

明石農園からお便り

〒354-0043 埼玉県入間郡三芳町竹間沢231-7 TEL/FAX 049-257-3330

vol.10



農場人：明石誠一

「自然栽培フェア」

今年で10周年を迎えた中野セントラルパークで行われる自然栽培フェア。コロナのため2年ぶりの開催となりました。今年は今まで以上の来場者数となりました。サポーター様や古くからの友人などたくさんの方々に明石農園のブースにお立ち寄りいただきました。大変感謝しております。しかしあまりの忙しさに、なかなかお話をする時間もなくて、申し訳ありませんでした。10年前は自然栽培を知るコアな方にお越しいただいておりましたが、今年だいたい世間に自然栽培の認知が広がった感じがしました。若手の生産者も着実に増えております。更なる広がりが楽しみです。



農場人：島崎浩

新規就農への想い

今年の9月から明石農園で新規就農を目標に研修を始める事になりました。今までやってきた仕事は農業とは関係のない仕事でしたが、今年の6月に山梨でやっていたさつま芋を育てるイベントに参加した事がきっかけでした。子供の頃にやったさつま芋掘りが楽しかった影響か、ここ数年くらいどことなく「さつま芋掘りがしたい」という思いが湧いていました。

実際やってみたら青空の下での畑仕事は気持ちがよかったです。またその会の座学で野菜は農薬や遺伝子組み換え作物以外にも、化学肥料を使った野菜が体に悪い事を知りショックを受けました。そこから本を読み調べていくと、改めて見過ごせない事実でした。

また、同じ時期に親戚の叔父さんが身内用に出来る限り農薬を使わないお米を子供の頃から食べていましたが、体力面から去年で止める事となりました。今まで当たり前のように食べていましたが、なくなった事でありがたさに気付きました。

そんな出来事の中、これからは自分が作る側になろうと考え始め、良い土と野菜を次に繋いでいける様に、今は日々畑で学んでいます。



この秋は気温が高く虫が越冬準備せず、未だ元気に飛び回っていて、葉野菜の虫喰い被害があり出荷出来ない部分が多くなっています。今夏の酷暑と雨不足で水の好きな里芋の葉が焼け実が肥大しないかと心配しましたが掘ってみれば良いサイズ感で食味も良く上出来だったかと思えます。ただ人参については発芽して直ぐに照る暑さに枯れて消え、二度追播きしましたが生え揃わずかなりの減収になってしまいました。援農の方に除草を手伝って貰った畑のお米も無事に天日干しをし収穫する事が出来て自給自足のステップアップつながったと思っています。11月20日にはサポーター様とサツマイモ、里芋の収穫、小麦の種蒔きをする体験会があり、あかし野菜の育つ環境を肌で感じとって楽しんで頂き、我々も買い支えて貰っている実感を得る事が出来ました。



これからお届けのお野菜（予定）

12月・1月のお野菜

ルッコラ、赤カラシ菜、里芋、きぬかつぎ、親芋、ラディッシュ、源助大根、三浦大根、小松菜、なす、京水菜、春菊、生姜、じゃがいも、里芋親芋、冬瓜、人参、山東菜、みやまコカブ、飛鳥茜カブ、サツマイモ、日野菜カブ、チンゲン菜、王滝かぶ、玉ねぎ、長ネギ、タアサイ、白菜、長ネギ、ほうれん草、大豆、

（※昨年を参考にしていますので、変更することがあります）

農家のレシピ



<里芋の揚げ出し> 2人前

材料：里芋6ヶ程度、塩、片栗粉、だし汁（薄口醤油、水、昆布5センチ角、干し椎茸パキッと折った1かけ程度）のり、スプラウト

- 1) 里芋を洗い、皮をむいて、鍋に水、塩を入れ串が通るまで煮る
- 2) 里芋を煮ている間にだし汁の材料を鍋に全て入れ、弱火でコトコト15分程度
- 3) 里芋は水気を切り、粗熱が取れたら、片栗粉をまぶし、表面がカラッとすることで揚げる
- 4) 里芋が上がったら皿に盛り、温かいだし汁をかけ、のり、スプラウトを添えて出来上がり。

(明石)

発するFM84.0毎週金曜 レギュラー番組

「ブルースカイラジオ」毎週（金）19:00~19:30

雑木林の演奏会を主催してきた「ブルースカイ王国」法人化して、「一般社団法人ブルースカイ」となりました。

そしてご縁でローカルラジオ番組を持つことになりました。電波範囲は富士見市、三芳町、ふじみ野市、志木、所沢。コンセプトは「その人がその人らしくいられるまちづくり」そんなキーマンをゲストにお招きして楽しい30分番組をお届けします。http://fm840.com

