

● 白州だより

2013年9月23日

二十四節気 秋分

発行 白州郷牧場

山梨県北州市白州町横手 2259

TEL : 0551-35-4520

FAX : 0551-35-0132

白州郷牧場から秋のおたよりをお届けします！

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



キララの学校を振り返って

白州郷牧場グループ代表 椎名 盛男

子供たちの学校を白州の寒村ではじめてから32年になる。その前の6年間の都内での活動を入れるなら実に38年間、云わゆるガキとつきあって来たことになる。人生の大半はそうしてすごして来た。だから、刑務所にも行かず犯罪者にもならず道を歩めたのは、子供たちのおかげである、と思っている。3ヶ月ごとに子供たちがやってくる。そのあい間をぬって農業に従事する生活は、余計なことをあまり考えさせなかった。幸運と言うべきなのかもしれない。

私たちの世代は世に言う団塊の世代である。親との深い断絶をかかえて来た。あの戦争が原因である。

私の父は大正5年5月5日生まれである。これだけ5が並べば、昔の中国であつたら生れ落ちたら即、殺されたるう。ロシア革命時に生を受け、15才で昭和の大恐慌に遭遇し、20才から戦争に狩りたてられていった。

戦後、反乱する若者の親となり、働きとおして、あの戦

争について何も語らず世を去っていった。

内田樹氏が、羽田や佐世保に象徴される団塊世代の反乱について「親たちの果たせなかった本土決戦」と語っているのを見て、引越しの大掃除のような格好して決戦もないだろう、と思ったけれど妙に説得された。

私たちの世代の反乱はアツと言う間に幻想の市民社会に向かってなだれをうつようにと潰走していった。そして、今だけ、金だけ、自分だけの人生をおくり、今ふたたび、年金逃げ切りを目論んでいる。うまくいくといい。

近代化とは夥しい血を要求する。日本で300万人、インドネシア100万人というように。中国や中東は今だ流し続けている。

もはや、日本がそうなることはない。今の20代前半の若者を見ていると、純粹さに驚く。日本は、昔に比べ、他国に比べ、いい国になった、と思う。

子供は現在進行形の未来である。未来の人生の土台を今、毎日つくっている。

今年の学校は低学年が多く心配されたが、全員元気で白州の自然を通過し、親元に戻って行った。



竹の食器づくり

初日はまず、竹の食器づくりからです。みんなで竹林へ行ってまずは竹の切り出し。自分の身長は何倍もある竹が倒れる瞬間は本当にドキドキします。切った竹をみんなで担いで運び出しました。短くない道のりでしたが、みんな力を合わせてよく頑張っていました。歩くペースを合わせることで、初対面の子たちも仲良くなるきっかけになるのかもしれません。



川遊び

夏の学校といえば川遊び。花崗岩できらめく大武川に行きました。思いつき水遊びをする子、オタマジャクシを探す子、小石で水切りをする子と思いつきのやり方で川を満喫していました。一番驚いたのは、素手で魚を捕まえた子がいたことでしょうか。



音楽会

ピアノの講師をしている大久保さん、山内さんとギタリストの潮田さんをお招きして森の音楽会を開催しました。演奏者からこんなに近い距離で聴かせてもらえるなんて、最高に贅沢な時間でした。



キララ夏の学校日程

8月3日(土)	8月4日(日)	8月5日(月)	8月6日(火)	8月7日(水)	8月8日(木)	8月9日(金)
6:00 起床	6:00 起床	6:00 起床	6:00 起床	6:00 起床	6:00 起床	6:00 起床
清掃・朝食	清掃・朝食	清掃・朝食	清掃・朝食	清掃・朝食	清掃・朝食	清掃・朝食
農作業 (ミニトマト収穫、 サンチュ定植)	農作業 (ミニトマト収穫、 採卵)	農作業 (長なす収穫、 採卵)	農作業 (キュウリの葉かき、 採卵、牛の世話)	農作業 (じゃがいも掘り)	農作業 (ピーマンと万願寺 トウガラシの収穫、採卵)	農作業 (ピーマンと万願寺 トウガラシの収穫、採卵)
10:00~川遊び	10:00~ グラフィック デザインの話	イタリア料理教室 (低学年)	掃除・洗濯(高学年)	登山(中山峠)	10:00~川遊び	片付け・荷造り
昼食~お弁当	昼食	昼食	昼食	昼食	昼食	昼食
開校式	押し花づくり	桃狩り	イタリア料理教室 (高学年)	ピアノ&ギター コンサート	キララ通貨査定 キララ祭り準備	作文
竹の切り出し ・運搬			掃除・洗濯(低学年)			閉校式
竹の食器づくり	宇宙の話	北海道の話	白州シアター 「ものけ姫」	イタリアの話	キララ祭り	
おふろ・夕食	おふろ・夕食	おふろ・夕食	おふろ・夕食	おふろ・夕食		
自己紹介	班会議	班会議	班会議	班会議		
	ハガキを書く	ハガキを書く	ハガキを書く	ハガキを書く	おふろ	



