

● 白州だより

2013年3月20日

二十四節気 春分

発行 白州郷牧場

山梨県北杜市白州町横手 2259

TEL : 0551-35-4520

FAX : 0551-35-0132

白州郷牧場から春のおたよりをお届けします！

<http://www.hakusyu.jp/> info@hakusyu.jp

「僕が僕であるために」

心すれちがう悲しい生き様に
ため息もらしていた
だけど この目に映る この街で僕はずっと
生きてゆかなければ
人を傷つける事に目を伏せるけど
優しさを口にすれば人は皆傷ついてゆく

僕が僕であるために勝ち続けなきゃならない
正しいものは何なのか それがこの胸に解るまで
僕は街にのまれて 少し心許しながら
この冷たい街の風に歌い続けてる

別れ際にもう一度 君に確かめておきたいよ
こんなに愛していた
誰がいけないとゆう訳でもないけど
人は皆わがままで
慣れあいの様に暮しても 君を傷つけてばかりさ
こんなに君を好きだけど 明日さえ教えてやれないから

私には人の心はわからない。 人々の心もわからない。 だが、農と自然の心はわかる

白州郷牧場グループ代表 椎名盛男

10年程前だったと思うが、向山さん(黒富士農場代表)と話した時、「農の世界」という言葉が飛び出して来た。農業という言葉から業(ビジネス)を取払えば、農という世界像が立ちあがり、農の世界はちがってみえるという話だったと思う。私は当初この概念に戸惑い、向山さんが新しい哲学思想を語っているのだ、と気づくまで暫く時間がかかった。農というものを純粋にみれば、すべての核(コア)として存在していることがわかる。農は食の世界とも、医の世界とも、教の世界とも、文化の世界とも不可分に結びついている。

しかし、戦後、業は農を金儲けの名に於いて振り廻して

来た。業は、農を経済関係の中に閉じ込め、1円でも高く売りたい、1円でも安く仕入れたいという欲望から逃れられないばかりでなく、農民の劣情を刺激し続けて来る。照る日、風の日、雨の日、雪の日。一年とおして農民に良いことがあったかと言えばありはしなかった。金儲けの対象として農業をみるこそそれ自体が誤っているからである。農は業をとりはずさなければ、自由になれない。

そこで、私たちは、昨年からは生産事業を主とし、文化的活動を先行させる活動をはじめた。だからと言って、農場の職員たちが自己中心的利己主義的なマネーの汚染から自由になれたわけではない。われわれは、汚染された互いを他者として発見し、農の世界を築く目的のために行動を共にするととりあえず決めただけである。行動を共にする過程のなかで農の世界への昇華が果たせるのでは、と夢みているだけである。

どうせ人の世はわからないものなのだろう。5000年の歴史をもつ中国社会の有様をみても、人の世はわから

ないにちがいない。魯迅によれば、人の世とは「現状に不満なものは変革を願い、満足なものは維持を願い、没落したものは復活を願う」。この争いの歴史の繰り返しだそうだ。

白州は春を迎えつつある。今は、ただわれわれが我々であるために「而今」のままに、この寂しい村で耕し続けていく。



種まきが始まります

いよいよ初夏から夏秋野菜のタネまきが始まります。昨年の反省に立って、今年は失敗のないようタネをまくつもりです。JAS有機の培土づくりはもうはじまっています。



レタスの種まき



レタスの苗

レタス定植終了

レタスの定植が終了しました。例年より早い定植です。5月の連休には収穫できます。



イチゴの実験中

昨年の苗づくりから、ホトトの水上さんにすすめられて、イチゴの実験をしています。白州の寒い冬を無加温で乗り越えられるか心配しながら見守っていますが、どうやら乗り越えたようです。寒気もゆるみだし株が少しずつ大きくなってきています。4月上旬には収穫できる見通しです。牧場としては、子供たちへの応援作物として考えています。



子牛が産まれました



フェイスブックで情報発信中！



Facebook

白州郷牧場ページ

白州郷牧場のfacebookページをご存知ですか？ 四季折々の牧場の様子やイベント情報などを皆さまにお伝えして行きます。

<http://www.facebook.com/hakusyugou.bokujo>

韓国から河さんはじめブルム農学校のミンチョル先生御一行7名が来場しました。旧交を温めることができました。ブルム農学校はこれから白州でつくる農学校のモデルの一つになっています。

