

9月25日から
いよいよ
「新米コシヒカリ」を
出荷しますっ!!



※うちのプロフィールは裏面をご覧ください。



<新米コシヒカリ出荷特別号>

1998年(平成10年)9月15日火曜日
発行/南坂井ファームクリエイト
発行者/坂井孝一
〒950-1133 新潟市嘉木12
TEL 025-280-4300
FAX 025-280-3400
フリーダイヤル 0120-051858
(おこめはごんばち)
E-mail:GGD03470@niftyserve.or.jp
URL
http://www.Kamedagou.go.jp/100/~ask00111



自分が食べているお米の稲の様子を見学に来て中谷親子。息子さん学校にピクニック！学校で稲を育てているそうです。

二〇〇〇年に1回の大洪水といわれていますが、悪いことばかりではなく、太古の昔から繰り返されて

夫。ご安心あれ。

8月4日、大洪水に遭いました。たんぼの「ごん八」全部と新築した鉄骨ハウス、それに作業場などです。幸いなことに冠水は1日で引き、イネは大きな被害にはならなかったのですが、3日前に竣工式をしたばかりの鉄骨ハウスの小松菜は全滅。大変な被害になってしまいました。

雨、雨、大雨……でも
「ごん八」は少ない陽光を懸命に集めて
日に日に頭(こうべ)を垂れています



8月4日 水で田畑は...

わけていますが、悪いことばかりではなく、太古の昔から繰り返されて...
それにしては、とも思っています。...
はすごい！そしてイネもまた強い。作物を栽培し管理しているつもりになっていましたが、普段は隠れている野性の本能を見たようなこの夏でした。

紙面から

坂井ファームの新米コシヒカリ
「ごん八」いよいよ出荷！

- 自然のエネルギーはスコイ
- どうぞよろしく
- 坂井ファームの仲間です
- 古玉農園だより
- 自家製コラム、おつまみ情報

坂井ファーム
あんなこと
コンナコト

「ここでちょっと、よく言われる「連作障害」についてお話しします。これは土と小松菜(坂井ファームは、米と小松菜の専門農家です)本体に分けて考えなくてはなりません。小松菜はもともと土壌連作障害には強い作物ですが、それにバランスのとれた栄養分(有機質系の肥料)を必要な量だけ補給してやってあげば、まず大丈夫です。うちのいままでのハウスでは10年間で70回連作しています。

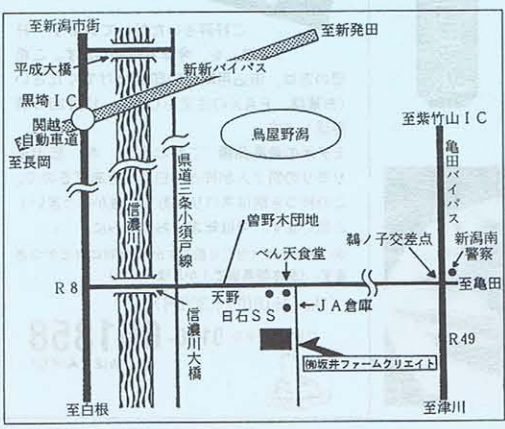
それに病気にしても、生育空間環境が悪くならなければ、まったく発生しませんし、農薬(殺菌剤)の散布もありません。

しかし問題は害虫にあります。あらゆる種類の虫が集まって食害します。ナメクジ、ハエ、青虫、ガ、ダニ、アブラムシ、イナゴ、そしてネズミまで……。それでも11月から3月まで無農薬で栽培できるのですが、春からは初期(この時期の葉は収穫時には捨てられます)に限っての農薬散布を余儀なくされています。

そう、課題はムシです。(天敵虫の利用を含めて)ムシの生態を勉強したいと思っています。そういえば、前に、「ナメクジ空を飛ぶ」と俺が言ったら、専門家にすぐ否定されていました。

それにしても今年の冬は、積雪とそれに伴う低温のため、田畑で越冬する害虫が少なくなるような気がします……。

坂井ファームへの道のり



トピックス

松田くん ひと職になる?



インターネットで『坂井ファーム』にアクセスしよう。

「いらっしやいまし 坂井ファームです」と、元気な笑顔が飛び出します。「ごん八通信」バックナンバーや、可憐な野菜の花が覗けます。下のアドレスをクリックしてください。

<http://www.Kamedagou.go.jp/100/~ask00111>

○ 指名手配中のモグラの件ですが、新潟市嘉木地区内の畑で暴れているモグラの首のみに懸賞金はかけられています。どうぞヨロシク!