アンジェロさんの料理教室

バッポ・アンジェロのオーナーシェフ、アンジェロさんをお招きして料理教室が開催されました。メニューは白州の野菜をたっぷり使ったラタトゥイユ、トマトソースの Pasta です。アンジェロさんのような包丁さばきは真似できませんが、みんなで収穫した野菜を一生懸命調理しました。



キララ祭 夏の学校期間中、たくさんの畑仕事やお手伝いを子供たちは経験します。その対価として「キララ通貨」というお金が班ごとに支払われます。夏の学校最後

の夜、受け取ったキララ通貨を元手にしてお店を

出す。それがキララ祭です。汗水たらして手に入れたお金だから、何のお店を出すかを決めるときはみんな真剣そのもの。商品が売れないと他のお店で買い物ができないので、売るのも必死です。「つくね焼き屋さん」「ピザ屋さん」「クレープ屋さん」などなど、おもしろいお店がたくさん並びました。しめくくりはキャンプファイアーを囲んでのアブラハム！

キララ夏の学校2013



桃・ブドウ狩り

今年は何と、やまなし自然塾会長の小沢さんのご厚意により、甲府市にある小沢さんの農園で桃とブドウ狩りをさせていただきました。小沢さんは果樹づくりの達人で、毎年キララ夏の学校が開催される直前には、子供たちのためにといいことで美味しい桃を差し入れてくださっています。今年は異常気象で一週間ほどはやく出来た、というブドウまで収穫させていただきました。

家族にハガキを送ろう

今年の夏の学校では新しい試みとして、家族宛てに毎日ハガキを書いてもらいました。すぐ飽きちゃうかな、と思いきやみんな真剣。中には書いている最中にホームシックになって泣き出してしまう子も。遠くに離れると家族のありがたみが身に沁みるものです。

大学で動植物の植生について勉強している加古さんが、押し花をハガキに貼って送ろう、という講座を開いてくれました。土手を歩いてそれぞれが気に入った草花を集めるところからはじまり、本に閉じて待つこと数日。出来上がった押し花をハガキに貼りつけて家族に送りました。



講座 今年には多彩な講座を開催することができました。高校で物理を教えている高橋先生からは壮大な「宇宙のお話」。アンジェロさんはイタリアから来日した時に驚いたことを面白おかしく聞かせてくれました。新たにスタッフとして加入してくれた高橋さんからは、故郷である北海道での生活について。同じ日本でも地域によってこんなに違うんだという驚き

がありました。牧場スタッフの内藤からは、夏の学校が開催される直前まで行っていたアフリカのザンビアという国について。そこで暮らす人々の生活について、現地地で撮ってきた写真を交えて話をしました。グラフィックデザインのお仕事をしていた織田さんからは、日常的に目にするデザインやイメージについてのお話を聞かせてくれました。

キララ夏の学校を終えて ～班リーダー所感



学校で班リーダーを務めました高橋です。今回初めてリーダーを務めさせていただき、その感想を少しでもお伝えできればと思います。

子供たちの日常生活を観察してまず感じたのは、「食」に関する事です。食が細い子、食事が遅い子、食事に集中できない子、さまざまでした。かと思えば、細身でお代り三杯する子、笑顔でおいしいそうに食べる子、さまざまでした。

昨今、スーパーに行けば沢山の豊富な食材が並んでいます。さらにご飯を食べなくてもお菓子で満腹にすることができます。そのためか食べ物には事欠かない生活が蔓延しております。ですので、食事が遅い子・食が細い子は「今」食べなくてもいい感を受けました。もはや身体を丈夫にする食事から「ながら食」、「食べたい時に食べる食」を思い浮かべました。

