

自然との共生をめざす

ジエイ農園



丹波だより

2022年7月号 NO.50

「夏盛り」濃紺の空、真っ白な雲。山々も濃緑色に覆われ、その下には一面青々とした田んぼが広がっています。その中を風が渡っていくのが見えます。丹波も「夏の盛り」に入ります。

私たちの「時の刻み」がますます速くなっているように感じます。日々刻々と進む「活動」の選択の連続から、「思考」がごっそり抜け落ちてゆくような、「思考」を寄せ付けない瞬間・瞬間の「感覚、感性、直感、閃き」の世界にどんどん誘われていくような感覚です。自然の雄大さがますます力をつけ、人間の日々の営為など、ほんの瞬きに過ぎない事を改めて実感します。

毎日毎日の農作業も、自然との共同作業ですが、果たしてイニシヤティブはどちらにあるのでしょうか？ むしろ最近自然の声に沿って動いているような。人間の「そろばん勘定」通りにはなかなかいかず、とって作物や土壌に嫌われているわけでもなく、程よい距離感でしょうか？ トータルな実りはますます大きく、品質もいいものが収穫できるようになってきています。消費者の方々からの「お褒めの言葉」も多く頂けるようになりました。ありがたい話です、まさに「お陰様で」です。

また、最近、慣行農法の方から化学肥料や農薬が値上がりし大変だと聞いています。幸い、私たちは微生物たちとの共同作業なので、経済的な影響はないのですが、市場では、自然農法の価格に慣行農法の価格が近づいてきています。「だったら品質の良い方に・・・」とジェイ農園の野菜を購入していただける機会が増えています。面白い関係です。自然相手の農業なのに、地元の圃場との関係なのに、遠い国の『戦争』の結果、「自然農法」が見直されるとは・・・。

「人間たち、何をやってるんだ？」「しっかりしろよ！」と微生物が言っているようです。しかもその間、他の圃場も少しでもきれいに戻るので、微生物にとっても、人間にとっても本来喜んでいいのかもしれない。「皮肉」な感じがします。

今年も「キュウリ」「トマト」が実っています。人はすぐ「例年どおり」「毎年の」「今年も」「いつもの」「例の」「定番の」と言いますが、本当は、同じものなど決してないのです。「去年」は去年、「今年」は今年、「昨日」は昨日、「今日」は今日です。雲の形ですら、永遠に同じモノはないのです。ですから、日々の微妙な温度変化、湿度変化、日照の変化でどんどん自然は変わっているのです。ですから、去年できたものが、必ず今年もできるという保証はどこにもありません。おそらく、微細に言えば味も毎年每期違うのだと思います。あくまで毎日毎日の自然との共同作業＝共同創造の作業なのです。微生物との対話がそういった風に始まっています。今後は楽しみです。 (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。

田植えも終わり、水田の除草作業もひと段落してきました。丹波地域では、4月の下旬から5月の連休にかけて田植えのピークを迎えます。

そんな最も水がほしい5月に、今年は雨が少なく、昨年の降水量と比較すると半分以下になりました。井戸水もかかれてしまい、トラックに数百リットルの水を積んで運びながら、稲の苗に水をやるなど、いつもとは違うスタートになりました。

田植えができる状態にするため、田んぼに水を入れ、代かきという作業を行います^{しろ}が、今年はその水もなかなか入らない状態が続きました。田植え後、一定の水を入れておかないと、除草剤を使わない場合、草がたくさん生えてきます。除草をするときも、水が無いと草がうまく取れないため、5月というのは年間を通じて最も水が必要な時期になります。

大きな川がある地域では、川の水をせき止めてポンプを使って水路に大量の水を流し込み、広範囲の田畑に水を運ぶことができますので、少々雨が降らない日も続いて、水が枯れる心配はありませんし、水を取り合うことも少なくなります。

一方で、電気代がかさむため、水が必要になるお米作りの時期以外には、ポンプは稼働させませんので、水路に水が流れることはありません。水が来るのは5月～8月ごろに限定されますし、電気がストップしたり、ポンプが故障すると、水が供給されないという不安があります。

近くに大きな川が無い場合、山の水か、ため池などの水を使用します。山水の場合、背後にある山の保水力によって水の供給量は変わってきますが、今年のように雨が少ない年はどうしても水量が減ってきます。そして、多くの田んぼに水が必要となる時期ですと、たちまち水の取り合いになってしまいます。ただし、雨さえ定期的に降ってくれれば、季節に関係なく水は山から流れてきますので、米作りの時期以外でも、畑に水をやることができます。

