

自然との共生をめざす

ジェイ農園

丹波だより

稲穂

Oct.2021 | ISSUE NO.40

今年もまた稲刈りの季節がやってきました。秋空の下、いつもは人影の少ない水田地帯のあちらこちらにコンバインが動き、粃を運ぶトラックが忙しく走り回ります。眠っていた村が目覚めたような感じがして、ほのかな緊張感を感じる季節でもあります。

稲は古くから日本の農業の中心にあり、このジェイ農園でも最も力を入れてきた品目のひとつです。それでいながら栽培はなかなかうまくいかず、試行錯誤が続いてきました。子どもの頃は父親が田んぼをやっていましたが、当時は農業には興味がなく手伝うこともありませんでした。うまくいかないときには、「あの時やっておけば…」と思うこともありました。多少手応えを感じられるようになってきたのはようやくここ2～3年のことです。

稲の栽培がうまくいかなかった理由はもちろん私たちの経験不足にありますが、現代の稲作が稲の「自然」から離れてきていることにもあるように思います。たとえば稲の苗は「苗箱」という箱で育てますが、この箱は田植え機に合わせてつくられているので深さが2センチほどしかなく、稲がのびのび根を伸ばすことができません。育苗土も草が生えないように加熱した土を使っていて、自然の土とは異なっています。

自然栽培や自然農法というときには肥料や農薬などを使わない農法を意味することが多いと思いますが、そもそも栽培の条件・環境が自然から離れてしまっているときには、従来のやり方から肥料や農薬を「引き算」するだけではうまくいかないこともあります。自然栽培・自然農法といえども農場の中に自然を再現するためには積極的な「人為」が必要で、放任栽培とは異なる理由がここにあると思います。

稲作がむずかしかったもうひとつの理由は、野菜とくらべて稲とはどこか「距離」があるように感じるというところにあるのかもしれませんが。野菜は直接手で接することが多く、収穫期などは毎朝顔を合わせるようになりますが、稲は田植えや稲刈りなど機械で行う作業が多いうえに、田んぼを時間をかけてくまなく見てまわるといった機会もなかなかないものです。どうすれば稲が健やかに育つ「自然」を田んぼの中に再現できるか、どうすれば稲との距離が近くなるのか…まだまだ試行錯誤を繰り返しながら稲とつきあう日々が続きます。

(文責：藤原)



▶ コンバインで稲を刈るときは必ず逆時計回りで、外から内へらせん状に刈ります。



▶ コンバインにはイスがありますが、刈るときは前方を見やすくするために立って作業をします。

▶ 『ハッピーヒル』という種類の稲穂。実の付き方がササニシキなどの一般的なものとは異なります。



無農薬 新米のお知らせ

今年も新米の季節がやってまいりました！！
例年とおり美味しいお米ができました。
丹波の自然豊かな恵みを受けた無農薬のお
米をぜひご賞味ください！！



お米は、2種類ございます。お好みに合わせてお選びくださいませ。

また、種類によりまして販売時期が異なります。ご予約でも承れますので、お気軽
にお問い合わせください。

ササニシキ

アレルギー(アトピー、喘息など)を引き起こしにくい「うるち米」の一種で我々の先
祖が古来より食べてきた原種に近い、昔ながらのお米です。

昔の日本人は、粘り気が少なくあっさりした「うるち系」のお米を食べてきました。
あっさりしていて、日本人の体に合う、優しいお米です。炊き上がりの香りがとても
良く、おかずを引き立ててくれるので繊細な味つけの和食にもぴったり。

ハッピーヒル

「自然農法」の提唱者の一人である福岡正信氏が品種改良されたお米の種類。
名前の由来は、「福岡」の直訳(福=ハッピー、岡=ヒル)。コシヒカリほど甘味は
ないものの、良い意味で「雑味」が感じられ、「本来のお米の味」があるとすれば、
こんな味をしているのか、と思わせてくれる美味しさです。

