

# よかご通信

2010年2月立春号

O2Farm【オーツーファーム】 大津耕太&愛梨  
〒869-1501 熊本県阿蘇郡南阿蘇村両併 587  
Tel&Fax : 0967-62-3730  
E-mail: [o2farm@aso.ne.jp](mailto:o2farm@aso.ne.jp)  
O2FarmWeb : [www.aso.ne.jp/reisi](http://www.aso.ne.jp/reisi)  
バックナンバーID = o2farm

なんだか気候がおかしいと感じる南阿蘇ですが、皆さまのところはいかがでしょう。1年で最も寒いはずの季節なのに、コートがいらぬほどの暖かい日が続くかと思えば、激しい雨。あまりの激しさで、土間に浸水したほどです。もぐらの穴がありました…。台風で浸水したことはありますが、まさか早春に水害にあうとは思っていませんでした…。

さて「農閑期」もあとわずか。3月に入れば、徐々に慌しさが始まります。今のところはまだ、「天気がいいうちにしておこう」という程度の野良仕事ではありますが、どうしてなかなかたくさんあるものです。例えば堆肥。おいしいお米を作るには、堆肥が欠かせません。その堆肥は、しっかりと熟成させることでできあがります。牛の糞尿をたっぷり含んだワラや籾殻がしっかりと醗酵したものがいい堆肥。醗酵中の温度は80度近くにまで上がるそうで、その時に雑菌や雑草の種が死にます。醗酵が落ち着くと温度も下がり、土に近い状態になる、というわけです。途中で何度か「切返し」といって、空気を入れて混ぜることで、ムラなく醗酵します。今の時期はまだ醗酵しきっていないので、それなりに臭いものですが、「お父さんと一緒にやる」と言って張り切る子供たち。最近では上の双子よりも三男が機械にのりたがり、しかも自分でハンドルを動かしたがる。聞き分けのない1歳児を機械に乗せておくのは危険で面倒なので、すぐに降ろそうとするのですが「イヤ!」とあって降りたがらない。意気込みは買いますが、もう少し大きくなってからね。代わる代わる仕事をする様子を、牛舎から興味深げに眺めている子牛が印象的でした。



さてその子供たち。上の双子はおかげさまで4歳になりました。耕太の妹から「お誕生日に何が欲しい?」と聞かれたら、「お仕事の道具」と答えたそう! 子供用の一輪車やクマデ、剪定ばさみなどをもらって大喜びしていました。4歳ともなるとそれなりに作業ができるので、楽しみです。「4歳の目標は?」との問いには「お父さんのお手伝い!」と二人。なんと頼もしいではありませんか!!

今年のO2ファームには研修生がいることを、先月お知らせしました。実は、北海道に住んでいたこともあるという彼女。ちょっとした合間に、薪割りの手伝いをしてくれたり、雨の日には子供たちに絵を教えてくれたり(芸大を出ているんです!)。やっぱり手があるっていいものですね。

薪割りは冬の大事な仕事。今年つくった薪を使えるのは





早くて来年。2年以上寝かせると、さらにいい薪になるそうですが、なかなかそこまでのストックはできません。「薪割り機が欲しい～」とぼやいている耕太ですが、せっかく石油を使わないために薪ストーブを使っているのに、「薪をつくるのに化石燃料がいるなら意味ないじゃん！」と冷たい原理主義の私。でも薪割りが大変な作業だということも分かるので、悩むなあ。現に、薪割りをしすぎて、軽く手首を傷めてしまった耕太。いまどき薪割りするお父さんの姿なんてかっこいいと思うんですけどね…。

その耕太。今年の農閑期は、超多忙。車で40分ほど離れたところにある都市農村交流施設で、トンボの棲める池作りを手伝っていることは以前紹介しました。移築した古民家が拠点で、その周辺には水辺があったり畑があったり。「なんだか別のところに行った感じがしない」と耕太が言う通り、我が家とあまり変わらない場所。3月に入ったら出稼ぎどころじゃなくなるので、順調にできあがることを祈るばかりです。その他、茨城大学から「ドイツの食育について調べて欲しい」という依頼を受け、農閑期の間にはリサーチをすることに。インターネットで検索したり、電話で聞き取り調査をしたり、それを報告書にまとめたり。エリが報告書の執筆をするときは、子供を連れて出かけた。そして残りの2、3日で薪割りをしたり、堆肥を運んだり、山の手入れをしたり、たまった事務を片付けた。頑張れ、父ちゃん！！



作業とは全く関係ないのですが、ちょっとしたレシピのご紹介。米農家と言えども、子供たちはパンも大好き。ホットケーキも大好き。というわけで、うちで週に1度はつくる、玄米入りホットケーキ！超簡単、炊いた玄米を混ぜちゃうだけなんです。腹持ちもいいし、子供たちも喜んで食べます。うちはホットケーキミックスを使わないので、小麦粉200gに対して、ベーキングパウダー小さじ1、玉子2個、黒砂糖またはきび砂糖適量、塩少々、炊いた玄米お茶碗1～1.5杯くらいの割合です。小麦粉に米粉を混ぜて、自給の割合をさらに増やすこともあります。白米でもやりますが、その時は炒った米ぬかを大さじ2、3杯は混ぜます。すりおろしたニンジンとか、湯でてペースト状にした小松菜とかもいれちゃいます。それでも喜んで食べるので、まあいいかと。お米が入っている、という違和感はほとんどありません。冷めたときに言われれば分かるかな、程度。栄養価も高いので、たまには朝ごはんにホットケーキを、という時にはぜひお試し下さいね。又カがご入用の方も、お申し出下さい。



暖冬といっても、まだこのまま春が来るわけではなさそうです。気温の変化が激しいと、体調を崩しやすいですので、どうぞ皆さまご自愛下さいませ。