・作業の良し悪しはありましたが、いつの間にか収穫の秋を迎えています。一般の作物以上に気を使って植えつけた自然農法の芋。収穫芋（きたあかり）の小玉傾向を解消する為に、昨年引き続き試験的植付けも行いましたが予想外の結果でした。今年の取組みで感じた事は、“皆同じ時間を生きている。”という事。“ただ、その内部・外部環境の違いによって成長・一生の違いが生じているのではないか？”

私がしなければならない事は、作物の生育環境を整えてあげる事。今、芋が疫病に罹る時期が遅くなり、そうか病も少なくなってきたと感じています。その反面、雑草が多くなってきました。

5日： 新月（朔）：旧暦 9月 1日

8日： 寒露

17日： 十三夜

19日： 満月（望）：旧暦 9月15日

20日： 北見会 収穫祭 北見センター 10時～
： 輝農祭 大空町道の駅“ほのか” 10時～

23日： 霜降

小さなリンゴの木に小さなリンゴが一つ（高橋農場）。何一つ手を掛けていないのです。6月4日に北見工大でナチュラル・ハーモニーの代表 河名秀郎氏による講演会があり、その中でリンゴの自然栽培に触れられ、樹の剪定の仕方と樹勢が強くなり自然栽培の可能性があるという。現在、正しいと思って行っている事が、実は作業する人の立場で考えた事で、作物主体・自然主体になっていない事が問題なのです。

そして、作物には肥料や農薬が必要であるという固定観念を壊し、土の偉力を最大限に発揮させる取組みを行う事。

9月9日、スポーツセンターで“まち育出前講座”に参加しました。

現在、11月に町民会館で行われる町民文化祭への参加を進めています。

また、展示圃場で栽培している大豆を使用した豆腐・味噌作りについて話合いを進めています。みどりの村の加工室での作業になる予定ですが、指導してくれる先生がいない事が問題です。そして、大きな加工室から小さな家庭規模への食育の普及を願っています。



～ 有機農業の拡大を願って ～

早いものでもう10月。生産者の皆さんにとっては、今が収穫の真ただ中です。春先が異常に寒かったので、生育がとても心配でしたが、何とか収穫までこぎつけることができました。これから段々と日も短くなり、寒くなってきますが、最後まで採り入れが順調に進むよう願っています。

さて現在、農水省と連携して、有機農業の拡大を願っての生産者に対する「聞き取り調査」を行っています。これは農水省が現在、「直接支払制度」という制度の導入を検討しており、その制度を優遇して受けられる対象として、有機及び特別栽培といった環境保全型農業に取り組んでいる生産者がその対象となっていることから、今現在、率先して「環境保全型農業」を実践している生産者に対して、栽培上どのような取り組みをしているのかその内容の聞き取り調査を進めています。

北海道の割り当て調査軒数は90軒で、その内、MOAで40軒の生産者の聞き取りを担当しています。この調査対象生産者のなかには、MOAの認定生産者も含まれていますが、私も主にオホーツク管内の生産者を中心に調査を進めています。

このように農水省及び外部団体と連携しながら、有機農業の普及拡大を目指しての調査は本年度4年目になりますが、このような行政と連携した取り組みができるのも、自然農法賛助会員をはじめとする、生産者及び愛好者の方々の支えがあったればこそと思ひ感謝でいっぱいです。

これから先、この調査を契機として、環境保全型農業を実践する仲間が拡大し、新たな生産者のネットワークができればこれに勝る喜びはありません。そして、この生産者の方々と一緒になって「心身共に健康なまちづくり」が進むことを願っています。



マメ科の植物は、根に空気中の窒素を土中に固定する働きを持つ“根粒菌”が生育します（右写真の白い○粒）。

2，3年豆を連作すると、土が肥えてきます。それに伴い、根粒菌の数は減ってきます。





Smile Recipe



～ スマイル・レシピ ～

2013年 10月号

季節も【収穫の秋】【食欲の秋】【紅葉の秋】となってまいりました。
今回は『新じゃが芋』を使ったレシピのご紹介です。じゃがいもの料理は煮物や
サラダが多いでしょうか？『ベーコン』と合わせて味噌煮にしたいと思います！
煮物でご紹介しておりますが同じ食材で味噌炒めも美味しいです(^_^)

～ベーコンとじゃがいもの味噌煮～



<材 料> 2～3人分

{	じゃがいも・・・大2個
	ベーコン・・・2枚
	枝豆（茹でた物）・・・適量

{	料理酒・・・大さじ1
	ミネラルシュガー・・・小さじ1
	味噌・・・大さじ1
	オリーブオイル・・・小さじ1

<作り方>

- ① じゃがいもは皮をむいて荷崩れしてもいいように大きめに切る。
- ② ベーコンは5mm程度に切る。茹でた枝豆はさやからむいておく。
- ③ 鍋にオリーブオイルを入れベーコンを軽く炒めます。その中にじゃがいもを入れ炒めます。
- ④ ひたひたになる位の水を入れ料理酒も加えてじゃがいもに火が通るまで煮ます。
- ⑤ じゃがいもに火が通ったらミネラルシュガーと味噌を入れ煮ます。
- ⑥ 最後に枝豆をあしらい出来上がり♪



オレンジハウス 美幌店



2013年10月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678



ベーコンスライス70g 368円



原材料は豚舎と屋外を自由に行き来できる環境でストレスなく自由に育った放牧豚。無添加ベーコンは『自然塩、和三盆糖、香辛料』で練り上げ肉の決着力を引き出し、発色料、粘着剤、保存料は無添加。ベーコンエッグなど、野菜の素材の良さも味わうこともできます。

《 秋のキャンペーンのお知らせ 》



化粧品全品 ⇒ **10%OFF !!**

(椿油等一部の商品は対象外です。)

キャンペーン期間 ⇒ 10月1日(火) ~ 31日(木)

10,000円以上お買いあげで『ウォーターミスト 180g』1点プレゼント!!

MOAリマベール・MOAリマナチュラル・アベリテシリーズは「椿油」を原点に素材の安全性や生命力、「国産・無農薬」にこだわり

★美容と健康★ を願い作り上げています。



ヘルシードリンクキャンペーン♪

キャンペーン期間 ⇒ 10月1日(火) ~ 31日(木)

★30本入り箱買いお得キャンペーン価格★

- ・豆乳・コーヒー入り豆乳・トマトジュース 3,600円 → **3,240円**
- ・無塩野菜・有塩野菜・無塩トマト 3,780円 → **3,402円**
- ・野菜飲むなら一日分・果実と野菜野菜 5,370円 → **4,833円**
- ・人参ジュース・アップルキャロットジュース 5,340円 → **4,806円**