

# ふもいむ新門

第22号



皆さまお元気ですか？  
お陰様で私たちも元気です

いよいよ師走を迎え、ことさらに  
に気忙しい毎日をお過ごしのこと  
と存じます。

日頃より農場の産物をご愛食頂  
き誠にありがとうございます。

一年を振り返れば、春先の低温  
と多雨に始まり、夏の記録的な猛  
暑とお天気に右往左往した日々で  
した。特に猛暑による作物への影  
響は甚大で、小麦の不稔・じゃが  
いもの中心空洞の多発・豆類の小  
粒化・甜菜の病気の多発と糖分の  
低下等々、栽培する全ての作物が  
減収し厳しい結果となりました。

生命の糧である食糧の生産は、  
常に自然に委ねられていることは  
理解していてもこれほどまでの異  
常気象に加え、TPP加入の検討  
等、農業を取り巻く状況は以前に  
も増して実に厳しい局面を迎えて  
います。追いつけ追い越せとばか  
りの経済活動がもたらす歪も忘れ  
てはいけないと思います。

広大な大地を荒廃させることの  
ないよう、更なる知恵と技術を  
持つて努力していきたいと想いを  
新たにしています。

来る年が皆様にとってよい一年  
でありますようお願いいたします。

## 家族のよひざら

聖子 51歳

いつもはメガネケースに入れていた老眼鏡。そこに置いたはずなのに・・・なぜか見当たらない。携帯電話のように呼び出せるメガネがあったらいいのにな。

隆祥 24歳

友人から譲ってもらい栽培した「白小豆」を倍増させるべく、播種用を選別中。新しいことにチャレンジすることはワクワクします。が、結構育成が難しい・・・

剛士 22歳 札幌市

(札幌東急イン 調理師)  
念願の自動二輪免許とバイクを購入！ですが、雪に閉ざされた冬季は収納中。来春が今から待ち遠しいです。

佳裕 20歳 岩手県

(岩手大学 応用生物学課程 3年)  
秋からは、応用微生物学研究室に配属され、スラント(斜面培地)とにらめつこの毎日です。ただ今、カビやバクテリアについて研究中。週3回のアルバイトも続行。

晶浩 18歳 山形県

(基督教独立学園高等学校 3年)  
初めてパスポートを取得し、夏休みには、友人2名と20日間のベトナムを体験しました。来春は住み慣れた学園を卒業します。目下進路を模索中です。

徳男 80歳

今冬も近くのスキー場通いが始まります。今か今かと積雪を待ちわびる日々です。

京子 75歳

入院加療中です。

## 農場の出来事

●8月29日～9月17日

酪農学園大学3年生の犬飼俊輔君写真が、20日間の農業実習必修科目をしました。

期間中はちよつと、じゃがいもや南瓜の収穫期と重なり、早朝から夜遅くまでの作業となりました。初めて体験する農作業に戸惑っていた犬飼君でしたが、すぐに慣れ大いに助けていただきました。長期に渡り大変お世話になりました。ありがとうございました。



●10月19～20日

大阪府立市岡高等学校2年生4名が修学旅行で、ファームステイをしました。菜種の除草や大豆の手刈りなどの農作業を体験してもらいました。

今回の取組みは、十勝4ブロックが受け皿となり、「農村漁家宿泊体験INとかち」として行われました。

わずか一泊ではありましたが、体験を通して食べ物や農業について、感じ考えてもらえきるきっかけになれたらと思います。農場での体験の様子やインタビューが、「帯広シテイケーブル」(地元のケーブルテレビ)で紹介されました。

## アグリズムに掲載されました

農業に従事する青年を紹介する雑誌「アグリズム」。この12月号の特集ページ『種まくな々』に聖子と隆祥のインタビュー記事がA4版4ページに渡り掲載されました。機会がありましたら全国の書店・インターネット等でお求め下さい。



