



すずしろ 22 2020 10 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

9 月援農時間 1,416 時間（昨年同月 1,264 時間）、
受入農家 19 軒（昨年同月 22 軒）、
参加会員 48 人（昨年同月 45 人）、
1 月からの累計援農時間 14,400 時間（昨年 9 月迄の累計 12,676 時間）



安全 PR

インフルエンザ予防接種をしましょう

いつの間にか冬支度の頃となりました。季節の変わり目は体調を崩し易くなりますので注意しましょう。特に、この冬は例年とは異なり、インフルエンザとコロナ感染に注意しなければなりません。罹患した場合、症状が似ていることにより、医療機関の混乱が懸念されます。早めに予防接種し、インフルエンザに備えましょう。八王子市の高齢者インフルエンザ予防接種期間は 10 月 12 日～1 月 31 日です（65 才以上無料）。ワクチンの効き目は接種後 1 ヶ月でピークとなり、効果は 5 ヶ月間続くとされています。例年八王子市内でインフルエンザ流行のピークは 12 月～2 月です。11 月頃までに接種しましょう（清水）



イモ掘りをしました

10 月 18 日（日）栗の木市民農園でさつまいもを、コスモスふぁーむで里芋を収穫しました。参加者は 18 名（内会員外は 3 名、こどもは 4 名）。合計 77 kg 取れました。子供たちも土の中からお芋を見つけて、大喜びでした。



援農体験記

援農は責任重大な仕事

みなみ野 玉城 則子

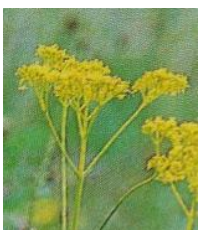
今年度『すずしろ 22』に入会しました玉城です。

6 月に桑の葉の収穫、7・8 月のブルーベリーの収穫、10 月は人参、キャベツの草取りのお手伝いをさせていただきました。ブルーベリーの援農は、以前から興味がありました。上恩方の農園で濃い紫色の実を付けたブルーベリーの木を見た時は、「さあ、収穫するぞ」と意欲が湧きました。今年の夏は猛暑で体じゅうから流れ出す汗も苦にならず、夢中で収穫しました。午前と午後の収穫毎にブルーベリーの選別作業をします。収穫時には気づかなかった未熟な実や虫が汁を吸った小さな穴の開いた実、潰れた実を取り除く作業をします。農家さんの、消費者に一番良質なブルーベリーを届ける姿勢を見て、軽い気持ちで参加した援農が責任重大な仕事だと気づかされました。経験不足ですが、農家さんたちの農産物に対する思いとプライドを後押しできるように学びながらお手伝いしていきます。



野草あれこれ

「秋の七草」。昔はごく普通に山野で見られたのでしょうが、いまではススキ・ハギ・クズ以外は、自生しているものを見ることはなくなりました。せめて名前だけでも覚えてみませんか。最もポピュラーな覚え方は「オスキナフクハ＝お好きな服は」です。春の七草は「七草粥などにして食べられる植物」ですが、秋の七草は「季節を感じて観賞する植物」です。深まり行く秋の山野散策で気分転換は如何でしょうか。



オシキナフクハ



ススキ



キキョウ



ナadeshiko



フジバカマ



クズ



ハギ

家庭菜園アドバイス

10月下旬から11月

ハウレン草は11月中播種できますが、タネバエの害（軸を食べてしまう）を防ぐには、厚めに蒔いて、間引きをするのがいいでしょう。エンドウは、冬に伸びすぎると凍害にあうので、播種の時期をみはからうこと。柔らかい畑では霜で持ち上がらないよう、発芽後1回踏んでおきます。根元にわらやもみがらを敷きます。玉ねぎ定植（11月半ば～下旬）で、葉の分岐部分に土がかかると大きな玉ねぎができません。霜で持ち上がるのを防ぐには、黒いビニールシートのマルチが有効です。



（中西忠一さんから 聞き取り：飛田）

種の歴史と種苗法について

— その2

並木町 石川 敏之

回数を増やして欲しいとのご要望を頂いたので、連載の方向で掲載させて頂きます。2回目は野菜の歴史と伝統野菜についてです。

日本に元々自生していた野菜は、アシタバ・ウド・おかひじき・山椒・自然薯・フキ・茗荷・山葵など約20種類だとされていて、今食べている野菜のほとんどは海外から渡来し、南北に長い日本列島の、それぞれの地域固有の条件に適応していったものです。

「すずしろ」と呼ばれていた大根は弥生時代に渡来し「だいこん」と呼ばれるようになったのは室町時代以降とされ、日本最古の伝統野菜の一つです。奈良時代に渡来した「なす」、「きゅうり」を含め、古くから栽培されていた品目ほど地域に根付き個性あふれる伝統野菜として現代まで残ってきました。

一例として、大根の伝統的な地方品種を選抜して紹介します。

安家地大根	岩手県	鮮やかな紅い色と強い辛みが印象的で、水分が少なく繊維質が多い。
松館しぼり大根	秋田県	日本一辛い大根（在来種の7倍！）として有名。
梓山大根	山形県	肉質は硬く、辛みが強いのが特徴。歯ざわりがよく漬物に最適な大根。
小瀬菜大根	宮城県	葉ダイコンの一種で根がほとんど肥大せず、葉茎は漬物、汁の実に利用。
アザキ大根	福島県	根は硬くて水気が少なく、そばのタレにしぼり汁を混ぜて食べられる。
浮島大根	茨城県	果肉はやわらかく、漬物に最適で、独特の甘みとやわらかさが際立つ。
練馬大根	東京都	 辛みが強く大根おろし向き、1600年代の記録に登場する。
亀戸大根	東京都	普通の大根よりも小ぶりでキメが細かく、カブのような食感が魅力。
大蔵大根	東京都	甘みが強く、煮ダイコンとして品質がすぐれた白首の秋冬ダイコン。
高倉大根	八王子市	沢庵漬けにすると特に味がよいことで知られ、織物の街八王子では工場働く女工さんのおかずとして沢庵が必要とされ、その一役を担った。現在2軒の農家で栽培。 
二年子大根	神奈川県	根部は細長く肉質は硬く辛味が強いのが特徴、土の中にもぐるタイプ。
戸隠地大根	長野県	戸隠神社の宿坊にそばの薬味とした記録が残り、おろしや沢庵に利用。
親田辛味大根	長野県	蕪のような形で、肉質は緻密、水分が少ない辛味大根。
守口大根	愛知県	根部の直径は約2cm、非常に細長いのが特徴、世界で一番長い大根。
御園大根	三重県	伊勢沢庵に用いられる。宮重系を母体とし、練馬、美濃早生を交雑。
聖護院大根	京都府	肉質がとても柔らかいのに煮くずれしないのが特徴のまる大根。
田辺大根	大阪府	一般の大根に比べ、糖度が高く粘りがあるのが特徴。
岩国赤大根	山口県	とっくりの形をして小型、表皮が鮮やかな赤色で中が純白の丸ダイコン。
庄大根	愛媛県	根の上部が赤く下が白くて、きめ細かい肉質と甘味が強く柔らかい。
女山大根	佐賀県	根と葉が美しい赤紫でポリフェノール群を含んでいる。肉質は硬い。
桜島大根	鹿児島県	世界一大きいダイコン。重さは通常で約6kg、大きな物になると約30kg。

次回は野菜の歴史の後半をお届けします。