皆さんは翌日帰国しましたが、ヤンさんという方が2週間、鶏の研修をしていきました。韓国でブルム学校関連の農場ができます。そこで養鶏をはじめるための研修でした。農場建設がはじまったら、白州からも職員が応援にいきます。連帯事業として成功するよう取り組むつもりです。



白州郷牧場 鶏についての研修

研修日：2013年2月21日～3月6日 ヤン・ホングアン

2月21日

若杉さんから鶏について学ぶ

1. ヒヨコの鶏舎を作る方法

地面に1mほどワラ+微生物+ワラを積み重ね、発酵熱を利用した地面温度調節。

2. ヒヨコ時の餌は、すべての個体が食べられるように十分に与える。

ヒヨコの餌の摂取量は、孵化後の日数に比例して増えていく。

野菜や草は、ミネラル供給とストレス解消に役立つので、できるだけ多く与える。

暑い夏の時期には、餌の摂取量が減るので、カロリーの多い餌を与えるようにする。

3. 鶏が卵を産む時期

孵化後150日位から卵を産み始め、550日以降は廃鶏にする。

卵を産み始めると、トサカと顔の色が赤く変化する。餌のカロリーを調節することで、鶏が卵を産む期間を調節することができる。

4. 止まり木を設置して、鶏が休めるようにするとストレス解消に良い。

青森からBMW会長がいらっしゃり、 鶏についての講義を受ける

1. 鶏の特徴

歯の役割をする砂肝がある。

孵化後3～4日間に与える餌によって、砂肝の大きさが決まる。

鶏の内臓の中で、栄養に関して最も大切な臓器は、肝臓である。

鶏の顔の色は、与える餌によって変化する。

2. 鶏の管理

暑い時期に鶏舎からアンモニア臭がする時は、鶏の消化不良が原因である。

消化不良の時は、もみ殻のついている米を与える。

卵の殻が薄いのは、ストレスによるものである。

朝10時頃、輸卵管に卵が落ちるので、その時間帯には鶏舎への出入りを出来るだけ控えるようにする。

2月22日

鶏舎および卵の管理

1. 地面が土の場合は、鶏を入れる前にもみ殻を15cmほど敷き、その上に発酵鶏糞をまく

2. 地面は、湿ってはいけませんが、乾燥しすぎてもいけない

鶏は、湿気にとても弱いので、換気をして乾燥することが必要である。

乾燥がひどい場合は、呼吸器関連の病気になることがあり、埃が卵について汚れやすくなる。

3. 卵を洗浄する時の水温は55度にする。洗浄すると卵の自然保護膜がなくなるので、保管日数も短くなる。

2月23日

午前：卵集め

午後：鶏糞を鶏舎から出す

鶏の健康状態が良いせいか、鶏糞からは臭いがしなかった。

2月25日

1. 発酵飼料を作る

地元で入手できる炭水化物（例えば、おから、もみ殻、米ぬか、麦）+BMWを混ぜて55度以下で発酵させる。なお、鶏のカルシウム供給源は、一般的にはカキの殻をくだいたものを与えるが、卵の殻を与える場合は、卵を食べてしまう習慣がつかないように形をくずしてから与えること。

