



# 柧の木からの手紙

2014年 5月号



雪融けの進んだ陽だまりに顔を出す春の使者“ふきのとう”。この辺りの雪融け時期は4月10日前後。昨年は6日、今年には24日に積雪が無くなった。周囲の山々も積雪線が山頂へ向かって退き始め蒼や白の模様が浮き出る様になった。この地域で、積雪が無くなって畑で農作業が始まる頃に藻琴山にはどんな模様が浮き出ているのだろうか？ 藻琴山の8から9合目辺りに斜め横一文字の蒼い太い筋が浮き出ている。私は、注連飾りの一種の“牛蒡じめ”に見立てていますが、皆さんもそんな目安を見つけてみませんか？

5月 皐月						
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



5日：立夏

15日：満月 旧4月17日

11日：母の日

21日：小満

29日：新月 旧5月1日

漸く春の農作業が始まりましたが、栽培の取り組み方を見ても大まかに二つに分けられます。化学肥料や農薬を基準内で使用して生産性や利益を求める**慣行農業**。環境に負荷をかけず安全安心な農産物を求める消費者の需要に応える**有機農業**。

**MOA自然農法**は、有機農業を更に厳しくした農法で、自然界の営みに心を留めて生命を尊重し土の力を引き出す事で人々の幸せと健康問題の解決を図る事を目的としています。

雪解け水の溜まった自然農法畑の小さな水溜まり。何処から遣って来たのか3匹の“あめんぼ”。この春、雪融け直後の畑には、微生物が繁殖していました。年末に、根雪の上から有機質資材を散布する事が効果的な様です。

## 芋の土中越冬試験

昨年11月末に土中に保存した芋を5月2日に掘出しました。芋が凍結してダメになる事も無く、芽がモヤシの様に出ている事も無く、無事に土中で越冬しました。

施設内での貯蔵と比べると、土中の方が芽の出方が明らかに少ない。芋の硬さが土中の方が硬い。

作業性は土中保存は大変です。芋を野菜ネットに入れて埋める事もしましたが、これは取出しが楽でした。

以前には多くの農家で種芋等の保存をするのにこの方法を行っていたようですが、その冬の気象条件に影響されます。



# 畑さんの “土の日” 便り

2014年 5月号

## ～作物の種が持つ素晴らしい力に感です～

4月も終わりもうすぐ5月。今年の春は本当に暖かい日が続いています。昨年の今頃は寒い日が続き、5月の連休には積雪状態になり、畑作業もかなり遅れました。オホーツクでは本年3月の積雪が多かったことから、畑作業は多少、遅れ気味ですが、生産者の皆様にとりまして、この天候で春の作業がケガなく順調に進むようお願いしています。

さて、この時期はあらゆる作物の種まきシーズンですが、今回は「稲の種まき」をとおして、「種の凄さ」を感じるお話しです。

現在、MOA 自然農法グループでは、全国的に、中井弘和技術顧問の指導のもと、自然農法に適応した水稲品種づくりを進めています。北海道でも5年前から、夕張郡由仁町の自然農法実施農家で、また2年前からは名寄農場でもこの取り組みを進めています。将来的には道や試験場とも連携して、正式に品種登録ができるよう頑張っていますが、実はこの品種づくりにおける種まきの方法が本当に変わっています。一般的な稲の種まきは、種籾をある期間、水に浸漬させて、水を種もみに吸水させ、最終的に所謂「ハト胸」状態まで芽を出させた種籾を種まきに使用しますが、この育種試験では、そのような手の掛かる作業は一切なし、しかも、稲穂状態のまま吸水もさせずに種まきします。一見、無謀とも思えますが、しかし、これでまともに発芽し、生育するのですから本当に驚きです。これには生産者もたいへんな驚きで、「これまで行ってきたやり方は何だったんだ」と話していました。人間があれこれ世話しなくても、種自体がしっかり考えて芽を出し、生育していると感じます。

毎年、この作業をとおして感じるのですが、改めて、種の生命力の強さを実感すると共に、これからは、その重要性が高まる時代が来ることを感じる今日この頃です。

(播種時)



(移植前)





# Smile Recipe



～ スマイル・レシピ ～

2014年 5月号

今月から北海道も花の季節到来ですね(^\_^)

大地もあたたかくなり庭のお花も咲きだしこれからどんどん美味しい野菜も豊富にできてきます。今月は『新玉ねぎ』を使ったサラダの紹介です。

新玉ねぎは辛味が少なく生で食べるのに最高ですね！この時期にしか味わえない旬の野菜のひとつです。珍味の『さきいか』を使って

手軽で美味しいサラダをご紹介します(^\_^)v

～新玉ねぎとさきいかのサラダ～



## <材 料>

新玉ねぎ・・・1個

白菜・・・100g

水菜・・・50g

人参・・・30g

さきいか・・・50g

オリーブオイル・・・大さじ1と1/2杯

黒こしょう・・・少々

塩・・・必要であれば少々

## <作り方>

- ① 新玉ねぎと白菜は繊維に逆らって千切りにしてさっと水にさらします。
- ② 水菜も洗って根本は切り落とし食べやすい長さに切ります。
- ③ 人参も千切りにします。さきいかは長さをそろえて切り丁寧にさきます。
- ④ 野菜はしっかり水をきってボールにいれ裂いたさきいかと和えます。
- ⑤ ④オリーブオイルと黒こしょうを入れてざっくり和えます。
- ⑥ しばらくなじませると野菜がしんなりしてさきいかも軟らかくなり味がまとまってきました。
- ⑦ さきいかの味によっては塩味が足りない場合もありますので必要な場合は塩を入れて整えて下さい。



オレンジハウス 美幌店



2014年5月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678



新たまねぎ (1kg約450円から。)



★ 今現在長崎県産など、九州産が流通しています。

春の新たまねぎは辛味が少なく、皮も柔らかく水々しく生で食べる事がお勧めです。生でスライスしてお酢やカボスポン酢などがたまねぎの味を引き立たせてくれます。又、生食だけではなく野菜炒め、てんぷらでも美味しいです。加熱することで硫化アリルの辛味成分が甘味になり一味違う味わいを楽しめます。♪

## 玉ねぎの効用

血液をさらさらにさせて、解熱作用、血圧降下にも良く眠れないときなど、たまねぎのスライスをお皿に入れ枕元に置くと眠りを誘う作用もあります。やっと春めいて日も長く暖かくなって過ごしやすくなった頃です。特に初物は体に良く長生きの秘訣にも繋がると昔から言い伝えがありますがこの機会に安心、安全で栽培された新たまねぎを食べてみましょう。♪