



すずしろ22 2019 11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

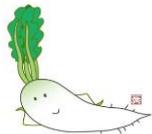
- ・10月援農時間 1284時間（昨年同月1364時間）、
受入農家20軒（昨年同月16軒）、参加会員45人（昨年同月44人）
- ・農家さんは冬物準備で、10月の台風の遅れを取り戻すことにがんばっておられます。
- ・玉ねぎや春物の植え込み、収穫と袋詰め、ハウスのトマトの苗植え（収穫は2～3月）、
長芋の支柱の片づけなどの作業がありました。（酒井）

理事会報告

- 11月度理事会（11/21(木)18:00～、由井市民センター、10人出席）
- ・11月に一般会員1名入会あり
 - ・臨時総会の準備
 - ・イベント報告
 - ・農家の正会員と家族会員の取り扱いについて：正会員は議決権をもつが、
家族会員はもたないこと。農家で、親子または夫婦が別々に、会員登録申請があった場合は、
お一人は正会員、もうお一人は家族会員とすることを確認した。
 - ・市民農園の計画：小比企地区の遊休農地の農家さんに打診をしてみるようになった。
 - ・2020年度通常総会：2/23（日）に決定、会場は未定。 他



臨時総会のお知らせ



12/15（日）11時～12時、市役所地下1階食堂にて臨時総会を開催します。議案は援農謝礼金の一部改定と、総会招集手段の拡充（郵送のみから、メール送信も可へ）です。議案書は11月末に配布します。臨時総会終了後に懇親会を開催します（12時～14時）。参加頂ける方は、当日参加費1000円を徴収させていただきます。

農園だより

10月の2度の台風と大雨で、こすもすファーム・タンポポふぁーむの一部が約2週間に渡り浸水しました。11/9農園ミーティング日に農園利用者とするすずしろ22の理事計10人で排水対策を施しました。南北に水路を新設し、東西の通路脇の溝を深掘りし、橋を架けました。橋は耕耘機移動に支障をきたさないよう、'移動橋'としました。このあとは、浸水対策として、U字溝の流れが止まったら、土砂さらいを検討します。（合津）



イベント報告



- ① 10/27（日）新富所農園で里芋収穫を行いました。雨模様の天気で、参加者は5人でした。後日掘ったものと合わせて、合計36kg取れました。当日は、土でどろどろの里芋を一輪車で小川まで運び、ひたすら洗いました。親芋をもらって帰り、煮たり、いためたり、十分に味わいました。おいしかったです。
- ② 11/13（水）草木染講習会を行いました。4人参加。会員の川上利恵子さんに指導していただき、農家会員の石川洋平さんから春にいただいた玉ねぎの皮でTシャツと手ぬぐいを染めました。山吹色やオレンジ色に染まります。Tシャツは2000円、手ぬぐいは300円で販売します。ご希望の方は、飛田（070-4449-2641、emiko_tobita@ybb.ne.jp）まで。
- ③ 11/16、17（土日）八王子いちょう祭りのわくわく広場で野菜や花苗を販売しながら、すずしろ22の宣伝をしました。売上は両日で12万円。目玉の大根とカボチャ（B級品）をはじめ、ネギ、ワサビ菜、しょうが、里芋、カブ、キウイ、ごぼう、ガーデンシクラメン、パンジー、ビオラ、なでしこ等を販売しました。



イベントのお知らせ

①働き方説明会「自分らしい働き方を見つけませんか」^注

他の団体とともに、すすしろ22の紹介をします。

日時：11/27(水) 10:00~12:00

場所：多摩南生活クラブ生協 多摩統合センター 2階会議室

主催：生活クラブ運動グループ八王子地域協議会

②映画「お百姓さんになりたい」上映会^注

日時：12/1(日) 開場 10:00(上映 10:30~)、開場 13:30(上映 14:00~)、
開場 18:30(上映 19:00~)

会場：アマダステーション(八王子市東町3-4)

料金：大人 1300円・小中高生 500円

主催と申込：てんぐシネマ倶楽部^注、tengcinema@gmail.com まで

注)すすしろ22は、会員からの依頼があれば、他団体のものでも、農業に関するイベントを広報させていただきます。

今年入会された農家さんの紹介

『村内慎一郎さん』

加住町の加住農協近くの村内農園さんは、ご家族4人で作業されています。畑はご自宅のすぐ前と、丹木町、宮下町(茄子や南瓜、栗畑もあります)にあり、多種の野菜を栽培しています。今の時期は白菜、キャベツ、わさび菜、春菊、大根、里芋、茄子などを道の駅八王子滝山と八王子駅中店舗、横山町のイオンマーケットに出荷しています。また奥様の京子さんは、イトーヨーカドー南大沢店前で週に1度プリンセスマーケット(朝市)を開いています。これらの店舗に是非出かけてみてください。

丹木のキャベツ畑



わさび菜畑



京子さんに教えて頂いた野菜料理を紹介します。春菊やわさび菜を生のまま刻み、キウイやパイナップルと和えてサラダに。右の写真は納豆とわさび菜(生)の和え物美味! ご飯一膳食べられました。

(筆 佐藤)



料理紹介コーナー

野菜の保存方法

(早めに食べるにこしたことはありませんが、長く持たせるには)

◎ナスは冷蔵庫に入れない。

高温多湿を好むので、冷蔵庫に入れると低温障害を起こし、もちが悪くなります。

◎里芋・さつまいもも冷やさない。熱帯性なので、冷やすとやはり低温障害を起こします。

◎野菜は生えているときと同じ向きで保存すると長持ちします。

(葉物だけでなく大根などの根菜類も)

◎収穫した野菜は生きています!

・葉に近い大根や人参の上部を水につけると、新たな葉っぱが出てきます。お味噌汁の具にどうぞ。

・キャベツや白菜は、芯を除去すると長持ちします。

(芯に栄養や水分を集めて花を咲かせ、タネまで作るのが彼らの目的です)

◎傷んだものと一緒にするとエチレンガスが発生して傷みやすい。

キウイをリンゴと一緒に袋に入れると熟すのと同じです。

(村内京子さんから)



5日後