私が参加の子供たちにできることといえば、「旬な採れたて野菜は美味しい」「平飼いの元気な鶏から産まれた卵は美味しい」「笑顔で食べる食事は美味しい」事を伝えることかなと感じておりました。ですのでお手本になるよう、毎日毎食私がお代りをして本当に必要であろう美味しさ楽しさを自分が実践して行動としてみせました。もちろん、お代りをする子や残さずに食べる子は褒めました。食事をすることで褒められたことはあまり無いのかキョトンとする子がほとんどでした。

子供の時に身に付いた正しい食生活・味覚は大人になってから自身を助ける事になります。農薬・添加物を抑えた食事ができる環境を整えると共に、有機野菜・平飼卵・発酵食品を通じて少しでも日本の未来を担う子供たちへの貢献ができればと再確認できた学校となりました。今後も継続して「未来をはぐくむ」手伝いができればと感じております。

(高橋 利明)

私は高学年の男の子たちの班を受け持ちました。にぎやかで楽しい毎日、ステキな夏でした。心に残っていることを3つ書こうと思います。1つ目は、竹をノコギリで切っている時の顔。お皿がないとご飯が食べられないので、まずはお皿とコップを作るため、みんなで竹を切りに行きました。おりゃーって必死にノコギリをひく姿、竹を切ろうと本気になっている顔がとってもいいなあと思って見ていました。2つ目は「このミニトマト、意外にいけるじゃん」の言葉。ある日、ミニトマトを収穫しに行きました。収穫しながらつまみぐいするのが最高に楽しくておいしいです。そんな中、「おれ、ミニトマト本当は嫌いなんだけど食べれたよ」という声。苦手なものを食べてくれたことがうれしくて、自分がお世話した野菜をおいしいと言ってもらえたことがうれしくて、私はとっても感動しました。3つ目は牛を見ている目。牧場には鶏と牛がいます。みんなで鶏の卵をあつめ、牛にエサをあげに行きました。動物が好きな子が多かったようで、鶏がいっぱいいる中をみんなそんなに怖がることなく卵を集めていました。まだ温かい卵を手で包んだり、ちょっと暴れん坊の鶏をだっこしてみたり。牛は近くで見るととても大きくて、力強い体のつくりになんとか見入ってしまいます。子供たちが牛の鼻先に草を差し出すと大きな顔がめっと近づきます。そして分厚い舌がペロっと出て、草をムシャリと引っぱり張ります。興味しんしんで牛を見る子供たちの目、そのとなりにやっぱり興味ありそうに子供たちを見る大きくて優しい牛の目。両方の目がとても印象に残りました。

海慶、周、誠悟、桃拓、裕紀、郁、悠生、航暉、逸平、蒼玄、賢匠、隼大、大河、勇太、元気に過ごしていますか？みんなの顔が思いうかんでとっても会いたい気持ちです。サンチュを植えたこと、覚えてますか？みんなの植えたサンチュはもう焼き肉を包めるほど大きくなりましたよ。

また白州に遊びに来てくださいね。(加古 菜甫子)

夏の学校では、毎回最終日前夜に「キララ祭り」を開催します。キララの学校での活動を自己評価で申告、銀行に査定してもらい、それによって「キララ通貨」の支給額が決定。これが、屋台の出店費用とお祭りでのおこづかいになります。キララ祭りに対する我が班(小学校低学年女子)のモチベーションはとて高く、去年の夏の学校経験者が何人かいたということもありますが、促すまでもなく子供たちだけでしっかり計画を進めていました。去年の失敗を覚えていて、今回は完璧にやりたいとのこと。あまりの頼もしさになるべく横やりを入れないように見守っておりました。お店は、旬の果物をトッピングしたクレープとチョコバナナのスイーツ屋さん。かわいいポスターやメッセージ付きの紙皿など、販売促進もばっちり。少しヒントを出すと、アイデアを出し合っでどんどん現実化していくのには驚かされました。細やかな仕事に心を込める。これって、女子力というやつでしょうか。時々ぶつかりながらも、みんなで協力してやりとげたいという気持ちが伝わって来ましたし、作業も楽しんでいました。

