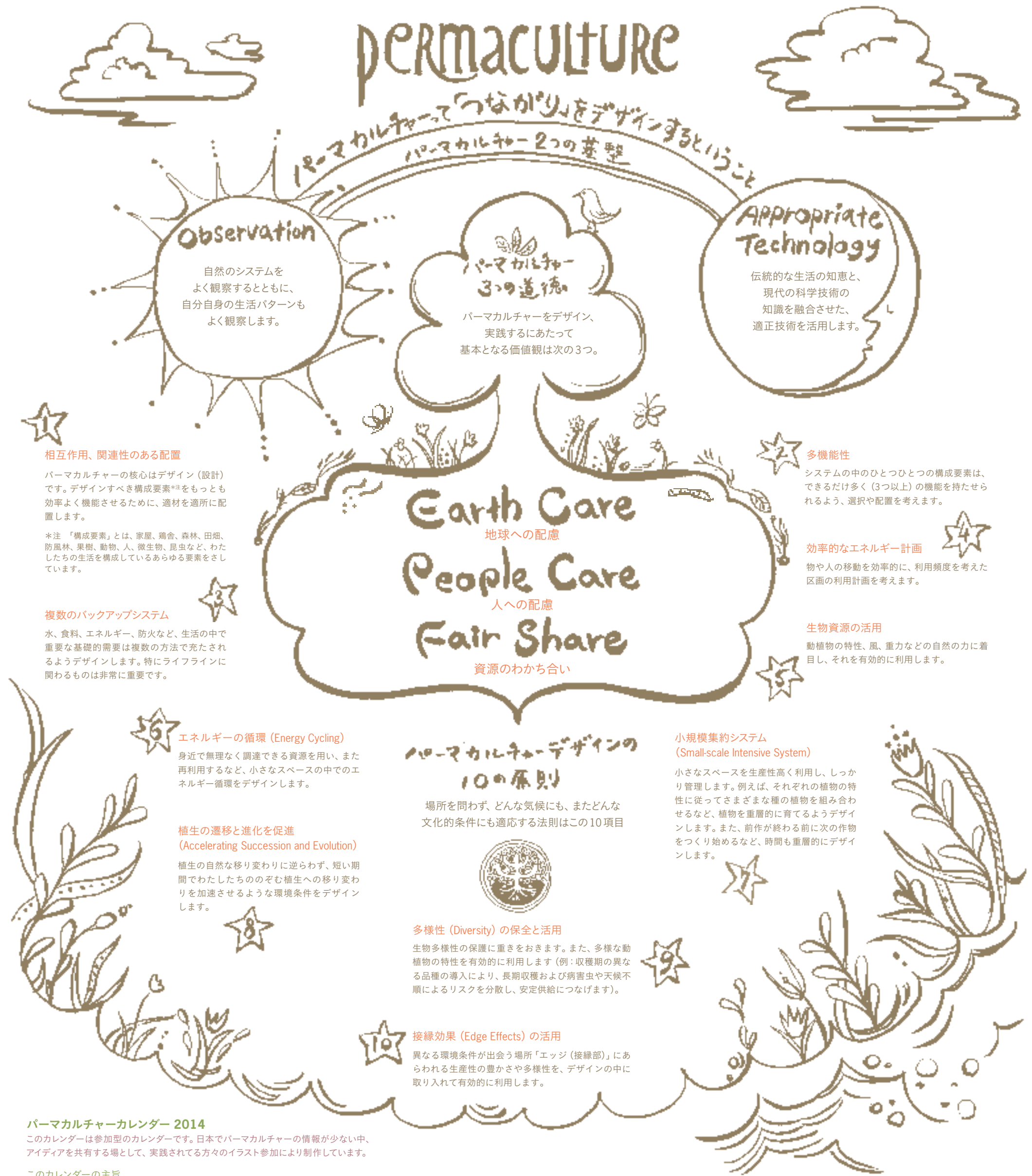




Illustration: 小林 煌

PERMACULTURE CALENDAR 2014



パーマカルチャーカレンダー 2014

このカレンダーは参加型のカレンダーです。日本でパーマカルチャーの情報が少ない中、アイデアを共有する場として、実践されてる方々のイラスト参加により制作しています。

このカレンダーの主旨

初めて制作した時から、変わらぬ想いを持って作っています。

- Permaculture/パーマカルチャー（わたしたちが持続可能な生活環境を作り出す「つながり」のデザイン体系）の紹介
- 日本各地で実践されている情報の分かち合い
- パーマカルチャーに興味を持つ人たちのつながりを紡ぐこと

このカレンダーにおいても、パーマカルチャーの基本原則のひとつである「多機能性」を活かしたデザインを採用しています。

- | | |
|------------|---|
| 1 図案と絵画 | 日本国内において、パーマカルチャーデザインの分野で活躍されている方々やパーマカルチャーを実生活に取り入れている方々に有志にてご参加いただき、資料性の高い図案や絵画、またイラストで表現していただいております。 |
| 2 暦 | ふだんわたしたちが用いているグレゴリオ暦を記載しました。 |
| 3 二十四節気 | 季節の移ろいをあらわすための区分です。1年を24等分に区切り、各節目の最初の日を名付けます。もともと中国の気候をもとに名付けられたので、日本の気候とは合わない名称や時期もあります。 |
| 4 月の満ち欠け | 満月、上弦、新月、下弦を記しました。 |
| 5 潮汐 | 潮の満ち引き（大潮～小潮）の移ろいをグラフィカルに図案化しました。 |
| 6 種まきカレンダー | 野菜の種まきの目安を記しました。平暖地を基準に表記してあります。 |

参考資料 <パーマカルチャー 農的暮らしの永久デザイン> 農文協

小規模集約システム (Small-scale Intensive System)

小さなスペースを生産性高く利用し、しっかり管理します。例えば、それぞれの植物の特性に従ってさまざまな種の植物を組み合わせるなど、植物を重層的に育てるようデザインします。また、前作が終わる前に次の作物をつくり始めるなど、時間も重層的にデザインします。