ササニシキ 新米5kg

収穫年:2021年度

生産地:兵庫県丹波市

◆玄米 4,500円

◆白米または5分づき 4,800円

販売開始時期:10月中旬～下旬

ハッピーヒル 新米5kg

収穫年:2021年度

生産地:兵庫県丹波市

◆玄米 4,500円

◆白米または5分づき 4,800円

販売開始時期:11月上旬～中旬

丹波の黒枝豆

丹波の黒枝豆は6月中旬～7月上旬に種を蒔き、1週間ほどで発芽してきます。

無農薬の豊かな畑では雑草がよく生えるので、黒豆が草に埋もれないように表面の土を削って土を株元に寄せるといふ事を2度3度繰り返しながら育てています。大きく育った黒豆が生育途中で倒れる事を防いだり、土を柔らかくほぐして根の発達を促す効果もあります。種蒔きから2ヵ月ほどたった8月のお盆ごろから小さくて可愛いらしいピンク色の花をいくつも咲かせます。この花はとても繊細で、水分の不足や強風、高温等のストレスがあると実にならず落花してしまうので、毎年この時期は心配しながら育てています。今年の8月は気温が穏やかで雨にも恵まれたので良い豆が付きました。9月になり、秋が深まるとともに、丹波地方の朝晩の冷え込みが厳しくなる特有の気候の下、およそ1か月かけて大きく膨らみます。10月上旬にようやく収穫解禁日となり、3週間あまりの短い間お楽しみいただけます。

この3週間の間にも、刻一刻と味は変化していきます。解禁直後の黒枝豆はきれいな緑色で、さわやかな甘みと食感。豆の成熟とともに徐々に鞘の黒い斑点が増えて豆も黒っぽくなり、栗のようなほくほくとした食感とコクの深い味わいに変わります。この味わいの変化も何度も食べたくなる黒枝豆の魅力です。枝豆として収穫されなかったものは11月～12月には成熟し、いわゆる『丹波黒大豆』となります。



▲収穫後の黒枝豆



▲土を株元に寄せています



▲黒枝豆の花

(文責：矢原)



無農薬・黒枝豆の産地直送便!!

9月、10月になりますと秋野菜の収穫が少しずつ始まります。中でも大変人気の丹波の黒枝豆。今年は黒枝豆の産地直送をさせていただきます。昨年までは、枝付きの黒枝豆は、マルシェや出張販売所が主流の販売となっておりましたので、是非この機会をお見逃しなく。

「こんな美味しい枝豆、食べたことない！」

「あまりの美味しさに倒れるかと思った！」

「豆の旨味、最高です！」

「無農薬だからささっと水洗いで美味しくいただけます！」

などたくさんのお声を頂戴しております「ジェイ農園の黒枝豆」。

ご注文は、基本的には電話やメールにて承ります。マルシェや出張販売所では口頭にてお申し込みも受付いたします。この機会をお見逃しなく。

お申し込みの際、どのお品が良いかご希望をお知らせください。



①黒枝豆 サヤのみ

約200g

550円(税込)

※画像は200g×4袋入り

合計2,200円分



②黒枝豆 枝付き

700~750g

1,500円(税込)

天候等により出荷日が左右されますので、以下のようにさせていただきます。予めご了承くださいませ。

◇10月10日(日)までのご注文分 (しっかりと甘みがのったフレッシュな味わい)
10月11日(月)から順次発送させていただきます。

◇10月17日(日)までのご注文分 (ホクホクでコクのある深い味わい)
10月18日(月)から順次発送させていただきます。

それぞれクール宅急便(ヤマト運輸・冷蔵便)にて発送させていただきます。

※送料(クール便代金含む)を別途頂戴いたします。送料等につきましてお気軽にお問い合わせください。お電話でのご注文の際は、その際にお伝えいたします。メールでのお申し込みの場合、返信メールに送料を記載いたします。

