



水の底から浮かび上がった

豊穡の大地の話

「ごん八」のふるさと亀田郷は、かつて海面以下の土地が2/3を占め、日本海の潮位に左右される低湿地帯でした。1941(昭和16)年に着手された国営土地改良事業により、ついに1957(昭和32)年に乾田化に成功。かつて「芦沼」(あしぬま)と呼ばれた水面は、緑豊かな大地へと変貌しました。

越後の山々に降る雨は分水嶺を北へと落ち、一滴一滴が集まって沢を下り小川となります。その流れは岩肌にも染み込んだ融雪の滴をも再び集め、川から河へ、そして大河へと流域を広げます。信濃川と阿賀野川が海へと

注ぐ地、水の恩恵と恐ろしさを併せ持つ地、それが「ごん八」の育つふるさとです。遙か昔、先祖達は食を求め、米作りのための土地を求めて北へと移動してきました。二つの大河が作り出した自然堤防の僅かに高い砂丘地。そこに粗末な住まいを建て、暮らしの営みが始まりました。

大河といえども普段は一本の線でしかない信濃川が、時として暴れ、広大な河川敷まで川幅を広げ、濁流が水位を上げることがあります。そして破堤。思えば太古から繰り返されてきた氾濫と洪水。恐れおののきながらも、この地には対価として豊穡の大地が幾重にも重ねられてきたのです。先人はここに神社を建て、八百万の神を敬い、菩提寺で南無阿彌陀仏を唱え、この地の安泰と豊作をひたすらに願ってきました。そして今、水の底から浮かび上がった豊穡の大地が、稲穂を揺らしています。

ごん八の一年

- 2012 10/19 すっかり稲刈りが終わった秋の田に、米又か散布。来年のお米もおいしくなれ!
- 2012 12/3 田の土木工事の日。用水端に沢庵用の干し大根。そのむこうに、真っ白になった飯豊の山々
- 2013 3/19 種子消毒。今は農薬を使わずに、熱いお湯で雑菌の消毒をします。300kgの種もみ消毒を2時間弱で終了
- 2013 3/24 早春の定例行事、冬の間溜まってしまった用水の泥上げ
- 2013 4/2 早朝に第一子、その後草場で双子が誕生。3匹の子羊は元気です
- 2013 4/8 村の鎮守の春祭り。ごん八はとなり組の代表として参加。ほら貝を吹く係です
- 2013 4/10 種もみ撒き
- 2013 4/22 肥料散布。ごん八家ではすべて有機質肥料です。今回は油かす
- 2013 4/28 田の代掻き
- 2013 5/5 ゴールデンウィーク。連休一挙に田植え完了!
- 2013 8/1 田に入って雑草取り。稲はまっすぐに伸びる

※以上、ブログ「坂井ごん八(九代目)のあるまじまじお散歩日記」から。坂井ファームホームページから開きます。ぜひごん八の日常をご覧ください!

9月25日 発送!

新米「ごん八」いよいよ出荷!



▲嘉木の守り宮 諏訪社 毎年8月24日に五穀豊穡を祈る秋季祭が行われ、幟旗(のぼりばた)を揚げ、しめ縄を作って奉納します。1086(応徳3)年建立とのことですが、当時開拓できる状態であったかは不明です。ちなみに、ほら貝を吹いているのはごん八本人。



〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

2013年(平成25年)9月19日 木曜日
発行/坂井ファームクリエイト
発行者/坂井孝一
〒950-1133 新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4300
FAX 025-280-3400
☎0120-051858 (おこめはごんばち)
E-mail:sfc@sakaif.jp
http://www.sakaif.jp

紙面から

新米「ごん八」いよいよ出荷
○水の底から浮かび上がった
豊穡の大地の話
ごん八の一年
●生産者紹介 ●採彩ネットショッピンが開始!
●養蜂という仕事
●ごん八ギャラリー
新しい家族の誕生―じじ馬鹿編―



▲焼餅山誓慶寺(やきふなざんせいきやうじ) ごん八家の菩提寺。地内3000坪に墓所や梅林が育っています

●親鸞聖人の越後七不思議の一つ「焼餅」
1211(建暦元)年、親鸞聖人にご救免が出され、見送りの宴が栗林家にて催された際のこと。酒の肴にと差し出された焼餅を聖人が山王権現の池に放したところ、生き返って泳いだといわれています。その餅には串と焼跡があったとか。その後、池のそばにあった榎を切ったところ、切り株から焼餅の形と聖人の御姿が現れました。それは今も大切に奉ってあります。

農家持ち寄り市場 採彩

生産者紹介

注目! 採彩ネットショッピングが始まります!!

