

トトロ通信 NO. 62

2017年7月号 津山・きびの会通信
〒708-0863 津山市小桁 137-2

川島宅 23-3294、090-7541-5263

6月15日（木）「元気ボカシ」作り

私達「NPO法人津山・きびの会」は平成21年度の独立行政法人「福祉医療機構」の助成金200万円で、「ひきこもり者による自然農法的地産地消事業」をした。そのときびの会特製の「元気ボカシ」を作り、販売網を広げようとした時期があった。当時M君が元気にボカシ作りや事業報告書の作成など積極的に係わってくれた時期であった。ボカシを作る時の攪拌機のみキサーは彼が日本財団に助成金を申請し、選定してくれたものである。そのみキサーを使って今までに2回「元気ボカシ」を作った。外気温が20度を超えるくらいになったら、ボカシ作りのシーズン到来だ。

インターネットを見るとボカシの作り方がいろいろあるが、私達は吉備中央町に在住しているIさんの教示に従って作ってきた。ボカシ1トンを作るのに、EM菌1リットル、糖蜜1リットルを井戸水100リットルに入れて7日から10日ほど寝かせ菌が発酵するのを待つ。米糠600キロ、もみ殻100キロ、魚粉40キロ、有機石灰40キロ、油粕120キロ、鶏糞100キロをそれぞれ1/20ずつみキサーに入れてよく混ぜ合わせ、手で軽く握れる程度になるぐらいのEM菌入りの水を最初にもみ殻に含ませながら攪拌していく。良く混ぜあったらブルーシートを敷いたところに、みキサーから落とし徐々に大きな山にして、20回繰り返し、全部混ぜ終わったら、ブルーシートをかぶせて、40日40夜静かに寝かせておく。良く発酵したボカシは虫もわからず、醤油のような香りがすると言われている。

今回は6人の男性会員が力を合わせ10時半からみキサーの作業に入り、午後2時半には1トンのボカシの元が山になった。女性軍4名は10時から昼食の準備をし、食べきれないほどのご馳走を作り、男たちも皆大満足であった。皆さん本当にご苦労様でした。

40日40夜静かにボカシは発酵します。7月の末には醤油の香りのする「元気ボカシ」1トンが完成する予定です。皆様お楽しみに…

お知らせ 8月はソーメン流し今年もやります!



日常

朝、目覚めて洗面所に行くと、北の林の方から、ホーホケキョウという、ウグイスの鳴き声が聞こえる。

アッ、春が近いのだと思う。その声は、一日中私の耳を楽しませてくれる。それから少しずつ暖かい日と寒い日が行きつ戻りつしながら、寒暖の差に体調を崩しがちになりながらも、やがて桜の季節が訪れる。街が賑やかになり、花びらが風に舞う頃、待ちわびた春の訪れに、ホッと気持ちが楽になる。

木々の緑が濃くなり、大好きな、ナニワイバラの白い花が、パッと開く。五月だ。又一つ年をとる。

この盆栽バラは、一度枯ってしまったが、また新芽を出して見事に花を咲かせた。崖っぷちでも頑張る強さに自然の息吹を感じる。植物を育てていると奇蹟に出会うこともある。いや、それは奇蹟ではなく自然の摂理かも知れない。教えられる事も多い。芽が出るのを待つ心、成長を見守る心、花が咲けば喜びを共有する心、又、枯れた時には何が足りなかったのだろうかと思いやる心、どこか子育てにも似ている。

暑い夏はほとんど狂ったように過ごし、秋が近づけば、アア、秋が来た、秋が来た、ため息交じりに主人が呟く。人生に飽きたという意味らしい。日の暮れ薄暗くなる頃、カーテンを閉めようと窓辺に寄ると西の空に大きな夕陽が空を赤く染めて落ちていく。秋の落日に遠くで暮らす子や孫を想う。

冬が近いと身構えし、覚悟を決めて、ジッと寒さをがまんする。そしてまたウグイスの声を待つ。なにげない日々を積み重ね私のときをためていく。

それが人生なんだろうかとしみじみ思う。



ジャーナリスト 池上正樹 さんを囲む

ひきこもり対話集会

7月24日（月）14時から 津山市総合福祉会館