



すずしろ 22 2020 1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

6月援農時間 1715時間（昨年同月 1575時間）、
受入農家 18軒（昨年同月 20軒）、参加会員 52人
（昨年同月 49人）、1月からの累計援農時間 8653時間（昨年同月
7776時間）

6月は昨年と比べても、先月と比べても大幅援農時間増となりました。
夏野菜の繁忙期を迎えつつあり、学校給食の再開、道の駅の再開で、5
月分の落ち込みを回復しつつあります。半期が過ぎ、目標の17000時
間を超えそうな状況です。（北尾）



理事会報告

7月度理事会

（7/16(木)18時～20時、大横保健福祉センター、9人出席）

- ・新入会員が今年度になって、農家会員3軒、一般会員14人あった。
- ・大学院生から依頼のあった援農者アンケート調査を受諾することにした。
- ・市民農園コスモスファーム（小比企町）に広目の溝を掘ったのが功を奏し、梅雨の雨にも浸水せずに済んだ。

事務局から

①刈払い機使用について

援農者所有の刈払い機を使用する場合は、通常の援農謝礼金（540円/h）の2倍（1080円/h）を農家さんに請求させていただきます。その場合、刈払い機のガソリン代や修理代等のメンテナンス費用は、援農者負担となります。他方、農家さん所有の刈払い機を使用する場合は、通常の援農謝礼金となります。詳しくは飛田 070-4449-2641）までお問合せください。

② 東大大学院山田氏の援農者アンケートが現在、一般会員に配布されています。ご記入の上、清水理事長宛に返信いただけますようお願いいたします。

③ 市民農園栗の木は利用者募集中です。残り9区画です。申込・問合せは合津（highz_85@cosmos.ocn.ne.jp、080-1351-4860）清水（akkait@ymobile.ne.jp、080-3347-6491）まで



虫の思い出

『近年は害虫多発で、環境保全型農業も厳しいです』

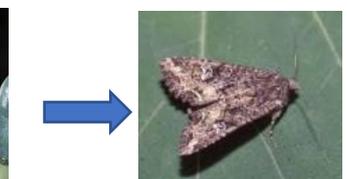
小比企町 鈴木俊雄

20代から始めた環境保全型農業も、近年は害虫多発によって、厳しい状況になっています。今から15年程前迄は、4月下旬播種のトウモロコシ等は、全くの無農薬で立派にできました。しかし、その後、虫害がひどくなり、数千本作付けしても5本も収穫できない年が3年続きました。又、キャベツや白菜の秋作も、苗時代から高温期を経過する為に、大根芯くい虫やヨトウムシの被害が多くなり、油断すると全滅の事も何度も経験しました。温暖化により害虫の越冬や、早春からの活動等が、その原因と考えられますが、本当の理由はわかりません。

対策としては、播種時期を、春は早目に、夏は遅目にするなどの方法が取ってききましたので、大分、被害が少なくなりました。しかし、今では無農薬とはいかず、減農薬が精一杯といったところです。



大根芯くい虫



ヨトウムシ

安全PR



製造現場や工事現場では従業員の安全教育の中で「ハインリッヒの法則」なるものを教えます。これはアメリカのハインリッヒ氏が提唱する「1件の重大事故・災害の背後には、29の軽微な

事故・災害があり、その背景には300件の異常がある」という労働災害の経験則です(1←29←300)。事故を未然に防ぐには、その原因となりそうなことを小さな芽のうちに摘み取る、対処することが重要であるとの教えです。

援農中に「ヒヤリ!ハット!」した時には、一緒に作業している人や事務局にもその事を伝えてください。行為、場所、場面といった情報を共有することが事故の未然防止にとっても大切なことです。(清水)

家庭菜園アドバイス

7月下旬から8月

蒔き時・植え時については、前号に8月末までを載せましたので、そちらをご覧ください。今回は施肥についてです。

元肥は、堆肥と化成肥料を混ぜ、耕運機でうないこみます。追肥は20日後の作物の様子を見て、葉が盛り上がり大きき時は窒素(N)が多いということ、それ以上は病気になりやすくなるので、肥料をやりません。葉の色が悪い場合は、生理障害(微量元素の欠乏)の表れなので、ホウ素やマンガンの入った肥料をやりま。単肥は危険です。石灰は堆肥と一緒にやらないと土が硬くなります。N、リン、カリも単独ではやらないように。白菜はものすごく肥料を食います。キャベツ・ブロッコリーは追肥必要だが、小松菜は追肥不要です。追肥は根元から離してやりましよう。

(中西忠一さんから 聞き取り：飛田)

野草あれこれ

イヌビユ(犬糞) ヒユ科ヒユ属

学名：Amaranthus blitum

日本各地の畑や道ばたに生える1年草。根本から分枝して、斜めに立ち上がり、高さ約30cmになる。茎はしばしば褐紫色を帯びる。茎の先や葉腋に緑色の花穂をつける。花穂には雄花と雌花がまじってつく。花期は6~11月。葉や実は食べられる。



料理紹介コーナー

プランターや庭先で手軽に栽培できるバジルを使って

バジルソースを作らましよう!

作りやすい分量

- | | | |
|-------|-------|-----------|
| バジル | 50g | 両手に一杯位 |
| にんにく | 1片 | |
| オリーブ油 | 150cc | |
| 粉チーズ | 大匙1杯 | |
| 松の実 | 30g | |
| 塩 | 小匙1/3 | 味をみて好みで追加 |
| こしょう | 少々 | |



バジルは良く洗ってキッチンペーパーで水気を省くフードプロセッサーかミキサーに、バジルとすべての材料を入れてバジルがみじん切り状態になるようにかける。これで出来上がり!ビニール小袋や小さい密閉容器に小分けにして冷凍保存すると便利。ピザ生地に塗ってトマト、バジル、チーズをのせて焼けばマルゲリータピザ。シーフードと共にスパゲティに和えたり、サラダのドレッシング、白身魚のムニエルのソースにも!



我家の庭で収穫したバジルとトマトのイタリアン春巻き



トマトはミニ春巻きの皮の大きさに合わせて薄切りにしてキッチンペーパーに包み余分な水分を取る。



ミニ春巻きの皮の上にプロセスチーズ、トマト、バジルを乗せて皮で包む。中温の油で揚げる。好みで塩を振る。ビールやワインのおつまみ、おやつにも!

(管理栄養士 佐藤 瑞恵)