



すずしろ 22 2019 6月報

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

援農状況

- ・5月援農時間 1630時間（昨年同月1513時間）
 - ・受入農家 18軒（昨年同月16軒）
 - ・参加会員 49人（昨年同月49人）
- 5月は刈払い機を使っての草刈もありました。せっかく植えた苗が遅霜にやられました。

『援農に参加しましょう』

桑の葉や、夏野菜の収穫作業等で、多人数の援農依頼が来ています。毎年、その人員確保のため、窓口担当者には大変なご苦勞をお掛けしているのが実態です。短時間でも結構ですので、是非、皆様のご協力を頂けますようお願いいたします。桑の葉、夏野菜収穫に限らず、援農のご希望がございましたら、先に配布した農家一覧の各援農窓口にお問い合わせください。皆様の参加をお待ちしています。（清水）

援農体験記

「楽しい農業で体力を」

寺町 畠山信雄

元農水事務次官の長男殺傷事件は衝撃的だったが、18年前のBSE対策の不手際で辞任した人だった。国、行政による農業政策はBSEのみならず必ずしも有効でないものも多く、減反政策をはじめ補助金頼みの側面もあり、今の農業従事者減、高齢化を招く結果と言えるだろう。

転じて我が八王子農業を考えた時、なんととっても大消費地を後背する魅力は大きい。労働集約的ではあるが、一方でより多い付加価値産出の可能性は高い。不安定な販売価格や気候変動、流通など抱える問題点は多い。しかし、課題解決型思考で個の利益にとらわれず、多くの仲間、関係者と協力し取り組むべきと考える。

ところで私が老体にムチうって援農する目的は、健康寿命を保ち周囲や国に迷惑をかけない点にあり、スポーツジムに通うがごとく、自然の中で綺麗な空気を吸い、できるだけ足腰を動かしての作業を訴求している。そして時折小鳥の囀りを聴きながら、青い山々に向かっていくと、えもいわれぬ解放感を味わえる。



ズブの素人だった自分だがフルシーズンの援農は今年で4クールに入りだした。誉め上手な農家御主人におだてられ、老人もその気になって汗をかき、サボろうと思った事は殆どなく、それなりのモチベーションは維持出来ている。（と自分では言いたいのだが?）。

自分が蒔いた種が美しい芽を出し、畑が幾何学的模様となり、やがて収穫となる。当たり前的事だが、この年齢になりやっとわかってきた素晴らしい自然の恵。すずしろ援農者の毎日の作業が結実し、八王子農業の生産量、質の向上に、より多く貢献して農家さんともども皆で喜びを分かち合えたらイネ。

イベントのお知らせ

ホテル観賞会

日時：6月22日（土）17:30～20:30

場所：高尾梅の郷まちの広場 管理棟

（八王子市裏高尾町915番地外）

会費：大人1000円、こども（小・中学生）500円、幼児無料

申込：6月20日（木）までに

小西 090-5525-0205

川村 090-5316-4279

雨天決行



6/23『簡単楽しく夏野菜料理』（地場野菜料理教室）は、申し込み締め切りしました。

6/29『お孫さんと親子でじゃが芋掘体験』は申し込み締め切りしました。

安全PR

ほんのわずかな段差につまずいたり、物に足を取られたり、、、年を重ねる毎にその頻度を増しているように感じますが、皆様はいかがでしょう。

厚労省によると、昨年労災事故に遭った60歳以上の高齢者は、全体の1/4を占めています。労災事故で目立つのは転倒事故で、60歳以上では38%、全世代でも25%あります。ある研究機関によると、個人差はあるものの、50歳台の能力は20歳台と比べて視力が63%、聴力が44%、バランス保持能力は48%に低下します。また、高齢になると、関節を動かせる範囲が狭まり、転倒のリスクが高まります。

援農先の畑には急な傾斜あり、でこぼこあり、また多くの農業資材が置かれていて、『滑る』『つまずく』『引っかける』要因が散在していますので、作業中は足元を良く確認しましょう。過去には収穫カゴ（野菜の入った）を持ち坂道で転倒した事例もあります（幸いケガなし）。荷物を持って（抱えて）の歩行は足元が見えにくく、ちょっとしたつまずきもバランスを崩して転倒する危険性があります。重い荷物や大きな荷物は無理せず小分けにするか、または2人で運ぶなど、事故防止に配慮願います。これからの季節は畑や農道が滑りやすくなりますので、よりいっそう安全第一の意識を持って、援農に臨んでください。（清水）



