

自然との共生をめざす

ジエイ農園

丹波だより

2023年1月号 NO.55

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願い申し上げます。
昨年は気候変動に振り回され、その対応に苦慮し続けました。それでもお陰様で、それなりに「豊作」と言える結果となりました。皆さまのご支援もあり、一定の成果を出せたことは大変有り難く、ジエイ農園一同、心より感謝いたしております。ありがとうございました。

年も明け、日本の世相だけを見ているとあまりピンときませんが、予想通り世界はむしろ「激動の時代」と言える展開になってきました。今年は、相当気を引き締めて歩まねばならないと考えております。経済的には乱高下しそうな感じですが、それでも、その混乱がきっかけとなって世の中が変わり、むしろ「明るい年」になりそうな予感もして、どんな年になるのか楽しみな感じます。それも、農業(食)という生活の原点にあたる生業をしているからだと思えます。

どう見ても(いつも言いますが)空は大変透明度が上がり、山も生き生きとしたエネルギーを発しています。空気もきれいになり、水も澄んでいます。心なしか、夜の星を見ても、昔、子どもの頃、お正月にしか見えなかった星が見

えるように思います。(視力が回復したわけでは
ありません。(笑))

間違いなく自然は回復してきているように見え
ます。「コロナ」「ウクライナ問題」に端を発した世
界的影響の広がり、工場が止まり、自動車が減
り、農薬も減り、化学肥料も減り、自然を破壊する
要素が(量が)減った結果ではないかとも思います。



世界経済は青息吐息、特に欧米は大変な事になっている様です。経済恐慌
から生活恐慌へと、治安の悪化も含め進んでいるようです。

その点、日本はこれだけ円安に晒されても(辛うじてかもしれませんが)
日々の生活が平安に保たれています。月々の貿易赤字が一兆円から二兆円
になろうとしているのに、国の経常収支は少なくとも9月までは、黒字※1と
いう奇跡的な国です。もちろん、昭和の団塊の世代と言われた先輩方が実現
した「高度経済成長時代」のお陰(貯金)なのかもしれませんが、本当に守られた国だ
なあと実感しています。

せめて「恩返し」の一環として、今年も『国土をこれ以上化学物質で汚さず、
できればきれいにして「次の世代」に引き継ぐ』、『川や海も汚さず「次の世代」
につなぐ』を強く意識して進んで参ります。

今年もジェイ農園として、『自然を大切に』、『命を大切に』工夫に工夫を重
ね、地球ガイアに見守られながら、さらに『人間としての成長』も目標にしっか
りと歩み続ける所存です。

「こんなに恵まれてあり」を感謝の実践・行動に替え、精魂込めて「生命エネ
ルギー」たっぷりの米や野菜を、支えてくださる皆様の食卓へお届けします。

ジェイ農園一同、皆様のご支援に心より感謝申し上げます。改めまして、本
年もどうぞよろしくお願い申し上げます。(文責:社)

※1 財務省ホームページ <https://www.mof.go.jp/>

昨年(2022年)4月ごろから、「日本農業新聞」※1で何度か目にしてきた言葉に「被覆肥料(ひふくひりょう)」というものがありました。肥料、農薬を使わないジェイ農園にとってはそもそも縁遠いものではありませんでしたが、その記事を見て「えっ！こんなものがあるの？」と驚かされました。

被覆肥料とは、「プラスチックでカバーされた化学肥料」のことで、主にお米をつくるときに使われる肥料でした。化学肥料は水に溶けやすく植物に吸収されやすい反面、効き目が長続きしません。そのため、肥料分が水にすぐ溶けださないようにプラスチックで被覆して長期間効果が続くようにされたものでした。

肥料分が溶け出した後、肥料の一粒一粒をカバーしていたプラスチックの殻が残留し、田んぼから河川へ、河川から海へと流れ出し環境を汚染するということが問題になってきている。そこで、微生物によって分解されるカバー資材の開発が急がれる、という記事。

体の中に直接入ってくる成分とは違うものの、分解されずに残り続けるプラスチックの粒を毎年のように田んぼに撒いているという事実はショックでした。

回収できる見込みのないプラスチックを土にまくという発想は、「無害だから大丈夫」というところから来ているのだとは思いますが、長期的にはどのような影響を与えるかわかりません。結局、海に流れ出すことで海洋汚染をもたらし、魚が口にすることで、魚を食べる人にも影響が懸念されています。

食べ物を育てている以上、誰にとっても無害でないという意味がないですし、直感的に「避けたい」と感じる思いは大切にしていきたいと思います。

(文責:上野)

