

会津自然塾宅配便便り10月号

会津平野に実りの秋・収穫の喜びをお届けします



実りの時を迎える有機みしらず柿

酷暑・水不足の夏をなんとか乗り切ったという間もなく、秋の長雨に悩まされる毎日です。本当に農業は自然任せというよりどのように自然に寄り添っていくかが大切な生業です。「おまかせ野菜セット」も半分が過ぎました。これから秋・冬野菜とオーガニックの真骨頂をお届けしていくよう頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

がんばれ！若者たち：児島 則子

私の家では7年前から研修生を受け入れ始めました。若者の農業人口を増やしたいことと有機農業の技術を伝えたいと言う思いからです。今までに4人の若者がやってきました。その中の一人岡本くん(27才)が5年目となり研修を終えて新規就農者となりました。有機農業が環境にも優しく、収穫量も食味も慣行栽培に負けないということを身をもって感じ取り、自信をもって取り組んでいます。最近有機 JAS を取得し意欲的に学ぼうとする若者達が現れ始めたので、若者同士、切磋琢磨し頑張って欲しいと切に願います。



有機農業のおかあさんと岡本くん

<お知らせコーナー>

★ 10月の国立市のフードムードマルシェは
10月27日(土) となります。

9月のフードムードでの出来事。よくTVでも見るモデルで女優のIさんがすっぴんでお出でになり大根葉と平飼い卵を買っていかれました。「とてもお安いですね」と…笑顔の素敵な方でした。美味しいシフォンケーキと会津自然塾の有機野菜が待っています。皆様どうぞお越し下さい。



ご意見・ご感想、また、なにか不手際がございましたらご連絡下さい

有機JASの加工場に！ スーププロジェクト3年目

2年前から取り組んでいるスーププロジェクト（農商工連携事業）の一環として会津自然塾の加工場がJASの加工場として公益財団法人 自然農法国際研究開発センターより認定されました。これにより、生産農家が自らの商品を有機農産物加工品として自信をもって販売することができるようになります。また、他の自然塾以外の方が利用しても、JASの加工品として販売できるようになり大変有意義なことです。

○JASの認定は「生産」「加工」「小分け」とそれぞれの分野があります。JA Sの認定を受けた農産物を農家自身が加工してもJASの加工品として販売できるのではなく、JAS認定講習を受け、加工場内部規程などを定め認定をうけます。流通業者が生産者から仕入れ「小分け」して袋詰めする場合は「小分け」の認定を受けないと、JASの商品としては認められません。宅配で袋詰めしてお届けしているものも、一人一人の農家がそれぞれ袋詰めしているのでJASのシールを貼る（格付け）ことができます。格付けの作業も大変ですが、その記録もとるのも一苦労です。年一回は、認定機関による検査もあります。

○自ら生産し加工することを大切に 青森の桑田ミサオさん（90才）を見習って

安全、安心なものを生産・加工し消費者の方に提供し、有機農産物に味わってもらうことが、スーププロジェクトの目的、付加価値の高いスープなどの加工品を生産、年間を通じて販売することを目標に取組はじめました。1年目の「ミネステローネ」は、美味しいと評判で、2年目は「玄米」「カボチャ」のスープ製作中です。当初は、農作業の合間にと思っていましたが、実際は、忙しい時期に加工するようになり、青息吐息状態！そんなとき、青森の桑田ミサオさんとのことをテレビで知りました。60才から笹餅づくりを始め、75才で起業、現在90才、週二回1200個の笹餅を一人で作っているそうです。30キロの米袋を運び、笹は山に取りに行く、自ら作ることの大切さをあらためて考えさせられました。

○「美味しい」といわれるのを励みに

忙しい中、みんな（生産者以外の会員の方も）で集まりスープ作りをするのは楽しいもの、「雨ニモマケズ…・夏ノ暑サニ負マケズ…」スープ作りに挑戦です。（雨だと農作業は休みでスープ作り最適な日ですが（^o^））加工するのも、試行錯誤を重ねています。スープの加熱時間を長くすると味がピンぼけ！機械の調整がうまくいかず最後の袋詰めでスープが漏れたなど失敗を重ねています。「美味しい」と食べていただけるのを励みにがんばっています。スーププロジェクトも3年目、石の上にも3年といいます。美味しいスープご期待下さい。

理事長 鹿野義治

ふるさと交流ショップ 台東に出店

9月6日から一週間、東京台東区のふるさと交流ショップに出店してきました。ふるさと交流ショップ台東は、台東区と姉妹友好都市関係にある全国の市町村が交代で出店、自然塾は、今年で2回目です。場所は、浅草寺から徒歩で15分の千束通りにあります。6月のあやめ祭には地元商店会の皆さんも美里町に来町、開店当日には差し入れもいただき歓迎されました。野菜が美味しかったので次の日も来店される方も大勢いらっしゃるなど大好評！下町の人情にふれた一週間となりました。

11月10日は収穫祭（芋煮会）

美味しいスープも 参加費500円（小学生以下無料）

場所 自然塾事務所（加工場）リオンドール美里店前

時間 午前11時30分～

○12月1日（土）オーガニックワイン専門店マヴィ
・会津の有機野菜を使った料理教室

問い合わせ 090-3369-4922 鹿野まで

