

三芳だより

2014年 7月号 (第199号)

三芳村生産グループ事務所

電話：0470-36-2274 FAX：4016

(火・木・土) 9:00~11:00

< 表面 >

- 1) 「食べる会総会に出席して」 50番 渡辺
- 2) 出荷事務より 32番 君塚
- 3) こだわりの梅干し作について 12番 古宮

< 裏面 >

- 1) 三芳の考え方 (総会の午後の内容のまとめ)
- 2) 編集後記

食べる会総会に出席して

代表 50番 渡辺 克夫

安全な食べ物をつくって食べる会総会に出席させていただき、皆様の三芳に対する想いの強さに心打たれました。何としてもこの思いに応えて行かなければと心新たに致しました。

総会に於いて役員改選が発表されました。これまで会を支えてこられた和田代表をはじめ、多くの役員の皆様方のご苦勞に対し心より御礼申し上げます。

斉藤新代表はじめ、新たに選出された役員の皆様方にはお骨折りですが、よろしくお願い致します。

三芳村生産グループは、全員が役割分担をし、会の運営に当たっています。コンピュータ導入後は若手中心の事務体制で進めております。総会の折、百姓を楽しくやる事が大切だと話しました。その後、田の草取りを一週間程、毎日午後行いました。今までは今日はこれだけやろうと、もう少しもう少しと頑張りました。しかしながら、今回は草を取った後を振り返り、稲も喜んでいるかな。また、できたお米を誰に食べてもらえらるだろう。なご思い想像する心のゆとりが出来ました。同じ作業でも気持ちの持ち方一つで、いつも変わるものですね。ゆっくりと田の草取りをしています。頑張ります。楽しく過ごしたいと思います。継続は力なり!

出荷事務より

32番 君塚 弘和

先日の台風の影響、房総半島に上陸したも

のの勢力が衰えていたため、なんとか難を逃れました。そして、やっと夏野菜の出荷が始まり、野菜の種類も増え、食卓がにぎやかになってくると思います。

① お米の在庫について

たぐさんのお米の特注をいただき、ありがとうございます。2013年度産のお米は、年間予約分を引くと、残りは50袋分となりました。特注されたい方は、早め三芳までご連絡ください。

② 南瓜の荷姿の変更について

大きい南瓜(ミニ南瓜でない)ですが、今年から以前の1箱5kgに戻り、隔週配送となります。昨年はミニ南瓜が混じるケースもありご面倒をおかけしましたが、今年からまたスッキリとした形になります。価格は1220円です。荷分けされているポスト中心に配分される予定ですが、特注可能になりましたら、ワンボックスや宅急便の方も欲しい方は特注してみてください。

③ じゃが芋の種類

主流の品種(男爵・メークイン)がほぼ終了しました。よって、小さいものや、違う品種のものも出荷されます。食味はメークイン煮たに似た品種で、貯蔵にも適しているという事です。

④ 西瓜の出荷について

荷分けのポストが減り、西瓜が配分しづらい状況になりました。三芳としては、豊作の時はワンボックスや宅急

便にも比例配分させていただきたいと考えています。また宅急便に入れる場合は業者にかかせる事になるため、更に割れない工夫を施します。ご理解、ご協力をお願いします。

⑤ 電話の番号非通知の件

三芳に連絡される際「番号非通知」ですと、内容から誰だか特定できない場合にこちらで折り返し連絡できませんので、できれば番号通知をお願いいたします。

⑥ 卵がなぜ少なくなるのか

陽気が蒸し暑くなり鶏がバテる。またエサの葉物が少なくなることで、卵の量も減り、殻の薄い卵の割合が増える。(割れる危険があるので、殻の薄い卵出荷からは外すためです)

こだわりの梅干し作り

12番 古宮 和男

① 梅もぎ(1つつつ手もぎ)※食べる会総会の前後に、木で熟したものをもぐ。

② ヘタを取りながら、傷のあるものを外す。

③ 梅を3時間くらい水に漬ける。

④ 塩を20%入れる。

⑤ 水を捨てて、赤シソ1%入れる。

⑥ 色がついたら、梅を干して出来上がり。

◆ 木で熟した梅は、傷つきやすく、扱いが難しいですが、皮がやわらかくおいしく仕上がります。◆ 一般の梅もぎは、下にシート等を広げて、木を揺らしたり、棒で叩いたりしておきます。傷つきやすいので、青梅の時にその作業をする事が多い。

◆ 9月くらいには仕上がりますので、楽しみにしてください。

会員の方からよく聞かれるのこのテーマについて三芳側の考えを述べさせていただきます。(総会の午後この内容を三芳から説明し、その後この話し合いを実施した)

① 土壌の改良

堆肥を作った土を豊かにする努力をしている。堆肥づくりに使う主力材料は、もみ殻、切りワラ、ヌカなど。以前は落ち葉も材料として使用していたが、現在は不使用。また、畑に直接、敷きワラ、敷き草をして、その後そのまま耕運したりし、畑での堆肥化する。今後は、畑で草を積極的に生やし、ハンマーナイフ(草を粉碎する機械)で刈り取り、一年くらい伸びたら刈る、畑に戻す。

