



丹波だより

2022年5月号 NO.47

5月。今年も田植えが始まります。昨年収穫した（種）粳の選別を終え、畦を塗り固め（畦塗り）、平らにした田んぼにいよいよ水を引いていきます。10月の収穫を目指して「好天に恵まれますように」「冷夏になりませんように」「長雨に祟られませんかように」毎年の事ながら、半年先の収穫が上手くいきますようにと、「願を掛け」ながら、今年も『米作り』スタートです。

今年は火山の噴火も各所であり、冷夏が心配されますので、寒さにも耐える原種に近い「亀の尾」を投入します。（古くから育てておられる方からうちの農園長に譲って頂きました。）でも、まだまだ、先の見えない未熟な私たちには大きな挑戦です。以前は暑い暑い夏になり『粳に実が入らない』という失敗経験もあります。勇気がいります。

昨年までは「ササニシキ」「ハッピーヒル」が中心でしたが、今年は、（早生の）「コシヒカリ」から（晩生の）「亀の尾」まで少々長いお付き合いになりそうです。

最近、空がいよいよ青く、山も淡い緑がいよいよ濃いしっかりした緑に成長し、一回り大きく見えるようになりました。人間界にとっては「コロナの『事件』」ですが、自然界にとっては「コロナの『福音』」でしょうか。今は、コロナのお陰で自然の力が増しているのか、「自然農法」が

当たり前のようにやっつけていけるように感じます。人間の「便利追求生活」がちょっと困った状況になると、むしろ自然は綺麗に力強くなるという逆説的で皮肉っぽい話になるようです。

本来、「人間」が「普通の動物」なら、元気で健康的な存在となるはずなのですが・・・。

どこかが不自然の方に捻じれているようです。

別の観点から見ても、一方では、コロナ禍で家族の融和と結束が深まっているようですが、他方で、コロナ明け、学校の混乱が大きくなっているようです。これもある意味「パラドックス」でしょうか。食糧危機と「食品添加物」。円安が進み、物価高騰による「化学肥料」の高騰、「農薬」の高騰。結果としての農業生産の落ち込み。とって「自然の回復」と「自然農法」。

本来、「自然の一部」であるべきだった動物から離れた「人間」に、何か大きな勘違いと心得違いがあるのではないのでしょうか。普通に“自然”に考えて、『変』です。

やはり、自然にいいことは、少なくとも長い目で見れば人間にとっても良くないと『変』ではないのでしょうか？そういう意味でも私たちは、もっともっと自然に学びながら、自然と共に成長していきたいと願っています。

(文責：社)

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)。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。

ネギ、青ネギ、白ネギ、長ネギ、わけぎ、あさつき、、、。ネギにも呼び方がいろいろあって、またネギに似ているけどネギじゃなさそうなわけぎやあさつきがある。これらの違いは何なのでしょう。たまに質問をお受けすることがありますので調べてみました。

一般的に、ネギというと、関西は青い部分が多い「葉ネギ」を指し、関東では白い部分が多い「白ネギ」と言われますが、細かい品種の違いはあっても、育て方の違いで、すべて同じものになります。「葉ネギ＝青ネギ」でもあり、「白ネギ＝長ネギ＝根深ネギ」で呼び方が違うだけのようです。

ネギの根元に土を寄せていくと、土に埋まっている部分は白くなります。その白い部分が多くなり太く育っていくと白ネギ。土を根元にかげずに育てると葉ネギになり、葉ネギの中でも細い系統のネギを細ネギや小ネギと呼び分けているようです。

次に、わけぎ、あさつきですが、わけぎ(分葱)は、タマネギとネギの雑種と言われていて、根元がふくらんでいるのが特徴。関西では古くから栽培されていたようですが、関東では葉ネギをわけぎとしている場合もあるようです。ネギよりも辛味が少なく、香り、甘みが強い「食べやすいネギ」といった感じでしょうか。