左から隆祥、岡君、徳男、井上君、大前君、三原君、聖子



はちみつになったね!  
好評発売中

近隣の7戸の菜種生産者と「十勝養蜂園」等によって構成される「チームとかちなたね」との菜種蜂蜜がよいよ完成しました。昨年からはじめた取り組みですが、2年越しの想いが実を結び、遂に発売にこぎつきました。とは言え、開花時期の高温により、採蜜できる期間が約2週間(半年は1ヶ月)と短かったため、期待通りの収穫量には至らず数量限定の販売となりました。



地方発送承っています。

菜種の蜂蜜は結晶タイプ(低温下では白く固まります)で、後味すっきり、あっさりとしたおいしさが特徴です。かわいいラベルは公募により決定しました。

酷暑の中、わずか1cmほどの小さなミツバチたちの努力の結晶です。感謝!

菜種油“油になったね!”共々是非、ご賞味下さい。

馬小屋が解体されました。

8月。農場のランドマークとして約50年に渡り、畑の真ん中に建っていた馬小屋がついに解体されました。

当時は、地域の人々がお互いに協力し合い、馬小屋などを建てており、棟上時の写真には約30名の皆さんが写っています。

程なくして馬耕からトラクターの時代が変わったため、実際に馬を飼育したのは20年足らずでした。

日高の山並みを背景にした馬小屋のたたずまいは、私たち家族にとっても大好きな景観でした。

しかし、近年では、老朽化に加えて、農作業の効率を考えると保存か、解体か思案していました。

そんな折、古い木材を再利用してレストランを作りたいという知人の申し出があり、解体作業が始まりました。

移転後に再建築するため、柱などの骨組みには番号が打たれ、一本一本手際よく職人さんによって解体されていきまし

た。レストランとして再び活躍できる日が、今から楽しみです。



丸3日で丁寧に解体・搬出されていきました。

豆類をお気軽にご利用下さい

少量でのご利用にお役立ていただければとメール便による発送を始めました。手選りし磨きをかけた逸品です。お節句やお彼岸、お手持ちの豆類がなくなった際など一年を通していつでもご利用頂けます。メール便ですので、角2サイズ封筒(ビニール袋入り)でのお届けとなります。

ご利用価格

豆類	500g	1kg
小豆	525円	840円
金時	525円	840円
大豆	470円	735円
黒豆	570円	945円
四種	各250g	900円

全国一律、送料&税込みです

豆で達者で!!食卓にもっと豆を

“畑の肉”と言われる大豆を初め、黒豆・小豆などの豆類には、老化や免疫力を高める機能が多く含まれています。いつもの野菜サラダに豆を加えて

“豆サラダ”はいかがですか?

作り方は、それぞれに水煮または塩煮した豆(冷凍もできます)をお好みでパラパラと混ぜるだけ。

【お料理例】

- \*人参・玉葱・わさびしょうゆ
- \*ゆで卵・玉葱・マヨネーズ
- \*きゅうり・玉葱・トマト・ゴマドレ
- \*イカゲソ・玉葱・コーン・マヨネーズ・マスタード等々

お好みの豆類や野菜・各種ドレッシングで変化をつけて、お楽しみ下さい。

編集後記

今シーズンで農作業に携わって2年目を終えました。農機具の操作は全て任せられ、一連の流れとして捉える事で、単調だと思っていた工程一つ一つの重要性を理解することができました。整地・播種作業に始まり、自分で育てた農産物を自らの手で収穫できる高揚感、生産者だからこそ味わえる喜びだと思えます。

作業がそつなくこなせる様になってくると「慣れ」が生まれてきます。いつも緊張しては身が持たないのですが、農作業や農村に対する「慣れ」は時に、今まで見えなかった発見や価値までも、見落としてしまう原因にもなってしまうのです。

いつも好奇心を絶やさずに「農家は毎年1年生」という言葉を胸に農作業に従事していきたいと思えます。



2010年12月6日 発行

ふえいむ新聞は農場と皆様を繋ぐ農場情報交流誌です。  
編集発行 とやま農場  
編 集：聖子・隆祥  
レイアウト：隆祥

住所：〒080-2106  
北海道帯広市美栄町西6線128  
TEL&FAX：0155-60-2110  
E-mail：info@toyama-nojo.net  
URL：http://www.toyama-nojo.net/