



みなさん お変わりありませんか？



最近、とても賑やか農園です。ウーファーさん、応援団にお友達も入れると、お昼は10人なんてことも。

びっくり(。)

多くのみなさんに助けられ、何かが動き出した気がします。そう… 皆がきらめく何かが。笑顔とともに始まっています。

思うこと、決めること、楽しむこと、具体イメージすること、動くこと、、色々と教わる毎日です。

でもね、全然思い通りじゃないんです。溜りに溜まった地元生産組合の事務作業や書類の整理であつというに4月も過ぎ、今年はやるぞ〜って意気込んでいたのに、何にも手つかずの毎日。

いつも目先のことばっかで食いつかじり散らかしてきたせいなんだ、あせらない、あせらない、一つずつ、一つずつ、まずは整理整頓、準備が肝心…などと自分に言い聞かせる日々でした。

けっこうあせって、なんだかなー修行が足りんなー、って思ってみたり。いつでも今、今に、笑顔に生きよう…なんてわかった風なことを言いながら、さっぱり実践できん自分がいました〜。

でもな大事なことを学ぶためにいろんなことが起きているんだ、簡単にはわからんちんな自分だからこそ、いろんなことが起きてくれているんだって。地道に行こう、今日のことをして行こう、何でも自分でやろうとしないで行こう、出来ない事を認めよう、応援を頼もう、、、って

そんなこんなで…

予定とはずいぶん違うけれど、いろんなことが動き出しました。思い通りにならないけれど、思っていればこそ実現していく。

今年は自然農はもちろん、山小屋づくりや大工仕事などなど いろんな体験ができます。

みなさん、いつでも農園にどうぞ〜 (正悦)。



みなさまお元気でお過ごしですか？



今年は2月の味噌仕込みお茶会に始まって、3月は踏み込み温床お茶会、4月はじゃがいも種蒔きお茶会、5月は田植えパーティー、そして6月には「みんなの森」と名付けたおらほの山での「きらめ樹(皮むき間伐)体験会と、バタバタしつつも楽しくにぎやかな日々を送っています。

いも種蒔きお茶会、5月は田植えパーティー、そして6月には「みんなの森」と名付けたおらほの山での「きらめ樹(皮むき間伐)体験会と、バタバタしつつも楽しくにぎやかな日々を送っています。



みんなが集まる、笑顔があふれる農園にしたいね〜と、しょうちゃんと夢を語り合ってから早や3年。気がつけば毎日いろんな方々が訪れてくださる農園になっていました。

そして、念願の山小屋づくりへの第一歩、「みんなの森」プロジェクトも順調にスタートし、お菓子工房づくりに向けた作業小屋の片付けも、みんなのおかげで着々と進み始めました。

そして、念願の山小屋づくりへの第一歩、「みんなの森」プロジェクトも順調にスタートし、お菓子工房づくりに向けた作業小屋の片付けも、みんなのおかげで着々と進み始めました。



今年はこれからもどんどん楽しいこと、ワクワクすることを企画していきますので、みなさまぜひ一緒に楽しみましょう

個人的には、2月に久しぶりに上京したときに体験した「和みのヨーガ」のゆるゆるした心地よさにすっかりはまり、インストラクターを目指して通信教育を始めました。

実験台になってくださる方、大歓迎ですので、ストレスがたまっている方もそうでない方も、ゆるゆるしたいな〜と思ったらいつでも農園にお立ち寄りください (香里)

お野菜



いよいよ今シーズンもお野菜のお届けの始まりです。今年は暖かい日があったかと思うと寒い毎日が続く、ここにきて一気に夏のような暑い日・・・お野菜さんが目を回しています。

立派に育ってくれていた白菜さんが花を咲かせ、お大根や玉ねぎもとう立ち(花を咲かせる)しています。自然相手は毎年が一年生、少しずつ学んで対応し、それでも起きたことは受け止めていくしかないですね。

でも不思議なんですよ(あたりまえ?)白菜さんとは逆にニンジンさんや葉物さんは立派に育ってくれました。びっくりするくらい立派なレタスさんもあります。



最近、、食べ物で気分まで変わるらしい、食べ物で健康が大きく左右されるらしい、そんな話を聞く機会があります。農薬の害はよく言われるけれど、肥料のやりすぎも実は発がん性物質の素となったり、ヘモグロビンの酸素の運搬の邪魔をしたりという話題もあります。苦みや渋みが増えて美味しさが違うとも言われます。

そんなこんなですが、畑のお野菜さんをかじってみると、自然農ならではのすっきりした味わいと自然な甘さは最高です。気持ちまで元気な気がします。なんだかとっても幸せな気持ちになり、みなさまにお裾分けしたくなっちゃいます。

皆さんにお美味しく食べていただいて喜んでいただけたら何よりです。今年もどうぞよろしくお願います。

お米



2009年産米はおかげさまで、かおりささ(農薬も肥料も使わないササニシキ)の在庫60kgだけとなりました。今ならご注文が間に合います。5kgからお分けしておりますので、すっきりした美味しさ、体にやさしい美味しさを味わってみたい方は、お気軽にお問い合わせください。

感謝の気持ちを込めて、今ご注文いただいた方には自然農の田んぼで手で植えて天日で乾かした古代米(紫黒米)をプレゼントしています。ほんの少しふつうのお米に混ぜて炊くともちもちして甘みがあり風味も増してとてもおいしい薄ピンクの御飯が出来上がります。

さあ、いよいよ今年の稲さんが田んぼの中ですくすくと葉を広げ始めました。今年は思い切って全部の田んぼで無肥料栽培です。自然の恵み(お日様と水さんと大地さん)と稲さんの生命力で美味しいお米が育ってくれますように。おいしくて、甘くて、そのくせすっきりしてて、食べるとなんだか元気な気分! いよいよ2010年産米の予約受付開始です。

HPからご予約または、直接やえはた自然農園宛にお問い合わせ下さいね。

今年の品ぞろえは、無肥料無農薬で、大地や水やお日様の自然のかおりが、食べた方がみんな元気になるような命のかおりが届くようにと願った「かおり米」一本、「ひとめぼれ」の種から育った「かおりひとめ」と「ササニシキ」の種さんから育った「かおりササ」の2種類をお届けいたします。

このところ毎週のように草さんに負けないようにと除草作業をしています。ウーファーのお嬢さんたちもお手伝いをしてくれて、そのせいかなんだか昨年よりは元気な育ち具合な気がしています。

皆様、秋の収穫時期を楽しみにどうぞ。