子供は大人が考えているほど幼くはないのかも、と感じることの多い学校でした。初めは子供を預かる緊張感でガチガチでしたが、子供たちの意外な鷹揚さに助けられ、いつしかこちらも学校を楽しんでいました。瞳をキラキラさせながら思いを報告してくる子、ちょっとわがままだけどご飯だけは好き嫌なく完食する子、口数は少ないけど一生懸命課題に取り組む子、ぶっきらぼうな態度の中に優しさがにじみでてる子。みんなどうしているかなあ。

私も子供の頃にキララに来てみたかったなあ。キララの学校をお手伝いできて幸せでした。(織田 淳子)

今回の夏の学校と直接的に関係のある話ではないのですが、キララの学校をやっていた良かったと思えるような出来事がありました。夏の学校の参加者募集期間中に、小学生の時に何度もキララの学校に来てくれていた女の子二人から連絡があり、夏の学校の間、白州郷牧場でアルバイトをしたいと申し出てくれたのです。二人とも同学年で、もう高校生になっていたのには驚きました。どんな常連の子でも、中学生になるとだいたいキララに参加しなくなります。この二人もそうでした。部活だとか友達づきあいで忙しくなる時期なので仕方のないことです。そうした期間を経てもまた白州に来たい。そう思ってもらえるというのはとてもありがたいことです。

私も小学生の時にキララの学校に何度も参加していましたが、中学生になると同時に全く白州には行かなくなりました。再訪したのは彼女たちと同じように高校生になってからです。だから、というのも変ですが、彼女たちが突然白州で「アルバイト」をしたい、と言い出した感覚が何となくわかる気がします。白州の風景がぼんやりと思いついて、また行きたいなあと思っても長いこと関わりがないから取りつく島もない。そこで「アルバイト」ということになったのだと思います。

夏の学校期間中、彼女たちは主に大人のスタッフと一緒に畑仕事の方を手伝ってもらいました。私は子供たちにつきっきりだったので、彼女たちがどうしていたかをほとんど見ていないのですが、来てくれて助かった、というスタッフの声を聴くことはできました。

今回夏の学校に参加した子たちにとって、この白州郷牧場がまた行きたいと思ってもらえるような場所でありつづければと思っています。(内藤 光)



キララ秋の学校の募集開始!

2013年10月12日(土)~10月14日(月)

秋の空の下、冬の準備と収穫祭~焚き火を囲んで秋を楽しみましょう。

秋、というみなさん何を連想されるでしょうか? ギラギラした夏が終わりを迎えてちょっと寂しい感じ? いやいや、里山で寂しい秋なんてありえません。田畑には赤とんぼが舞い、山々は鮮やかに色づきはじめます。夏の太陽を思いっきり浴びた木々からは、ドングリや栗といった木の実がどんどん落ちてきます。にぎやかな天地の秋。白州で思いっきり楽しみましょう!

お申込み方法など
詳しくはウェブで!



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

研修を終えて

牧 伶奈



私は麻布の先輩の牧場実習のレポートを見てこの牧場がいいと思って選びました。先輩のレポートには、この牧場はBMW技術を使い有機農法で自然にやさしい取り組みをしているなど書いてあり、ほかの牧場にはないものの魅力と、圧倒的な鶏の羽数、そして鶏の平飼いは他では味わえないと思い、そのような牧場での生活やその経営の状況を知りたいと思って来ました。

生活排水にも気を使って微生物を殺さないように備え付けの洗剤や石鹼類を使うのには少し抵抗があったけれど、規則的正しい生活を送っていくうちになじんでいくことができました。むしろ、すごく体に良かったと思っています。

初日は自分のしたいことが言えなかったのが農作業で終わってしまいました。次の日からは望みだった鶏舎に行くことができ、感謝しています。鶏舎に入ったときには想像していたよりもたくさんの鶏が小屋の中において、たくさんの動物に触れあえた気がしました。採卵箱の卵とりの時なんかはあふれるほどのボリスブラウンの大群が押し寄せてきて、それもつつかれることがしょっちゅうだったので最初は嫌われているのかと思ったほどです。でも

ボリスブラウンは人懐っこいことを知り、寄ってくることに愛着を持つことができました。

平飼いは他の所の鶏舎のようなケージ飼いに比べて動物に対しての配慮がされてあっていいとは思いました。けれど、私が来た前半は暑さにやられてしまい、数羽が小屋の中で亡くなっているのを見ました。自然に任せるのもいいけれども、自然の中で生きていくには自然を知り、それに対する苦勞が絶えないということを改めて知り、自然の厳しさを痛感しました。それでも、卵をとり終えた後のずっしりとしたカゴの重みには、卵一つ一つに命があることを感じさせ、私はその卵すべてを守らなければいけないと思いました。自然と寄り添い、その中でこの小さな命を守っていくことって難しい。

