

# ● 白州だより

2012年4月20日

二十四節気 穀雨

発行 白州郷牧場

山梨県北社市白州町横手 2259

TEL: 0551-35-4520

FAX: 0551-35-2970

白州郷牧場からの春のおたよりをお届けします! <http://www.hakusyu.jp/> [info@hakusyu.jp](mailto:info@hakusyu.jp)



## 「春の学校終わる」

教育とはフォームであるという考えのもと、今年から学校はプログラム消化型でなく、地球の自転の時間に合わせるようにゆっくりと進行するようになりました。

- ①野草採りと野草料理
- ②餅つき（草餅大好評）
- ③鶏の解体と料理
- ④見田さんの麴の話
- ⑤野菜の種まき

など、子供たちは村の中で遊び回り、元気に戻っていきました。都会だけでなく、県内の子供たちも増えてきて、キララの学校が県内に溶け込んでいく時代を予感させました。

今年から幼児部を開設し、3名の参加がありました。小さな子がいると小学生の1～2年生がともしっかりし、世話を焼いてくれます。もっともっと、白州の大自然と、農のある世界を子供たちが通過していけたらと考えています。

## 「へんてこりんな国」

白州郷牧場グループ代表 椎名盛男

世界経済は混乱を極め、わけがわからなくなった。日本の政治・経済もわけがわからない。わけがわからないとは、表面の話で、水面下では、次の時代にむかって激しく動き、地殻変動がおきているのだろう。ただ我々のような歳とった者と、寝ながら飽食している者だけが気づかないだけなのだろう。日本の政治も完全に追い詰められているし、経済もそうだ。そこで、彼ら、政・官・財の利害が一致したのは、民から搾り取るということであった。消費税のみならず、何から何まで増税となるだろう。言ってみれば、時代の終わりはいつもこんな風景だ。

グローバル経済も行くところまで行けば反転する。経済は縮む方向へと向かう。TPPはその先駆けになるだろう。TPPとは自由貿易などではなく、ブロック経済であり、別な言い方をすれば、集団鎖国主義のことである。だから、中華の国はこれを認めないだろう。夷の国々が集団鎖国す

るなどもってのほかである。中国は太平洋の盟主の座をアメリカと争っている。周辺国家の迷惑もかえりみず。また、中国でのバブルも崩壊をはじめたようである。これも中国は認めないだろう。中国は古来、優秀な民族である。にもかかわらず世界の大勢に順応しようとせず、しばしば孤立を選び、あげく中華思想を振り回し、本当に孤立してしまう。中国が振り回せるとしても工場ナショナリズムくらいだろう。しかし、世界資本は、そういうことは折り込み済みだろう。つまり物をつくる場と稼ぐ場を分けるだけだ。中国だけでなく、我が国も、大量生産、大量消費という文明が化石化しつつあることを知るべきであろう。

日本にあっては、世界投資でリターンを求める金貸し派と小生産、小社会、小商いの派とに、ゆっくりと分裂していくのかもしれない。貪欲な連中を除けば、社会は縮んでいくことをだれも知っている。小社会の連帯、協業と協同の世界へ私たちは向かっているのかもしれない。

いよいよ末期であるが、資本主義も500年持ちこたえた。資本の炉は、原発の炉に似て消えるには途方もない

時間がかかるだろう。人間の欲望を燃料にしているからだ。人間が資本を飼い慣らし、手触り、肌触りのある物にするのは可能かと言えば不可能に近い。ならば、資本はその地域サイズに分割し、飼い慣らせる規模にするべきだ。少なからず、ソーシャルビジネスは、もっと増えるべきだろう。皆が、我が身かわいさでひしめき合う大衆社会にあっては、もはや、大衆が大衆を打倒するしかない。大衆を2つに分けることが大切だ。大衆の一人一人は自分に独裁を強いている。そして、独裁者は働かない。インダの独裁者はインダであり、インダは働かない。ホシカの独裁者はホシカであり、ホシカは働かない。

