



# すずしろ 22 2021 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

2020 年 12 月援農時間 1,772 時間

(一昨年同月 1,264 時間、508 時間増)、

受入農家 19 軒(一昨年同月 16 軒)、参加会員 49 人(一昨年同月 44 人)、

2020 年援農時間 19,143 時間(一昨年 16,482 時間、2,661 時間増)

12 月は例年になく寒い日が続きましたが、大勢の方に援農にご参加いただき、ありがとうございました。2020 年の累計時間は、目標の 1.7 万時間を大きく超え、過去最高となりました。昨年は、緊急事態宣言が発令された 5 月を除いた 11 か月で前年時間を上回りました。



## 理事会報告

1 月度理事会 (1/14(木)18 時~20 時、高尾梅の郷まちの広場管理棟、8 人出席)。

- 2021 年度通常総会開催形式の検討。議案書の検討
- 新たに市民農園を開設する(名称:市民農園ヒマワリ、住所:小比企町、区画数:5、利用料:17000 円/年、開設時期:2021 年 3 月)。ほか



## 事務局から

- ① 2021 年度年会費をお納めください。金額は一般会員 1500 円、家族会員 500 円です。送金先: ゆうちよ 10040-21626131

『特定非営利活動法人すずしろ 22』

なお、農家会員様には、既に援農謝礼金に加えて請求させていただきました。

一般会員で昨年 12 月に援農に参加された方は、援農謝礼金お渡し額から年会費を差し引かせていただきましたので、改めての納付は不要です。

- ② 会報誌に広く意見、アイデア等を寄稿していただきたくお願いいたします。内容は、「すずしろ 22 の活動に関して」、「農業、農家に関して」、「地産地消、食糧問題に関して」、「健康、安全に関して」、その他です。文字数: 500 字前後。



お問合せ: [emiko\\_tobita@ybb.ne.jp](mailto:emiko_tobita@ybb.ne.jp) 070-4449-2641 (事務局 飛田)

- ③ 2/25 (木) 通常総会を開催します。なお、コロナ感染予防のため、書面議決や委任での参加をお勧めさせていただきます。議案書は 2/12 に発送予定。

## 家庭菜園アドバイス

### 1 月下旬から 2 月

- 玉ねぎの苗は、秋に植えられなかったとしても、2 月中旬以降(20 日頃)に再度定植のチャンスがあります。早すぎても寒さにやられ、3 月も遅すぎてもダメです。今冬は雨無しだったので、枯れた苗が多い。もっとも、秋の定植後 1 週間目に水をやったところは、根が張ったので、大丈夫でした。
- ジャガイモは、2 月終わり~3 月半ばに植えます。地上部が霜で枯れても芽はいくらでも出てくるし、根は枯れずに張っているので、大きいジャガイモができます。但し、肥しが多すぎると、大きくなりすぎて真ん中に空洞ができるので、ご注意下さい。
- エンドウ類も、秋にタネを蒔けなかった場合は、ハウスで 2 月に蒔くことができます。3 月になったら、ツルを蒔きつかせるための枝を立てます。
- イチゴは、わらを敷くか、透明マルチシートをかぶせイチゴの株元をカッターで十文字に切ります。黒いマルチシートは地表面だけしか温まらないので、透明シートが良いでしょう。
- 2 月も 1 月に引き続き、畑に堆肥を入れます。

(中西忠一さんからの聞き取り: 飛田)



## 野草あれこれ



## スズメノカタビラ (雀の帷子) イネ科イチゴツナギ属

一年中、芽が出て花が咲く、雑草の代表のような草。世界の暖帯、温帯に分布する。数本の茎が束生し、高さ10~25 cmになる。全体が無毛・黄緑色で柔らかい。葉は細長く平たい。茎頂に長さ3~8 cmの円錐花序を直立する。円錐花序の小穂は長さ3~5 mmで約5花が付く。名前の由来は、花序を帷子を着た雀に見立てたことによる。

## 種の歴史と種苗法について

### — その4

あきる野市 石川 敏之

種にまつわるお話しの4回目は江戸東京野菜についてお話しします。江戸東京野菜の定義は江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに、種苗の大半が自給または、近隣の種苗商により確保されていた昭和中期(昭和40年頃)までのいわゆる在来種、または在来の栽培法等に由来する野菜のこと。現在50品目が登録されており、八王子にも3品目あります。

明治時代の八王子は織物の街でした。工場で働く女工さんの食事のおかずとして沢庵が必要とされ、食べられていたのが「高倉大根」です。細首で沢庵漬けに合い、大根を干す風景も壮観でしたが、沢庵の需要が減り、手間もかかる事から生産者が減っていき、現在では2軒の農家さんだけで守り繋いでいます。



川口地区(檜原町・犬目町・川口町・上川町・美山町)で昭和30年代をピークに生産されていたのが「川口エンドウ」。昭和40年代以降は畑の宅地化や収穫期間が短く収穫に手間がかかることから急速に姿を消していき、数軒まで減りましたが、現在約10軒の農家さんで生産されています。



昭和初期にあきる野市二宮神社の生姜祭りで生姜を分けてもらってから80年以上生産されてきたのが「八王子ショウガ」。鮮やかなレモン色で辛味が少なめで筋っぽさが無く、みずみずしい生姜で私も一番美味しいと思っています。



その他の江戸東京野菜を紹介すると、現在店頭で売られている小松菜はチンゲンサイと掛け合わせ品種改良されたものですが、「ごせき晩生小



松菜(伝統小松菜)」は八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息。そこで接待役を務めた亀戸香取神社の神主が、この地で取れた青菜を彩りにあしらった餅のすまし汁を供したところ、いたく気に入り、「この青菜は何という名前か」「特に名はございません」「それでは「小松菜」と呼ぶが良い」となったとされています。

「内藤トウガラシ」は現在の新宿御苑の辺りに家康から受領した約20万坪の屋敷を構えていた高遠内藤家の邸内で作られていました。近隣の畑を真っ赤に染める光景は壮観だったと言われています。



「おいねのつる芋」は江戸時代、わが国に伝わったとされる古いジャガイモです。檜原村に伝わる伝統のじゃがいも、「おいねのつる芋」というのは、古くから山梨県都留地区



との交流があった檜原村の数馬地区へ山梨から種芋を持って嫁入りをしたお伊ネさんが数馬山荘(現在休業中)の何代か前の『おいね』さんで、その人が作り始めたとの辺りでは言われています。「つる」は「蔓」ではなく、山梨県の「都留」の地名から来ています。

江戸東京野菜は皆ストーリーがあり、種を守り繋いできた生産者がいたので食べられる野菜ですし、ロマンがあると思います。大量生産で流通に乗せやすい野菜とは一線を画しています。現在流通しているほとんどがF1種野菜ですが、伝統野菜は生産する人はいなくなると消えてしまいます。食べて応援していきたい野菜です。

\*JA 東京中央会 HP より定義や歴史は引用しています