※なお、ご注文多数の場合、数に限りがございますので、予定の日程よりも前に受付を終了する場合がございます。予めご了承くださいませ。

なるべく早めにご注文をいただけますと有り難く存じます。勝手申し上げますが、どうぞよろしく願いいたします。

※QRコードからもご予約いただけます。ご活用くださいませ。



2021年10月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

日	月	火	水	木	金	土
					1	2 ろっこうおーがにつく市
3 林自動車	4	5	6	7 ミオソラマルシェ	8	9 灘区桜ヶ丘町
10 西宮 ciao_mami	11	12	13	14 ミオソラマルシェ	15	16 ろっこうおーがにつく市
17 林自動車	18	19	20 淀屋橋オドナマルシェ	21	22	23 灘区桜ヶ丘町
24 西宮 ciao_mami	25	26	27 淀屋橋オドナマルシェ	28 ミオソラマルシェ	29	30 ろっこうおーがにつく市
31 ロームシアター京都 林自動車	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 10月31日(日) ピアニスト・川上ミネさんのピアノコンサートに出店いたします。 ロームシアター京都 サウスホールホワイエにて京都の大原の農家さんと共に出演いたします。 川上ミネさん、コンサートの詳細はこちら。http://www.minekawakami.com/index.html </div>					

販売店

各店にてジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- ココモ春日店
兵庫県丹波市春日町七日市648
- JA丹波ひかみ「とれたて野菜直売所」
兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do＊Foods
兵庫県宝塚市中野町1-7-101
- ナナファーム須磨
兵庫県神戸市須磨区外浜町1
- ゆば工房「半升」土曜市
京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号
※こちらは土曜日のみ
- エコスペースゆう
大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1

イベント出店

マルシェや出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 10/7(木)、10/14(木)、10/28(木)
- 中之島直売所 11:00-19:00
場所: フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分
日程: 未定のため、決定次第SNS等でご案内いたします。
- 淀屋橋オドナマルシェ 14:00-19:00
場所: 淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)
日程: 10/20(水)、10/27(水)
- ろっこうおーがにつく市 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22
神戸学生青年センター
日程: 10/2(土)、10/16(土)、10/30(土)

◇出張販売

- 林自動車様整備工場前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区烏帽子町3-1-16
日程: 10/3(日)、10/17(日)、10/31(日)
- ciao_mami様店頭 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 10/10(日)、10/24(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側
日程: 10/9(土)、10/23(土)



弊社では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただいております。

ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。特別販売価格のお品等もご用意しています。ご自宅へのお届け等もさせていただきますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、コロナ禍による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様のご判断によりやむなく中止となる場合がございます。弊社のFacebookやInstagram等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

ホームページでは、野菜ボックスの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-75-2250



▲野菜セット



▲お米



スマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

食べ比べ企画！

安納芋 パープルスイートロード 紅はるか 金時芋

はじめまして！徳島県美馬市で自然派カフェをしている植松と申します。ジェイ農園さんにはオープン当初からお世話になっており、今回ご縁をいただき、企画としてジェイ農園さんのさつまいもの食べ比べを試みることにになりました。皆さんは秋の味覚と言えば、何を思い浮かべるでしょうか？さつまいも派と、栗派で大きく分かれそうですが、カボチャや葡萄なんかも捨てがたいですよ～。。。って、話がどんどん逸れていきそうなので、早速食べ比べの方をしていきたいと思えます！ちなみに私はさつまいもが大好きなので、とっても楽しみです！！

今回ご用意いただいたのは、金時芋、紅はるか、安納芋、パープルスイートロードの4種類です。まず、全てのお芋を見て一番最初に思ったことは『 ああ、やっぱり、このさつまいもたちは土に埋まっていたんだな 』です。というのも、普段私たち消費者が見かけるのはスーパーで土なんてほとんどついていない、キレイに磨かれたさつまいもだからです。土つきのモノを見たのは、小さい頃のお芋掘りの時以来でしょうか？笑
見栄えが良いほど売れやすいため、ワックスで磨いたり、中には着色まで(!)しているさつまいももあるそうです。う～ん、どうやら農薬がかかっているから危ない、無農薬だから安全、というように単純な話だけでは本当に安心・安全な作物を見抜けないのかもしれないかもしれません。しかし、私たちが正しい知識を身につけ、そのような作物を買わなくなれば、時間はかかるかもしれませんが自然と良いものが残っていく、もしくは増えていくはずです。ジェイ農園さんのさつまいものように、安心・安全な作物がもっと身近になりますように。。。と願ったところでオープンから良い匂いが。どうやらお芋が、焼けたようです。

