

自然との共生をめざす

ジエイ農園

# 丹波だより

2023年4月号 NO.58

4月、卯月です。今年もあっという間に3ヶ月が過ぎました。感覚的にどんどん時間が加速しているような気がします。ジエイ農園も14年目に入りました。「もう14年かー！」と声が聞こえてきそうです。本当に手探りで始めた農業ですが、ようやくです。

しかし、まだまだ克服できない問題、課題も一杯です。技術的にも、もっともっと進化させ、安心して任せただけのように、品質と収量を安定させ、洗練された農法の確立を急ぎたいと思います。世界的にバブル崩壊が進んでいる中、日本もその影響は避けられないことは明らかですが、その中であっても、そういった時代背景であればこそ、日々の暮らしの重要な部分を占める「食」の安定供給を目指します。

また今後は、生産者としての我々と、消費者の皆さまとの距離をもっともっと縮めて、共存・共栄・共同を実現できるように、参加型の農業へと進む方向を変えていこうと思っております。お子様方にも参加していただける、農業体験やみそ作り、しょうゆの仕込み体験、古来の醤油絞り体験など、田植えや、稲刈りにとどまらず、指導農園(貸農園)を含め、一年を通して共に交流できる場を用意しようと計画中です。



「生産者」と「消費者」という分離された関係を表裏一体に統合し、どんどん意見を頂戴して、鍛えていただくと共に、こちらも必死に言い訳しながら(笑)、可能なら定期的に畑や田んぼを手伝っていただくなど、生産の現実と実態も知っていただき、自由な交流の場を作っていければと考えております。



さらに、将来は、兄弟会社であるジェイ教育システムズとも連携し、大山にある合宿所も活用しつつ、「山登り」や「バードウォッチング」、「カヌー教室」「キャンプ」「山菜取り」「スキー体験」(それぞれプロのガイドが付きます)など野外体験も盛沢山に実施して参ります。

新しい時代にふさわしい、「和」の関係を利害を超えて「共に生きる」「共に育てる」「共に学ぶ」「新しい農業のあり方」を真ん中に置いた、調和のとれた自由な参加型集団・集落の形成へと進めていければと思っています。

さて、丹波はもう「春爛漫」ひばりが大空で喧しくあちこちで囀り、おなじみとなったコウノトリも例年の通りやってきています。大きな山の連なりにエンジンの音があちこちで鳴り響きます。人と機械が動き回っているのがわかります。昔は、その音も馬や牛の鳴き声や足音、人の掛け声、歌声だったかも知れません。声を掛け合い村をあげて、春起こし、田植えと共同で作業をしていたのだと思います。今は昔です。

我々もまずは、昨秋収穫した種籾(無化学肥料・無除草剤・無農薬で育ちました)を持ちだして、「塩水選」→「温湯消毒」→「浸種」といよいよ今年度も本格的に農作業「幕開け」です。今年度もいろいろと予想外の事も起きると思います。しかしながら新たな仲間たちも含め、今後到来するであろう、新しい世界(時代)にも通用する、相互扶助、大調和の社会に役立つ農業集団を目指して、全力で取り組んで参ります。これまでの支えてくださった方々への感謝とともに、今年度も宜しく願います。(文責:社)

2月下旬、印鑰智哉(いんやくともや)さん※1のFacebookで「三井化学が作る稲の品種『みつひかり』が消えるかもしれない」という文章が目にとまりました。

この『みつひかり』という品種は、民間企業による稲のF1品種※2として、数年前に話題になっていたものです。そこで紹介されている「中日新聞」の記事を見ると「『みつひかり』の種子を国内で唯一販売している三井化学アグロが今年の種の供給中止を決めた」ということで、栽培農家から今年の栽培ができないと不安の声があがっている、というものでした。

春先に種の供給がとまるという事態は聞いたことがなく、JA全農岐阜には『ハツシモ』という県の特産米の種子を代替えで求める声が寄せられているそうです。

もともと、お米の種は『種子法』によって都道府県が優良種子を安定的に農家へ提供できるよう国が補助し、確保ならびに品種育成されてきたものでした。それを「民間の品種開発意欲を阻害している」ということで2018年に種子法を廃止し、民間と都道府県が連携して種子を開発しようということになりました。