※1 JAグループの日刊の農業専門誌

記事の多くは、SDGS、「脱プラスチック」、「海洋汚染」という文脈で書かれたもの

2023年1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	3	4	5	6	7 ろっこうおーがにつく市
8 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN.	9 西宮ノーラマルシェ	10	11	12 ミオソラマルシェ	13 中之島直売所	14 ちいさなとしょかん
15 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	16	17	18 元町水曜日	19 ミオソラマルシェ	20	21 ろっこうおーがにつく市
22 林自動車 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 ちいさなとしょかん
29 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	30	31	2/1	2 ミオソラマルシェ	3	4 ろっこうおーがにつく市



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。

販売先でのお取り扱いやご自宅へのお届け等もいたしておりますので、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、コロナ禍等による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様等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: 0795-78-9041



▲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

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
- ナナファーム須磨様 兵庫県神戸市須磨区外浜町4-1-1
- 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

マルシェ出店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 11:00-18:00
※1月より営業時間に変更されます。ご注意くださいませ。
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 1/12(木)、1/19(木)、1/26(木)、2/2(木)
- 西宮ノーラマルシェ様 10:00-14:00
場所: 兵庫県西宮市役所前 六湛寺公園
日程: 1/9(火)
- 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West 1階 地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分
日程: 1/13(金)、1/27(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: 1/25(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: 1/7(土)、1/21(土)、2/4(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: 1/18(水)

◇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: 1/8(日)、1/22(日)
- 西宮ciao_mami様 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 1/15(日)、1/29(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: 1/14(土)、1/28(土)
- MAINDISH DELICATESSEN様 15:00-17:00
場所: 兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程: 1/8(日)、1/15(日)、1/22(日)、1/29(日)



野沢菜おやき

作り方

- 1 ボウルにAを入れてさっくり混ぜたらお湯を注ぎ、まとまるまで捏ねる
- 2 まとまった生地をラップで包み冷蔵庫で一時間ほど寝かす
- 3 野沢菜と菊芋を洗い、細かく刻む
- 4 フライパンにゴマ油を熱して3を炒めしんなりしたらBを入れて水気がなくなるまで火を通し、粗熱をとる
- 5 2を4等分して丸め直し、打ち粉をしたまな板の上で伸ばす
- 6 4を5で包み、油(大匙1)を引いたフライパンで閉じ目を下にして焼く
- 7 両面に軽く焦げ目がついたら水(50ml)を加え蓋をし、2～3分蒸し焼きにする
- 8 蓋をとり、水気が飛ぶまで熱したら完成

材料 (2～3人分)

- ・野沢菜・・・・・・・・150g
- ・菊芋・・・・・・・・60g
- ・ゴマ油・・・・・・・・大匙2
- A 強力粉・・・・・・・・100g
- A 薄力粉・・・・・・・・100g
- A 塩・・・・・・・・少々
- ・お湯・・・・・・・・120ml
- B 酒・・・・・・・・大匙1
- B 砂糖・・・・・・・・小匙1/2
- B 醤油・・・・・・・・大匙2
- B ゴマ・・・・・・・・適量

レシピ担当：自然派喫茶『まひるの月』 Instagram @mahiru_no_tsuki_

自然栽培やオーガニックなどの素材を使い、身体に優しいメニューを提供している徳島県うだつの町並みにあるカフェ。ドリンクは全てヴィーガン、フードも全てベジ仕様のこだわり。



からし菜ナムル

作り方

- 1 鍋にたっぷりの水を入れて沸かす
- 2 からし菜を洗って軸を切り落とし3等分にする
- 3 お湯が沸いたら茎の部分は約1分、葉っぱの部分は約40秒茹でる
- 4 3をザルに上げ、水気を切る
- 5 ボウルで4とAを混ぜ合わせたら完成

材料 (2~3人分)

- ・からし菜・・・150g
- A ゴマ油・・・大匙1
- A 塩・・・小匙1/2
- A 醤油・・・大匙1/2
- A ゴマ・・・適量
- A ニンニク・・・小匙1/2
(※すりおろし)

明けましておめでとうございます！新年一発目のレシピは野沢菜とからし菜でした。野沢菜といえば漬物ですが、油との相性も良いので炒めものにもおすすめです。レシピを考えている時、ふと野沢菜は何の葉っぱなんだろう？野沢・菜と考えると“野沢”という野菜があるのだろうか、と思い調べてみました。すると「長野県の北東にある“野沢温泉村”の住職が宝暦6年に京都から“天王寺かぶ”を持ち帰り植えたところ、高冷地の気候風土により突然変異を起こし、根が育たず葉と茎だけが大きくなり地域独特のものとなった」そうです。いや～同じタネでも育つ環境によってこれほど変化するという不思議と、それがまた地域の名物になるくらい美味しいという奇跡。何だか生命の秘密を知った気分になって、ほっこりしました。さてさて、皆さまどうか今年も宜しく願いします。

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 0795-78-9041 FAX 0795-78-9042
MAIL tamba@j-farm2009.com
WEB <https://www.jnouen.com/>