さつまいもの焼き方には、石焼き、つぼ焼き、新聞紙とアルミホイルに包んで焚火に、など色々な方法がありますが、今回は一番簡単で手取り早い方法の `裸でオーブン` を採用しました。解説するまでもないですが、水で洗ってそのままオーブンに入れるだけ。予熱もせずに160～180℃くらいで大体1時間ほど焼きます。芋の大きさやご家庭のオーブンにもよりますが、これを目安に焼けば、まず失敗することはないでしょう。芋は低温でじっくりと焼くと、糖化が進んで甘くなる～云々かんぬん、世間は諸説で溢れていますが、難しく考えなくて大丈夫。芋は適当に焼いても美味しいのです。

` Don`t think. Feel! (考えるな、感じろ) ` です。

それでは僭越ながら、比較させて頂きます。

まず、金時芋ですが、断面の色を見ると他の芋より白くて、粉質であることが分かります。食べてみると、甘みは控えめで、ホクホクとした栗のような食味です。味が持続しないため、かなりあっさりした後味です。そのまま食べるよりも、料理にすると良さが引き立ちそうだな、と思いました。煮崩れしなさそうだし。

お次に紅はるか。断面は金時芋よりも黄色で、しっとりしているように見えます。食べてみると、あ、甘い！金時芋の次に食べると、明らかに甘みがあります。その甘みも特徴的で、べたべたとしたものではなく、どこか上品な奥ゆかしさを感じます。クセのない食べやすさとすっきりした甘さが後を引いて、パクパク食べれてしまいます。そして変わり種、パープルスイートロード。うん、鮮やかな紫です。こちらも金時系の、粉質ですね。食べてみると、、あれ??これは予想を裏切られました。皆さんは『紅芋タルト』という沖縄の銘菓をご存知でしょうか。甘くて、紅芋特有の香りがして、美味しいお菓子なのですが、実は、原料の紅芋はそのまま食べると甘くないんです。実際に紅芋をそのまま食べたことがあるのですが、まあ甘くない、、もとい、そのまま食べるには美味しくない、、とさえ、思った記憶があります。しかし、これは甘いぞ。。！確かに紅はるかとは比べれば甘くないのですが、、よし、金時芋と比べてみますね。モグモグモグ。。。うん、やはり甘さは一番控えめだけれど、う～ん、、ちょっと紅芋の印象が変わりましたね。紅芋にも品種があるということなのではないでしょうか？最後に、安納芋をいただきます。断面、明らかに濃い黄金色！そしてねっとり感！食べてみると、、甘！！今までの芋とは比較にならないくらいの甘さ、ねっとりとした食感。。これほどまでに、違うのか。。！安納芋が甘いことは知っていましたが、こうして順に食べ比べるとこんなに差があるのかと、本当に驚きました。甘々です。食べ比べてみた結果、みんな違ってみんな良いと思いました。もしかしたら安い言葉で締めようとしていた方もいるかもしれませんが、嘘偽りない本心です。皆さんもジェイ農園さんのお芋を見かけたら是非、色々な種類を買ってお家で食べ比べてみてほしいです。ちなみに、さつま芋は寝かせてから焼いたほうが甘みがアップするそうですが、今すぐ焼いて大丈夫です！だって全部美味しかったから。素敵な焼き芋ライフを、お互い楽しみましょう。

徳島県美馬市で自然派カフェ「まひるの月」をしています、植松です。

今回、何も調べずに本当に食べ比べた率直な意見を書かせていただきました。いっぱい美味しいお芋が食べられて幸せです！笑 ありがとうございます！！



お客様の声

いつも美味しくいただいています。ありがとうございます。

自然の中で育ったお米はすごく味が豊かですね。ササニシキの噛んだそばから旨みがほぐれるような食感に加え、混ざり気のないみずみずしさは何物にも代えがたいです。ごはんさえ美味しければ、おかずが貧相（笑）でも満足感でいっぱい。