一方、あさつき(浅葱)は、山などに自生していた山菜の一種で、ネギとは種類が異なるようで、ネギやわけぎと比べて、最も葉が細いため「糸葱」と呼ばれることもあります。

辛味が強く、葉の緑色が鮮やかで香りがよいのが特徴で、ネギやワケギと同じように薬味として使われるのが一般的です。

ネギは『日本書紀』※1にも記述があり、『延喜式』※2には栽培方法まで具体的に記されている古くから育てられていた野菜のようです。

※1 奈良時代に成立した「日本」の歴史書

※2 平安時代中期に編纂された古代の法典

2022年5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 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN	2	3	4	5 ミオソラマルシェ	6	7 灘区桜ヶ丘町
8 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN	9	10	11	12 ミオソラマルシェ	13 中之島直売所	14 ろっこうおーがにつく市
15 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN	16	17	18 元町水曜日	19 ミオソラマルシェ	20	21 灘区桜ヶ丘町
22 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN	23	24	25 淀屋橋オドナマルシェ	26 ミオソラマルシェ	27 中之島直売所	28 ろっこうおーがにつく市 西宮ノーラマルシェ
29 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN	30	31				



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きます。

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。

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♪

- ココモ春日店様 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」様 兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do*Foods様 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」様土曜日 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
- エコスペースゆう様 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

- ミオソラマルシェ様 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 5/5(木)、5/12(木)、5/19(木)、5/26(木)
- 中之島直売所様 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: 5/13(金)、5/27(金)
- 淀屋橋オドナマルシェ様 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: 5/25(水)
- ろっこうおーがにつく市様 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: 5/14(土)、5/28(土)
- 元町水曜日様 11:00-19:00
場所: 神戸市元町一番館商店街
日程: 5/18(水)
- 西宮ノーラマルシェ 10:30-14:00
場所: 兵庫県西宮市役所前 六湛寺公園
日程: 5/28(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: 5/1(日)、5/15(日)、5/29(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: 5/8(日)、5/22(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: 5/7(土)、5/21(土)
- MAINDISH DELICATESSEN様 15:00-17:00
場所: 兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程: 5/1(日)、5/8(日)、5/15(日)、5/22(日)、5/29(日)



そら豆の クリームチーズ和え

作り方

材料 (2人分)

- ・そら豆(サヤなし)..... 100g
- ・クリームチーズ..... 50g
- ・塩胡椒..... 少々
- ・レモン果汁..... 小匙1/2

- 1 クリームチーズを常温に戻し、塩胡椒とレモン汁を加えてよく練る。
- 2 そら豆をサヤから出し、黒い部分の反対側に浅く包丁で切り込みを入れる。
- 3 鍋にお湯を沸かし、そら豆を2分半ほど茹でる。
- 4 水気を切ったら薄皮をむき、キッチンペーパーなどで更に水気をとる。
- 5 そら豆が潰れないように①と混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしたら完成。



生グリーンピース のうぐいす餡

材料 (2人分)

- ・グリーンピース(サヤなし).... 100g
- ・砂糖..... 大匙2
- ・塩..... ひとつまみ



作り方

- 1 グリーンピースをサヤから外し鍋に少量のお湯を沸かす。
- 2 沸騰したらグリーンピースを入れて3分ほど茹でる。
- 3 熱いままザルに上げ、水気を切ったら砂糖と塩を加えてフードプロセッサーで混ぜ合わせ、ほど良く滑らかになれば完成。



スナップエンドウ の酒盗マリネ

作り方

材料 (2人分)

- ・スナップエンドウ..... 80g
- ・ミニトマト..... 80g
- ・オリーブ油..... 大匙2
- ・粒マスタード..... 小匙2
- ・バルサミコ酢..... 大匙1
- ・酒盗..... 大匙1
- ・塩胡椒..... 少々

※酒盗はアンチョビで代替可能です

- 1 スナップエンドウの筋とミニトマトのヘタを取って、よく洗う。
- 2 鍋にお湯を沸かし、スナップエンドウを入れて2分15秒茹でる。
- 3 ミニトマトを加え、更に15秒茹でる。
- 4 ザルに上げて流水で良く冷やした後水気をしっかりと切る。
- 5 小さな容器などに残りの材料を全て入れて良く振り混ぜる。
- 6 ④が浸るようにドレッシングをかけて冷蔵庫で冷やしたら完成。

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メンバー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

「いいね！」や「フォロー」
お待ちしております！

✓ Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

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/>