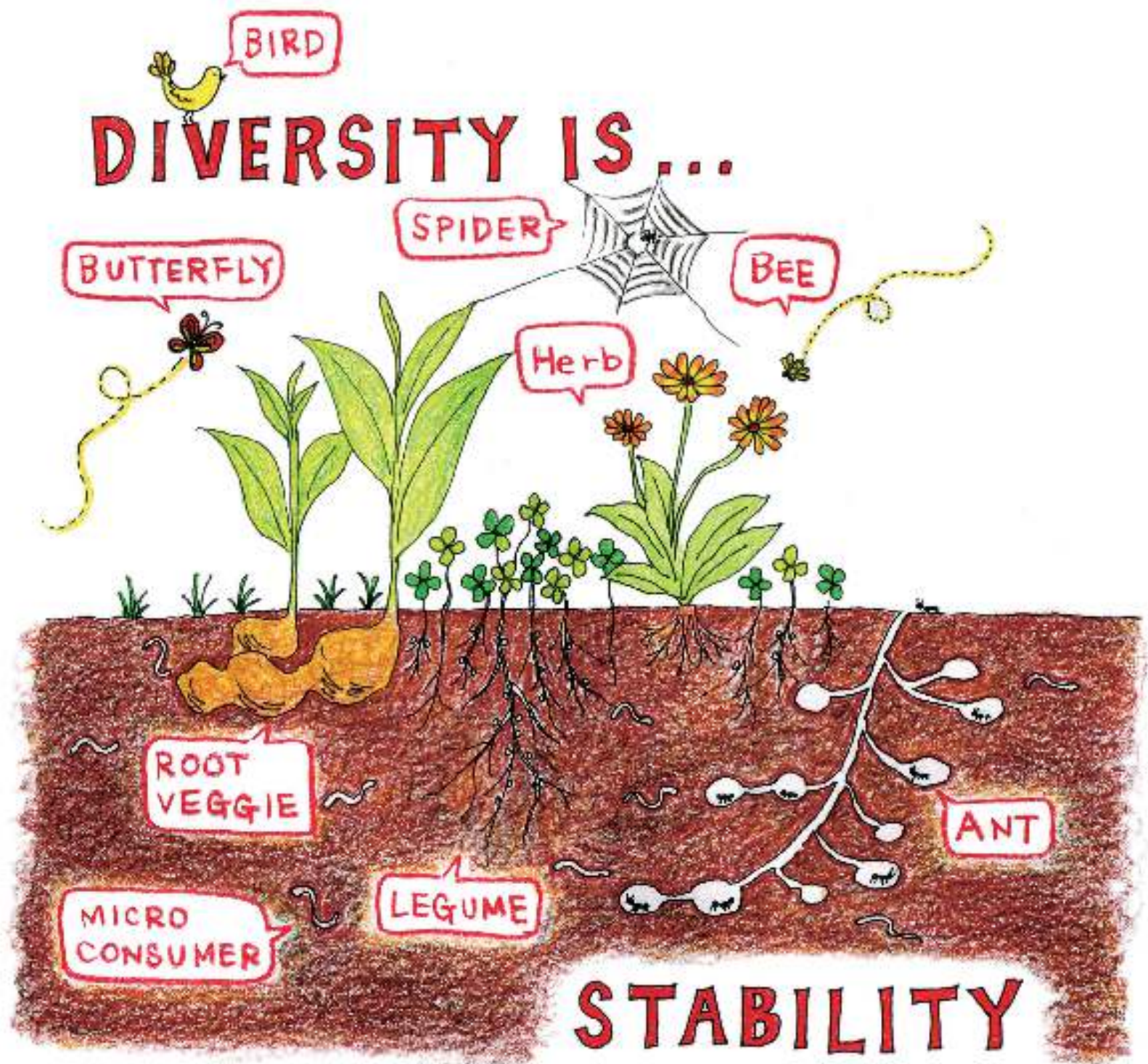
表紙イラスト：小林 煌（こばやし・こう）「平和のかたち」
1979年東京生まれ。小さい頃から絵を描く事が大好きで夢は絵描きさん。
木版画を彫り始めて気がつけば13年。
つながるご縁に生かされて、夢叶い彫り、描く日々を感謝とともに過す毎日。
いまは、3才の娘そわかと画家の夫古川卓とともに八ヶ岳山麓に暮らす。
2013年から自然農を学び始める。ひふみのCD「ざあゆにゅんば」「ほしのしらべ」描く。

表紙題字・パーマカルチャー基本と原則 デザイン：KUJIK
南房総の海と土のある暮らしの中で取り戻すことのできるシンプリシティへの憧憬をときにデザインで、またあるときは文章で綴っています。

プロデュース：平田理子（ひらた・りこ）
“全ての命は等しく尊い”という思いを胸に、パーマカルチャーリストネットワークの主宰及び非暴力教育に携わる（NGO Aware, NPO Resilience, Non Violent Education）

Webデザイン：山下道生（やました・みちお）

デザイン：畑中 亨（はたなか・とおる）
グラフィック／エディトリアルデザイナー。千葉県鴨川市で棚田を望むカフェ「うつわや+café 草 so」を営む。カレー好き。http://www.so-kurashi.com/



Diversity is

小さなスペースでも仲良しの野菜や植物を植えてあげると実に多種多様な植物や野菜が生きる安定したスペースになります。自分の暮らしに合わせて、手の届く範囲でしっかりとお世話をしてあげられるスペースをデザインしましょう。都市に住んでいてもプランターなどを利用して、食べ物を育てる事は可能です。自分で育てた野菜は格別の美味しさです。それぞれが個性を持ったいのちに感謝していただきましょう☆

