



栃の木からの手紙

2013年 5月号



4月2日、例年より遅れて畑の土が僅かに顔を覗かせた。畑の雪が、3、4割融けた4日には、雲雀の囀りを聞いた。道東・オホーツク地域を襲った爆弾低気圧がやって来た7日には、辻褄合わせの様に融雪が進みました。

この春も、畑の表面に真っ白いカビが生える事を期待していましたが駄目でした。原因を考えてみると昨年の暮れ、仕事の都合で有機質の資材を雪の上に播く事が出来ずに、雪が降る前の11月末に播いていました。

こうした事にも、時期が大切なのですね。

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

8日： 世界赤十字デー

10日： 新月（朔）：旧暦4月1日

19日： 家庭菜園講習会 美幌センター10時から

21日： 小満

25日： 満月（望）：旧暦4月16日：結夏（けつげ）

30日： 消費者の日

31日： 世界禁煙デー



今年の、高橋農場の自然農法畑での取組みとして、

- 1： 畑に穴を掘って地下の様子をしてみる事。
- 2： 同じ芋でも品種の違いによって生育時期が違う。そこで、播種時期を変えて生育試験を行う事。
- 3： 芋播種時に有機質肥料を入れているが、試験的に無肥料の部分設ける事。
- 4： 芋畑に屑大豆を緑肥として生育させ、雑草対策・マメ科植物の窒素固定効果を調べる事。

全て名寄研究農場で行っていることですが、美幌町のこの畑に取り入れたらどうなるのか、試験を行う予定です。

（1， 2， 3番の項目は、既に実施・設定してあります。）



自然農法農家と消費者の方が月に一度、夜に集まって親睦を深め近況報告をする「土の日」の会合は、体制の変化等があり難しい状況にあります。そこで、名寄研究農場の畑氏にお願いして、畑氏が担当する道東オホーツク地域・美幌町近隣のその時期の様子や農作業等を文章で教えて頂き、会報に掲載させて頂く事になりました。

～春本番を迎えますね～

長かった冬もようやく終わり。春本番を迎えます。生産者の皆様も日々慌ただしく播き付け準備に勤しまれていることでしょう。本年もまた、忙しい日常が始まりますが、どうかお体にご留意されながら「実りの秋」を迎えていただきたいと念願しています。

さて、この3、4月、オホーツクにとっては異常気象に見舞われました。テレビ、新聞等でも取り上げられていましたが、人的被害に止まらず、農業施設にも大きな被害が出ました。私どもに関わる生産者の皆様も例外ではなく、強風によりハウスのビニールが飛ばされたり、パイプが潰され



たり、また、豪雨により、ハウスに大量の雨水が侵入、玉ねぎ苗が水に浸かる等の被害が出ました。幸い、大事には至りませんでした。本当に、最近の異常気象を連想させるような出来事でした。昨年の家庭菜園でお馴染みの斜里町の森亨さんの農場は、無事でした。

本年は「巳年」。「巳年はあまり良くない」と言われる生産者もおられます。近年、異常気象が続いていますが、この状況に負けないよう、生産者の皆様が「今年は良かった」と喜んでもらえるよう私も頑張っていきたいと思います。



4月15日、美幌町の高橋農場の自然農法の畑（有機JAS認定畑）で、普段見る事の出来ない土の中の様子を調査しました。1メートルの深さまで穴を掘っただけで、地層は、大きく3層に分かれていて、よく見ると6層・7層くらいに分かれていました。地層の硬さを深さ20cm毎に調べてみると、地表から60cmくらいまでは徐々に硬くなりますが、それを超えると幾らか柔らかくなっていました。

20cm毎の深さでの肥料分の土壌分析も進めていますので、結果が出るのが楽しみです。



Smile Recipe



～ スマイル・レシピ ～

2013年 5月号

今月はゴールデンウィークもあり前半は忙しかった方もいると思います。お疲れでも手早く簡単に作れるレシピ『マカロニグラタン』を紹介いたします。フライパンひとつで出来ますので、ホワイトソースが難しいと思われる方も無理なく挑戦できそうですよ！！レトルト、冷凍食品から卒業してみましょ♪

～マカロニグラタン～



<材 料>

マカロニ(乾) 100g	小麦粉 大さじ3
ウィンナー 6本	牛乳 大さじ2
玉ねぎ 大1個	水 150cc
しめじ 50g	海っ子(天然塩) . . . 小2/3
とろけるチーズ . . . 3枚	洋風だしの素 . . . 1/2袋
パン粉 少々	オリーブオイル . . 大1と1/2

<作り方>

- ①玉ねぎは千切り、しめじは一口大、ウィンナーは斜めに切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ玉ねぎと海っ子を入れて透明になるまで炒めウィンナーとしめじを加える。
- ③②に小麦粉を加えて炒め、水と牛乳を入れて乾燥したままのマカロニを加えます。沸騰しないようにマカロニが茹で上がるまでへらでゆっくりと混ぜ合わせていきます。
※だんだんとろみがついていきペースト状になってきますが硬いようでしたら水か牛乳をたして下さい。
- ④洋風だしの素で味付けをして好みの味に調えます。
- ⑤④をグラタン皿に移しとろけるチーズとパン粉をのせグリルで焦げ目がつく程度焼きあげます！！
※牛乳を豆乳にしてもOKです♪



オレンジハウス 美幌店



2013年 5月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678

マカロニ300g (¥352円)

北海道産MOA特別栽培小麦（斜里町）から製粉した小麦粉にデュラム小麦の粗挽きを50%ずつ配合し製造しています。

茹でても マカロニにしっかりとした食感があるので小麦粉の味わいがあり、マヨネーズ、ミートソース等に程よく絡み易く様々な料理に活用できます。

新しい豊かさ

映画 モンサントの **不自然な食べ物**

上映案内

遺伝子組換え作物に関する映画の自主上映を通して多くの方々に「食の安全」について考えて頂き、その事がTPP問題、有機農業、健康等の意識改革に繋がればと願い、美幌町内の小さな団体「美幌会」ではありますが、行政を巻き込み、地域団体を巻き込み、映画上映実行委員会という形にして漸く下記日程で映画の上映を行う事になりました。

上映費用は、全体で8万円ほど掛かりますが、お蔭様で8団体の協賛を得る事ができ、皆様方には無料で観る事が出来る様になりました。協賛の方々には、有難うございました。

料金無料 6月15日（土曜日）

会場 美幌町民会館第2ホール

時間 1回目 13時開場 13時30分上映

2回目 18時開場 18時30分上映

上映目的

- 1 : TPP交渉参加が表明された中、食の安全について考えを新たにし、TPP交渉参加反対の機運を高める。
- 2 : 遺伝子組み替え作物の危険性を考えて貰い、有機農業に取り組む農家拡大の後押しになればと願う。
- 3 : 誰もが望む“健康と幸せ”。第二次に入った健康日本21が、治療から予防への意識改革を推し進めている中その対応策の一つ “食” からの問題について生産者として、消費者として考えて頂きたい。