

応用編 (実践編、座学編)

【実践編・1月の作業】

1. 今月の収穫

今月の収穫は12月と同じです。

2. 今月の種まき

この時期の種まきはありません。関東から西にお住いの方は、ホームセンターなどで、そら豆、えんどう豆の苗を購入することができれば、不織布やトンネルハウスを使った防寒対策をして植えることはできますが、季節的にあまりお勧めしません。

3. 種採り (自家採種) : 大根・大豆

自然農法は、自家採種を基本とします。ひと言で自家採種といっても、野菜の種類によって採り方、保存の仕方もさまざまです。Halu 農法では、長い間自家採種してきた野菜もありますが、毎年購入している野菜の種もあります。

すでに自家採種している野菜については、その都度、採種の仕方をご紹介します。また、オンライン講座の受講者のみなさんのために、初めて採種する野菜についても、可能な限り、種採りの様子をお伝えする予定です。

今回は、すでに収穫してある大根、大豆の種採りについて簡単に動画でご紹介します。これから、季節ごとに採種の仕方、保存方法などをご紹介します。

4. 『大根の甘酢漬け』

Halu 農法で栽培した野菜を「四億年野菜」といいます。なぜ四億年野菜と呼ぶのかは、歩屋のWEBサイトをご覧ください。簡単に説明すると、植物は四億年の歴史を持ちますが、その歴史を踏まえた農法で栽培されたという意味です。

四億年大根は、これからみなさんにも栽培していただくこととなりますが、毎年冬は、収穫した大根をいろいろな料理にお使いいただくでしょう。そのなかで、とても美味しい甘酢漬けの作り方をご紹介します。

詳しくは動画でご説明しますが、ここでは調味料と分量をご紹介します。
大根 10 kgとして表記しますので、各ご家庭では、量を調整して仕込んでください。

材料：

四億年大根 10 kg

（葉を落とし、皮をむいた状態のもの）

天塩 300g（3%）

酢 500?（5%）

砂糖 500 g（5%）

唐辛子（輪切り）少々

作り方の基本：

- ①大根を 1.5 cm四方×長さ 10 cmのスティック状に切る
- ②3%の塩をまぶして重しを乗せて漬けおく
- ③1～3日おいて、塩が入ったら、水分を捨てる
- ④酢、砂糖、唐辛子を混ぜ、塩漬けた大根に加えて、再び重しを乗せる
- ⑤1～3日で出来上がり

市販の大根は全工程で1日あればできます。四億年大根の場合、生命力が強いため、なかなか塩が入りません。そのため、塩が入るまで3日以上、甘酢に漬かるまでさらに3～4日かかります。時間はかかりますが、とても美味しい甘酢漬けができます。4

「Haluの大根が漬かりにくい理由について」

<https://youtu.be/rRthsAiGdUg>

※動画の中でお話させていただいている、「Haluの大根が漬かるのになぜそんなに時間が掛かるのか？」については、上記のリンクから動画をご覧ください。

【1月の座学】

「F1と遺伝子組み換え」

少し家庭菜園を経験している方は、「F1（エフワン）」と呼ばれる品種改良された種のことや、遺伝子組み換え技術を使った種について聞いたことがあるかもしれません。消費者からF1や遺伝子組み換えについて不安を訴える声が出ています。あるいは、F1と遺伝子組み換えを混同している声も聞かれます。

これについて知識を整理する意味でも、危険性があるのかないのか、あるとすればどのように対処すればよいのか、動画で詳しくご紹介します。

結論から言うと、良い面もあれば、悪い面もあります。また、私たちが気を付けていれば、怖いことはありません。しっかり、正しい情報を身につけましょう。

講師・監修横内猛

農業技術研究所（農業生産法人）株式会社歩屋代表取締役。

食と農ジャーナリスト。

慶應義塾大学経済学部卒業後、全国紙記者を経て、「すべての人が幸せに暮らせるコミュニティのあり方」を求め、主に福祉や教育の現場にかかわる。(1986～2006年)

さまざまな社会問題がいつそう深刻化していくなか、問題の根本に「食と農の歪み」があるという考えに至り、自ら画期的な農業技術である「自然農法」に注目し、新しい農場技術の研究を始める。(2007年～現在)

独学で試行錯誤を重ね、自然農法の仕組みを考察し、2013年8月には、大玉スイカやマスクメロンの栽培に成功。

2015年7月特許取得(方法特許第5770897号)

この技術をさらに深め、新しい自然観、新しい社会の構築を提案しています。

農業技術研究所歩屋

http://ayumiya.co.jp/?page_id=52