



農とみどり 通信

2023/09/30

創刊号



発行：NPO法人せたがや喜多見 農とみどり

<<初版の発行にあたって>



NPOの 農とみどりの活動は2016年からということです。

わたしは途中参加でした。2017年度末だと思います。（農業公園のセンターには2016年の8月から）NPOに限らず沢山の団体が生まれ、また沢山が消えていく（活動停止する）というものらしいです。統計をみると分かるハズです。そうした中で農とみどりが今も継続できているということは、運も良いのでしょう。ただし、今後も継続できのかは、全く分かりません。

・お力添えありがとうございます。

幸い、いろんな方の「お力添え？」、「ご助言」、「ご賛同」、があります。
「新聞みたいなもの」があるとよいだろうと考えていました。

やってみよう！と思い立ちました。幸い、ご支援してくださるお仲間が増えました。例えば泉さんが、新聞作成を手伝ってくださっています。新聞係りです。

いろんな方の「お力添え？」がある内にやってみるのは良い事。ほんとうに運命に感謝、やってみます。

皆さんも試しに記事を書いてみましょう、大歓迎。文章を書くのが好きな方が現れ連載をしてくれるかもしれません。

小さな失敗は、つねに当然たくさんあります。

上手にできるか分かりません。

判断ミスで継続に失敗したら、その時は、ごめんなさい。

新聞名称は、

案1：農と あれこれ

案2：農とみどり あれこれ

用途は、

- ・pdfにして配る（メーリングリスト方式？）
- ・ホームページに保管（記録）する。

などです。

失敗・カスリキズを作りながら、やってみます。



（記：田島文一 2023年9月25日）

てづくり市場9月開催(9/17) でのあれこれ



「てづくり市場」は、毎月一回、喜多見の慶元寺のご住職のご厚意で、広い駐車場をお借りして開催しています。

7月もクソ暑かったけれど、あれから2月経過した9月開催も暑かった。

暑いので最後にはひどく草臥れる。13時過ぎからの片付けが、とても大変。

こんな大変なこと続けていいけるだろうかと、弱気になってしまう。

そろそろ限界かもしれない、と考え出す。……と書いてしまうと、皆さん心配するだろう。すみません、みなさんも大変でした。

大変だったのは、スタッフ参加の皆さまも一緒。どうにか、9月の開催がおわってよかったです。お疲れ様でした、皆さま、ありがとうございました。

・なんで始めたのか、いつまでやるのか

今回の運営スタッフ参加数は少な目でした。少な目ですが7名は、じゅうぶん多いとも思います。初回の開催の際の緊張感は忘れません。とても

小さくコジンマリと開催でした。お寺の市民市場を思いつき直ぐに農の仲間達に相談したのです。

そもそも質問です、4年間継続できた、私が市場を継続を希望している、でいいのだろうか。

「誰が継続を希望しているのでしょうか？」と、視点を変えて良いですね。

回答) 「こんなに長く続くとは、おもっていなかった。」

運営スタッフ仲間が「一緒に開催やる」のご意思、なので継続しています。

・どのようにして始めたのか

4年前の2018年の2月に、「良くはわからんけど、やってみる」で始めました。よくあること。まだなんとか継続中。

・新しい体験

この市場は新しい体験、あるいは、新しい出会いの誕生 がどんどん起こります。今回も、そんな開催でした。スタッフご支援くださっている方の何人かは元はお客様でした。

・新しい体験はプラスの効果

つまり、ありきたりの人生。それでもいいけど。そんなことにはならない。

Newの体験がうまれるのなら、その方がいい。

この市場は、新しい体験が沢山うまれる、不思議なものだと思います。

お客様からも「こんな市場いつからやっているのですか」と驚きの感想もしばしば。Newは人生の新しいページ、明るい体験。ランチレビューにしても、新規や新規ぽい方の参加もったりで、新しい場面が生まれる。