田内晶紀子(たうち・あきこ)★グラフィックデザイナー。ものごとを肯定的なとらえかたをしながら持続可能な暮らしをつくっていくパーマカルチャーに惹かれ、ニュージーランドのレインボーバレーファームを初めとしたオーガニックファームで1年間パーマカルチャーを学ぶ。現在は京都でフリーランスでのデザインの仕事の他、NPO支援を目的とする財団でデザイン、寄付プログラムの企画などに携わっている。www.kicodesign.com

1

2014

2

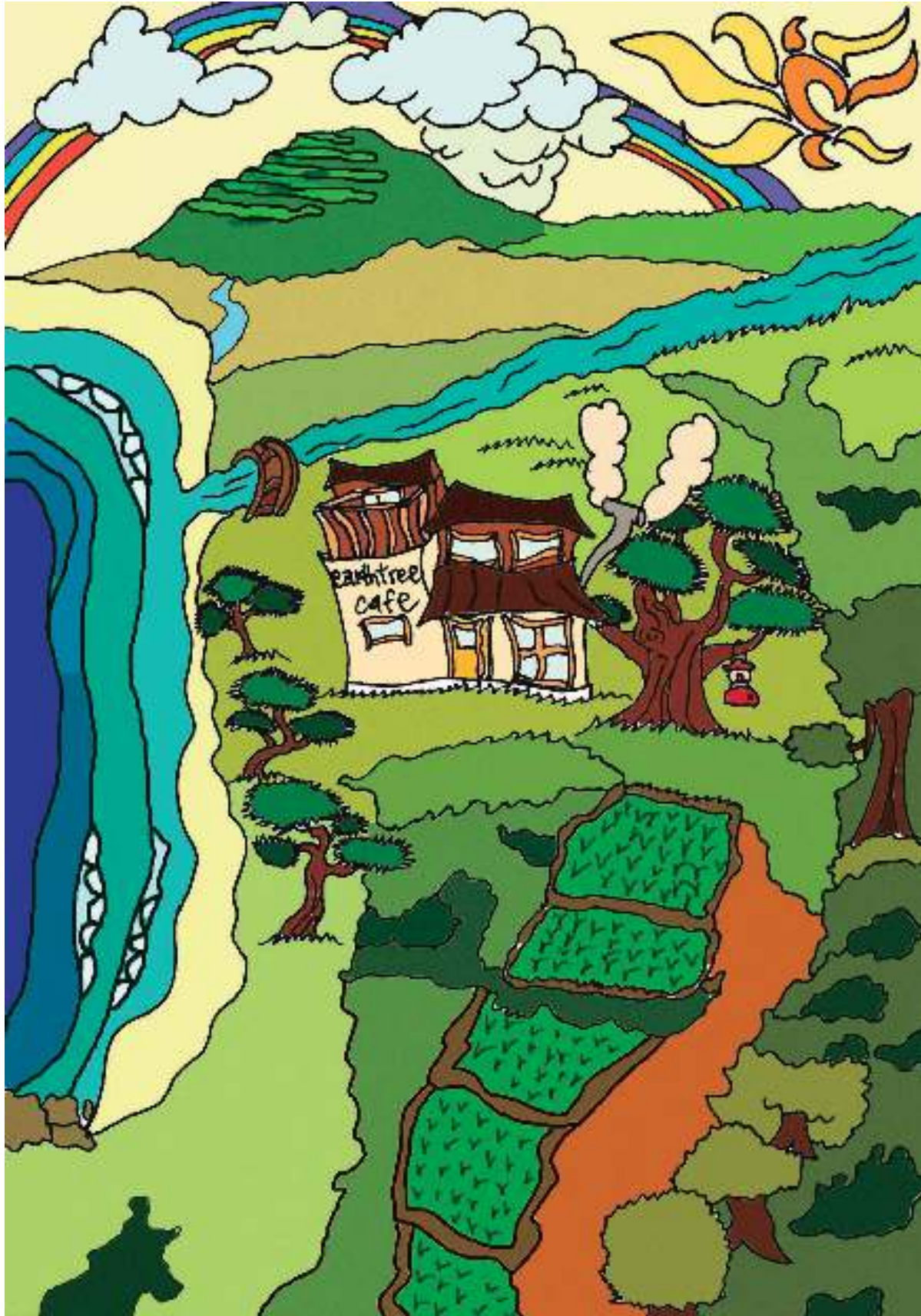
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
29	30	31	1 元日	2	3	4
5 小寒	6	7	8	9	10	11
12	13 成人の日	14	15	16	17	18
19	20 大寒	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	31	1
2	3 節分	4 立春	5	6	7	8
9	10	11 建国記念日	12	13	14	15
16	17	18	19 雨水	20	21	22
23	24	25	26	27	28	1