金は欲しい。しかし、働きたくないというのが人々の本音だろう。そして、彼らはやがて最下層にビルトインされ、社会コストは上昇し、そのツケは働いている人にまわされていく。学びと労働からの逃亡はそういう結論になる。

人類の多数派は、奴隷時代—労働者(農民含む)を経て、今日に到っている。そして、いつの時代にも人間が社会的に有用であった人間の歴史が終わり、「人間が無用になった時代」を迎えて、働きたくないという人々の夢は、実現しようとしている。かつては一人の労働者が四人の家族を養えた。しかし、今は、自分一人がやっとだ。

白州郷牧場は小社会・協同・協業を決めた。金が欲しい者は、こんな寒村であがかず、都会で稼ぐべきだろう。白州は人間らしく生きる場であり、金を稼ぐ場ではない。

所詮、人生が暇つぶしでしかなかったとしても、自身の欲望を飼い慣らすのも、教養を問わず大変なことなのかもしれない。

それにしても、日本は、へんてこりんな国と民族だ。民主主義といいながら主権在民と思っている者は誰もいない。だから、国民という意識すらない。国民国家になりようがない。日本は資本主義だというのが、98～99%の人々は、自分が資本主義者だと思っていない。

3.11の災害と人災で国土を失い、人命も失い、これから大量の内部被曝者がでてくる。しかし、日本人はそういうこともみんな「他人事」だ。国と民を心配しているのは天皇くらいで他は誰もいない。実に変な国である。加えていえば、日本は闇の民主国家なのである。すべてが、議会の目の届かないところで動いている。議会の目の届かないところに鋭い目を向け、監視するのがジャーナリズムの役割なのに、大本営発表を繰り返すだけだ。人々はハナからジャーナリズムなど信じていないのだろう。自分の年金が消え失せても「そうですか〜」という態度であり、自分の老後さえ「他人事」で済ませている。闇夜で飛びかうコウモリがのさばり、コウモリの餌として民がいる。

日本人とは、わけがわからないことさえ、わけがわからない、世界的にまれな人種なのかもしれない。

すべての営為は無駄かもしれない。けれども、寒村の白州にも春が来てクロッカスの花が咲いた。働く季節である。

## 加工所の商品案内

3.11の福島原発事故を受け、わたしたちは内部被曝には線量の基準値がなく、免疫力を高めること以外に、身体を守る方法がないことを知りました。

わたしたちは、土壌の微生物や生命の細胞がつくる酵素の力に頼り、免疫力を強め、発酵したキレート食品を食べ、より良い排泄を模索することが必要なのだと考えるに到りました。

幸い、わたしたちは JAS 有機 6 ヘクタールの畑と、non-GM (非遺伝子組み換え) 平飼いの鶏を飼育する農場を持っています。そして、私たちは、ずっと作り続けてきた麴と味噌に着目し、この一年、商品づくりに力を注いできました。まだ、開発は続けられていますが、これまでできなかった商品紹介をさせていただきます。

(見田由布子)

### ○味噌

・自家製麴、国産大豆、天然塩(ゲランドの塩・五島灘の塩)で仕込みました。

・良質な米麴がたっぷり入っています。

・塩分は10%~11%弱となっています。

・仕込み後、一年間は白州の四季の中で熟成させ、二年目からは、冷蔵保存した、三年~五年熟成味噌です。

価格 1Kg ...1000円 500g ...600円



### ○米麴

・白州産の食用米を使って麴カビをつけた米麴です。

・丁寧な手仕事による種付けと手入れをしています。

・麴カビが産出する酵素がタンパク質をアミノ酸にでんぷんをブドウ糖に変え、身体が吸収できる形になります。



- ・その酵素の力を十分発揮できるように、温度・湿度の調整や手入れを、手間をかけてつくった米麴です。
- ・出麴の後、冷却し風乾し、冷凍保存したものです。
- ・解凍後は早めにお使いください。
- ・塩糀、甘酒、味噌、みりん、漬物などにお使いください。