2. 餌は、発酵飼料+未成熟米+くず米+トウモロコシ飼料を与えるが、鶏の成長に合わせてカロリーを調節すること。

3. 日照量の管理

鶏は日照量に応じてホルモンの量が変化する。毛が抜けたり、卵の生産量がかわるので、日照時間が短くなる冬場などは、電灯をつけて15時間程、光にあてるようにする。

4. 卵の選別時、殻に突起部があるものは出荷しないが、その理由は突起部によって卵が壊れやすいためである。

5. 卵の運送時に一番大切なのは、一定の温度を維持することである。洗浄時の温度は、冬には5度以上、夏には20度以下にすること。

2月26日

午前：堆肥をハウスにまく

午後：農作業 種をつまようじで
ポットに1つずつ入れる

2月27日

1. ホルモン不足によって毛が抜けるが、それ以外の理由で毛が抜ける場合は処分する。

2. 黄身の膜を厚くする方法は、平飼いによる運動しかない。

3. 黄身の膜が厚いと、黄身のカリウム成分が白身に拡散しないので、サルモレラ菌の増殖を防ぐことができる。

3月1日

畑に堆肥をまく

3月2日

午前：卵を集め、洗浄し、包装する

午後：卵を磨く。畑にビニールをかける

3月3日

午前：阿部さんから味噌の作り方を学ぶ

1. ふやかした豆を茹でてミキサーにかける。

2. 麴9キロ、塩3キロを器にいれて、よく混ぜる。

3. これらの3つを混ぜ合わせて丸くし、器に入れて密封し熟成させる。

午後：畑にビニールをかける

3月4日

午前：サンチュ、ラディッシュを収穫し、
レタスを植える

午後：椎名さんから鶏について学ぶ

1. 今のトウモロコシ飼料は第二次世界大戦後に供給されているものであり、それ以前はくず米、未成熟米、残飯、昆虫、草などを与えていた。

2. 鶏は、つつき、飛び、地面を掘り、砂浴びをする習性があるが、平飼いによってそれらを実現させることができる。

3. 鶏は、孵化後7日間に摂取した水の量によって生産する卵の数が決まる。

4. 鶏は、群れで移動することによってストレスを解消するが、平飼いでのみ実現可能である。

5. 鶏は、肉と卵を生産するがストレスによって品質が左右されるので、これについての調節が必要である。

6. 産卵箱の中に割れた卵があったら、早く取り除いて、きれいに清掃すること。そのままにしておくと、卵を食べる習慣がついてしまう。

7. 産卵箱は、水飲み場と1度の温度差をもって、ある程度離れているが、これは低温育成法で、鶏を運動させる効果もある。

私に14泊15日間の研修の機会を下さり、ありがとうございました。山が高いので寒いだらうと想像していましたが、それほど寒くなくて良かったです。毎日卵を集め、磨き、包装する仕事をしながら、卵と鶏、ハウス農業、直売所など、短い間にいろいろな経験ができました。ここでお世話になったすべての方に感謝いたします。また今年から始められる農業学校が成功しますように、祈っております。

ヤンさんは、韓国忠清南道の洪城(ホンソン)にあるブルム農学校の職員です。年齢は41歳の働き盛り。平飼い養鶏を柱とした農場を立ち上げるため、白州郷牧場の

養鶏技術を身につけたいと、2週間の研修を行いました。片時も休まず体を動かし学ぶ姿に、強い決意を感じました。牧場社員一同、今後の活躍を祈念しています。

鶏の勉強会

2月21日、株式会社ゼンケイの社長、石澤さんを迎えて鶏の勉強会が行われました。勉強会は連続して毎月、今年5回～6回開催する予定です。第1回目は「鶏の生理」について学びました。白州の養鶏も32年となり、情性に流されるところも見られるようになりました。養鶏は牧場の有畜複合農法の基幹であり、職員全員が「どのような養鶏」をしているのか、どんな玉子なのかをきちんと理解できるよう企画したものです。次は「鶏の解剖」でメスを使い勉強する予定です



3 タマゴは、どうやってできるのかな？

1. 卵黄がまづつくられる

メンドリの前半の半ほどの卵黄の内側に、卵黄とよばれるブドウのふきみみたいなものがあつて、そこに卵黄のもとになる小さな卵黄が入っているんだ。とても小さい卵黄はヒヨコのときからある。やがてメンドリが成長してタマゴを産めるようになると、卵黄から卵黄物質が卵黄におくりこまれて、10日は卵黄が成熟してやぶれ(卵黄)。中身の卵黄が卵黄のローターとよばれるところにすくいこまれるように入っていくんだ。

