



すずしろ 22 2024 4 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 3 月の援農集計

	援農時間 (h)	参加人 数(人)	参加延べ 人数(人)	農家数 (軒)	累計援農 時間(h)	累計参加延 べ人数(人)
2024 年 3 月	1,635	67	477	21	4,872	1,390
2023 年 3 月	1,876	66	516	23	5,006	1,399
増減	-241	+1	-39	-2	-134	-9

3 月は雨模様の天気が多く、また気温の低い日が続きました。そのため桜の開花も遅れてしまいました。天候不順が影響したのでしょうか、3 月の援農時間は、昨年 3 月比で 241 時間減の 1,635 時間となりました。累計でも、134 時間の減となっています。

3 月は、人参、ネギ、菜花、大根、ブロッコリーの収穫や出荷作業、ジャガイモ、里芋の植付け、椎茸菌の打ち込み作業も行われました。援農参加者は 67 名で、この 3 月も参加者が多く「全員援農」が続いております。畑では、夏・秋野菜の作業が始まり、人手が足りないという農家さんの声があります。援農窓口の方の苦勞が続いております。何とかしたいと、定期的に援農に入れる方の募集を行います（下記「援農（定期参加者）の募集」を参照）。応募をお待ちしています。



気象庁より三か月天気予報が発表されました。今年も気温の高い日が多くなるとの事です。特にこの時期は、体が暑さに慣れていないため、熱中症になりやすいとの事。引き続き注意の上、援農に参加頂くよう「安全援農」への協力もよろしくお願いいたします。（援農サポーター/北尾）

理事会報告 4 月度理事会（4/18（木）17:30～21:00 台町市民センター。9 名）

- ① イベントの計画（梅収穫と梅干し作り、ジャガイモ掘り）
- ② イベントの検討（交流イベント、料理教室に代わるもの、20 周年記念イベント）
- ③ スタッフ、窓口の補充について
- ④ 農園利用料、援農謝礼金見直しの検討
- ⑤ ホームページの見直しについて、他

援農（定期参加者）の募集

尾崎農園(川町)、北原農園(谷野町)、小山勲農園*(川町)の 3 農園では、1 週間あるいは 2 週間に 1 度程度、決まった曜日に援農に参加できる方を募集しております。定期参加の曜日や時間については、ご相談の上決めさせていただきます。

*：小山勲農園では、援農窓口の方も募集しております。

以上ですが、参加できる方、興味のある方は、北尾までお知らせください。

連絡先： 北尾（090-9834-5683） tkitao@ac.auone-net.jp



事務局から

- ① すずしろ 22 は、2025 年 10 月で会設立 20 年を迎えます。20 周年を記念するイベントについて、実行委員会を設けその内容を検討することにしました。記念イベント実行委員を募集します。ご応募いただける方は、事務局までご連絡ください。
連絡先：飛田恵美子（070-4449-2641 emiko_tobita@ybb.ne.jp）
- ② 援農で、農家さん所有の車を運転することは可能です。ただし、車の保険が農家さんご本人や家族限定になっていないことをご確認ください。
- ③ 援農会員の川上利恵子さんが 3 月にご逝去されました。玉ねぎやブルーベリーを使った草木染教室をご自宅で開催して頂きました。また援農にも参加頂き、大変お世話になりました。ご冥福をお祈りします。



イベントのお知らせ

① 梅の収穫と梅干し作り

- ・日にち：6/22(土)、雨天の場合 6/29(土)、6/30(日)に順延
- ・時間と場所：9:30～10:30 梅収穫（小山塾農園 川町）
11:00～12:50 梅干しづくり（恩方市民センター調理室）
- ・定員：先着 10 組
- ・収穫した梅は 450 円/kg で買い取りとなります。
- ・持ち物：長袖・長ズボン・長靴、エプロン、梅を拭く清潔な布巾やタオル、容器（ビンや琺瑯、漬物容器）、塩、赤しそ



② ジャガイモ掘り

- ・日時：7/6(土) 10 時～12 時、予備日 7/13(土)
- ・集合：高月町 澤井農園のジャガイモ畑
（圓通寺正面の農道を秋川の方のつきあたり）に 10 時
- ・定員：先着 10 組
- ・収穫したジャガイモは 250 円/kg で買い取りとなります。
- ・持ち物：ジャガイモを入れる袋、長袖長ズボン、飲み物、帽子



★参加費（①②共通）：会員無料、非会員と小学生以上 100 円、未就学児無料

★申込・問合せ（①②共通）：嘉藤（050-7580-7472、nechan926@gmail.com）

農家さん紹介

シイタケの原木栽培

川町 小山塾農園

小山塾さんのお宅は、川が流れ、裏山があって、里山の原風景という感じです。原木シイタケ、梅（梅干しも）、オクラ、ナス、ピーマンなどを出荷しておられます。広大なシイタケの栽培場があり、中に井桁に組んだホダ木、2 段積みで並べたホダ木、古くなったホダ木が整然と並んでいます。屋根はないけれど、遮光のための 2 種類の覆いがあります。一つは作り付けで、まるで天井（青天井）から黒い細い海藻が下向きに生えてる感じで、その海藻の列が微妙な斜め具合で並んでいます。夏の日中の直射日光がホダ木に当たらないよう、その方向を調整してあるそうです。もう一つの覆いは広げたり畳んだりする普通のタイプです。スプリンクラーもあります。1 年のうちなるべく長い期間出荷できるように、ホダ木を冷蔵できる部屋、加温できる部屋があり、干しシイタケ（丸のシイタケ、スライス）用乾燥機や、ホダ木を漬ける水槽もあります。シイタケは多い日には軽トラック 1 台分取れるそうです。

先日、ホダ木を並べたり、運搬箱に積んだりする作業をしました。ホダ木は太いのと細いのが混ざっていますが、太いのはかなり重かったです。小山

さんはフォークリフトを自由自在に使いこなし、ご自身も重いホダ木を持ったりして、とても 90 歳とは思えません。これから、夏野菜の植え付け、梅の収穫と梅干し作り、夏野菜の毎日の収穫作業と、続くそうです。

（聞き取り：飛田恵美子）



野草あれこれ

クサボケ（草木瓜）

バラ科ボケ属

関東以西の日当たりのよい山野にはえる落葉小低木。高さ 30～100cm。幹は地面を這うか斜上し、トゲがある。花は春、葉よりも先に開く。両性花と雄花がある。両性花の子房が肥厚し、9～10 月に直径 3 cm の黄色い実になる。果肉は木化してかたく、渋くて酸味があり、いい香りがする。果実酒、塩漬けや焼酎付けにして食べる。ボケに似ていて、小形の低木なのでクサボケの名がついた。

