自然との共生をめざす
ジェイ農園

丹波だより

2023年3月号　NO.57

もう今年も3月、弥生です。「啓蟄(けいちつ)」虫たちが地表に出てきます。いよいよ待ちに待った『春』です。空の水蒸気も増していくのがわかります。冬の切れるような青空が、優しい包み込むような青へと変わっていきます。
山々も落葉樹の木々の塊が枯れた茶色だったのですが、うっすらした桃色や薄い薄いほのかな緑に変わり始めました。畑や田んぼも緑が広がり始め、しっかり地面を見るといつの間にか小さな草たちが、しっかりと生えそろって広がっているのがわかります。ついこの間まで大雪が降り、あたり一面真っ白な雪国だったのですが。まさに生生流転、計画通り、自然の循環リズム、確実な命の連鎖です。

さて人間社会もいよいよ、時代の画期、大詰めが近づいているようです。これもよーく目を凝らして、耳を澄ませていると、テレビではわからないような変化が漂ってきます。日本では「失われた30年」といわれる閉塞した時代が終わり、最後の暗い暗いトンネルを抜けると、ようやく自由な明るい時代が開けるかもしれません。楽しみです。農業も変化の兆しがいよいよ見えてくるかもしれません。昭和の終わり頃の政権時代から始まった、食品添加物目いっぱい、化学薬品てんこ盛りの時代、農薬まき散らし、原子力発電礼賛の終焉が

近いのかもしれません。ようやく日本も落ち着いた庶民の人情に満ちた時代に戻れそうです。

結局、世界的バブルの崩壊から、「デフレ」という「大消費、過剰消費時代、大贅沢時代」を終え、ようやくみんなが平静な心に立ち戻れる時が帰ってくるのではと大きく胸が膨らみます。物を大切に、食べ物を大切に、水を大切に、恵みの海を汚さない、恵みの山を荒らさない、そして命を大切に、人を大切に、自分の体ももっと大切に、お医者さんに責任転嫁しない、自分の健康は自己責任、その意味で生活全体をしっかり見直す時代がやっと到来するのでしょうか。

そして、ようやく「食」の本格的見直しが始まります。食品添加物問題から、化学農薬問題、プラスティック製品問題、健康のためと謳いながらの化学薬品漬け問題まで、すべて石油の最終処分場としての日本の悲しい在り様が終わり、本気の健康志向、健康開発の時代へと転換していけばいいなあと心待ちにしています。また、「受験」「受験」と子どもたちを追い詰める教育制度が、もっともっと自由で、のびのび個性いっぱいに明るく成長していける制度に変われば日本もいうことなしです。

そして、「農業」の本格的改革の時代につながれば、ありがたい話になるのですが。さあ、どうなっていくでしょう。若者たちが「農業」という「職業」に就いて健康で文化的な生活を送れるような制度をいかに構築するかが課題です。けっして化学農薬や化学肥料に逃げ込むことなく、胸を張って子どもたちにも安全、安心な食材を提供できる体制づくりが進めばうれしい限りなのですが。

繁忙期直前の今、ふと山々に目をやりながら、いろんな妄想が飛び交います。果たして、今年はどんな一年になるのでしょうか？

（文責：社）

ちょこっとコラム

「品種改良の話」

昨年末、「環境配慮の品種　続々」という日本農業新聞の見出しが目につきました。農業による環境負荷を減らすため、昨年農水省が「みどりの食料システム戦略」という方針を発表しました。その方針にそった品種に注目があつまっているという内容。

記事には「農薬減らせるキャベツ」という言葉があり、見てみると「YR優緑」※1というF1品種の紹介でした。通常、こうした品種は特定の病害虫に強く、その病害虫対策で散布する農薬の使用を抑えられます。ただ、この「YR優緑」というキャベツは、農薬全般の使用量を減らせるというらしい。

どのような仕組みかというと、一般的にキャベツの葉の表面は「ブルーム」と呼ばれるろう成分で覆われています。キャベツの葉を洗ったときに水が玉のように葉を転がっていくという経験をされた方も多いと思いますが、それはろう成分によって水がはじかれているためです。つまり、水で薄めた農薬も同じように流れ落ちやすくなります。

しかし「YR優緑」は、この“ろう成分”を持たないため、葉に農薬が付きやすく、少量でも効果が得られる、だから農薬の使用量を抑えられる＝環境への負荷軽減、ということでした。

この記事を読んだとき、結局農薬をまかないといけないし、「付きやすい」ということは「取れにくい」ということ。また、農薬の使用量を減らして効き目が持つとしても、実際減らすかどうかは農薬をまく者に委ねられてしまうので、もし従来と同じ使用方法であれば、はじかれにくい分、キャベツ自体に残留する農薬成分は増えないのだろうか、という不安を感じました。

農薬を前提とする農業ですと、使用した農薬の量をどれだけ減らせるか、土に流れ落ちて河川や地下水に流入する量をなくせるか、というところで「環境への負荷」を少なくするという発想になるのは仕方ないとしても、本来キャベツにとって必要があって備わっているであろう、ろう成分を除去してまで農薬を使うのか、という違和感は残りました。※2

無肥料無農薬の栽培ではどれだけ、育つ土や気候に適応させていけるか、ということを考えるため、品種改良よりも自家採種を重要視しています。農薬を減らせたとしても、品種改良によって生み出される新たな作物自身が環境に負荷を与えることがないような方法を選んでほしいと思います。（文責：上野）