価格 200g…200円 1kg…920円

### ○塩糀

- ・食用米（白州産）を麴にし、天然塩（五島灘の塩）と甲斐駒ヶ岳の天然ミネラル水で仕込みました。
- ・肉、魚、野菜、どんな素材にも使え、素材を引き立てます。
- ・煮物、焼物、鍋、漬物、サラダなど、どんな料理にも利用できます。塩分の補給とともに、麴の酵素の力によって、健康と免疫力の強化につながります。

価格 200g…350円 1kg…1750円



### ○甘糀

- ・白州産の食用米を糀にし、もち米（白州産）だけでつくりました。
  - ・50%程の糖度になっています。
  - ・砂糖の代わりに、煮物、焼き物、鍋、漬物、サラダ等、何にでも使えます。
  - ・使い方例
1. 魚や肉にうっすらと塗り、一晩おき、焼いたり、煮たりします。
  2. 煮物の砂糖の代わりにどうぞ。
  3. 野菜を切り、袋やボールに入れ、塩を好みで加え、甘糀を入れて混ぜると麴の漬物になります。
  4. サラダのドレッシングに加えてもよいです。
  5. パンを仕込むとき、1.5斤の材料に150gほどの甘糀を加えますと、天然酵母の量も減量できますし、しっとりとした餅感のあるパンになります。
  6. 2～3倍の湯に薄め、少量の塩と生姜絞り汁を入れたら甘酒としても飲めます。

価格 300g…450円



### オススメのレシピ「豚肉の甘糀生姜焼き」

1. 豚肉の薄切りをフライパンで焼き、すりおろした生姜を加え、火を通します。
2. 「甘糀」を入れ（量は肉の量にもよりますが好みで）、醤油を鍋肌にそって注ぎ、照り焼き風に焦げ目をつけます。簡単に生姜焼きができます。コクと風味が一段とアップ。ごちそうな一品に！！

### ○甘酒の素

- ・自家製麴と白州産米のごはん、甲斐駒ヶ岳のミネラル水だけで仕込んだ本格的な甘酒の素です。
- ・好みの割合で、水、ソーダ水などで割り、ショウガ絞り汁、レモン汁など加えて飲んでください。
- ・冬は温めて、夏は冷やして召し上がってください。
- ・冷凍のまま、シャーベットとしてもおいしいです。
- ・焼酎、日本酒などのお酒に加えると、和風カクテルのできあがり。これオススメです。
- ・麴の酵素がつくる各種ビタミン、ミネラルを含んだ日本の昔ながらの栄養ドリンクです。

価格 300g…400円



### ○唐辛子味噌

- ・甘糀に韓国産唐辛子と五島灘の塩を加え、仕込み熟成させました。
- ・さっぱりとした、ほのかな甘みの香辛料です。
- ・使い方様々。味噌汁に、鍋物に。
- ・納豆、冷や奴、湯豆腐、卵かけご飯に、ちょっと。
- ・生野菜に添えて。コチュジャンや豆板醤などの代わりに。麻婆豆腐、麻婆ナスに。

価格 150g…380円



### ○にんにく味噌

- ・蒸したにんにくを砕き、味噌と甘糀に練り合わせ熟成させました。にんにくの臭みはほとんどありません。
- ・あつあつのご飯にそのままのせて食べたらおいしいです。
- ・刻みネギ・ゴマ油・すりゴマなどを加えると素材の風味が増します。
- ・ご飯に包んでおにぎりにしても。
- ・ラーメンやそうめんの薬味としても添えてもよいです。
- ・スティック野菜やレタス、サンチュなどに包んでもおいしいです。
- ・挽肉を炒めてそばろにし、にんにく味噌を加えたらおいしい肉味噌になります。
- ・湯豆腐、冷や奴、鍋物などにちょっと使って。
- ・豚三枚肉を炒め、にんにく味噌を入れ、少し火を通したら、風味のある肉料理になります。
- ・お椀ににんにく味噌を入れ、湯を加えれば、簡単味噌汁ができます。余裕があれば、刻みネギを加えてね。

