



# すずしろ22 2020 2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

1月援農時間 1017時間（昨年同月929時間）、

受入農家14軒（昨年同月12軒）、参加会員39人（昨年同月37人）

例年なら、雑草は霜で一度やられるところを、今年は天気が良く暖かったため、雑草も野菜も元気に育ち、援農時間も増えました。

## 総会報告

2020年度（令和2年度）通常総会を2月23日午後エスフォルタアリーナで開催しました。総会員123名のうち正会員は114名。当日出席者は

29名、委任状と書面議決書は59名、計88名でした。

第1号議案 2019年度 活動報告（援農実績16479時間 他）

第2号議案 2019年度 決算報告（収入2,484,058円、支出2,446,332円）

第3号議案 2019年度 監査報告

第4号議案 2020年度 活動計画案（5つ目の市民農園開設、包括的援農の取り組み 他）

第5号議案 2020年度 予算案

第6号議案 定款の変更（役員任期の条項に追加）

議案はすべて承認（可決）されました。



## 研修会報告

総会終了後、研修会を開催しました。

講師は前八王子市議会議員の鳴海有理氏、

テーマは『八王子の農業』でした。八王子市には、市街化区域にある農地が391ha（内生産緑地は59%）、市街化調整区域にある農地が433haあること、2015年の都市農業振興基本法の成立、2017年の生産緑地法の改正、農業委員会が改変されたこと等をとってもわかりやすく説明していただきました。



## 理事会報告

2月度理事会（2/20(木)18:00~21:00、由井市民センター、10人出席）

・総会準備

- ・1月度報告（会員の動向、名簿管理、会計、援農、市民農園、地産地消等のイベント）
- ・新たな市民農園「ジョイファーム栗の木」の進捗と計画
- ・新しい援農形態「包括的援農」について 他

## 援農体験記

「すずしろ22の活動が次の若い力につづくことを祈っています」

裏高尾町 川村美恵子



援農らしい働きは今ひとつですが、夏の桑摘みは大好きで、毎年時間のあらかぎり参加しています。すずしろ22のメンバーでない方とも顔見知りになり、再会を楽しみにしています。

すずしろ22との関わりは17年くらいになりますね。飛田さんとの出会いが出発点です。『生涯農業活動したい』、この思いに共感しました。そして農業委員として、都市農業、さらに八王子の農地を守ることの大切さ、難しさを知って、すずしろ22の立ち上げへと向かいました。



遊休地らしき農地を捜しては、地主さんと交渉したり、とび込みで農家をたずねて追い返されたりしました。生活クラブの生産者大久保さんの応援からはじまり、高月町では初めての田植え、中村さんのりんごの木の剪定等々。当時、農業の有償ボランティアは珍しく、市の市民活動企画事業として5年間補助金を受けました。2005年の設立、2008年法人化し、学校給食に地場野菜を搬入したり、市民農園の事業など多岐にわたっています。会員も増え、皆さん農作業に励んでいますね。

食と農と環境はつながっており、農地を守ることは命をはぐくむことになるのではないかと思います。地道なすずしろ22の活動が次の若い力につづくことを祈っています。

## ジョイファーム栗の木 利用者募集

3月1日に市民農園「ジョイファーム栗の木」を開設します。1区画50m<sup>2</sup>、26区画。年間利用料17000円。小比企町。写真右は小屋づくりをしているところ（区割りはこれから）。お問合せ・申込は  
合津（highz\_85@cosmos.ocn.ne.jp、080-1351-4860）、  
清水（042-651-8907）、  
飛田（emiko.agri@gmail.com、070-4449-2641）まで



## イベントのお知らせ

### 1. 竹の子掘り（常盤農園）

日にち：4/12(日)、18(土)、25(土)、26(日)、29(水)、5/2(土)、4(月)、6(水)

時間：8時～10時、10時～12時（どちらかの時間帯で申込を受け付けます）

場所：寺田町、大恩寺向かい

問合せ・申込：小西（konishi@rice.ocn.ne.jp、090-5525-0205）

合津（highz\_85@cosmos.ocn.ne.jp、080-1351-4860）

### 2. 竹の子掘り（野嶋さん宅）

日時：4/15(水)、22(水)、29(水)の9時～12時

場所：中野山王

問合せ・申込：飛田（070-4449-2641）

2/26 草木染講習会『ブルーベリーでエコバッグを染めます』は定員に達したため、申込を締め切りました

## イベント報告

### 映画『たねと私の旅』上映会とトーク

2/2 アミダステーションにて開催。カナダとアメリカにだけ遺伝子組み換え食品の表示義務がないことに疑問をもった女性が、その現状を追跡する内容でした。トークは八田純人氏（農民連食品分析センター所長）によるゲノム編集食品についてのお話でした。約80名の来場者あり。『大豆は国産を選ぶようになった』、『ゲノム編集はわかっていなかった』などの感想がありました。

### 冬の地場野菜を使った料理教室

1/26 大横保健福祉センターにて開催。小学生以下3名、男性3名を含め、19名の参加者がありました。美味しかった。楽しかった。家でも作りたい。と好評でした。野菜たっぷりの味噌すいとんをご紹介します。



### 野菜たっぷり味噌すいとん

団子に白玉粉を加えて優しい食感に！

(4～5人分)

鳥小間肉 50g

小松菜

大根 2cm

人参 2cm

長ねぎ 1/4本

里芋 中2個

油揚げ 1/3枚

赤みそ・味噌

合わせて60g

煮干し 25g

水 4カップ

①鍋に分量の水と、頭とはらわたを省いた煮干しを入れて30分程浸水してから火にかけ、沸騰したら弱火で7～8分煮出す。

②大根、人参、里芋はいちょう切りにし、里芋は塩を振ってぬめりを出し、水で洗い流す。油揚げは油抜きして切る。

③小松菜は下茹でして切っておく。

④すいとんの団子は予め作って寝かしておくと美味しい。

薄力粉50g 白玉粉30g たまご半分 黒ごま小さじ1  
ぬるま湯30g 白玉粉にぬるま湯を入れて塊を溶かしてから卵と、小麦粉、黒ごまを混ぜてこねて塊を作り、30分程寝かせてから、肉、野菜が煮えてからちぎって汁の中に落とす。

⑤団子が煮えたら味噌を溶いて加える。

仕上げに刻んだ小松菜を彩りに盛り付ける。

好みで七味や柚子こしょうを加えても美味！