2. 卵黄のしくみ

卵黄はだいたい7つのセクションに分かれています。卵黄がこのまのなかとおつていくうちに、まず、わつとりとした卵白につつまれるんだ。さらに卵黄から卵白をよじるから、卵黄のまわりからカラザとよばれる白いむしむしのものがタマゴの卵黄のまわりにつく。このカラザは、卵黄がいつもカラザのまわりになるようにする役目をもっているんだ。やがて卵黄の卵黄とよばれるところで、卵白のまわりからカラザのまわりにあるうす皮(卵黄)のもとになるものがくっついて、うす皮ができるんだ。卵黄から、ここまで48時間20分くらい。

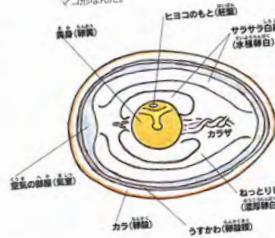
3. うす皮とカラザができる

うす皮ができる。このうす皮とおつて水分やミネラル分などが、なにかにつけて卵白のサラサラ部分ができるんだ。こうしてタマゴの卵黄が完成するよ。つまりうす皮のまわりにつつまれたブヨブヨタマゴというわけだ。やがて、うす皮のまわりには、石灰質が20時間ほどかけてつくすんだ。卵黄から、ここまで48時間20分くらい。



タマゴになるのは、なせい

もし、タマゴが産まれたら、ころがつたとき、どこにいつてもかわらないけど、でもタマゴだと、とがつたところを中心に卵をえがいてまわるんだ。ためにやつてごらん。これなら卵から卵がでることはいない。メンドリにちゃんといてもらえるように、自然の知恵がつくりだしたから、それがタマゴなんだ。

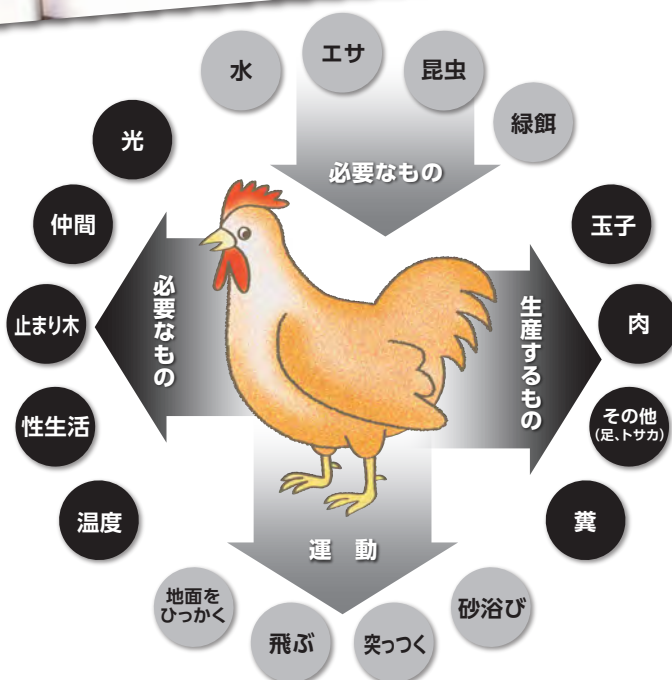


ヒヨコになるタマゴ、ならないタマゴ

どのタマゴも卵黄に白いボタンとしたところがあるけれど、その卵黄が輪になつたら、メンドリがオンドリと交配して、受精したタマゴだよ。このタマゴは受精して、卵黄や卵白、それに卵黄も戻して、ヒヨコになつていくんだ。メンドリだけを飼って生まれたタマゴは、無精卵というよ。受精していないので、どんなにあたためてもヒヨコにはならないんだ。お店で売っているのは、たいてい無精卵だよ。



石澤さんの講義を受けて、牧場代表椎名の講義が開かれました。石澤さんの話がむずかしい面があったかもしれないので、白州の養鶏について右の図を使って説明が行われました。



ホトトの加工所体験

2月末、山梨県牧丘の「農業スクール・ホトト」の「加工所体験」が開かれました。ほととは、主に東京に在住し仕事や職場を持っている方々が、年間を通じて週末を利用し「農」を体験するという「スクール」です。このたびは二日間にわたり30名の方が参加しました。

