

瀬戸内海に面し、里山が広がる温暖な愛媛県伊予市。
自然農法の提唱者・福岡正信から三世代にわたり
「自然農法」で、小さな農園を営んでいます。
みなさまに、作物のこと、日々のこと、
なりわいへの想いをお届けします。



香りを感じる季節へ



今年はとても暑い夏になりましたね。
残暑も厳しい年となりましたが、毎年9月下旬を過ぎると一転して涼しくなります。昼夜の寒暖差が大きいと、おいしい果物が育つと言われていています。そんな農園に、時折涼しい風が吹くころ、お米の収穫がはじまります。

五月から始まるお米栽培の準備。
育苗をし、梅雨の合間に始まる田植え。水管理や草引きなど日々のお手入れを経てようやく、収穫時期を迎えます。



一粒一粒がふっくらと、たわわに実ったお米。
丁寧にみんなで協力して年に一度の大仕事にします。

刈り取り後は、はざかけをして天日乾燥します。
茎に残った旨味を、お米にギュッと行き渡らせ完熟させるためです。風に揺られる藁からは、お日様と、どこか素朴で力強い香りを感じます。



今年も農園から秋の味覚をお届けします



秋からの収穫は、レモンをはじめ、キウイレッドやライムなどがあります。

柑橘以外にも、研修生が手掛ける野菜たちがあります。自然を解り、農と向き合うために、少しずつさまざまな作物を育てています。

サツマイモは、つるを挿せば節から根が伸びて育ち、苗として増やしやすく、育つ土地を選ばないため農家にとっては嬉しい作物です。今年も研究生含め、大きな芋に育つよう作付けしました。10月頃より収穫の予定をしています。栗や銀杏、今年は柿の収穫の声も聞こえてきそうです。