それぞれ一長一短ですが、平時であればポンプを使って水が供給されると非常に便利ですし、常に多くの水を使うことができますので、安心感があります。何よりも水の取り合いをしなくても良いというのは有り難いです。

自然が毎年、同じように雨水をもたらす、日の光を照らしてくれたら良いのですが、今年のようにほしい時期に雨が少ないといったことがあると、思うように作業も進まなくなります。

この数年、「例年どおり」という天候の方が少ないですので、いろんな状況を想定して、常に作物を安定的に育てられる状態にはしておきたいと改めて思わされたこの5月でした。

(文責 上野)

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



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、野菜セット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♪

- 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: 7/7(木)、7/14(木)、7/28(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: 7/15(金)、7/29(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: 7/6(水)、7/27(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: 7/9(土)、7/23(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: 7/20(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: 7/31(日)

◇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: 7/10(日)、7/24(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: 7/3(日)、7/17(日)、7/31(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: 7/2(土)、7/16(土)、7/30(土)
- MAINDISH DELICATESSEN様 15:00-17:00
場所: 兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程: 7/3(日)、7/10(日)、7/17(日)、7/24(日)、7/31(日)



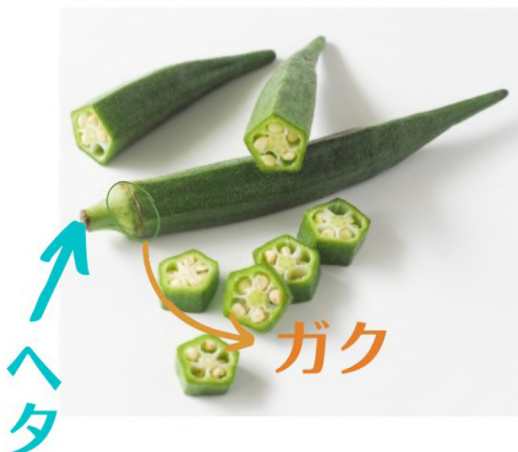
オクラの唐揚げ

作り方

材料 (2人分)

- ・オクラ…………… 1袋(8本)
- ★醤油…………… 大匙1
- ★ごま油…………… 小匙1
- ★ニンニク(すりおろし)…少々
- ★生姜(すりおろし)…少々
- ・片栗粉……………適量
- ・揚げ油……………適量

- 1 オクラのガクを取り、塩(分量外)を軽く振って板ずりをする
- 2 水で軽く洗い、半分の大きさに切る
- 3 ポリ袋などに★調味料とオクラを入れて10分ほど漬け込む
- 4 ③に片栗粉をまぶし、フライパンに油を引いて熱する
- 5 焦げないように箸で転がしながら、焼き色がつくまで中火で揚げる
- 6 器に盛りつけて完成



《ガクの取り方》

ヘタの先端を切り落とし、ヘタと実の境にあるガクに包丁を入れ、ぐるっと1周薄く剥き取ります。

《ポイント》

片栗粉をまんべんなく、よく全体に馴染むようにまぶすとカラッと揚がります♪



蒟蒻とオクラの カレー炒め

作り方

材料 (2人分)

- ・板蒟蒻……………1枚(250g)
- ・オクラ……………1袋(8本)
- ・醤油……………小匙1
- ・ウスターソース……………大匙1
- ・カレー粉……………大匙1



- 1 鍋に湯をわかし、蒟蒻を入れて2～3分ゆでる
- 2 ①をざるに上げて、しっかりと水気を切って冷ましてから一口大に手でちぎる
- 3 油を引かずにフライパンで②を強火で2～3分、乾煎りする
- 4 ガクを取り、塩(分量外)を軽く振って板ずりしたオクラを1cm幅に切る
- 5 フライパンにごま油(分量外)を引き、蒟蒻とオクラを中火で炒める
- 6 醤油、ウスターソース、カレー粉を加え、水分を軽く飛ばしたら完成

《レシピについて一言》

7月のメイン野菜はオクラでした。夏バテに良いとされる栄養がたっぷりのオクラは、暑さで食欲が減退しているときにも比較的食べやすいですね。オクラの食べ方は、何となく和え物が多いイメージがあるので、あえて揚げたり炒めたりするレシピにしてみました。和え物でいうと、個人的には長芋とオクラを梅肉で和えて、納豆ご飯に乗せて食べるのが好きです。その時のご飯は絶対に麦ごはん&低精米がオススメです。こちら是非お試しください♪

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成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/>