今は各地方自治体が独自に、『種子法』に代わる条例をつくって、これまで通り種子の安定的供給ができるようになってきている地域もあります。一方で、税金を投じて種子を確保してきた費用を、農家に転嫁することを決めた自治体もあり、種子の価格が3倍以上の高値に設定されることになったところもあります。

食料の問題は、生命にかかわる問題ですので、「種子ができなかったから供給なしです」ということがあってはならないと思います。

水道の話や公共交通機関の不採算路線の存廃問題などもそうですが、民間企業に任せると採算がとれずに撤退もあり得ますし、高額な料金設定も考えられます。今回の印鑰さんの記事を見て、今の流れでいくと、自分たちでできる自衛の方法として、自家採種できる種子を絶やさないようにつないでいくことが重要になってくるように思います。

(文責:上野)

※1 印鑰智哉(いんやくともや)

1961年生まれ。日本、ブラジルのNGO、オルター・トレード・ジャパン政策室室長等を経て、現在フリーの立場で世界の食の問題を追う。特に遺伝子組み換え問題については5カ国(日本、韓国、フィリピン、ブラジル、パラグアイ)で講演。ドキュメンタリー映画『遺伝子組み換えルーレット』(2015年)、ドキュメンタリー映画『種子—みんなのもの? それとも企業の所有物?』(2018年)いずれも日本語版企画・監訳。

※2 F1品種

遠縁の品種をかけあわせると、両親の性質が子世代(雑種第一代、F1という)に均質に受け継がれ、両親の優れた性質が子世代に現れる特性を活かしたもの。

【参考ならびに引用資料】

Facebook([https://www.facebook.com/InyakuTomoya/?locale=ja\\_JP](https://www.facebook.com/InyakuTomoya/?locale=ja_JP))

Webサイト:「食からの情報民主化プロジェクト by INYAKU.Net」(<https://project.inyaku.net/>)

Webサイト:中日新聞(<https://www.chunichi.co.jp/article/640456>)など

Webサイト:三井住友アグロ(<https://www.mitsui-agro.com/products/recommend/mitsuhikari/1/>)



# 2023年4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 ろっこうおーがにつく市
2 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	3	4	5	6 ミオソラマルシェ	7	8 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
9 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	10	11	12	13 ミオソラマルシェ	14	15 ろっこうおーがにつく市
16 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	17	18	19 元町水曜日	20 ミオソラマルシェ	21	22 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
23 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	24	25	26 淀屋橋オドナマルシェ	27 ミオソラマルシェ	28	29 ろっこうおーがにつく市
30 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	5/1	2	3	4 ミオソラマルシェ	5	6 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん

当園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。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、悪天候やそれによる交通事情に伴い、主催者様や当園の判断によりやむなく中止となる場合がございます。ご来店前に弊社の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。

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](mailto:tamba@j-farm2009.com) 電話番号: 0795-78-9041



▲野菜セット



▲お米



当園のホームページスマートフォンの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おります♪

- 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
- 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  
場所:天王寺MIOプラザ館 JR天王寺駅公園口 タクシー乗り場前  
日程:4/6(木)、4/13(木)、4/20(木)、4/27(木)、5/4(木)
- 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:4/26(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:4/1(土)、4/8(土)、4/15(土)、4/22(土)、4/29(土)、5/6(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:4/19(水)

### ◇出張販売

- 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:4/2(日)、4/9(日)、4/16(日)、4/23(日)、4/30(日)
- 灘区桜ヶ丘町「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ヶ丘町親和中学校西側  
日程:4/8(土)、4/22(土)、5/6(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:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10  
日程:4/2(日)、4/9(日)、4/16(日)、4/23(日)、4/30(日)





# のらぼう菜と 菊芋の炒飯

## 作り方

- 1 のらぼう菜と菊芋を洗い、それぞれ食べやすい大きさに切る
- 2 フライパンにごま油をしき①を炒めしんなりしたら溶き卵を加える
- 3 更に冷やごはんを加え、強火で焦がさないように混ぜながら炒める
- 4 塩胡椒と醤油で味を整えたら白ゴマをふりかけて完成