・経営なのだから売上につなげる

NPOが運営するフラワー菜園32番のカボチャ、モロヘイヤも卖れた。

運営を始めた「成城細長アキチ」で栽培するバジルとレモングラスも卖れた。

…突然の発想、「これも採って売りましょう。」と前向き発想してくれた仲間、

ありがたいな、我々お仲間。予想外の成り行き。いろんなヒトがいるとその相互作用が生じる。相互作用はNewの発生をもたらす。



(記：田島文一 2023年9月25日)

・農家さんからいただいたNew

9月は夏野菜がおわり “端境期”ともいう、売れる野菜が乏しい時期です。いつもの石井さんの野菜は無し。どの農家さんの野菜も少なかった。

そんな中でダントツでNewが発生、それは小澤農園さん。

(次第) 野菜の交渉回りで小澤農園さんにいくと

…

B : 明日の慶元寺のお野菜ありますか？

・ … 売るものは何にもないよ。

B : (…畑をながめる)

・もし自分で収穫するなら、ナスとつるムラサキすきなだけ収穫して持っていくていいよ。

B : え！ 収穫すれば、売れるのですね、収穫てつだいますか？

・いや、お客様も来ないし、もう取らないよ。

B : え！ そうなのですか、では明日の市場で売って、売上の2割をお返しますよ。

・いいよ、使ってくれれば、それでいいよ。

・本日の午後でも明日の朝でも、好きな時に収穫していいといいよ。

B : (むむ！ 臨時の収穫隊 を招集しなといけない。15時かな。…)

16時過ぎにいくと、畠の片付けからでたカボチャ2個と小さい小玉スイカ4個 が用意されていた。

小澤お父さんの善意の寄贈。

収穫隊3名は畠へ。適期を過ぎた巨大ナスが沢山、シットウも。

それからやっと最後に、勝手に生えたという つるムラサキも。

… 収穫隊のご協力。これもNew の出来事でした。

皆さまの丁寧な対応と会話は的を得ていて、お父さんも上機嫌に。

… ああやはり、ヒトは皆会話を楽しむのだね。

・ご盛況をねがっています。と、

蚊だらけで、痒み重症になった私達を送ってくださいました。良い1日でした。



○野菜売り場 9月開催 のあれこれ

今回は農家さんからの野菜の寄贈がありました。

その寄贈野菜の収穫は、自分達でやりました。

つまり、野菜をもらったりし、援農もした？

ある意味これも、「援農」の様に見えてきました。

畑で要らない野菜はしばしば、でも農家さんに野菜を捨てる手間も生まれるし、農家さんの心情はきっと、「残念」のはずです。

その対処として売って差し上げるのです、これも農家のお手づだい。

・・・野菜販売というタイプの援農。

・寄贈いただいた小玉スイカ

しばしばスーパー基準の目線でお野菜を見るお客様、これは仕方ない。

でもここはスーパーでありません。普通はない

安心・低価格・保障もあるお野菜なら、どうぞス

変なものを売ってしまうかもしれません、その時

—————

お客様： ・・・ あの、このスイカは甘いですか

B： 甘いとおもうけど、実際は、わかりません。
ただくことになるかもしれません」（笑う）。

お客様： それもそうかなあ。 まあ100円だし、

お客様奥様： 2個も買うの？（笑う）

B： 買ってくれるのですか、ありがとう。

・・・市場が生み出す会話。

会話は人と人のこころの交流。 対面販売は会話寂しくなった街の姿。なにかオカシイと思っていました。

農を絆に会話を取り戻しましょう、ヒトとヒトの交流は云々。



○野菜仕入販売 レポート（23年9月開催）

仕入合計は10400円、前回7月は15400円でした。

※小澤農園は全て寄贈

結果：（売れ残り） 12

説明) 品目、仕入単価(総数)、売残り数

※販売は仕入単価 + 10円

・永井潔農園：1200円 (11)

ナス 100 (10) -8

ポップコーン200 (1) 返却あり

・石井良彦農園：なし

・服部農園 3400円 (22) 完売

ナス 100 (10)

柿 200 (6)

バジル 100 (3)

ササゲ 300 (3) ・小澤農園 (17)

