



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

11 月援農時間 1,553 時間（昨年同月 1,255 時間）、
受入農家 17 軒（昨年同月 18 軒）、参加会員 46 人（昨年同月 48 人）、
1 月からの累計援農時間 17,372 時間（昨年 11 月迄の累計 15,216 時間）

累計時間は、17,000 時間を超え、12 月を残し年間目標を達成しました。今年度の大幅な援農時間増の要因として、台風が少なかったこと、4 農家入会で援農依頼が増加したこと、コロナによる生活様式の変化で入会者が増加したこと、謝礼金改定が考えられます。「給食センターからの急な注文で忙しかった」という情報がありました。霜の降りる前のぎりぎりパッションフルーツを収穫したいという農家さん（関純一さん）が入会され、パッションフルーツの収穫作業をさせていただきました。（北尾）

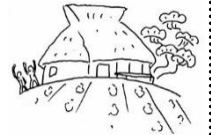


総会のお知らせ

令和 3 年 2 月 25 日（木）10 時～12 時、高尾梅の郷

まちの広場管理棟にて通常総会を行います。なお、

コロナ感染予防のため、書面議決や委任状での参加をお願いする可能性がありますので、ご了承ください。詳細は、後日お知らせいたします。



安全 PR

ヒートショックに気をつけましょう

ヒートショックとは、家の中の急激な温度差により血圧が大きく変動することで、失神や心筋梗塞、脳梗塞などを引き起こし、身体に悪影響を及ぼすことです。昨年度、ヒートショックが原因で死亡した人は全国で 4900 人、東京都では 1500 人でした。高齢者（65 歳以上）が 90% を占め、12 月～2 月に多発しています。風呂場の他、洗面所、トイレ、台所など水回りの場所で発生しています。夜中のトイレは要注意です。

入浴時の対策方法

- ① 脱衣場と浴室を暖める。
- ② ぬるめのお湯にさっと浸かる。41℃以下で10分以内とする。
長風呂は失神して溺れる危険があります。
- ③ 家に人がいる時に入浴する。万一入浴中に体調の急変があっても
気付いてもらえます。



野草あれこれ

ウラボチチコグサ（裏白父子草）

キク科チチコグサモドキ属

南アメリカ原産。1970 年代から急速に分布を広げている。

葉の裏や茎に密着した白毛がある。茎の基部から横に枝が分岐し、分株を作る。夏に黄緑色の頭状花をつける。



家庭菜園アドバイス

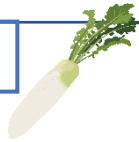
12 月下旬から 1 月

正月になれば、空いている畑にどんどん堆肥・腐葉土・鶏糞をまきます。但し、鶏糞はトマトとジャガイモには適しません。鶏糞は石灰が多いのでジャガイモはそうか病になり、窒素分も多いのでトマトは木だけ大きくなってしまいます。堆肥は完熟したのを使います。でない土中でガスが発生します。市販の腐葉土の中には完熟してない半生なものもありますが、作付けまで十分時間を空け、天地返しをすれば、その対策になります。大根とカブの畑にはあまり堆肥を入れませんが、えんどうは 10 cm 以上伸びないように（伸びると枯れます）、水を極力やらないで温度も加えないで寒さを乗り切らせます。

（中西忠一さんから 聞き取り：飛田）



料理紹介コーナー



大根が美味しい時期です。たっぷり食べましょう。

大根のバターしょう油焼き

- ① 大根は皮をむいて 1.5～2 cm位の輪切りにする。
両角を面取りして面に鹿の子状に包丁を入れる。
 - ② 鍋に水と①の大根を入れ、沸騰したらザルにあけ（えぐみが取れる）、再び鍋に大根と水、コンソメスープの素少々を入れて大根が軟らかくなるまで煮る。
 - ③ フライパンにバターを適量入れ、中火で②の大根の両面を焼く。
色よく焼けたら、しょう油をまわし入れ、仕上げる。
- ※佐藤の料理紹介コーナーへの投稿は今号で最終とさせていただきます。
皆さんからの寄稿、お待ちしております。 （管理栄養士 佐藤 瑞恵）



種の歴史と種苗法について

— その3

あきる野市 石川 敏之

1ヶ月お休みしましたが、種にまつわるお話しの3回目は野菜の歴史と伝統野菜についての続きで、主にF1種についてです。

前回、大根の地方品種の一部を紹介しました。他にも胡瓜や茄子や人参など紹介したい野菜は沢山あるのですが、地方品種・在来作物が知られなくなった歴史を辿りたいと思います。



戦後、1961年の農業基本法（農業の発展と農業従事者の地位向上）制定と東京オリンピック（1964年）前までは、こうした伝統野菜・在来品種の種を繋いで栽培するのが主流でした。高度経済成長を機に大量生産・大量消費の時代になり、流通しやすい（形の揃った）野菜で市場性重視の生産が求められるようになり、F1種（一代交配種）の育成がこの頃軌道に乗ってきました。F1種は、野菜の形や大きさの揃いが良く、成長も早く、同じ時期に一斉に収穫できるため、時代のニーズと合致していき、経済合理性のあるF1種の生産が徐々に主流になりました。F1種を植えてできたタネを採取しても形の揃った同じ野菜ができないため、種苗店から毎年F1種の種子を購入するようになり、自家採取して地域に合った在来品種の栽培をする農家さんが減っていくこととなります。

現在、スーパーで販売されている野菜のほとんどがF1種。多様性より画一性と効率性を進めてきたため、大根＝青首大根、かぼちゃ＝西洋かぼちゃ等、単一品種のように思われがちですが、前回の大根のようにまだ在来作物・伝統野菜が希少ですが残っています。農林水産省のHPから引用すると、



phita.jp - 43366122

『古くから作られてきた伝統野菜は、今日まで命を育み、命をつないできた野菜で、その産地の人や風土、食文化を育ててスーパーで並んでいる野菜と比べると生産効率は断然悪いし、揃いが悪いので流通にはあまり適していません。また、旬の時期しか生産できない季節限定野菜。今は冬でもナスやトマトの夏野菜がスーパーに並んでいますが、そういうことが伝統野菜にはできません。このように並べると、「伝統野菜って何がいいの?」と思われる方もいるでしょう。しかし、前述したことを逆に考えてみてください。』

揃いが悪いのは、「個性がある」とも捉えられるし、季節限定野菜というのも、「旬が感じられる野菜」と捉えることができるでしょう。伝統野菜には今の野菜にはない強い香りや、えぐみ、苦み、甘みや旨味といった多様な味が備わり、日本人の繊細な味覚を育ててきたといっても過言ではないのです。』

F1種を私は否定するつもりはありません、ただし、江戸東京野菜（現在50品目登録されています）をはじめ、現在まで種を繋いできた貴重な生命力のある野菜である在来作物は守っていききたいし、知って頂きたいと考えています。

今回は、ストーリーのある野菜、江戸東京野菜を中心に触れていききたいと考えています。