農作業もやったことがなかったのでいい経験になりました。その野菜も牛や鶏のエサとなり、動物の糞は野菜の肥料となる。

また、私はここにきてなんとといっても人間の温かみを覚えたような気がします。牧場の人たちはとても優しく歓迎してくださり、途中からずっと前からいたような錯覚まで覚え、帰るころにはおばあちゃんの家にいる気分でした。いつかまたここに来るときにはこの店の卵かけごはんを食べに来たいです。また来たいと思える牧場にめぐりあえて本当に良かったです。次こそは子供たちのたくさんいるキララの学校の時に来たいと思いました。

経験という名の収穫物

飯嶋 康人



これからの人生ずっと農に関わっていくつもり私にとって、実りのある3週間でした。まずとても綺麗な場所で清々しい気持ちになります。良い汗を流して心地よい疲労感を得ます。そして安心して美味しい食事といくらかの麦酒を頂きます。最高です。それはさておき、この研修での1番の収穫は経験です。ほうれん草の海での収穫、畑を転々として色んな野菜に

触れる事、野菜を送る為の包装作業を知る事…。農業2年生で経験の浅い私には初めての作業も多かったし、何よりプロの仕事を間近で見ることができました。真似ようと四苦八苦してみるも技術は歴然でしたが、もがいてみる事でとても勉強になりました。また当然のように無農薬栽培・多品種栽培をしています。それは本来手間のかかる事なのに食べる人や訪れる人を第一に考えて、水の力・土地の力・人の力でやりきる。そこに「本物」があると感じます。

短くも濃密な時間を過ごした白州郷牧場を私は応援し続けていきます。ありがとう、これからも宜しく。

農業研修生募集中！ 農を志す研修生を募集しています。

日本有数の名水、南アルプスの山々、移り変わる四季の美しさ… BMW循環型の農業、野菜の栽培、平飼養鶏、生産から出荷、販売まで多岐にわたり経験できます。研修生・スタッフ寮があり入寮も可能です。

期間・条件・内容等をご相談下さい。

お問い合わせは下記まで。

TEL : 0551-35-4520 (事務所)

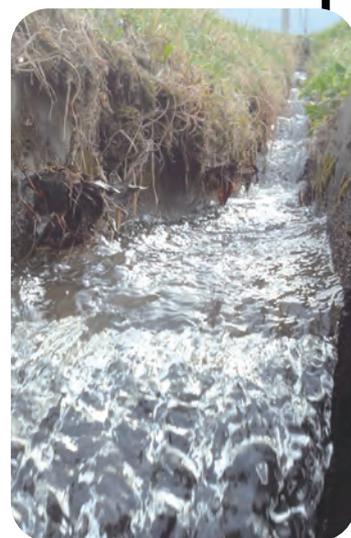
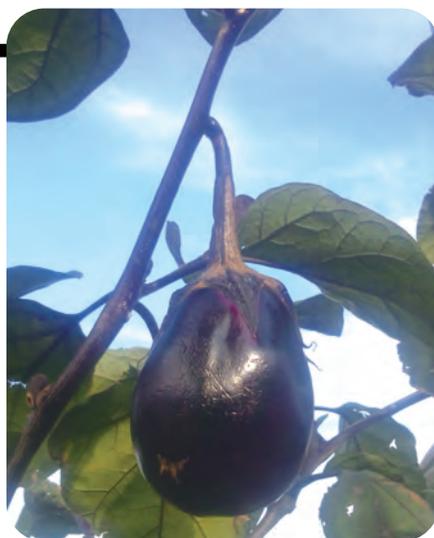
080-1168-4941 担当：内藤

水ナスが豊作でした

異常気象、という言葉が毎年のように使われていて、何が異常なのかよくわからなくなっています。今年の八月も、ほんとにどうしたんだろう、というくらい雨が降らなくて困ってしまいました。どんな栽培方法であっても、水は野菜の生育にとって必要不可欠なのですが、雨が全く降ってこないのだから農業者にとってはつらい夏でした。

