

ぴたらファーム 通信

●畑の状況

今週はオープンファームウィークだったため、いろんなゲストの方々がいらして、いろんな農作業を一緒にしました。雨が降った日は、小さな小さなレタスの種を綿毛のなかから採って、ふるって準備した土に種まきをしたり。晴れの日には、草刈や追肥などの夏野菜の手入れや今年収穫した麦のとうみがけ、田んぼにも入り除草をしました。そして、毎朝、毎夕はきゅうりやいんげん、ズッキーニなどの夏野菜を収穫するのが日課です。収穫した野菜は、その場でがぶりと味見をしてもらい、育てる→収穫する→食べるというつながりを体験してもらいました。農作業を体験したゲストの方は、最初は慣れない作業に少々とまどいつつやりますが、リズムがのってくると繰り返し行われる作業に没頭される方が多いです。そしてみなさんいい汗をかいて、少々の疲労感の後にはすっきりとした顔をしていて、見ているこちらもすっきりとします。普段あまりしない作業であることの新鮮さもあるかと思いますが、単純に土に触れ植物に触れ知らず知らずに大地とつながりよいエネルギーをもらっているのではないかと思っています。日々溜まった電磁波やストレスもそして放射性物質のような人体に有害なものも、大地はすべてを吸い上げ浄化する底知れない寛大さと神秘的力をもっていると思っています。最近、仕事で疲れたなと感じている方、だまされたと思ってぴたらの畑で汗を流してみてください。思っている以上にすっきりしますよ〜♪ by 彩華 (畑・こかぶ犬担当)



●ぴたらぶ田んぼ

ぴたら邸の前にある合鴨田んぼ。こちらの田んぼでも続々と出穂が始まっています。そうすると、稲作の助けとなっていた合鴨君たちは俄かに稲を食べる害獣に変貌してしまいます。何といてもお米は大好物。今まで毎夕お米を補助エサとしてあげていたくらいですから。

さて、その合鴨君たちが悪者に変貌してしまう前に、オープンファーム参加者と一緒に田んぼから引き揚げお疲れ様会をしました。引き揚げというか、田んぼの一角を囲んだだけですが。

「お勤めありがとうございます！」と声をかけつつ予想外にまだ子どもな合鴨君です。これから2か月はここでよろしくね♪ by 泰斗

●ファームの様子

ぴたらファームでは8/11(土)から8/19(日)のお盆休みにオープンファームを開催しています。

先日はピザ職人をお招きして本格ナポリピザ作りを行いました。

生地は収穫したばかりの小麦を地元の製粉屋さんにお願ひして作って頂いた自家製小麦粉を使用。生地の上には自分達の手で収穫したお好みの野菜をトッピング。そして昨年イベントで庭に作った特製のピザ窯を使用して焼きます。そんな贅沢なピザの味は勿論言うまでもなく“超”絶品！！

ゲストの方々もあまりの美味しさに、まるでピザの上に乗せたチーズのようにとろけた笑顔を見せていました(笑)

そんなぴたらでの幸せな一日が今日も過ぎていきます。

by 真吾(畑/イベント担当)



職人の技に参加者の皆は興味津々！



<コラム:東京発スローライフ⑭> すくすくと伸びていけるように。

このコラムは東京でファームの運営を担当している大樹が書いています。

びたらファームでは、お盆休みの9日間、オープンファームと称して、多くの方に有機農家の農と暮らし体験をしていただいています。合間に、ピザづくりや流し素麺など、企画も盛りだくさんです。

僕も、生後10カ月の娘のくるみを連れて、ファームに行きました。本来ならば、自分もスタッフのひとりなので、細々と動くべきなのですが、結局、自分か妻が娘にマンツーマンで付き添っていなければならないこともあって、手助けどころか、足を引っ張ることのほうが多かったかもしれません。

さて、久しぶりに畑に出て農作業もしましたが、その中にキュウリとカボチャの誘引作業がありました。いずれもパイプの支柱でアーチ仕立てにしているため、蔓をアーチに沿って正しく伸ばす手助けをする作業です。蔓の先は光を求めて、外側に広がり、勢い余って、地面に落ちてしまっています。それを、ホチキスのような道具で留めて、アーチに戻してあげるのです。蔓そのものは伸びる力があって、アーチに沿えば、それなりに高くなるのですが、多くの蔦はアーチから離れて、雑草や他の蔦と絡みあっています。作業をしながら、恐らくは、人もそうなのだろうなあと考えました。みんな可能性があって、素直にすくすくと伸びれば、高いところにまですんなり到達できます。だけど、多くの場合、途中で易き方向(あらぬ方向)に伸びていたり、他の蔓や雑草との競争の中に埋没してしまって、光が当たらなくなったりするのではないかと…。親の務めは、すくすくと伸びていけるような環境づくりと褒めたり励ましていくことなんだろうなあと思います。

さらに、インゲンマメの収穫をやっている、市場に出せない規格外野菜の多いことに改めて驚きました。ファームでは自給用や山羊などの餌になるのですが、多くの農家でも同じことが起きているのだと考えれば(恐らくは、多くが廃棄されているのでしょから)、なんとも勿体ない話です。傷のない真っすぐなものを好むのはいいのですが、そうじゃないと受け付けられないというのは危険な話だと思います。人についても言えることですが、多くはそうではないのですから。

(運営担当:大樹)



夏の畑

<<ファームからのお知らせ>>

●野菜セット次回のお届けについて 隔週の方⇒9月1日(土)、毎月(第3週)の方⇒9月15日(土)

●野菜セットの代金お支払い方法について

- ・定期(毎週 or 隔週 or 毎月)⇒月末にE-mailでご請求いたします。
- ・お試し1回注文 ⇒野菜セットのボックスに請求書を同封します。

●ファームのお米とお味噌が送られてくる! びたらぶ会員(会費1万円/年)募集中!

●ファームのスケジュール 8/11-19 オープンファーム(ピザづくり等) ※詳細はHPにて

●野菜の品質について

びたらファームでは、収穫・送付時にチェックを行って野菜を万全の状態でお届けしています。しかし、無農薬栽培のため、虫の混入や運送時の温度条件等により野菜に傷み等が出てくる可能性もあります。もし、そうした野菜がございましたら、どうぞ、遠慮なくご連絡ください。次回の送付時に代替りの野菜をお送りします。

また、野菜セット全体にご不満のある場合には、代金はいただきませんのでご連絡ください。

びたらファーム 

～自然循環型のオーガニック・ファーム～

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 1118



たさいたいと 田才泰斗、あおきさいか 青木彩華、くりやしんご 栗谷真吾、なかの 中野ちはる、かわもりまami 川森昌美 (畑担当) たさいたいじゆ 田才大樹、たさいさいとこ 田才暁子 (運営担当)

携帯: 090-2055-3424、TEL/FAX:0551-35-2793 pitarafarm@gmail.com http://pitarafarm.com