ジェイ農園さんのササニシキにしてから、「あーおいしかった！」の言葉が必ず出ます。温泉に入ったら、「ふーっ」って自然に声が出るのと同じです。

こちらのお米を頼む前は、スーパーでコシヒカリ系のお米を買っていました。でも次々出てくる新しいブランド米、どれを選んでいいかわかりません。ネットでお米の特徴を調べている中、全ブランド米の特徴を比較したサイトを見つけました。そこで見つけたのが、「噛み応えとしゃっきり感があり、和食に合うお米」のササニシキです。

ササニシキはどこのお店でも売っていませんでした。調べると希少米だということがわかりました。仕方なくAmazonでササニシキ2キロをお試しで頼んでみたところ、予想通りの美味しさでした。

でもどうせ頼むのなら安全なお米が食べたい。野菜を無農薬・自然栽培に切り替え始めた矢先だったので、すぐにササニシキの自然栽培農家さんをネット検索しました。そこで見つけたのがジェイ農園さんです。健康のことを真剣に考えるなら、毎日食べるお米は安心・安全が必須です。そんなわけでジェイ農園さんの自然微生物農法に引かれ、熟成米も新米も全部頼んでみました。

それぞれの特徴・美味しさはありますが、今は新米注文に落ち着いています。熟成米は糠の匂いを消すために、少量の日本酒やお酢を加えることで美味しくなりました。新米は何も考えずにお水だけで炊飯。私は炊飯器を使わずストウブという鋳物の鍋で炊き上げています。もう美味しいお米が愛おしくて、炊飯器に任せてられない思いです（笑）

千葉県 内藤様



野菜セット販売のお知らせ

ジェイ農園では、旬のお野菜を定期的に出荷させていただいています。その都度ご注文いただくこともできますし、定期的に発送させていただくこともできます（もちろん、途中で止めていただくこともできます）。

基本的には毎週火曜日・金曜日に野菜セットの発送を行っております。ヤマト運輸さんのクール便にて発送しています。お客様のご都合でお申し付けください。

無農薬で化学肥料を不使用の安心安全で旬な野菜をどうぞお楽しみくださいませ♪

ご注文はこちらから

メールアドレス:tamba@j-farm2009.com

電話番号:0795-75-2250



左のQRコードより弊社ウェブサイト
にアクセスできます。



ホクホク派? ねっとり派? /

焼き芋クリーム サンドイッチ

Sweet potato cream sandwich

材料 (1人分)

- ・さつま芋・・・180gくらい(皮つき)
- ・食パン・・・・・・・・・・・・・・2枚
- ・ホイップクリーム・・・・・・・・60g
- ・あんこ・・・・・・・・・・・・・・50g

作り方

- 1 オープンにさつま芋を入れ、
160～180℃で1時間ほど焼く。
- 2 竹串などで火が通ったことを確認
したら、冷めるまで置いておく。
- 3 完全に冷めたら、ポリ袋などに包み
冷蔵庫で更に冷やす。
- 4 クリームを泡立て、食パンに30g
ずつ塗った後、あんこを片方のパン
の真ん中、線上に50g塗る。
- 5 あんこの上に、皮をむいたさつま芋
を乗せてパンで挟んだら、芋を手で
押しさえながら半分に切って完成。

クリームの配合

おすすめは『スジャータの豆乳
ホイップ』1パックにきび砂糖
40g、メープルシロップを10g
です。(砂糖を減らしてメープ
ルを増やすとリッチな香りに！)

焼き時間はオーブンやさつま芋の状態によるので、竹串で様子を見ながら調節してください。アルミホイルや新聞紙を巻かずに、裸のままでも大丈夫です。甘い品種のお芋の場合はあんこを省略しても良いです。お好みの甘さでお召し上がりください。

ジェイ農園について

✓ ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾の会員であったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。

✓ ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。

その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

農作物のオンライン販売

✓ お米のご注文はこちらから！



✓ 野菜セットのご注文はこちらから！



最新情報

✓ Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

「いいね！」や「フォロー」
お待ちしております！

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>