迎えたのは、加工所最強トリオ(?)の阿部君、山田さん、見田です。体験は「麴の種付け」「味噌仕込み」「塩麴造り」でした。

一日15人という人数だから、「麴の種付け」は、ホトトから代表者二名と阿部・山田が行い、他の人たちは見学です。蒸しあがったお米を筵の上に敷いた布に広げ、蒸米の表面の水分を扇風機風の風で取りながら空揉みし、種麴(モヤシ)を振りかけ、一粒一粒に麴カビが付くよう米粒をほぐしながら種付けの作業をします。そして、木箱へ入れ、室へ。初めての人は、蒸米の熱さにひるみながら、山田さんに「腰だよ、コシ!」と激励され、手の平を広げ力を入れて、麴カビが米の中心まで菌糸を伸ばせるよう、米に傷をつけてゆきます。そして、その手がツルツルになっているのに驚きます。

「味噌仕込み」は、大鍋で煮た大豆を塩きり麴と混ぜ、練り込みをし、各自1kgずつジップロックの袋に入れる作業でした。

「天然味噌」は、お味噌も春夏秋冬を経験するために一年間は常温で置きます。今回は「ほんの少しだしネー」「ジップロック入りダシ・・・」と、『冷蔵庫に入れておこう』と、ホトト方式での保存となるようです。

「塩麴造り」は、麴と塩をよく馴染ませて、そこへ人肌の湯冷ましを加え、よくかき混ぜ、馴染ませる。それでおいしい。小袋に分けて持ち帰りです。「常温に置き、一

日一回はこの袋を両手で優しく揉んであげてね」「一週間ほど経ち塩辛さが少なくなって、ほんのりした甘味があったら使えます」

日本食の調味料は、日本酒を始め醤油・酢・味噌・味噌とほとんどが麴無しでは造れません。「たかが麴、されど麴」ですね。基本調味料を自分で作り、発酵や麴カビに付き合う経験は、消費することだけの都市生活に、生産することが生まれるきっかけになるのではないかと期待します。
(見田 由布子)



おみそづくり体験



麴の種付けと塩麴づくり体験



農業実践スクール hototo

TEL: 0553-35-2678

山梨県山梨市牧丘町杣口1010

おっぽに亭こっこ横手店にて「桜まつり」開催！

平成25年4月6日(土)～14日(日)

長かった冬が過ぎ、白州にも桜の季節がやってきました。春の息吹を体一杯に吸い込みに来ませんか？ 神代桜を観にいらしたら、おっぽに亭でひと休み。期間中、桜の花を浮かべた桜甘酒を無料サービスいたします。

こちらのDMが届いた方は、ご来店の際にDMを持参いた

だき、新メニューの白州鶏カレーをご注文いただくと、人気の玉子プリンを一つプレゼントいたします。この機会にぜひ白州鶏カレーをご賞味あれ。白州郷牧場の食卓、「おっぽに亭」では、素材からこだわったお料理で皆さまをお待ちしております。

平成25年 4月 6日～14日

桜まつり

桜甘酒を無料サービス！

桜の花をうかべた桜甘酒

自家製麹と白州産米、甲斐駒ヶ岳の
おいしい水で仕込んだ甘酒です。
甘酒は麹の発酵のはたらきでつくる、
酵素やビタミン、ミネラルを含む、
日本の昔ながらの栄養ドリンクです。
発酵により醸された自然なやさしい甘み。無加糖です。

桜がほのかに
香ります

ご来店の方
無料

新メニュー 白州鶏カレーをご注文の方に
プリンを一つプレゼント！

このハガキを
ご持参の方に
プリン進呈

白州郷牧場の鶏をじっくり煮込んだ、素材からこだわった、
やさしいマイルドなカレーです。季節の野菜をトッピング。

やさしい味の
カレーです

平飼玉子の
てづくりプリン

玉子、牛乳、てんさい糖の、厳選素材のみで
シンプルに焼き上げています。

すべて桜まつり期間中の限定サービスとなります。

おっぽに亭こっこ横手店 TEL:0551-35-4445

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手2129-1(営業時間AM11:00～PM4:00・ラストオーダーPM3:00・水曜定休)