



栃の木からの手紙

2014年 8月号



小麦の収穫が進み、あちこちの刈取り跡には麦稈ロールが転がっている農村地帯の夏の風景。美幌町では、秋播き小麦として“きたほなみ（中力粉）”と“ゆめちから（超強力粉）”、春播き小麦として“春よ恋（強力粉）”の3品種を主力にして生産しています。6次産業化の流れの中で、地場産の小麦を使った“パン”や“ラーメン”も出回っています。終戦の日を迎えるこの時期、年配の方の記憶の片隅には、小麦粉で作る“すいとん”が思い出される事でしょう。

6日：美幌子ども自然体験キャンプ（修養団）

芋掘り体験（9：30～11：00）

林ツク 高橋農場 自然農法畑

7日：立秋

11日：満月 旧7月16日

15日：終戦記念日

20日：まち育出前講座

「メタボリックシンドロームと生活習慣」

9：30～13：00 定員 15名まで

しゃきっとプラザ2階 参加費¥300円

23日：処暑

24日：名寄 ほっちゃんランド

8月 葉月						
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						



7月9日にオホーツク管内の有機推進協議会の主催による圃場視察が行われました。今回は、美幌・小清水の4軒の有機農家の圃場を50名程で回りましたが、その4軒は、自然農法の関係者でした。（左写真、小清水の渡辺農場）

7月27日、つべつ会・美幌会合同の圃場視察が行われ北見会の原田会長も参加されました。あいにくの雨の中、美幌高校と津別の森田農場を視察し、それぞれに圃場の土の素晴らしさ不思議さを感じさせていただきました。美幌高校の自然農法圃場では、一般農法と比較できる様に芋・大豆・小麦・緑肥の栽培が行われていて、特に小麦の栽培には、目を見張るものがあります。秋播き・春播き小麦の2種類を栽培していて秋播き小麦は、除草剤を使わなくても雑草が極端に少ないのです。また、農薬を使わなくても注意すべき赤かび病の発生が無いのです。

（左写真：美幌高校自然農法圃場）



～ 夏の代名詞、今年も登場 ～

連日暑い日が続いていますが、皆さん体調はいかがですか？食事と睡眠と休養をしっかりと取って、この暑さを乗り切りましょう。

夏の代名詞と言えば
“ヒマワリ”



名寄農場では、本年も約54万本のヒマワリを栽培しています。また、これとは別に、離れの東雲圃場では、“ヒマワリ油”を搾る為のヒマワリも約23万本栽培しています。7月中下旬から開花が始まっていますが、夏休みということもあって、農場には連日、観光客で賑わっています。名寄市は現在、「ヒマワリ観光」に力を入れて

ており、数年前から名寄農場もこの取り組みに一役買っています。とにかく、農場はこの時期、ヒマワリが縁となって来場者の方々とさまざまな繋がりができています。

いよいよ8月。農場では毎年、「掘っちゃらんど in 智恵文」と銘打っての、農場公開イベントを開催しています。本年は8月24日（日曜日）に開催します。当日は実際に工夫を凝らしながら取り組んでいる自然農法の実施圃場の見学、収穫体験、地元名寄の各団体からの模擬店の出展等、多くの内容を準備しております。

農場ではこのイベントをとおして、全道の各普及会が地域の特性を活かしつつ、外部と一体となった取り組みに繋がる為の後押しをしていきたいと考えています。皆様のお越しをお待ちしております。

ざっそう

2014年 8月号

虚心坦懐 心に何のわだかまり先入観もなく
平静な態度で事にのぞむ事。

虚は、無と同様に空の状態ではなく「超越した状態」で
虚心で、わだかまりがない、先入観のない素直な心。

坦は、平ら。

壤は、目から落ちる涙と衣を示し、涙を衣で隠す意味を持つ。これに心が付いて
胸中深く包んで大切に暖める気持ちを表す。

坦懐で、好悪の情などに囚われない平らかな心。

【 イヌガラシ 】



葉の先に丸味がある



【 スカシタゴボウ 】



葉の先まで切れ込みがある



開花して実が付くと線香花火の様



【 イヌビユ 】



発芽温度が高いのか？他の雑草より遅く発生して、枝分かれして多くの種を付ける



オレンジハウス 美幌店



2014年 8月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678

☆コレ、なんでも イケま酢☆ (360ml) 515円 (税込価格)

☀ 活用法・

この調味酢、一本でさまざまな料理に利用できます。♪

- ✳ ご飯、生野菜にそのままかける。
- ✳ 調味料を加え、和洋中等の味付けが簡単。

プラスの調味料

- ・ 出汁 → 南蛮漬けの素 ・ 醤油 → 三杯酢
- ・ ケチャップ、中華出汁、醤油 → 酢豚のタレ、甘酢がけ
- ・ 味噌 → 酢味噌

☀ 美味しさの特徴・・・こだわりの原材料が料理の素材を生かし、引き立てる！

※瑞雲純米酢、道内産ま昆布の出汁、自然塩、ミネラルシュガー※

★この夏おすすめ 酢タミナスープ

- ・ 春さめ40g ・ 干し椎茸2枚 ・ むき海老50g ・ 卵一個 ・ ネギ少々
- ・ 醤油大匙1 ・ 中華出汁の素 ・ コレなんでもイケま酢大匙2 ・ 水4カップ
- ・ 水溶き片栗粉大匙1 ・ 胡椒、胡麻油、ラー油少々

☀ 椎茸を水で戻し、食べやすい大きさに切る。春雨は適当な大きさに切る。鍋に4カップの水、椎茸の戻し汁も使い、中華だしの素を入れて一煮立ちさせ、椎茸、海老、春雨を入れて醤油、胡椒で味を調え水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を入れて混ぜる。イケま酢と胡麻油を加え火を止める。器によそい、ネギ、ラー油をお好みでかけて出来上がり♪