

# かま屋通信

毎日 いただきます

2025年

9月号

vol.96

神山俳句会

窓開けて  
眠れぬ程の  
きりぎりす

(海老名良子さんの俳句)

## 今年も無事、小麦の収穫が完了 繰り返しの中に面白さを見出す



小麦栽培責任者  
鈴木秀明



なつてきたり、身体が作業に慣れてきているのを感じています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができました。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

ここには、かまパンの鈴木です。今年の小麦もかまパンメンバーや友人たち、集落の方々の力を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

順調に公私混同の日々

ここには、かまパンの鈴木です。今年の小麦もかまパンメンバーや友人たち、集落の方々の力を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができました。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。



×キリトリ  
神山町内限定 / デザート又は季節のドリンク券  
9月  
お名前 \_\_\_\_\_  
お住まいの地区 \_\_\_\_\_

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

なつてきたり、身体が作業に慣れています。準備が出遅れてしまった前年の反応を借りて無事に収穫することができます。収量は670kg、平均反収だと168kg/反。徳島のはまだまだ及びませんが、毎年栽培を繰り返す中で何となく段取りや次の予測ができるようになります。

合わせると5年目に突入します。有機栽培で育てるすだちの管理方法も、だいぶ理解が深まつきました。独立時に立てた経営計画も順調にクリアし、常に見直しながら前に進んでいます。神山に来て自身が経営できる範囲内で、担い手がいないすだち農家さんの農地の引き継ぎも行つていきたいと思つており、経験も重ねようやくすだち園の拡大にもしっかり向き合う準備ができるようになります。

ない土地が増え続けています  
が、担い手の数が圧倒的に少ないので共に農業を生業とする仲



「何をどれだけ育てたいか」「どう売りたいか」

を未来を繋げていけるよう携  
わっている方々への感謝を忘れ  
ず一步一步頑張っていきます！

件の農家さんで奮闘されたとの事。初めは黄色くなても出荷していたが、緑色であ

られた土地で農業をさせ  
てもらっている事、改めて感謝  
し、今後も精進して参ります！

農地を受け継ぎながら  
果物を届ける喜びを実感

『すだち』の季節がやってまいりました。猛暑日が続いて雨も降らないというこれまでにならない状況で、したが、爽快な香りが際立つ良いすだちが出

# 農地を果物を

月がすだち農家にとつて重要な作業が多い時期ですが、猛暑日が続き体力にも限界がきているという声を、これまでになく聞くようになりました。「代々続いてきた農地、一生懸命育てて見たくない。それだったら誰か

間を増やしたい思っています。TUNAGUFARM（フードハブのつなぐ農園と研修を終え、卒業したメンバー）でつくる農家のチーム）としても「神山で農地20haを10人で耕作していくこう！」という具体的な目標を掲げ、進み始めています。就

か」等を、時期によって変化する野菜や果物の状態を栽培側とお届け(営業)側で密に連携を取りお客様へと販売していることです。メンバーが増えるにつれ、届けられる物量も増えてきました。農家は届けて終わりではなく、フィードバックをもら

里山の会  
からの手紙

異常気象で猛暑日が続きますが、この3日間は久しぶりの恵みの雨が降りました。雑草は強くて野菜よりも早く大きくなるため、夏野

今月の人  
田中 充代さん



これから野菜などの手入れと秋野菜の準備、梅干しの漬け込み、スダチの収穫など忙しくなりそうです。これからが夏本番です。これがからが夏本番通り越えたいと思います。

# 農地、 拌貝！

届け係

Ororonono 松本家の隣は、すだち農家の上野さんです。ハウストと露地で5反の面積を剪定、施肥、消毒、水やり、摘果、収穫、冷蔵して出荷と、1年を通しての作業をご夫婦でされています。今回お話しを伺うと、上野さんの祖父様の代は、神山では蚕<sup>かいじ</sup>を育てたり、山の木を売る事が主流だったのですが、松本君が来てくれてほんまに良かったたといつも言って下さいます。私達こそ、何もわからぬ自分達に地域の冠婚葬祭などのルールを教えて頂いたり、土地をお借りする時に間に入つて頂いたり、鬼籠野に住んで7年本当に色々と助けて頂きました。すだちは6月～9月の収穫の人手不足に

たそう。そこから新しくすぐすだちという品目を栽培して全国に売り出して行く事



里山の会  
からの手紙

今月の人

ソードなどを綴っておりました。パウンドケーキのレシピ・パッケージ、その他諸々の話を進めて販売に向けて準備していましたが、事情があつてストップしてしまい、このプロジェクトをどう進

