



すずしろは大根 それは大地の豊かな恵の象徴 22世紀につなげる農のあり方を 共に考える会

理事長あいさつ

清水 義秋

春暖の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。日頃より「すずしろ22」の活動にご支援ご協力を頂きありがとうございます。

さて、私こと、このたび合津秀雄様の退任にともない、後任として理事長になりました。もとより微力ではありますが、「すずしろ22」の三本柱であります「援農活動」、「農地応援」ならびに「地産地消」活動をもって、地域農業の活性化により一層寄与できるよう、鋭意尽して参る所存ですので、皆様のご指導ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

新体制は以下のメンバーです。清水義秋(理事長)、小西慶久(副理事長)、中西忠一、青山登、酒井敏夫、田名部光廣、登坂信美、畠山信雄、北尾力、石川利之、飛田恵美子(以上理事)、川村美恵子、若林裕子(以上監事)、佐藤瑞恵(事務局スタッフ)(敬称略)

援農状況

・3月援農時間 1217時間(昨年同月1426時間)

・受入農家 16軒(昨年同月17軒) ・参加会員 48人(昨年同月47人)

これから農繁期となります。援農募集がありましたら、是非参加をお願いします。

援農体験記

小比企町 清水 友美

私は全寮制の農業専門学校で野菜栽培をひと通り学びました。初めての援農はすずしろ22で、その後、道の駅などで働き販売の方にも携わり、援農で全国各地にも行きました。援農の楽しみ方は人それぞれだと思います。地元の農業を守りたいと活動される方、自分の趣味として参加される方など。私は自然の中で作業出来るのが好きで、農業に関わりたいと思い援農も始めました。体を動かして作業した後は達成感がありますし、援農は人の役に立っている喜びも感じます。誰かと一緒に作業するのも楽しみの一つです。いろんな農家さんに行くと各家によってこだわっているところや、作業の流れも違い面白いし勉強になります。野菜が育つ工程を知ることでも何気なく食べていた物がありがたく感じるようになることもあります。農作業は汚れるし忍耐力も必要で大変に感じますが、普段の生活では経験できない良いことがいろいろ学べると思います。農家の方に迷惑にならなければもっと大勢の若い人たちにも経験してほしいです。

農園だより

(たんぼぼファーム・コスモスふぁーむより)

野菜の緑が一段と色ましてきました。エンドウ・ニンニク・玉ねぎ、そしてなんと、パクチー(コリアンダー)が冬の寒さに耐えていきづいています。堆肥小屋の屋根に、ようやく、波板を張り終えました。黒毛和牛牧場の牛糞と、乗馬クラブの馬糞をミックスさせた堆肥を農園内に、用意しています。総会で承認いただいた『憩いのコーナ』(仮称)づくりをスタートしました。多目的スペースの一角に芝生を張り、ぶどう棚を作り、竹の椅子とテーブルを手作りし設置します。

3月度理事会報告

3月27日(水)台町市民センターで行いました。

出席者：14人

討議内容：・新体制と各理事の担当振り分け ・イベントの実施計画 ・会計報告
・援農 ・農園 ・名簿管理

安全 PR

大きなランドセルを背負い、元気よく登下校する黄色い帽子の一年生。今年の「春の全国交通安全運動」は5/11～20の期間実施されます。(サブタイトル ～世界一の交通安全都市 TOKYO を目指して～)。車・バイクの運転、自転車でおでかけの際は、大丈夫「だろう」ではなく、「・・・かもしれない」運転を心がけましょう。学童(低学年)の交通事故は4月～5月に多発しています。路地から急に飛び出してくるかもしれません。安全第一の運転を!!

今後のイベントのお知らせ

常盤農園の
竹の子掘り
4/20(土)、21(日)、
27(土)、28(日)、
5/4(土)、5(日)
9～12時
(寺田町)
問合せ：合津
(080-1351-4860)

料理講習会
6/23(日)
大横保険福祉センター
調理室
問合せ：佐藤
(090-4912-2117)

野嶋さん宅の
竹の子掘り
4/17(水)、24(水)
(中野山王)
問合せ：飛田
(070-4449-2641)

ジャガイモ掘り
6/29(土) 9～12時
新富所農園(加住町)
問合せ：清水

地域情報

小比企町の農産物直売所「ねぎぼうず」が、「マルシェ 802(八王子)」として、4月1日に生まれ変わりました。かつての「ねぎぼうず」は、八王子市の農産物直売所が中央線を境にして北側にしかなかったことにより、小比企町の中西忠一氏(すすしろ22理事)を中心に地域の皆様の力により、民営の直売所として開設され、8年間親しまれてきましたが、この春、外食店を展開する株式会社クレアが、この事業を継続し、「マルシェ 802」として生まれ変わりました。今後は気軽に休憩のできるコーナー等、新たなサービス展開が計画されているそうです。ちなみに、「マルシェ 802」と書きますが、「まるしえはちおうじ」と読みます。

料理紹介コーナー

会員の皆様へ

お勧めレシピを寄稿して下さい

(今月のレシピ 佐藤瑞恵)

《鯛めし》4人分位

米 2合 水 2合のメモリ
鯛の切り身 小2枚 天塩 適量
針干生姜 少々 酒 大さじ1
しょう油 小さじ2

◎米は洗って30分浸水する。
鯛に塩を薄く振り、ロースター等でしっかり焼く。
炊飯器の米の上に酒と醤油を入れてかき混ぜる。
焼けた鯛の皮を省きはさみで切りとっておく。
皮を省いた鯛と生姜を米の上のせて炊飯する。
ご飯が炊けたら骨を省き、皮を加えて混ぜる。
茶碗に盛り、木の芽を飾る。



《のらぼう菜のわさび豆腐和え》

のらぼう菜 180g(10本位)
木綿豆腐 1丁 白ごま 大さじ2
わさび(チューブ1～2cm)
しょう油 大さじ1

◎のらぼう菜は塩少量入れた湯で茹でる。2cm位に刻み、水をよく絞る。
豆腐はキッチンペーパーに包み水を軽く絞ってボールなどに入れ、崩してわさびとよくすったごま、のらぼう菜、しょう油を加えて混ぜ合わせる。