収穫援農売上50%を会の会計に

1800円 ->900円

ナス 100 (5) 寄贈

※大き過ぎ、焼きナス・ランチ・一宮庵買取りオマケに



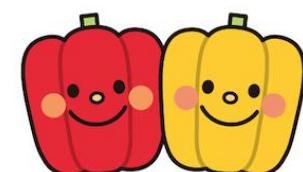
つるムラサキ

※葉と蔓の切り分け準備が間に合わず内部消費

シットウ 100 (6) 寄贈

小カボチャ 100 (2) 寄贈

小さい小玉スイカ 100 (4) 寄贈



・原田欣明（稻城）農園

6800? ->4800(2000)円

梨

34個 + 後から2個追加で36個 3個500円X12

ゴーヤ・カゴ付き 200 (4)

・田中農園 2100円(21) -返却あり - 1

ゴーヤ 100 (2)

オカわかめ 100 (5)

ピーマン 100 (5)

青ゆず 100 (10) - 1

ちょっとおしゃれな野菜の話 ① レモングラス

今回、9月の市場で細永空き地で栽培していたレモングラスを試飲を提供しながら少し販売しました。

大変好評だったのでレモングラスの事を書いてみたいと思います。
レモングラスはインド原産のハーブで多年草です。

地植えする場合日本でも最低気温が5度以上の沖縄や九州等では自生しますが東京では冬になると枯れてしまします。

東京で栽培する場合、毎年4月くらいに苗ではなく株を取り寄せて植え付けます。

時期になるとメルカリ等で安く出てきます。大変日当たを好み風通しがよく水捌けが良ければどんどん分けして雑草のように増えていきます。たくさん増やしたいなら分けつした株を株分けしてどんどん植えましょう。

プランターや鉢でも栽培ができるハーブ栽培用の培養土を使えば育てられます。



Lemongrass

メリット

飲んだり食べたりすれば食欲不振や夏バテによる消化不良などの胃腸の調子を整えます。

高い抗菌、殺菌効果もあるので風邪やインフルエンザの予防、症状緩和や頭痛、発熱、等にも効果的で飲めば口臭予防にもなります。

レモングラスをお風呂に入れれば疲労回復、リラックス効果、血行促進等の効果があります。



注意点

収穫する時、手が切れる場合があります。

イネ科の植物なのでアレルギーのある方は気を付けて下さい。

あと子宮収縮作用があるので妊娠されている方は飲まないで下さい。

レモングラスのレシピ

ハーブティー

10~15本、根元5センチを残して切れます。指三本に巻き付けるようにして、一まとめにして方結びします。

方結び出来なければ丸めるだけでもいいです。このプロセスでレモングラスの香りがより一層引き立つ様になります。

ポットに入れて沸騰したお湯を一気に注ぎます。

蓋をして1分待ったら出来上がり。



鍋で煎じて煎れるやり方もあります。

その時は鍋に水を1リットル入れて3~4枚のレモングラスを方結びか丸めて入れて中火にかけます。

沸騰したら弱火にして3分ほど煎じたら出来上がりです。

他にもミントをいれたり、煮だすタイプの麦茶を煎れるときにひとつまみ加えたり、ほうじ茶に加えても美味しいです。

他にもレモングラスの分けつした根本を使った料理

レモングラスの炊き込みご飯や鳥のスープ、鳥つくね、ソルベ、はちみつレモン梅酒レモングラス入りなどありますが来年レモングラスを直植で大量に作りたいと思いますので5月か6月頃また書きたいと思います。

(記：磯谷明徳 2023年9月25日)

てづくり市場 次回予告

おでかけが楽しい秋の週末。空気が澄んで、すがすがしい季節です。

10月22日、朝起きて今日は散歩もいいなと思われたら、
ぜひ、こちら慶元寺に足を伸ばしてお越しください。
おいしい野菜がお待ちしています。



今月のお知らせは以上です。

ご不明な点や、ご意見ご希望はなんなりと、このメールアドレスにお願いします。

Copyright © 2023 せたがや喜多見農とみどり, All rights reserved.

メールアドレス: tezukuri.hatake@gmail.com

喜多見4-9-7 世田谷区, 東京都 157-0057

<Vol.0001>