2023年に新しい  
造するすだちパウンド  
の開発ストーリーとし  
て、このタイトルで連  
載を執筆していまし  
た。内容を覚える方  
はいらっしゃらないと  
思うので、内容をざつ  
と振り返ると、レシピ  
開発の佐川さん(今と  
なっては仲間に!)との  
の関わりや、すだちの  
生産者しえちゃん(当  
時は研修生でしたが今  
は独立生に!)と試作  
品を味見しながら過ご  
した日々、またパッ  
ケージの箱の制作にご  
協力いただいた笑達さ

# 新パウンドケーキへの道 ～いよいよ販売！編～

る苦味。生産者のしちゃんが伝えたいすだちの魅力をギュッと凝縮したようなこのパウンドケーキを、すだち畑を吹き抜ける風をイメージして「Sudachi Breeze」と名付けました。生地の中央、絞ったすだちジャムがアクセントに。生地自体にもジャムを贅沢に混ぜ込んでいるので、一口含んだだけでふわっとすだちの香りが広がります。周りにまとったアイシングにも、たっぷりのすだち果汁を使用しているので爽やかな酸味を感じることができ、い

ております。また、今回箱の製作にあたって、生津勝隆さん（作品の撮影）、大家稔喜さん（杉材の提供）にもご協力いただきました。この場を借りて御礼申上げます。過去の連載を読んでみたいといふ方はこちらへ↓



た。よく行つたのは雨乞いの滝です。悩んだり調子がでない時は雨乞いの滝まで登つていって瞑想をしてそのエネルギーに凄く癒されていました。また、か

じていて、今回ご縁を頂き神山で生活をすることができました。神山にて3か月半、生活するなかで特に感じたこと。まずひとつ目は、自然がたくさんあるだけでなく、その自然が美しくエネルギーに溢れているということです。自然が好きだったため、神山に来るまでも自然の多いところを旅をすることはあったのですが、神山の自然は地域の方の手入れや土地柄なのか特に生命力に溢

# 神山の人と自然から力をもらいました

# 神山の人と自然から 力をもらいました

ン・かま屋・まるごと高  
専・加工部の人たちが、住んで  
いる寮に集まってご飯を食べる  
事も何度もありました。他にも  
森の幼稚園『ねっこぼっこ』さ  
んに行かせていただいたら、そ

域の素晴らしいエネルギーの  
繋がりに触れて、少し東京で  
落ち込んでいた心が凄く回復  
した感じています。神山に  
来てからの全ての瞬間瞬間が  
最高の糧であり学びでした!!

2023年に新しく製造するすだちパウンドの開発ストーリーとして、このタイトルで連載を執筆していまし  
た。内容を覚えてる方はいらっしゃらないと思うので、内容をざつと振り返ると、レシピ開発の佐川さん（今となつては仲間に！）との関わりや、すだちの生産者しーちゃん（当時は研修生でしたが今は独立生に！）と試作品を味見しながら過ごした日々、またパッケージの箱の制作にご協力いただいた笑達さんとの出会いのエピソードなどを綴っておりました。  
パウンドケーキのレシピ・パックージ、その他諸々の話を進めて販売に向けて準備していましたが、事情があつてストップしてしまい、このプロジェクトをどう進

こんにちは。おやつ係の山田です。皆さん、覚えていてください。私が約2年前に表題の記事を連載していたことを……といふことで「いつの話やねん」と言われそうですが、



おやつ係  
山田 友美

めるか迷っていた時に営業のプロである石田さんがフードハブに参画。一度頓挫しかけたすだちパウンドの話を相談する」「こってもいい商品だからぜひ売りましょう！」という一声に救われ、リ

ろんなすだちの味わいの重なりを楽しめます。レシピ開発担当・佐川さんの「様々なすだちの魅力を味わってほしい」という想いが伝わる、表現力豊かなレシピです。そして笑達さんがこのケーキ



The image shows handwritten Japanese characters 'インスター' (In-Sa) in black ink. To the left of the text is a simple line drawing of an open book with horizontal lines representing text.



インターン  
全子 創太

ま屋と寮の往復で、山と綺麗な川、そしてお花たちを眺めながら見えた星空も絶景で天からの贈り物だと感動していました。寮の素晴らしい晴天もまた、もうひとつは、フードハブプロジェクトの人たちの繋がりの豊かさとエネルギーで、とても印象的でした。



