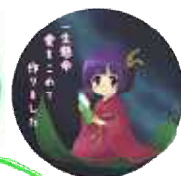




～ 棚田を愛し、棚田を育む 未来の子どもたちのために～

発行：棚田LOVER's(ラバーズ)

(棚田の保全と活用、都市と農村交流、地域活性化を目的とする有志団体)



棚田LOVER'sメンバー
からのメッセージ



棚田LOVER's
メンバー 出口 詩乃
東京大学大学院
農学生命科学研究科

定期的な草刈りが生態系を育む

里地里山の水田の畦畔は、本田や溜め池に接していて、湿っているのが特徴で、定期的に草刈りが行われています。そのことで、明るい環境が維持され、明るくて、湿っている環境を好む草本植物の生育にとって好適な環境になるのです。

価値ある畦畔が減少！

しかし、近年では、土地利用形態の変化による水田の減少、圃場整備に伴う畦畔のコンクリート化、管理放棄による群落移行、外来牧草による緑化、外来植物の侵入などにより、生物多様性保全上の価値をもつ畦畔は少なくなっています。

研究を通じて、棚田の保全へ

現在でも良好な状態にある畦畔の植物相と植生とそれに及ぼす環境要因の影響を明らかにすることは今後の畦畔管理について考える上で重要です。

そこで、研究を通じ、棚田の保全対策の提案を目指しています。

棚田LOVER'sとは？

棚田LOVER'sは、2007年5月に立ちあがった有志団体です。棚田の保全と活用、都市と農村交流、地域活性化を目的として、兵庫県市川町、神河町、香美町、姫路市、佐用町、神戸市で 田植え(5月)・稲刈り(9月)・試食会等の活動をしています。

2月4日(木)19時～21時 農楽カフェNEXT 参加者大募集

1月16日(土)、17日(日)田舎に住んでみないかい？

(山口の団体を招き市川町での農作業体験・交流会) (詳細は別紙チラシをご覧ください)

有機農業講座開催

～農・食・環境のつながりを感じませんか？～

2009年 8月21日(金)19時～21時に

「米に付加価値をつけてもうけよう～顔の見える関係をつくろう～」と題し、講師に松田光司さん(松田農場)を招き、第4回目の有機農業講座を姫路にて行いました。

講座の報告



写真左:松田光司さん 写真中:玄米ケーキ 写真右:玄米もち

講師に松田光司さんを招き、8月21日に姫路ゆうき野菜の会にて第4回目の有機農業講座を行いました。聴講者は全10名となりました。お忙しい中、ご参集いただきありがとうございました。

松田さんは赤穂市にて米を中心にした農業を行い、その米を使ってケーキ「あか穂の実り」や米餅ピザ生地などを作られています。さらに、直売や書写の旬彩蔵で販売もされています。生産から加工、販売までを自身で行う六次産業(一次産業+二次産業+三次産業)によって、米に付加価値をつけています。また消費者との顔が見える関係には、作る楽しみがあると松田さんはおっしゃいます。

スキマ産業で、たとえ小規模でも真似のできない“本物”を作ることが、農業や農地、食糧を守っていくことになるのではないのでしょうか。

玄米ピザ(2枚320円)・玄米もち(6個500円)・ケーキ・お米等のご注文は、0791-49-3582(松田さん)まで。

<参考ウェブサイト>

工房あか穂の実り:<http://www.akaho-minori.com/>

姫路ゆうき野菜の会:<http://yukiyasai.s184.xrea.com/>

旬彩蔵 書写:<http://www.ja-hyogonishi.com/farmers/himeji.html>

そとっちの有機農業

オーガニックビジネスプランナーの鈴木さと子さん(さとっち)が有機農業の最近の話題や魅力を話します。

第2回:エコからくりの実践

みなさんは今年の目標をたてられましたか？

私は、「エコからくり」の実践をしようと思っています。

「エコからくり」という取り組みはガイドを勤めさせていただいた

エコプロダクツ2009で見つけました。「自然のしくみ」を生活に

取り入れることで、私たちの暮らしに循環が生まれます。

エコからくりはミズコンポスト、ガーデンキッチン、ベランダ菜園、

太陽光発電、雨水タンクを軸に都市生活者が実践できる楽しい循環型

エコライフです。

四井真治さん(パーマカルチャーデザイナー)というかたが

全国でこのしくみを紹介しています。

土地を借りて農的生活を始めたいけれど、

そう簡単にはできないな、というかたにもおすすめです。



【なごみの棚田レシピ】【超カンタン！大根もち】

【材料】

大根1/4本 白玉粉 50グラム 葱・蕪・ごま油 適宜

【作り方】

1.大根はすりおろします。2.そこへ細かく切った葱や蕪、そして白玉粉を入れて混ぜ合わせる。かたさを調節しながら入れてください。3.フライパンにごま油を熱して、2.を適当な大きさに丸めて焼いていきます。4.両面カリッと焼けたら出来上がり。ポン酢やピリ辛醤油などで召し上がってください！干し海老や干し椎茸、ベーコンなど入れても美味しく出来ま～す。白玉粉は上新粉や片栗粉でも大丈夫。カンタンなのでいろいろアレンジして楽しんでくださいね～

