

ぐるぐるではこんなことをやっています

ヤマシゴト

11月～4月

ヤマのへ

里山は手入れしないと
グミになって(まう)ので
竹林の間伐や
落ち葉掃きをします。
その間伐材や落ち葉も、
肥料や燃料になります。

竹をチップにして
肥料にする
試みも!!

4月

竹の
間伐

落ち葉掃き

3月

ホタテづくり

間伐したコナラの丸太にドリルで
穴をあけ、しいたけの菌を埋め込み
ます。

2月

炭づくり

2月

温床づくり

竹で枠を作り
大量の落ち葉と
米ぬがやオカラを
ミルフィーユのように
重ねながら
踏み固めて作り、
発酵発熱で冬でも
ホッカホカ

苗はここぞ
育てます

3月

種まき

定植

4～5月

育った苗を火田に
植えます

- 農閑期の冬は主にヤマの仕事。うっそうと茂る竹を伐採し、コナラやスギの木が元気に育つよう、光が差し込んで明るく豊かな林にします。
- 春～秋は、いろいろなお野菜を育てます。ヤマや田畑の資源を最大限にフル活用。お野菜たちの株元には、竹粉や刈った草をたっぷり分厚く被せて草マルチ。草で草を制す。雑草の勢いを抑えることが出来ます。保湿・保温効果と微生物の働きで野菜が元気に育ちます。益虫も増えて、害虫の被害もほとんどありません。
- 収穫は最大の喜び。恵みはみんなで分かち合いましょう。無農薬の新鮮なお野菜で体も元気に。半分は被災地や福祉施設に寄贈します。時々BBQや芋煮で楽しみます。燃料はもちろんヤマの薪です。
- 里山ぐるぐるスマイル農園にぜひいらしてください。お待ちしております！

火田しごと

6月

草あつめ

刈った草を

マルチ

5～9月

草をしきつめて日光を遮り
雑草を生えなくします。
あとは火田にすきこんで肥料に

7～8月

カボチャ収穫

分

食

燃料は東山山の薪です

被災地に
かぼちゃ、蜂蜜
送りました☆

収穫した野菜を
BBQや芋煮で
おいしく
いただきます

里山の森の手入れや、野菜づくりを一緒にしませんか？

● 参加メンバー募集中 ●

毎月一回、基本、最終日曜日。10時現地集合、16時解散。

プロジェクト専用の畑を用意します。メンバーのみなさんでおいしい野菜を

作りましょう。畑は定例活動日以外は管理人が管理します。

当面の活動場所は、小川町下里地区のヤマと、周辺の田畑です。

参加方法は、年間を通じて参加できる年間会員と、スポットでの体験参加が選べます。

A 年間会員

年会費：一般 10,000 円／FoE Japan サポーター 8,000 円

(毎月1回の参加費(保険込み)、道具使用代、指導料、BBQ・イモ煮・お土産用のお野菜代、畑の管理費、込み)

B 体験参加

1回当たり：一般 2,000 円／FoE Japan サポーター 1,500 円



◆年間の作業スケジュール(予定)

天候や諸条件によって内容を変更することもあります。

1月	オリエンテーション、ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)
2月	炭焼き、間伐材で温床作り、ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)
3月	カボチャ種まき、しいたけコマ打ち、ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)
4月	カボチャ定植、タケノコ掘り、養蜂講座、ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)
5月	サツマイモ苗定植、カボチャ畝草マルチ
6月	田植え、草集め、サツマイモ草マルチ
7月	カボチャ収穫、サツマイモ草取り、ニンジン種まき、ヤマの薪でBBQ
8月	カボチャ収穫、大根種まき、草刈・草集め、白菜種まき
9月	秋野菜種まき、定植、草刈・草集め・草マルチ
10月	さつまいも収穫、サトイモ収穫、ヤマの薪でイモ煮／イベント出店
11月	ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)、にんじん収穫、玉ねぎ定植
12月	ヤマの手入れ(竹林間伐、落ち葉掃き)、炭焼き
その他	小屋作りワークショップ

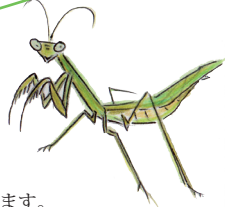
◆お問合せ、お申込み

NPO 法人 FoE Japan

東京都豊島区池袋 3-30-8 みらい館 1F
TEL: 03-6907-7217 FAX: 03-6907-7219
森林担当 中澤 健一まで

ウェブサイト: <http://www.foejapan.org/satoyama/>
ブログ: <http://gurugurusmile.jugem.jp/>

過去の活動内容は
ブログにも載ってるよ！



※この活動は、FoE Japan が「緑の募金」(国土緑化推進機構)の助成を受けて実施します。



～ 森づくり + 野菜づくり → みんな笑顔に! ～

里山ぐるぐるスマイル農園

ヤマは油田だ!!

埼玉県小川町 有機農家 河村岳志さん

3.11の大震災は、どこか遠くの方角に見えない巨大システムに頼りっぱなしのリスクを、怖いほど実感させられました。

でも日本人は、この小さな島国の中で何十世代にも渡って里山の循環に身をゆだねながら命を受け継いで来ました。私たちにあって里山は生活に欠かせない食べものやエネルギー、資材を提供してくれるスーパーマーケットです。

里山ぐるぐるスマイル農園では落ち葉や竹粉堆肥など里山の資源をフル活用した無農薬の野菜づくりを有機農業 25年以上の河村さんの指導を受けつつ、実際に体験しながら習得していきます。

埼玉県小川町・ときがわ町周辺の里山木で、竹林がはびこっているところを手入れして、使える里山にしています。

イノシシ被害の予防や、美しい里山の景観がよみがえることにもつながります。

落ち葉や竹粉堆肥で育ったお野菜は、半分はメンバーに分配し、半分は障がい者施設や養護施設、被災地支援に寄贈します。

みんなが元気で安心して暮らせよう。

