

2014年
開講!

つぶつぶ農家実践歴14年!

大島勉のつぶつぶ農法セミナー

つぶつぶ農法とは、穀物7割、野菜3割を基本とするつぶつぶの食の考えを畑に応用した、暮らしと一体型のあたらしい農法です。暮らしと畑が直結した、自然の循環に合ったこの農法を、就農したばかりで本格的に学びたい方、就農を本気で考えたい方に向けて、雑穀を中心とした作物の栽培方法を基本からお伝えします。

大島勉さんからのメッセージ

つぶつぶを楽しんでいるみなさん、こんにちは。つぶつぶ農家・おおしま農縁の大島勉です。

現在、妻と子ども2人の4人家族でつぶつぶ農家を経営しています。

雑穀(麦類、大豆を含む)と野菜は、古くから続く日本の伝統農法の栽培体系に学び輪作(※)しています。時間と空間を最大限に活かすこの列島の祖先達の知恵と技という縦糸に、つぶつぶのソフト(食べ方、暮らし方、生き方)を横糸に紡いでいくのが、僕の考えるつぶつぶ農法のイメージです。今回のセミナーでは、つぶつぶスタイルで提案している「耕す暮らし」を雑穀の栽培方法を中心に、半年間でしっかりお伝えしたいと考えています。雑穀栽培の畑の様子や実地に加え、長年の実戦経験から学んだ具体的な座学もあります。本気で雑穀栽培をお考えの方にも役立つ内容だと思います。

※輪作とは・・・農業の手法の1つで、同じ土地に別の性質のいくつかの種類の農作物を何年かに1回のサイクルで作っていく方法

「つぶつぶ農法」は、まずは台所からスタート!

何を食べたいか、どんな食材を自分の手で作ってみたいかを決めます。さらに言えば、年間どんな料理をどれだけ楽しみたいか。この時の思いの強さが、その年の栽培の出来高、収穫量を決めるといっても過言ではありません。

つぶつぶの食卓は、穀物が7割、野菜が3割。

援農に来てくださる人は、皆つぶつぶのおいしさに感動します。そんな皆さんがお客さんになってくださったり、いろんなご縁を作ってくださいたりします。こうして皆さんからのつぶつぶ需要が生まれてくると、畑の作付面積も穀物7割、野菜3割となるわけです。

半年働くだけで、一年間の食糧を確保

雪国なので約半年間は農業ができないのに食べることに事欠かないのも、つぶつぶ農法の魅力のひとつです。つぶつぶのレシピで旬の野菜と乾物、そして多様な雑穀を料理すると冬期間も大満足です。とくに日本海側は、貯蔵野菜は採れたてより寝かしておいた方が断然おいしくなるし、つぶつぶ必須の塩蔵発酵野菜(漬物)やトマト味噌などの自家製調味料(加工品)も大活躍するからです。半年働くだけで一年間の食糧が確保できる、自然の循環に沿ったとってもエコな農法だと思います。

つぶつぶ農法で、土地も再生

実は、僕は農地をひとつも所有していません。Uターン帰郷してすぐに借り始めたほとんどの田畑は当時は砂漠のような生命を感じない農地だったり、木が生えているジャングルのような荒れ放題の土地でした。そんな土地でも、雑穀を栽培していくと年々再生していくのです。栽培すればするほど土がフカフカになって、豊かな土地になります。



〈プロフィール〉

- 1973年 新潟県岩船郡関川村生まれ
- 1997年 アメリカ合衆国 アイオワ州立大学 農学部 作物学科卒業、その後、帰郷し就農。
米国 財団法人人口デール研究所にて有機農業研究員として赴任。
- 2000年 野菜を有機栽培し引き売りをしていた頃、妻との出会いでつぶつぶを知る。隣町にある山形いのちのアトリエでパーマカルチャーWSの際に食べたつぶつぶ料理に感動し、雑穀栽培を決意。
- 2002年 ブラジルのリオ・ブランコで開催された地球会議(アースサミット)のプレイベント「生物多様性保全会議」にゆみこ・郷田和夫らと出席。日本列島の雑穀の歴史と伝統的な日本型穀物中心食のプレゼンテーションを農家代表として担当する。
- 2004年 イタリアのトリノで行われた「スローフード国際大会」で、ゆみこのプレゼンテーション通訳として同行。
- 2006年 地元若手農家らと「はっぴいふあーむ」を設立し、代表としてさまざまな地域おこしイベントを手掛ける。
- 2008年 つぶつぶ専業農家に。(当初は学習塾を経営しながらの兼業農家)
- 2009年 新潟県知事より、地域で培われた技能を活かした体験交流の指導者として「にいがた なりわいの匠」(野菜づくり・山菜づくり)として認定(第1517号)
- 2010年～ 新潟県地球温暖化防止活動推進員として関川村より選出され、現在就任中。

つぶつぶ農法セミナー詳細・日程は裏面へ