



すずしろ 22 2020 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 1,419 時間（昨年同月 1,284 時間）、
受入農家 18 軒（昨年同月 20 軒）、
参加会員 49 人（昨年同月 46 人）、
1 月からの累計援農時間 15,819 時間（昨年 10 月迄の累計 13,960 時間）



理事会だより

11 月 19 日（木）18～21 時、大横保健福祉センターにて理事会を行いました。出席者 8 名。

- ・新型コロナ感染防止のため、恒例の忘年会は行いません。
- ・令和 3 年度通常総会は、新型コロナ感染防止のため、できる限り書面による議決権行使をお願いすることにしました。日程や会場等詳細は別途お知らせします。
- ・東京都農林水産振興財団より任意団体アグリタウンを通して、アンケート調査の依頼がありました。農家会員・一般会員のアンケート調査を 12 月中に行います。郵送でアンケート用紙をお送りしますので、回答をお願いいたします。
- ・小比企町のこすもすファーム隣にある 360 平米の農地を、新たにすずしろ 22 の市民農園として活用させていただくことにしました。



「紫綬功労章」受章おめでとうございます

農家会員の中西伸夫様が紫綬功労章を受章されました。昭和 44 年に



就農。当時は、農産物は市場に出荷するのが一般的でしたが、相場に左右されるというデメリットがありました。ほどなく、ある生協から野菜出荷の依頼を受け、生協で野菜を取り扱うことが初めての試みだったため、奔走し、契約栽培という現在の形式に発展させました。昭和 48 年、農業後継者の組織『八王子みどりの会』の会長に就任。農協青年部の創設（初代会長）。平成 26 年より大谷町の所有地を農地として活用する事業に関わり、都区部の学校給食に出荷する『とうきょう元気農場生産組合』の初代会長を務めました。現在、農業委員会会長。他にも、農業塾の指導、地域の消防団の分団長もされています。以上の功績等により、この度の受章となりました。おめでとうございます。

野草あれこれ

カゼクサ（風草）

イネ科スズメガヤ属
別名ミチシバと呼ばれるように道端や草地などで普通に見られるイネ科の多年草。しばしば大株をつくり頑強な根を張る。野道にはびこる株を抜こうとして、思わぬ苦勞をすることがある。



チカラシバ（力芝）

イネ科チカラシバ属
道端や草地など、ごく普通に見られる多年草。人に踏みつけられるような硬い土に、たくましく根を張っている。根が強く大きな株をつくり、引き抜くのひと苦勞することからこの名がつけられた。



エノコログサ（狗尾草）

イネ科エノコログサ属
夏まではなんの特徴もない地味な野草だが、秋の訪れと共に独特の花穂（かすい）をつけるようになり、ひと目で本種とわかるようになる。関東では、一般にネコジャラシの名で呼ばれている。本種の場合、花穂は緑色であり、ごく近い仲間に花穂が紫色を帯びるムラサキエノコログサがある。



（清水）

安全PR

今年も残すところ1ヶ月となりました。大掃除や庭木の剪定などで脚立を使用する場面があるかと思いますが、危険な使い方と正しい使い方を紹介します。

*危険な使い方

- ①脚立の天板に「立つ・座る」は、バランスを崩し易く非常に危険な行為なので厳禁。
- ②作業面に対し脚立を跨がるようにしてはいけません。引っ張り動作で後方に力がかかった場合、後方に脚立ごと倒れます。非常に危険な行為なので厳禁。

*正しい使い方

- ①開き防止金具を確実にかけ、
 - ②昇降面を作業面に正対させ、
 - ③天板を含め上から2段目以下（210 cm以下の脚立）の「踏みざん」に乗り、
 - ④天板や踏みざんに身体を当て、安定させた状態で作業をしてください。
- 脚立は昇降面の左右方向に転倒しやすい構造となっていますので、十分に注意してください。(清水)



家庭菜園アドバイス

11月下旬から12月

えんどうやそらまめは、5 cmくらいで冬を越

すように管理し、あまり過保護にしないように。大根や上に出る品種の



人参は土寄せをして、首まで土をかければ、霜にやられません。小松菜・ホウレン草も、穴あきビニールをトンネルにしてかければ、大丈夫です。秋じゃがは、土中深くにできるので、土の中にそのままおけます。蒔きものは、ハウス内なら1月末から（但し、電熱線か落ち葉で加温）、露地なら3月になってからでないと蒔けません。
(中西忠一さんから 聞き取り：飛田)



料理紹介コーナー

旬の里芋を使って 里芋の和風グラタン



《材料》

里芋	中 4 個 (280g 皮付き)
牛乳	300cc
生クリーム	100cc
舞茸	1/2 パック (40g)
バター	小さじ2位
塩	小さじ1/4
砂糖	小さじ1/2
味噌	大さじ1
柚子こしょう	耳かき1杯位
とろけるチーズ	適量
パン粉	適量
小葱	2本



《作り方》3~4人分

- ① 里芋は洗って皮ごとラップに包み、5分前後8割方軟らかくなるまでレンジにかける。
- ② 1cm厚さのいちょう切りにして牛乳で煮る。軟らかくなったら生クリームを加える。
- ③ 舞茸をバターで炒めて塩で味付けしてから②の鍋に加える。
- ④ 味噌と砂糖も加え、柚子こしょうは辛さと塩味をみながら少量加える。
- ⑤ グラタン皿に④を人数分に分けて入れ、刻んだ小葱、パン粉、チーズをのせて焼き色がつくまでオーブンで焼く。

ホワイトルーを作らなくても里芋のとろみでなめらかな美味しいグラタンができます。
隠し味に柚子こしょうを入れました。

(管理栄養士 佐藤)

※このコーナーに、旬の野菜を使ったお勧めの料理をご紹介します。
メールで事務局までお願いします。

『種の歴史と種苗法について — その3』は、12月報に掲載します。乞うご期待。