「ドライブルーベリープロジェクト」の第1回目の集まりを開催します。
 ご興味をお持ちの方はご参加ください。
 日時：7月1日（月）13：00～15：00
 場所：小西宅（八王子市裏高尾町）
 申込み：小西 090-5525-0205 konishi@rice.ocn.ne.jp



料理紹介コーナー

今が旬、新にんにくをたっぷり食べましょう！

血流を良くする。免疫力をアップ。抗酸化作用、癌予防など、にんにくは優れた野菜です。

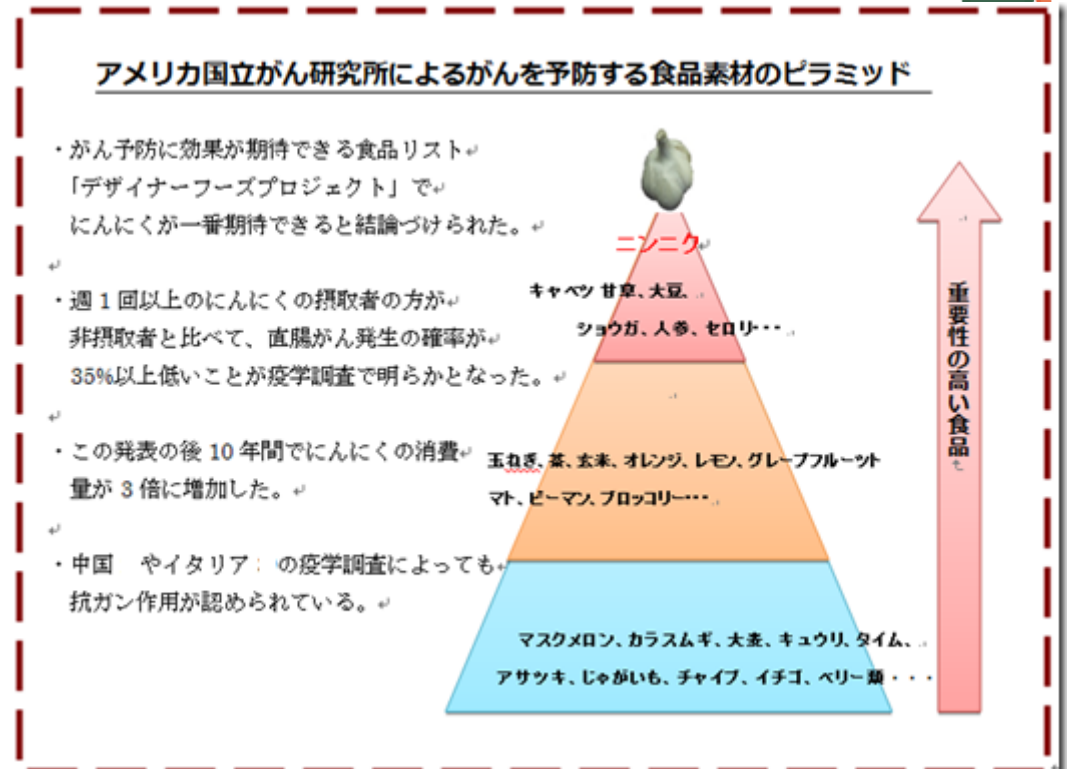
「丸ごとオイル焼き」

にんにく1個の根の部分を切り落とし、皮つきのまま洗って水分を拭きとる。大きめに切ったアルミ箔にのせて包み込み、オリーブ油を大さじ2杯弱かけ、塩をパラパラと振りかける。油が漏れないように巾着のように上の部分をしっかり閉じる。ロースター（魚焼き）にのせて8分から10分、柔らかくなるまで焼く。（オーブントースターでも良い）



「アイオリソース」

にんにくを丸ごとアルミ箔で包んでロースターで柔らかくなるまで焼く。焼けたら皮をむいてペースト状につぶす。大さじ2杯ほどのマヨネーズとよく混ぜる。下味をつけて焼いた海老やブロッコリー、茹でたじゃが芋、アスパラなどソースをつけて食べる。（佐藤）



参考：杉本敏氏ブログ