キャベツ **田中隆市(白根)**
一年中キャベツを作る男。技術、栽培面積ともに県下NO.1 (!?) 最盛期には、毎日トラック3台分を選びます。



とうもろこし **小舟戸正夫(横越)**
毎年7月~8月お盆まで毎日朝4時からとうもろこしを収穫。驚きの甘さに毎年大人気! 新鮮なとうもろこしは水からゆでて、沸騰したら2分! がおいしく食べるポイント。



かぼちゃ **大越美代子(角田)**
ねっとり甘いかぼちゃを作る大越さん。砂糖いらすの甘さに採彩のお客様だけでなく、飲食店からの注文も頻繁です。



枝豆 **もじゃお君(一日市)**
6月~10月まで7種類の枝豆(茶豆)を作っています。その規模4ha(テニスコート約80枚の広さ)。夜中の12時に収穫作業スタート。気合い十分。涼子の旦那です。



採彩のネットショッピングサイトが近日オープン!
採彩の新鮮な野菜や果物が、ご自宅でお気軽に注文できるようになります。詳しくはホームページでご案内しますので、乞うご期待!!



飲食店 紹介 畑やひといち

枝豆を作っている「もじゃお君」は、新潟駅南口で飲食店を営業しています!



自家製野菜や契約農家の野菜をふんだんに使った料理が注目。坂井ファームの小松菜と平飼い卵も使っていますよ!
新潟市中央区笹口1-17-21
エクセレント駅南1F
TEL025-256-8440
営業時間: 17時~24時
定休日: 日曜日



養蜂という仕事

坂井ファームの羊第二牧場の隣の林地は、地元の蜂屋さんの養蜂場です。春は一番最初に咲く、菜の花、イチゴ、空豆インゲン、そしてトマト、キュウリ、ナス、オクラ等々。木々は桜から春ツツジ。庭に咲く花木を春夏秋と飛び回り、蜜や花粉を集めて巣箱に蓄えます。

ご存知でしょうか、ミツバチ達は大変な働き手。その採集活動によってイチゴやトマト、ナスが受精し、花形(かけい)が揃い実ります。実は農業の隠れた場所での一番の功労者(?)です。



ごん八ギャラリー
—じじ馬鹿編—



2013年2月25日、天気晴朗なれど風強し。ごん八に30年ぶりに新しい家族が増えました。人が増えるのはいいもんだ。



よっていろいろな蜂蜜になります。新潟の蜜の王者といえば、長い砂浜の海岸線に自生する花「アカシア蜜」。

この透き通った上品な蜜は、6月だけの期間限定品で、とても貴重です。

一方、第二牧場に置いてあるのは、地元のいろいろな花の蜜を集めた「百花蜜」。ごん八が朝食後にいただくヨーグルトに入るのは、もちろんこの「百花蜜」です。

自分の生まれた四里四方で育った物を食べるのが良いんだよと、母方の曾祖母が言っていたのを思い出します。



ごん八と一緒にお届けします!

坂井ファームの手つき餅
(12月~1月)

こんな便利な世の中で、今どき珍しい手つきの餅です。若手が粘りながら腰入れてつくっていますから、粘りとコシが違います。正直、評判いいです。贈答用セット(白もち4袋+豆もち2袋 化粧箱入り/2,360円)もオススメ。



ワンコインセット

農家持ち寄り市場 採彩 に毎朝出荷される朝どり旬野菜を「ごん八米」と一緒に発送します。

大好評 500

お米の料金プラス500円で、採彩オススメの旬野菜や果物をお米と一緒にお届けするワンコインセットは大好評! 毎月2~5種類の野菜をお届けしています。

「手つき餅」「ワンコインセット」ともに、ご注文は注文用紙またはお気軽にお電話ください。

ご注文・お問い合わせ先
坂井ファーム TEL025-280-4300

坂井ファーム・採彩 MAP

注目! 採彩の案内板

編集後記

●週に2回ほど信濃川の上流に行く機会があります。その大きく蛇行した堤防道に沿って、昔からの集落や神社があります。早朝の澄み切った空気の中で、この道は古来、川と共に多くの旅人が歩んだ道でもあったのだと、遠く思いを馳せます。

●昨年この欄で、母が家族が小勢(こうぜい)になって嘆いていると書きましたが、嬉しいことに娘の配偶者とその子の誕生で賑やかになっています。孫娘の誕生は我が家にとって30年ぶりのこと。本当にありがたく思っています。(孝)

●子どもが生まれ、言うまでもなく慌ただしい日々を過ごしています。首が座る生後3カ月頃からは、おんぶをしながら仕事をしていますが、その姿は我ながら「農家っばい」。生産者やお客様に毎日可愛がられて幸せ者です。一日一日成長するわが子、瞬きせずに子育てしていきたいと思えます。(涼)