② 種について

現在、種取り(在来種)をしている野菜は、稲、ジャガイモ、ねぎ、南瓜、大豆、生姜、落豆、里芋、トマト、ナス、小豆、コマ、らっきょう、大花などです。一般の品種改良されている種(ハイ)と比較して、味覚、大きさなど、めずり見劣りしない品種については種取りをしている。在来種については収穫適期が短かったり、管理が難しいものもあり、ハイ品種が無難な場合も多い。三芳で種取りのルールが統一されていくわけではなく、生産者によって、品質の若干の違いは発生するのは理解いただきたい。また、葉物の種取りは交配の関係で難しい。ただ、最近の一部の野菜などについて「おつくなく」など、食味に関する意見等で種取りをやる場合等もある。その例として一年2回収穫する事ができた赤ジャガ(アンデス)などは、自家用に少量作付けしている生産者もいるが、出荷されなくなった。在来種の種を守る事は有機農家の義務でもありません。最近では「あまのいしな」という意見を寄せる方も時々見受けられますが、本当に旬の時期に作ったおいしい品種に比べ、多少ずれた時期に作る食味も見劣りする場合があります。ただ、生産者も、長い期間その野菜を食べて欲しいという思いで苦労して作った場合もあります。「固い(極端な場合)」「にが」「辛い」「変な臭いがする」「ない」の意見も真摯に受け止め、多少でも満足いただけるように努力はします。ただ「安全」「安心」という面だけは自信を持っていきます。その点はご理解いただきたいと思います。

③ 作付け計画について

年末に葉物が来ないという事から、この質問をいただきました。実際は種をまく時期をずらしても、その後の気象による収穫時期

の変動の方が大きい。しかも年末に出る葉物の種まきは稲刈りの時期と重なり、また秋の長雨等で畑を耕さない場合もあります。三芳の農家は一軒で4000の品種の野菜を作っている。そのうちの地区は全国でこの三芳だけです。

各生産者に野菜を割り振ったら、各野菜がバランス良く出荷されるのではという意見をよく聞きますが、自然栽培だといくらもしっかり世話をしても失敗する場合も多く、また各個人の土地の条件も異なるため、もし失敗したらその野菜は出荷できなくなります。今現在、極端な偏りがないのは、各生産者が、自分の畑の条件に合わせて、また会全体の出荷量を考慮し作付けをしているからだと考えます。また、忘れてはならないのが、三芳の農家は「自給自足の延長」という考えが基本になっています。どうか食べる会の方もその事を忘れないでいただきたいと思っています。

④ 食べる会に対する意見など

質問：なぜそんなに調整になるの？
回答：人の出荷を見て、あわてて畑に行く場合もある。そして会員が減ったため、生産者数人の出荷ですべて調整になる。今までより天候不順が極端になってきたので、そのあたりを整理していただきたい。また今年の大雨で人参、ジャガイモがかなり腐った。

風夜の気温差が大きいという野菜になります。葉物のなど、品質について指摘される事が増えてきたが、一般の有機栽培でもマルチは禁止されておらず、またニールハウスも、材質等に注意すれば使用可能、また農薬等についても、使っても良いものもある。あまのいしな点が多々ある事を知っていただきたい。

一般の有機野菜を信じていますか？ 食べる会の方はどういふ野菜を希望しているのですか？ 見かけですか？ 私たち三芳はこれからも、安全な野菜を、なるべく低価格で提供しようと考えています。それに対して意見がありましたら遠慮なくおっしゃってください。

⑤ 旬の野菜について

実際に、時期外れに作るという事で、病気になるったり、虫にやられたりするため、生産者はその野菜が健康に育つ時期に作ります。そして、その時期が旬だと考えています。ただし、その年の気候等により、若干時期外れでも良い野菜ができた場合は、三芳で判断し出荷しています。

各野菜の栽培時期についても会発足当初は手探りの状態で、皆で情報を教えあって今に至りました。昔は会員も多かったの、一回の出荷量も多く、各野菜の出荷期間も短かったのですが、種をまく時期をずらした、また畑に長くおいておける、なおかつ品質も落ちないものについては、出荷期間が長くなります。

日本のように四季がはっきりしている国で、旬の野菜を食べる意味は大きい。春には苦味のある野菜で体を目覚めさせ、夏には利尿作用のある野菜で暑さをのりきり、秋からは実のある食べ物で冬の寒さに備え、冬は根物で体を温めて、暑さをのりきる。旬の野菜には、時期時期のお役目があります。

⑥ 全量引き取りについて

会発足当時、会員が多かった頃は上限を設けずに野菜を送り、それを全量引き取りと言っていました。現在三芳では皆様に食べただけの量とかわる量を自主的に出荷調整しています。かつ、トラック、またセット箱にして送り出したものを引き取っていただければ、三芳としては全量引き取りと考えています。

野菜の配分については今後もあるべくバランスを考えて配分する努力をする。また、珍しく、また出荷期間が短い品目については4000円枠を超えて出せさせていただきます。その品目については、今後三芳側で検討する。

先日、地元の学校給食関連で、野菜が欲しいという連絡があった。価格については打ち合わせが必要だが、そういう話しについては前向きに検討していきたいと考えている。

◆ 編集後記

全国の提携を行っているグループが今、会員減など様々な問題をかかえているようです。私達も決して楽観視できませんが、渡辺代表の言うように、生産者も消費者も笑顔でいる事が一番大切なことだと思います。

また会員の方が有機野菜を食べてくれる事で、私達生産者は危険な農薬を使わずに農業ができます。農薬の被害が一番多く受けるのは農家自身。ですから、食べる会の方は私達生産者の「命の恩人」です。その気持ちを忘れず、これからもずっと笑顔のあふれる会をいっしょに作りたいと思います。次回記事です。2020年。