



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

7月援農時間 1914時間（昨年同月1821時間）、  
受入農家22軒（昨年同月22軒）、  
参加会員58人（昨年同月60人）、  
1月からの累計援農時間10572時間（昨年同月9598時間）

桑の葉収穫は7月9日から、ブルーベリー収穫は7月下旬から始まり  
ました。雨で中止の日が続きましたが、桑の葉収穫は、3農園で無事8月  
月上旬に終了しました。ブルーベリー収穫は今が真っ最中です。今年度15名  
（7月末現在）の一般会員が入会され、先輩会員に混じって、桑やブルーベ  
リーだけでなく、畑の作業、出荷作業などに、汗を流していただいています。  
農家会員も3軒入会されました。



枝豆の花

## 理事会報告

新型コロナウイルス感染予防のため、8月度理事会は開催見送りとしまし  
た。『8月度理事会議事』を作成し、メールやファックスで、共有しまし  
た。会員の動向、会計（7月以降はマイナス収支になること）、援農の状況、市民農園  
（今年開設の栗の木農園は、空き区画が7となった）、保険の申請（熱中症の症状・ハチ  
さされの申請予定あり）、援農意識アンケート終了（回答率は67%）などの報告事項が  
ありました。

## 安全PR

### 熱中症への注意喚起

異常な暑さが続いています。この暑さはしばらく続くとの予報も出ています。  
熱中症予防の注意事項をまとめました。

畑では、

- ・帽子等の日除け対策、通気性のよい作業着の着用
  - ・「さんとり」（水分をとる、塩分をとる、休憩をとる）
  - ・早めの休憩（農家さんのご協力をいただき、早めの休憩をとりましょう）
  - ・畑の所在地把握の薦め（携帯、スマホにメモしておきましょう）
- もしもの時に119に正確な場所を報せるためです。
- ・援農が終わったら、一息入れてから帰りましょう。

日常生活では、

- ・「によく」（よく食べ、よく寝る）
- ・体調に異常があったら、援農は休みましょう。

（清水、援農サポーター 北尾）



## 家庭菜園アドバイス

### 8月下旬から9月

秋まきのタネを蒔きましょう。大根は品種によって、9月上旬  
から下旬まで蒔けます。大根のタネの覆土は2cm。ホウレン草は9月下旬に蒔きます。覆  
土は1cm。玉ねぎはお彼岸のころに蒔きます。土はあまりかけません。玉ねぎは早いと春  
先にねぎぼうずができてしまうし、遅いと育たなくなります。白菜は9/5までに。小松菜  
も9月に蒔けます。きゅうり、秋ナス、ブロッコリー、キャベツはこれからタネを蒔くと  
遅くなるので、苗を買った方がいいでしょう。

覆土は一般的にタネの厚みの3倍とされています。トレイでも露地  
でも覆土の厚さは同じです。

根深ネギは肥料をさくの間にやり、土寄せをしましょう。ネギが細いと  
土寄せしたとき折れてしまうので、肥料で太くしてから土寄せします。

（中西忠一さんから 聞き取り：飛田）



精神的障害を持つ一人息子の為にNPOに加盟して、まずは息子のために、父が体感してみようと思い加盟いたしました。同郷の山本五十六の言葉

「やって見せ、云って聞かせて、

やらせてみて、（相手ができたら）褒めてやらねば、他人は動かん」

に従って見たのが事の始まりです。新型コロナで美術業界は想像を絶するほど不景気で仕事も少なく、この際、息子の為にと思いついたわけです。

全く畑の違う仕事ではありますが、やることなすことが新鮮で、大変勉強にもなり、息子より僕が楽しんでいるようにも思えるのです。その中で、少しでも僕に期待をかけていただく農家の方々に、この上なく有難いことと思っています。

木彫家の平櫛田中（ひらぐし・でんちゅう）の言葉に、（中略）

「やってやれないことはない

やらずにできるわけがない

今、やらずして、いつできる

わしがやらねば誰がやる」とあります。

「この言葉が人間の努力を確実にするものです」

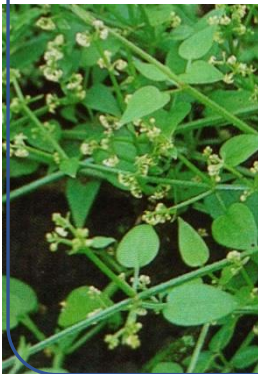
と平櫛は言葉を結んでいます。時にはご迷惑をかけることも多々あると思いますが、今後ともよろしくお願いいたします。



## 野草あれこれ

アカネ(茜) アカネ科アカネ属

学名 *Rubia argyi*



林や藪の縁などでふつうに見られるつる草。茎の断面が四角形をしており、下向きにトゲが生え、このトゲを使ってからみつく。根は古くから赤色の染料として用いられてきた。茜色のアカネとは本種を指している。

## ヤエムグラ(八重葎)

アカネ科ヤエムグラ属

学名 *Galium spurium* var. *echinospermon*

人里近くの藪や草地などに群生している。茎にはアカネと同じく、下向きの小さなトゲが密集し、触るとヤスリのごとくザラザラしている。藪などを歩いていると足にからみついてくる。線形の葉が数枚、茎を取り巻くように輪になってついている。



## 料理紹介コーナー

お庭に青じそありませんか！大量にあったら塩漬けに



### 青じその塩漬けを作しましょう！

- 青じそは茎を省きよく洗う。ざるなどでよく水を切る。
- 底が平らな容器にしそを並べ、塩をパラパラと振る。その上にしそを並べ、塩をパラパラと振る。これを繰り返す、一番上に塩をパラパラと振ったらラップをかけて上に一回り小さい容器か皿などで重石をする。
- 冷蔵庫に入れて1時間後位から塩漬け風味で食べられます。



### お勧めの食べ方

- 塩むすびをしそで巻いて食べるとさっぱりした食感と風味で猛暑でも食欲増進！
- 干切りにして、お茶漬けに梅干しと共にのせて。
- 胡瓜の輪切りと干切りしそ、茗荷の干切りを和えてさっぱり漬物。

(管理養士 佐藤 瑞恵)