

産直委員会発

那須烏山市・帰農志塾を訪問しました(9月13日)①

くらはら8月5週より「畑まるごとセット」の案内が始まっている帰農志塾を訪ねました。代表はお若い戸松正行さんです。

帰農志塾は、1976年に先代の戸松正さんが数家族で農業を始めたのを機に、「農業者を育てる」ことを目的に開塾しました。20数年前、烏山のこの地を選んで入植、新規就農を目指す研修生を受け入れ、10名ほどで共同生活をしながら農業を営んでいます。



→「戸松さんに取材中」

栽培面積は約7ha。米が約4反(40a)なので、野菜の栽培が中心です。この日見学した畑も、トマト、キュウリ、白菜やキャベツの苗、チンゲン菜、小松菜、かぶ、ブロッコリー、里いも、ピーマン、シシトウ、オクラ、ナス、にら、ネギ、小豆、たまご、自家製ぼかし肥料・・・数え上げればきりがありません。



←「段々畑になっている畑」

生育期間中は、化学肥料や農薬を全く使っていません。タネはほぼ自家採種。キャベツや白菜、玉ねぎなどを除いて毎年タネを取り、翌年の栽培に備えます。オクラの畑でも、タネを取るための株が数本きちんと残されていました。



←「発行中の堆肥。掘ってみるとほんのりと暖かいです」



→「セットの作業場。真ん中に「感謝」と掲げられています」  
↓「多くの塾生がこの部屋で過したきました。」



また、作業場所や倉庫、寝泊まりする小屋、平飼い鶏舎に至るまで、建物はすべて塾生の手によるもの。100名を超える歴代の塾生が切磋琢磨した独特の雰囲気がありました。

ここでは、米ぬかやもみがら、鶏ふんなどの有機物が循環しています。鶏のえさもくず大豆など自家製のものです。「おいしい野菜を作ることが第一。次にそのおいしさを正しく伝えることを大切にしています」と戸松さん。でも一貫しているのは「自然との共生」でした。自然から学び、自然を生かした農業がここでは貫かれています。自然の恵みを謹んでいただく、味わうということの重み、ありがたさを感じました。

くらのら「畑まるごとセット」は多くの組合員から注文があります。「家族の人数が少ないので、有機栽培レベルの野菜が食べられる量で届くセットは嬉しいです」との声もいただいています。帰農志塾の野菜を買うことは、塾を卒業したのちも各地で農業で生きていく生産者を応援することにつながります。少人数のご家庭や、手軽なセットで有機野菜を食べたいという方にもおすすめです。畑からとれたての新鮮でおいしい野菜をぜひ味わってください。  
(産直委員会担当理事 三輪)



←「手前はナス。奥は鶏舎」



隔週案内です。次回は10月4週 **40**  
有機栽培基準の野菜ですが、一部の野菜で種子消毒種子を使うので、くらはらでは**★★**と表記しています。  
通い箱の回収にご協力ください。