※1　YRというのは、萎黄病（Yellows）に抵抗性（Resistance）がある、という意味。
※2　自然農法国際研究開発センターの研究によると、この品種は他の交配種（F1）のキャベツと比べても、虫害も少なく、食味もよいものとして結論づけられていましたので、短期的には作物の成長にとって問題はなさそうでした。

2023年3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 ミオソラマルシェ	3	4 ろっこうおーがにっく市
5 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN.	6	7	8 淀屋橋オドナマルシェ	9 ミオソラマルシェ	10	11 ろっこうおーがにっく市 ちいさなとしょかん
12 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	13	14	15 元町水曜市	16 ミオソラマルシェ	17 中之島直売所	18 ろっこうおーがにっく市
19 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	20	21	22 淀屋橋オドナマルシェ	23 ミオソラマルシェ	24	25 ろっこうおーがにっく市 ちいさなとしょかん
26 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	27	28	29 淀屋橋オドナマルシェ	30 ミオソラマルシェ	31 中之島直売所	4/1 ろっこうおーがにっく市

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います。販売先でのお取り置き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、コロナ禍等による公的機関の対応措置に伴い、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やインスタグラム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。

事務所を移転しています。それに伴い電話番号も変更しています。詳細は裏表紙をご覧ください。

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。

▲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きますと、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。

●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

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
場所：JR天王寺駅公園口
日程：3/2(木)、3/9(木)、3/16(木)、3/23(木)、3/30(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West 1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分
日程：3/17(金)、3/31(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：3/8(水)、3/22(水)、3/29(水)

●ろっこうおーがにっく市様　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：3/4(土)、3/11(土)、3/18(土)、3/25(土)、4/1(土)

●元町水曜市様　11:00-19:00
場所：神戸市元町一番館商店街
日程：3/15(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：3/5(日)　※林自動車様での最終営業日です。

●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：3/12(日)、3/19(日)、3/26(日)

●灘区桜ケ丘町「ちいさなとしょかん」様前　14:30-16:00
場所：兵庫県神戸市灘区桜ケ丘町親和中学校西側
日程：3/11(土)、3/25(土)
※3月より営業時間が変わっています。ご注意ください。

●MAINDISH DELICATESSEN.様　15:00-17:00
場所：兵庫県芦屋市翠ケ丘町7-10
日程：3/5(日)、3/12(日)、3/19(日)、3/26(日)

切り干し大根の煮物

作り方

1 切り干し大根をもみ洗いして
たっぷりの水(分量外)に10分つける

2 油揚げをたんざく切りに
人参は細めの千切りにする

3 1を絞って水気を切り
食べやすいサイズに切る

4 鍋にAを入れて煮立たせ
2と3を加え弱火で10分煮込む

5 火を止めたら、味が染み込むまで
少し時間を置いて完成

材料 （２人分）

・切り干し大根・・・ 40g
（※太め）

・油揚げ・・・・ 2枚(60g)

・人参・・・・1/2本(60g)

A 水・・・・・・・・ 200ml

A 醤油・・・・・・ 大匙4

A みりん・・・・・・大匙2

A 酒・・・・・・・・大匙2

A 砂糖・・・・・・・大匙2

左：切干大根(細)250円　一般的な切干大根の太さ。色々な料理に使いやすい♪
右：切干大根(太)400円　当園イチオシ、太目の切干大根。切干大根が苦手だったという方にも是非。

今回はジェイ農園の切り干し大根、細切りと太切りの両方を味わうレシピです！
大根本来の旨味がぎゅっと濃縮された太めの切り干し大根を活かすには、
やっぱり煮物ですよね。水に戻すだけで簡単なのに栄養たっぷりなのも嬉しい
ポイント。ご家庭のほっとする定番の味つけです。
また、切り干し大根は火にかけなくても食べられることをご存知でしょうか？
いつものサラダや酢の物に加えるだけで、あの独特の食感が良いアクセントに
なってくれます。和風だけでなく、中華風もおすすめですよ♪

切り干し大根と納豆のサラダ

材料（２人分）

・切り干し大根・・・　25g
（※細め）
・乾燥ひじき・・・・・・5g
・納豆・・・・・・・1パック
A 砂糖・・・・・・ 大匙1/2
A 酢・・・・・・・・・大匙1
A 麺つゆ・・・・・・・大匙3
（※今回は2倍濃縮）
・かいわれ大根・・　お好み

作り方

1 切り干し大根と乾燥ひじきを
たっぷりの水(分量外)に15分つける
※ひじきのヒ素を除くため、別のボウルで浸ける

2 鍋に熱湯を用意し弱火でひじきを
5分茹でたら、流水で洗ってよく絞る

3 納豆をよくかき混ぜる

4 切り干し大根を流水で洗ってよく絞り
2、3とAを加えてよく和える

5 かいわれ大根や豆苗を飾って完成

水で戻した2種の切り干し大根の
大きさを比べてみました。
上から順に、1〜3番目が細め
4、5番目は太めのものです。
それぞれ長さに個体差があります。

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。

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

"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73-1
TEL 0795-78-9041　FAX 0795-78-9042
MAIL tamba@j-farm2009.com
WEB https://www.jnouen.com/
※電話の受付時間：9：00～18：00