

新会員紹介

川根本町出身の山口文久

自己紹介



はじめまして、昨年の7月から光陽の里で農地を借りて、自然農法の野菜作りで生活していけることを目標に農業を始めました、川根本町出身の山口文久と申します。農業を始めようと思ったきっかけは、たまたま職業訓練の農業科を受講してみたら野菜作りの面白さに魅了されてしまい、そこからいろいろな農法や経営形態などを勉強していくうちに自然農法と出会い、1年半ぐらい前に光陽の里のことを知り、ぜひやってみたいと思い今日に至りました。栽培作物は主に在来種の野菜にこだわっています。在来種にこだわる理由は、最近の品種改良は行き過ぎていて、どんどん自然から遠

ざかっているように思えるからです。人間自体もともと自然の一部なのです。人間に近い野菜が一番いい気がします。味も種取りをしていけばその土地になじんできてその土地ならではの味になっていくのではないのでしょうか。といっても最初から上手くいくわけもなく昨年の7月からちようど1年が経ちましたが、まだ農業だけでは、生活できていないのが現状です。慣行農法（農薬、化学肥料を使った農法）でも黒字化するのには、平均5年かかるので、あきらめずに続けていくことが大事だと考えています。最後に、光陽の里に来る前、2年間、レタスと枝豆を専門に作る農業法人に勤めていたのですが、その時に教わった枝豆のおいしい食べ方を紹介します。

軽く水洗いした枝豆を塩でもみまします。鍋にたっぷり水をいれ、塩を少々入れてお湯を沸かし約5分間茹でます。茹でたらざるに開け、ウチワ、又は扇風機で冷まします。冷めたら塩を振って完成です。

軽く水洗いした枝豆をフライパンに入れてそのまま何もいれず蒸し焼きにするのもおすすめです。本当に美味しい枝豆を食べたいのなら、とれたてが一番です。それでは、今後とも宜しくお願ひします。

第2回草刈り

7月24日、朝9時より第2回草刈りが行われた。梅雨も明け、暑さを心配したが、丁度都合よく、薄曇りで凌ぎやすい天候の元、それぞれが慣れた手つきで作業に入った。1時間ほどで作業終了となった。実は21日夜にわが畑に猪が侵入した。ビニールの柵はしてあったのだが、無視して「紅はるか」の苗を根こそぎ荒らされた。「紅はるか」は近年爆発的に売れてきた新品種で、しつとりとした干し芋にも丁度よく、期待していた芋だけに残念だった。そこで、草刈り終了後、仲間の畑を視察したところ、嚴重な柵を発見した。ビニ



手前に3層のビニール

ールだが、3層仕立ての頑丈なやつだ。僕の柵は簡単に1周りでただこれを見ると僕のはやられて当然とも思える。来年に向けて、こりない決意をした、来年こそ！と。

松井道夫 記