種まきの目安〔平暖地〕

中旬 ジャガイモ(植付け)

下旬 ジャガイモ(植付け)



Earth Tree Cafe

“こんな場所があったらいいな”と思い描きました。海や山など、自然の中にいれたいほど、こういう「あったらいいイメージ」がどんどん湧いてきます。無機質な場所にいれたいほど何もイメージできず無機質な自分になっていきます。人が豊かになるにはできるだけ多く自然の中に身を置く瞬間をつくる事が必要で、それができる人が増えてくれば、もっとカラフルで豊かな町が増えてくるんじゃないかと思います。

松田真一(まつだ・しんいち) ★ 2010年にインターネットとして勉強させていただいていたアサデサーナカフェで食の大切さや楽しさを学びながら自然の素晴らしさも経験させてもらう。2011年から雑穀の育て方や調理方法を学び始める。2012年に玄米や雑穀料理を提供するカフェをオープン。Earth Tree Cafe オーナー <http://www.earthtree.info/>

3

2014

4

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6 啓蟄	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21 春分	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	種まきの目安 [平暖地] 上旬 ジャガイモ(植付け)、ニンジン、ダイコン、コマツナ 中下旬 ニンジン、レタス、サラダ菜、サンチュ、シュンギク、ミツバ、小カブ、ミズナ、コマツナ、西洋ホウレンソウ、ゴボウ、ネギ、トマト(温)、ピーマン(温)、ナス(温)、スイカ(温)、メロン(温)				

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
30	31	1	2	3	4	5 清明
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20 穀雨	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3
		種まきの目安 [平暖地] 上旬 レタス、サラダ菜、サンチュ、シュンギク、コマツナ、キュウリ、カボチャ、ズッキーニ、アスパラ、シソ、サトイモ(植付け)、ヤマイモ(植付け) 中下旬 サラダ菜、サンチュ、シュンギク、カボチャ、ズッキーニ、ゴーヤ、シソ、トウモロコシ、ショウガ(植付け)、エダマメ、インゲンマメ、トマト				



醤油麹仕込み

標高 1030m の我が家の醤油麹作りは、毎年、5月のゴールデンウィークに行っています。4日間の麹造りでは、2日目に前年度に仕込んだ醤油も絞ります。見学に来る方もたくさんいて、プチ合宿です。醤油絞り師の故萩原忠重さん（92歳）は、「醤油絞りは平和運動」という思いで普及活動をされたそうです。来年のカレンダーでは『絞り編』をお伝えできればと思います。参考 『わが家で作るこだわり麹』（永田十蔵著 農文協）

鈴木真美（すずき・まみ）★半農半クラフト（木工＆陶芸）。2000年に家族で東京から移住。長野県木曽の山奥で手作りの暮らしをゆるゆるとやっています。木を削ったり、粘土をこねたりしながら、自給用の小さな田んぼと畑にイソシンでます。東京にいる頃は、きゅうりの匂も知らなかった私ですが信州の素敵な人たちの出会いのおかげで、今や醤油まで作れるようになりました。