## 材料 (2~3人分)

- ・ のらぼう菜・・・150g
- ・ 菊芋・・・2個(100g)
- ・ 冷やごはん・・・400g
- ・ 卵・・・・・・・・・・2個
- ・ ごま油・・・・・・・・大匙3
- ・ 塩胡椒・・・・・・・・適量
- ・ 醤油・・・・・・・・大匙3
- ・ 白ゴマ・・・ひとつまみ

## POINT

炒飯をパラパラに仕上げるコツは冷やごはんを使うことと、具材を細かく切り揃えることです。鍋を振るイメージがありますが、フライパンの温度が下がるので実はほどほどがオススメです。

こんにちは！今回はのらぼう菜とアスパラ菜のレシピをご紹介します♪  
のらぼう菜は独特のクセが少なく、上品なほろ苦さと甘みがあってとても美味しい野菜です。寒さにも強く、飢饉の際には人々を救ったという言い伝えもあります。一方アスパラ菜は食感と風味がアスパラに似ていることから名付けられたそうでこちらもクセがなく、のらぼう菜より甘みが強く肉厚でジューシーです。ただ個人的にはそこまでアスパラに似ているかというところ若干「？」ですが、美味しいことは間違いありません(笑)。  
ジェイ農園さんの春先の菜花はどれも素直な味わいで油との相性が抜群です。ぜひ春を感じてみてください！

# アスパラ菜とツナの レモンパスタ

## 作り方

- 1 アスパラ菜を洗い、一口大に切る  
ニンニクは芯をとりみじん切りにする
- 2 鍋にお湯を沸かし小匙2ほど塩を加え  
(分量外)袋の表示どおり茹でる
- 3 フライパンにオリーブ油をしき  
ニンニクを弱火で熱し香りがたったら  
アスパラ菜を加えしんなりさせる
- 4 ③にパスタを加えツナ、レモン汁、  
塩、茹で汁と一緒に手早く和える
- 5 お皿に盛り付け、胡椒をふったら完成  
あればレモンを添えるとなお良い

## 材料 (2人分)

- ・アスパラ菜・・・150g
- ・ニンニク・・・・・・1片
- ・ツナ缶・・・・・・1缶
- ・パスタ・・・・・・200g
- ・オリーブ油・・・・大匙3
- ・レモン汁・・・・・・大匙1
- ・塩・・・・・・小匙1/2
- ・胡椒・・・・・・適量
- ・ゆで汁・・・・・・大匙3

## POINT

ツナ缶はあえて水気を切らずに  
そのまま旨味として加えましょう！  
味見して少し薄ければ塩やレモン汁を  
仕上げに加えて整えてください。  
生のレモンがあればより一層爽やかな  
風味になりますよ♪

今回は料理のしやすさを考え、ツナ缶  
を使用しています。ツナ缶を使わない  
場合、炒めた玉ねぎや水で戻した干し  
椎茸などで旨味をプラスして下さい！

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

ジェイ農園は、2009年から兵庫県丹波市で「固定種」「自然農法」にこだわり作物を育てています。農薬や化学肥料、除草剤も使用せず、微生物たちに土壌再生を助けてもらいながら「自然微生物農法」に取り組んでいます。

土壌が育む生命エネルギーに満ちた作物を皆さまにお届けしたい。安心・安全で美味しい作物を皆さまに味わっていただきたい。それが、ジェイ農園の思いです。

### お知らせ



事務所を移転しています。移転に伴い、電話番号とFAX番号も変更しています。お間違えの無いよう、お願いいたします。

●旧住所：春日町棚原78



●新住所：春日町棚原73-1

●新電話番号：0795-78-9041

●新FAX番号：0795-78-9042



ジェイ農園の移動販売車が完成しました。野菜や加工品を積んで皆さまの町にお伺いいたします。地域と日程が限定されますが、野菜や加工品、お米等の配達も承ります。詳細はお問い合わせくださいませ。

#### ●インスタグラム



#### ●フェイスブック



“いいね”や“フォロー”お待ちしております！

次号5月号より  
12ページで発行  
お楽しみに♪

#### ●ジェイ農園 ホームページ

右のQRコードで  
読み取っていただくか、  
「ジェイ農園」で検索を♪



ジェイ農園

検索



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