ところが、今年は今までにないくらい水ナスがよく採れました。用水路の畑に引いたのが良かったようです。白州には「センギ」と呼ばれる用水路が縦横無尽にはりめぐらされています。その水を使わせてもらったおかげで、例年にない豊作となりました。

水が豊富というのはやっぱりありがたいことです。単純に水がたくさんある、というだけではなく、用水路が整備されていてそれを使わせてもらえる、ということは本当にありがたいことだと思います。水の流れをコントロールするというのは、本当に大変なことです。牧場スタッフも、用水路から水を引くときには苦勞をしていました。



ただ水の入り口を開けただけでは、畑全体に水が行き届かないので、クワで溝を切って水を誘導していました。

用水路を整備する際には、もっと大変な努力がはらわれたのだと思います。先人が築いたこの用水路は、今も村の人々によって管理されています。たくさんの人々のおかげで、今年おいしい水ナスをたくさんいただくことができました。

(内藤 光)

水ナスをご存知ですか？

柔らかくて水分が多く、あくが少ないので生で食べられるなすです。

フルーティーな香りとサクッとした食感。

浅漬け、サラダなど、ぜひ生でお試しあれ！



生で食べる
水ナス
オススメレシピ



即席漬け

ヘタを切り落とし、上から途中まで包丁で切れ目を入れます。6〜8つくらいに手で割き、(手で割いた方がおいしいです)塩を振っておきます。10分ほどして塩がなじんだ頃、糸かつおを添えていただきます。



お刺身

水ナスを薄く切って、氷水で冷やし、からし醤油などのたれでいただきます。わさび醤油、酢味噌、ごま油と塩、みょうがや大葉などの薬味とポン酢などもオススメです。



イタリアンサラダ

水ナスの皮をむき、水にさらした後、塩もみします。すり下ろしたニンニク、オリーブオイル、お酢、塩、黒こしょう、大葉(みじん切り)でドレッシングをつくり、ひとくち大に切った水ナスとあえます。仕上げに粉チーズを振って出来上がり。

阿藤快さん来訪！

8月9日におっぼに亭こっこにテレビの取材がきました。

ハケ岳の絶品グルメということで阿藤快さんとFMハケ岳DJ中山さんにたまごかけご飯を召し上がって頂きました。

この日は夏休みの真っ最中。天気もよく店内は満席状態でした。そのときにいたお客様にインタビューをしていきましたが、ほとんどの方が県外からお越しにきていました。遠方から足を運んでいただいているということを実感させていただき、よりおいしく、より元気にたまごかけご飯を提供できるように頑張ろうと改めて思いました。

気になる阿藤さんの評価は第一声が「甘い！」と、一言。続けて「いつも思うんだけど、新鮮なうまいは甘いだね。」



と言っていたき、ペロッとご飯を二杯完食。緊張して見ていましたがホッと胸をなで下ろし、取材は終了でした。

おっぼに亭こっこのたまごかけご飯を食べたことのない方は、ぜひ一度足を運んでいただき、自慢の新鮮たまごと白州のお米のたまごかけご飯を味わってください。

(白崎 森夫)

白州郷牧場からおいしい！楽しい！をお届けします。



健康な卵は健康な母鶏から…広く風通しのよい鶏舎を自由に駆け回り、白州の清らかな水を飲み、農場で有機栽培されている野菜や発酵飼料をたっぷり食べて育った鶏たちの玉子。

農場を訪れる子供たちが、裸足で畑に入り、畑でかじりついても安心な野菜。設立以来、有畜複合・資源循環型の持続的な農業に取り組み、2007年、有機JAS認証を取得しました。

そんなこだわりの玉子と野菜をお届けします。

- ・平飼い玉子20個パック 1,000円(税込・送料別)
- ・平飼い玉子30個パック 1,500円(税込・送料別)
- ・平飼い玉子60個パック 3,000円(税込・送料別)
- ・白州直送野菜フルセット
～平飼い玉子10個+旬のお野菜と加工品(10品)
2,940円(税・送料・クール料込み)
- ・白州直送野菜ミニセット
～平飼い玉子6個+旬のお野菜と加工品(5～7品)
1,890円(税・送料・クール料込み)

白州郷牧場ホームページ内オンラインショップからご注文いただけます。

ホームページ内
オンラインショップから
どうぞ！



白州郷牧場ホームページ <http://www.hakusyuu.jp/>