5

2014

6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
28	29	30	31	1	2 八十八夜	3 憲法記念日
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21 小満	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

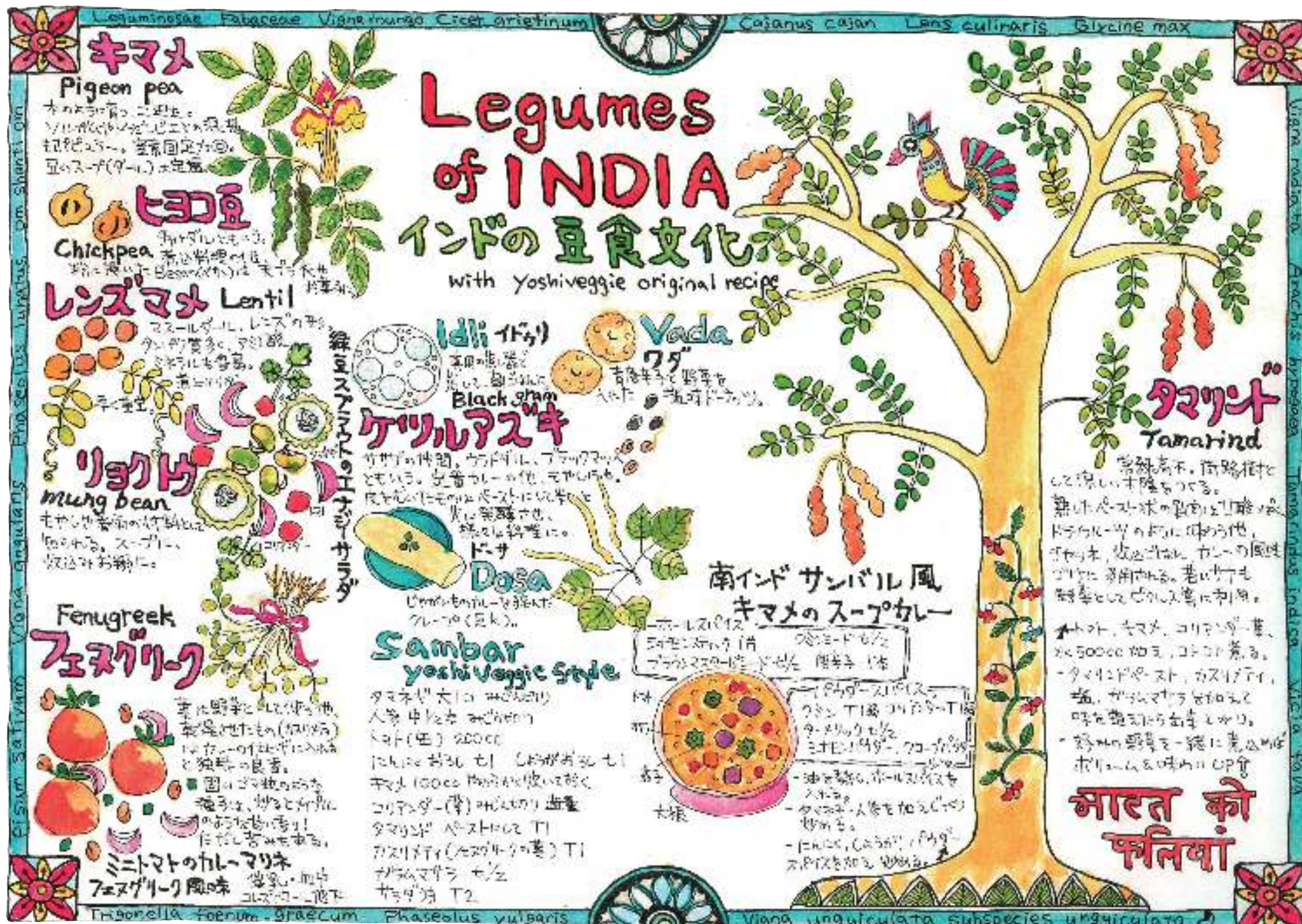
種まきの目安〔平暖地〕

上旬 サラダ菜、サンチュ、シュンギク、トウモロコシ、トウガラシ、ラッカセイ、ソバ、トマト、ピーマン、ナス
中下旬 サラダ菜、サンチュ、ラッカセイ、オクラ、エンサイ、モロヘイヤ、サツマイモ、ソバ、ゴマ、エゴマ、ツルムラサキ