○ 若いスタッフがいつべんに二人も増え、勇気百倍。パワーアップした坂井ファームです。ところで、前回のこん八通信に登場したわとりは、無事、竣工式のとり鍋の中へ入りました。合掌。

○ 次号も、ぜひお楽しみに。

編集後記

どうぞよろしく!
坂井ファームの仲間です。



松田 俊行 (まつだ としゆき)

1972年(昭和47)生まれ。昨年暮れに約5年勤めた会社を退職し、今年4月から、この坂井ファームで研修生としてお世話になっています。実家が農家で来春からは、本格的に自分の家で農業を始めます。坂井ファームでは農作物を作るよりもビニールハウスを造っている時間のほ

うが大半をめています。しかし坂井さんの農業に対する考え方や、物事の起こし方、進め方等、とても勉強になります。そして何より仕事に対する姿勢がとてもエネルギーで驚いています。私も来春からは坂井さんを見習い、農業を楽しもうと思っています。

古玉 浩三 (こたま こうそう)

1969年(昭和44年)秋田県生まれ。'92年 新潟大学農学部中退。建設会社、土木施工会社等を経て'98年3月坂井ファームクリエイイト入社、現在に至る。趣味はスキー、キャンプ、ゴルフ(?)。最近では“本物”をキーワードに、いろんな事を模索しています。

『どうぞ、21世紀まで 私たちを育ててください』

今、この星(地球)では爆発的な人口増とそれに反比例するような農耕地の減少が進んでいます。さわめて近い将来、この星の食料が足りなくなるのは確実だと思われていますが、一方、日本の農業は産業としては認識されず、国の扶養家族とされ、減反も含め日々衰退の道をたどっている。そして当然のように生産者(後継者)も減り、現時点でこの国の食料自給率は30%を割っています。

このわずか数10年の飽食への奢りが、飢餓への危機感をマヒさせているのではないのでしょうか? 農業という職業は、現在、生きにくいけれども、会社組織をつくることで少しでも若い人々が育ってほしい。そして先人たちが残してくれた工夫や、いろいろな知恵を引き継ぎ、伝えていくために、どうか私たちを育ててください。

古玉農園だより
素人百姓のひとりごと...
その1

みなさん、はじめまして。私は普通のサラリーマンとして働いてきましたが、おいしい食べ物と自然が大好きで、大学も農学部に進んだこともあり、いつしか自然農法を営む農家として独立するという夢を抱くようになりまして。坂井社長は私の夢を理解してくれて、将来の独立のために知り合いの方から畑を借りてくれました。それが古玉農園(仮称)です。畑は広さにして約半反(150坪)、農家として食べていくには全然足りない面積ですが、初めに野菜

を育てる素人にしてみれば途方もない広さに感じられました。以前から読んでいたプロの農家の方から苗をいただき、見よう見まねでやってみたものの、結果は散々たるものでした。レタス、キャベツ、モロヘイヤ、里芋、ナス、食用ひまわり、じゃがいも等々、数え上げればきりが無いほど植えました。が、何一つ売りの物になるような作物は実りませんでした。生育不良、病気、害虫、雑草...。予想もなかった事ばかりです。それでも一生懸命育った小さなブロッコリー、トマト、レタス、枝豆は格別の味がしました。今回の春作で沢山のことを学

WANTED

賞金 ¥200
嘉木農家組合

びました。無農薬、無化学肥料、有機栽培といっても、作物に対する基本的な知識、作物の成長に合わせた作業、それによりも作物に愛情を注がなければ、よい作物は育たないということです。秋作では大根、白菜に挑戦するつもりです。プロの農家の方には及ばないまでも、生命力あふれた野菜を収穫できることを祈って、奮闘努力します。



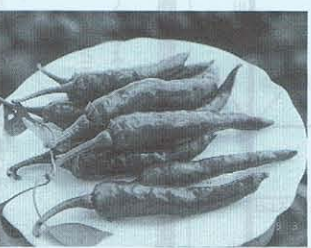
やっと咲いた 食用ひまわり

“おつまみ情報”
ナンバン味噌

夏バテで食欲がない時など、炊きたてのご飯の上に乗せてドンドンご飯。すると口の中はフワイヤー! でも、とてもエスニック。贅沢を言えばクジラのみそ汁があれば言うことなしなんですけども...

材料(4人7日分)
カラナンバン 5〜6本
味噌 100g
砂糖 60g前後(好みに応じて)
青ジソ 20枚

(作り方)
・油少々をフライパンにしいて細切りにしたカラナンバンと青ジソを炒め、味噌と砂糖を加えてトロ火で煮詰める。以上、とても簡単。ポイントはいかに辛いカラナンパンを手取るにかにかかっています。ちなみに写真のナンバンは知人の自家種採取の非売品です。



自家製コラム

今年もあります「手つきモチ」

ご好評をいただいています「手つき餅」を、今年も販売します。ご希望の方は、申込用紙に○印をつけてください(お電話、FAXの注文もOK)。12月25日頃発送します。

モチ米の最高品種「こがねもち」を、筋肉モリモリの男2人が杵と石臼でつきあげるので、この手つき餅はネバリがあって確かにうまい! と思います。では年末をお楽しみに。

※このモチは(当たり前ですが)絶対にカビがつかず。(脱水酸素袋で1か月後くらい)

<1kg(15切位)1,300円>
フリーダイヤル 0120-051858
(おこめはこんばち)