棚田TIMES 12月15日号 引用 棚田むすびの会 会長 扇田久美子

牛尾さんの温故知新

有機農業を28年間されている牛尾武博さんが
有機農業のお話をします。

研修生への直接支援

3年前に有機農業推進法が施行されたことも後押しし、有機農業を目指す若者もかなり増えてきた。しかし、新規就農しても、有機農業で生計をたてていくことの難しさは、依然とあまり変わらない。また、栽培技術の確立も簡単ではないし、良いものができても売れるとは限らない。

就農して、2～3年は資材や農業機械も買い揃えなければならないので、出費がかさむばかりだ。その負担に耐え、自立にこぎつけるのはさらに困難だ。有機農家や有機農業生産法人で研修してもらえる賃金は小遣い程度だろう。払いたくても払えないのが実情だ。仮にうちで研修したとしても同じことだ。その一番苦しい初期の2～3年を支える経済的支援がこれまではなかった。私が兵庫県有機農業研究会の理事長をしていた4年間は機会あるごとに、2～3年の直接支援こそが新規就農者の自立につながる最重要な政策だと、兵庫県有機農業推進担当部署の係員に要請してきた。

その要請が届いたかどうかは不明だが、長年の願いがついに実現した。それは昨年の春のことだ。兵庫県は有機農業を飛躍的に伸ばす目標を立てたが、有機農家を育てるノウハウは残念ながら、持ち合わせてはいなかった。それで兵庫県当局から財政の委託をうけて、兵庫県有機農業研究会が窓口で、有機農業をめざす人を雇い、会員の有機農家で2年間の研修を積むという画期的な政策で、「有機農業技術力支援事業」と言う。

この制度を利用して、一般公募で選ばれた8人の有機農業研修生が、6月から県下の有機農家で研修中だ。

鹿児島出身で農業に強い関心があった女性と、福祉分野からの転進した女性は神戸の有機農家で一步を踏み出した。外国での農業体験から有機農業をめざすことになった青年、大学院の経営学科を出た人、前職が商社マンという経歴の研修生。以前は鹿児島で有機農業を学んでいた人や、長年、農機の販売に関わってきたが、一念発起して有機農業に踏み出したSさんらは、県の中北部の有機農家で研修中。在学中に棚田の滅亡に危機感を抱き有機農家をめざしたN君はうちで勉強中だ。

8人は、自立した有機農家をめざす助走期間として2年間、月額十数万円の直接支援を受ける。生活費の心配をせず、ひたすら有機農業の技術獲得に専念できるのだ。研修生を受け入れている私たち有機農家は、農業技術だけでなく、販路の開拓も合わせて模索しているところだ。



今日のゲスト

今回のゲストは、オーガニックレストランカフェ&ショップをJR摂津本山駅近くで営まれている愛農人の吉田洋子さんと光岡大介さんです。12月19日の農楽カフェNEXTでは、「新しい日本の伝統食を食べよう～真土不二・医食同源の実現～」と題して、お料理の特徴について、オーガニックの食材や野菜の生産者のこと、調理法の工夫やこだわり、思いをお伝えいただきました。愛農人HP: <http://www.ainojin.jp/index.html>



光岡大介さん

熱意と品質が大事！
こだわりの料理を作り、
新しい伝統食を次世代へ

吉田洋子さんのメッセージ

生産者の思い、食の魅力
本物を伝えたい！！

< 農楽カフェNEXT参加者の感想 >

今回の農楽カフェは、オーガニックレストランカフェ愛農人の方々に「食」について話していただきました。卓上には兵庫県産の有機野菜を中心にして作られた揚げ物や煮物、和え物、サラダなどが並び、みなさんに大好評でした。

愛農人では、四里四方の身近な食材を食べるのが体に適しているという身土不二の考えから、国内産とりわけ県内産の有機野菜を用いた料理が提供されます。また冬には体温を下げないようになど、調理法も季節に合わせて工夫されています。味付けは野菜の味を生かすため調味料を控えめにし、特に五味のうち最も舌先にある“甘”を刺激しすぎないように砂糖を全く使いません。それでも煮物に十分な甘みがあるのは、野菜の持つ甘みのためです。砂糖を用いずに煮物を作られることには、たいへん驚きました。

そんな愛農人の料理に欠かせないものは「いい野菜」だと、吉田さんはおっしゃいます。野菜の味を最大限に生かした料理であるだけに、その素材の良し悪しは重要だそうです。今回は身近な「食」がテーマでしたが、新たな発見と新鮮な驚きがいっぱいでした。「いつもの食事を見直して、無理なくできることをやる。楽しくないと食事じゃない。」という言葉が最も印象に残りました。

19日の農楽カフェはまず実際の料理が出て説明に入られたのがよかったと思います。視覚、触覚、嗅覚など生身の感覚に訴えることで非常に説得力のある意見になりました。



棚田LOVER's通信へのご意見・ご連絡先: 電話: 080-1427-5377 メール: tanadalove@yahoo.co.jp
編集: 棚田LOVER's(理事長: 永菅裕一)
事務所: 〒679 2326 兵庫県神崎郡市川町谷915 HP: <http://www.geocities.jp/tanadalove/>