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6 芒種	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21 夏至
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

種まきの目安〔平暖地〕

上中下旬 サラダ菜、サンチュ、オクラ、エンサイ、モロヘイヤ、ニンジン、ダイズ、アズキ、ニラ（植付け）、ソバ、ゴマ



インドのマメ食文化

豆はえらい。それぞれの気候帯で風土に合った豆が存在する。緑のまま季節感を味わいのもいい。種を乾燥させたら保存、発酵、調理、発芽と、いのちを蓄え次のプロセスを待っていてくれる。農耕の上でも栄養面でも米や麦、穀類のベストパートナー。下草的な豆から大木になる豆まで、それを多様に使いこなす人間。ひとと植物のパートナーシップをインドの豆食文化のなかに見てみた。豆のスープで常食するほか、発芽させて生食する、さやの果肉を使う、豆のペーストを発酵させて使うといった高度な使いこなし術もあって、インドの豆食文化は奥深く興味深い。

今里佳子(Yoshi Veggie)★ベジ料理研究家、キッチン・バーマカルチャリスト。長崎県出身。1998年オーストラリアタガリファームにてバーマカルチャーデザインコース修了。飲食店修業・自然食レストランシェフ・アジア放浪を経て2006年Yoshi Veggie Workshopを始動。2010年12月、野菜料理専門店Vege a Table CAFE TOPINAMBOUR(ベジ・ア・ターブル カフェ・トピナンプル)を東京都国立市にオープン。食・農文化を訪ねる旅を重ねながら、出会いとインスピレーションに導かれたオリジナルで楽しいベジ料理を伝えることをミッションとしている。<http://www.yoshiveggie.com>

7

2014

8

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
30	31	1	2	3	4	5
6	7 小暑	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20 土用の入り	21 海の日	22	23 大暑	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

種まきの目安[平暖地]

上旬 サラダ菜、サンチュ、ニンジン、ソバ、ダイズ

下旬 サラダ菜、サンチュ、ニンジン、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7 立秋	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23 処暑
24	25	26	27	28	29	30

31

種まきの目安 [平暖地]

上旬 キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー
中下旬 サラダ菜、サンチュ、ハクサイ、ニンジン、ソバ、ワケギ、
ショウゴインダイコン、イチゴ(仮植え)、ネギ



薪のある暮らし

わが家にとって薪は重要な資源。しかし一年分の確保はとっても重労働なので、少ない薪で効率良く燃やせるロケットストーブに熱源として欲しい“かまどとOvenとサーマルベンチ”を組み合わせ、デザインしました。

小林功弥(こばやし・かつや)、孝枝(たかえ)、成(じょう)
★ 2005年、パーマカルチャーを実践しようと福島県に移住。2011年の原発事故により自主避難し、岡山県に拠点を移す。

11

2014

12

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7 立冬	8
	文化の日					
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22 小雪
23	24	25	26	27	28	29
勤労感謝の日	振替休日					
30	種まきの目安 [平暖地] 上中旬 スナッPEndウ、キヌサヤ、グリーンピース、ソラマメ、タマネギ(植付け)、アスパラガス(株分け)、レンゲ 中旬 小麦、大麦 下旬 小麦					

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
30	1	2	3	4	5	6
7 大雪	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22 冬至	23	24	25	26	27
		天皇誕生日				
28	29	30	31	1	2	3