



さとやま学校だより.09

NPO法人 さとやま学校・東京

〒190-0202 東京都西多摩郡檜原村藤原 4814
旧藤倉小学校 info@satoyama-gakkou.org

2017年11・12月合併号

特集

今年の畑仕事を振り返って

今年の栽培は、初夏の記録的少雨、夏の長雨などの異常気象でヒヤヒヤする場面がたくさんあり、出来が良かったものも悪かったものもありました。今年の畑仕事を振り返ってみました。

遭います。お金をかけたくないことと、無農薬栽培したいという理由で、私たちは、葉の裏の卵を手で除去するのですが、これがなかなかやっかいです。

大豆 昨年は、サル除けネット

ジャガイモ 植え付け直後、イノシシに畑を荒らされ、大慌てで周囲にネットを張ることからスタート。4月～5月の少雨の影響か、収量は例年より少なめでした。

ジャガイモは、栽培時期も短く作りやすい作物ですが、最近4月頃になるとニジユウヤホシテントウの卵が沢山産みつけられ、放置しておくと葉が全部食べられるという被害に



新ジャガ

を全面にかぶせたのにも関わらず、イノシシに踏み荒らされて、大豆がほぼ全滅するという経験をしました。今年は、サルもイノシシも入らないような電気柵の設置を考えていたので、時間切れで断念。周囲の雑草をそのまま生やし、外からわからないように栽培してみました。結果は、なんとか成功、外敵の襲来を防ぐことができました。除草した畑で育てた時と比べると、収量は半分くらいですが、再び檜原産地大豆で味噌を作れることは、とてもうれしいことです。

麦類 小麦は豊作だったので、収穫後が問題でした。天日干し中に、想定外の夏の長雨があり、穂がなかなか乾きません。晴れ間が待ちきれずに、雨が上がった頃合いを見て脱穀しましたが、外穎と呼ばれる実を包



大麦

む部分が充分に取れなかつたり、虫が発生したりして、作柄はいまいちでした。

今年、かつての檜原村の主要作物だったという大麦も少量育ててみました。伝統食「おぼく」を作ってみたいと思っています。

雑穀 かつて檜原村で栽培されていたというホモロコシ（タカキビ）を初めて栽培しました。苗を育ててから定植したのですが、真夏の光を浴びてぐんぐん成長し、3m近くにもなった茎に立派な実がつけました。脱穀・調整作業はこれからですが、今年のお餅つきでは、珍しいホモロコシ入り餅を作ります。

その他 インゲンは大豊作、エンドウマメ、バジル、パセリなど



ホモロコシ

も、食卓を賑わせてくれました。現在、白菜、大根、ノラボウとといった冬野菜が畑の一部を占領していますが、まだ経験が浅く、地元の方の作っているものと比べると見劣りしてしまいます。

振り返って見ると、いつも天候にはらはらし、作物を荒らす動物、鳥、虫をどう防ぐかということばかり考えていた一年でした。しかし、寒暖差が大きく、水はけの良い檜原村斜面畑育ちの作物たちの味の良さは、今年も実感出来て満足しています。来年は「斜面畑再生プロジェクト」という名前で新たに農業ボランティアを募り、土や堆肥のことも学んで、より充実した畑活動を目指します。

活動報告

檜原村食文化探検

10月～11月にかけて講座「檜原村・食文化探検」(計3回)を実施し、延べ20名の熱心な参加者が集まりました。

講座は、在来作物を使った料理の調理実習と伝統的な食文化や在来農業に関するお話の二本立てで、講師として檜原村の在来農業や食文化についての著書もある民俗学者の増田昭子さんに来ていただきました。

料理は、だんご汁、雑穀ご飯、おいねのつるいもの味噌和えなど、檜原村の日常食を作りました。レシピは、事前にスタッフが村のおばあちゃん



たちに教えていただき、食材のほとんどは当NPOの畑で収穫したものです。調味料を多用する味に慣れた私たちにとって、素材の味を生かすシンプルなおいしさがとても新鮮でした。

増田先生のお話は、檜原村だけでなく、全国各地の食文化、在来農業などにも及び、土地固有の作物とその食文化が日本各地の豊かな地域文化を生み出していたことが伝わってきました。そして、雑穀や野菜中心のかつての食生活がどんなに健康に良かったかということも知りました。

食が商業主義に巻き込まれることによって、私たちの食生活は変化し地域に伝わって来た伝統的食文化や、在来作物の種は、現在絶滅の危機に瀕しています。誰かに任せるので

はなく、気づいた個人、そして私たちのようなNPOが、継承のための努力を積み重ねて行くことが、今求められていることなのでしょう。当NPOのこれからやるべきテーマが見えてきた今回の講座でした。

小学生以下 1000円
3歳以下 無料
*NPO会員の方はポテト通貨が300Pまで使えます。

イベント案内

お餅つき

今年栽培した雑穀も使い、地元の方の指導の元で、昔ながらのお餅つきとお供え作りをします。また、つくたてのお餅をおいしく食べるために、檜原村産のトッピングや冬野菜たっぷり汁も準備します。ぜひ、お誘い合わせでご参加ください。

日時

12月24日(日曜日)
9時～15時くらいまで

会場

さとやま学校・東京
(旧藤倉小学校校庭)

参加費

大人(中学生以上)
2000円(お土産付き)

事務局から

◎農業体験の予定

ほぼ毎週末に活動しています。冬期は畑の片付けや堆肥作りなどを行います。脱穀、調整などは室内作業でやることもあります。12月最終週末はお休みです。参加ご希望の方は事前にお知らせください。

◎事務局ボランティア募集中です。
仕事内容：パンフレットの配布など

檜原村旧藤倉小学校を拠点に活動をスタートした「NPO法人さとやま学校・東京」の活動状況をみなさまにお伝えするための月刊情報紙です。みなさまのご感想やご意見をお待ちしています。

090-2644-1996
(事務局スタッフ：川上玲子、杉拓也、安田治文、レイアウト：樋口潤一)