価格 200g…450円



### ○たまり醤油

- ・米麹たっぷりの味噌から抽出するアミノ酸の旨味が凝縮した液です。
- ・麦由来の普通のお醤油に少し加えると、香り高いお醤油に変身します。
- ・煮物や炊き込みご飯に少し加えて。
- ・サラダのドレッシングに少量加えて。
- ・野菜の漬け汁に加えれば「たまり漬け」になります。



・熟成期間は4～5年の「本格たまり」です。

価格 330cc…600円

### ○漬物（旬を漬けた野菜いろいろ）

- ・夏のきゅうりを塩漬けにし、冬に取り出してキュウ



ちゃん漬けに。

- ・大根の季節は、塩漬けの後、酢漬けや麹漬けに。
- ・冬の白菜は、たっぷりの昆布、ユズ、唐辛子で漬け込みます。
- ・夏のナス、キュウリの麹漬け、など、など。
- ・いずれも天然塩（グランドの塩・五島灘の塩）を使用。
- ・「いつも、アル」ものではありません。
- ・JAS 有機の畑で、採れた野菜を無駄にしないよう、その時（旬）、漬けた野菜（漬物）たちです。

価格例 一袋 150g…350円

### ○プリン

- ・平飼い放牧卵でつくった、たまごやさんのプリンです。素朴なつくりかたの正統派。濃厚で本格的な味がします。一度に何十個も買われるリピーターの方もいらっしゃいます。



価格 一個…200円

## 「教育ファームはじまる」



隣村、武川村幼稚園での教育ファームがはじまりました。牧場からは、内藤、竹内が手伝いに行ってきました。ドイツのように、幼稚園から生ゴミをミミズに食べさせ、糞堆肥で野菜や花を育てる環境教育までできればいいのですが、今は野菜を育て、それを食べるという食育からのスタートです。

牧場の牛は肉牛でなく繁殖牛なので大丈夫です。牧場の若手は繁殖牛で鋤をひく研修もフィリピンでやっています。

### お知らせ

牧場では、今、椎名盛男、内藤光、竹内崇、坂田裕美がFaceBookをはじめました。FaceBookから「キララの学校Blog」まで連動ができていませんが、白州の様子はFaceBookをみて下さい。お子さんにもみせてあげて下さい。



内藤 光

4月17日 (携帯より)

今日は北杜市の教育ファームの日。武川保育園に向いて、子供たちと一緒に畑の土づくりから、人参のは種、ジャガイモの植え付け、椎茸の植菌までやってきました。

[http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku\\_chisan/26316496516.html](http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/26316496516.html)

写真は伝統農具「すき」を使って畑を耕しているところ。本来は馬に引いてもらうのですが、今日は子供たちに引いてもらいました。

これ、実際にうちの牛に引かせたら面白いかも。キララでやってみようかな。

いいね! · コメントする · シェア

👍 竹内 崇さん、ふなのあやさん、水上 篤さん、他11人が「いいね!」と言っています。

📄 シェア1件



水上 篤 これはおもしろい!

4月17日 12:31 · いいね! · 👍1



浅川 裕介 水上さん、これ最高ですよ!!

昔の農機具使って面白おかしくするのが、子どもたちには大切なんですよ〜♪  
郷牧場さん、肉牛でいけますかね。僕たちも実際農耕馬などでやりたいな〜と思っているんですよ。趣味の世界ですが(笑)  
保育園には、立派な子馬さんがいるからこれはこれでとっても楽しいですけどね。  
北杜市は、教育先進地ですから(笑)

4月17日 13:33 · いいね!