

平成27年12月13日（日）

八ヶ岳南麓里山再生・農業支援友の会

会員の皆様へ

《12月度農場便り》

「この一年」

今年もあと僅かになりました。病気一つせず農に打ち込み毎日を過ごすことが出来たことに心より感謝申し上げます。肉体的には年々足腰の無理が効かなくなっていることが気になりますが研修生の國武君、金精軒さんからの派遣社員の小沢さん二人の存在は大いに助かりました。人件費が発生しない二人が加わった環境変化が今年最大の出来事でしょう。費用が発生しないだけに単なる労働力の増強ということだけでなく國武君には就農に向かって充実した研修を、小沢さんを通して金精軒さんとの業務連携での商品づくりを図らねばなりません。お陰様で國武君は1年目で稲作、畑作ともに基本的な事項は習得できました。金精軒さんとは小豆の栽培、大豆の栽培と共同で行うことが出来ました。小豆は選別中ですが、大豆は焙煎して頂いたところ非常に美味しく15日には豆餅として成果が表れてきます。勿論、会員の皆様にも味わって頂きます。2番目の出来事は11月の農場便りで報告した加工施設と直売所の件です。1月から家賃、電気、水道料金と各改修工事に伴う費用の発生がある一方、県の支援事業の実施の遅れで施設の活用が出来ない中、ほんの一部ですが粳摺り、精米の機器の導入により自前で米処理が出来るようになりました。品質面での向上が図ることが出来ました。今年のお米の味は如何でしたか。ササシグレの玄米を希望した会員の一人から今まで食べたお米の中で一番との評価は頂いております。是非感想をお聞かせ下さい。3番目は野菜が全般的に不出来であったことです。無肥料栽培で7年目、地力が低下しているのか、播種や定植の時期が適期、適作になっていなかったか、栽培技術の工夫の不足か特に果菜類の樹勢が大きくなり原因究明が急務です。当然のことですが人が増えたり、設備が整うことに付随してインフラ面での経費が増えます。その分のコスト吸収は収穫物から得るしかありません。品質面も、見た目も慣行栽培農産物に負けない野菜作りが課題として残りました。また春4月、夏8月、秋11月と今までにない異常気象、これにも対処せねばなりません。こんな一年にありがとう。

・ 柚子の皮を使います。（12/11）

・ 鷹の爪をミルサーで粉状に（12/11）



赤柚子こしょうづくりの場面です。

八巻珍男

メール yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp

携帯080-3080-3017