

# どんびま

2007年6月1日発行  
発行者 椈の湖農業小学校

お釈迦様 2

日本で最初の法律「十七条の憲法」をつくった聖徳太子は、行基と並んで飛鳥奈良時代に仏教を日本に定着させた功労者だ。

「十七条の憲法」は仏教思想を中心においたもので、聖徳太子は「和を以って尊しとなす」と定め、また「悪をするな、善をせよ」と説いた。

悪は仏教でいう「十善戒(じゅうぜんかい)」で、その第一番は「殺生」である。

善は仏教では「六波羅密(ろくはらみつ)」といい、その一つに「智慧」がある。

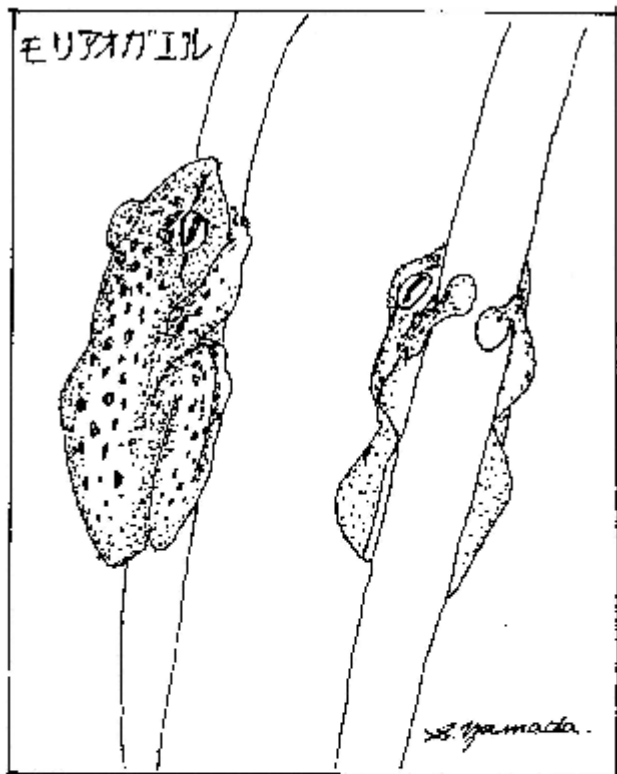
お釈迦様は弟子達に説いた。智慧を磨けば人間は自由になれる。私達は智慧を磨き直さなければならない。本当に人間らしく生きるために、自然を守るために、平和を守るために

(草)

## 6月授業日のご案内

日程	6月17日(日)
受付	9:00~9:30
始めの会	9:30~9:40
授業	9:40~12:00
	畑仕事・ほうば寿司・ほうば餅作り
昼食	12:00~13:00
授業	13:00~15:00
	お茶摘み・お茶もみ・紙漉き
終わりの会	15:00~15:15
締め切り	6月14日(厳守)

<紙すき用>バット=2・タオル=2~3枚・さらし又は日本手ぬぐい=1枚・ボール・バケツ・新聞紙2日分・カップ(型に流すとき使用)・アイロン=グループで1~2台  
牛乳パックは資料の の水を絞ったものを持参して下さい



モリアオガエル

稀少な蛙であるが椈の湖近辺にも僅かながら棲息する。ふだんは森林で樹上生活をしているが産卵期は水辺にやってくる。筆者が観たのは8月上旬のある池のほとり。そここでガマの葉に抱きつくようにぶら下がっていた。体は緑色で赤黒い斑点がある。眼の縁が赤いことと指の吸盤が大きいのが印象的。翌日観にいくとガマの茎や岸辺に径10センチ程の泡状の塊りが見つかり内部に無数の卵があった。数日後には泡の中で幼いオタマジャクシが動いていたがそれらはやがて水中に落ちるであろう。水の中には既にイモリが集まっていた。

服装 作業のできる服装  
持ち物 手袋、タオル、長靴、雨具、  
買い物袋、箸、食器

昼食 ほうば寿司・吸い物・ほうば餅

## ~とくちゃんの農小レポート~

### 「どろんこ尻餅は食べられないよ」

一面に広がる菜の花畑を目の前に、五月晴れの中くっきりとした恵那山を望みながら、沢山の生徒が参加して五月の授業がおこなわれた。

#### 1 午前の授業 (畑の作業)

草取り。じゃがいもの土寄せ。きゃべつの植付け。さつまいもの植付け。

ほうれん草とサニーレタスの収穫。かぼちゃの植付け。

かぼちゃは各自が育てて持参した苗に、名札を付けて植付けました。去年はイノシシさんの食料となってしまうましたが、今年はなんとか収穫できる事を祈っています。

#### 2 昼食

草もち(あんこ、きなこ、ごまだれ)。おにぎり。たけのこと蕨と菜の花の味噌汁。

ひじきと玉ねぎスライス、シーチキンのサラダ。つけもの。

よもぎ、コンフリー、ねぎの天ぷら。白菜のおひたし。

#### 3 午後の授業 (田植え)

しりもちを突きながらも皆元気に頑張りました。田植えが始めての生徒もいましたが、素足で田んぼに入るのはちょっと勇気が要ったことでしょう。

今年はあぼ兄の手ばかりで、秘密兵器?の足洗いシャワーが無かったのはとても残念そうでした。

#### 4 持ち帰り

\* 畑で採れたほうれん草とサニーレタス。

農小の畑は有機質土壌だから、採れた野菜はひと味ちがいます。今年も持ち帰り野菜を楽しみにしてください。

\* ばけつ稲用の苗と土。

先月の種もみから育てたものと、今回の苗からのものとを比較しながら

観察してみてください。秋にはバケツ稲コンクールをおこない、成績の良い作品には賞品がでますので頑張ってください。

## ~とくちゃんのちょっと一言~

黄色のジュータンを敷き詰めたような菜の花畑。昔はどこかの農家でも菜種油を自家生産していました。菜種を持ってゆくと圧搾機で絞ってくれる所があり、自前の油で揚げた天ぷらは、特に美味しかったような気がします。

最近ではトウモロコシの油が燃料になるとかで、飼料のトウモロコシが値上がりして、畜産農家に打撃を与えてるようです。

菜種もいずれその方向に向かい、休耕田や畑が一面黄色に化粧する日も、そんなに遠くないかも知れません。

～ あぼ兄の百姓ばなし～

## 「サトイモとサツマイモ」

サトイモは4月、共同の畑の南側に植えた。今は少し芽を出しているところだ。

梅雨になると思い浮かべる光景がある。雨が降るとサトイモの葉の上に大きな水滴がで  
きコロッと落ちるところ、雨蛙が葉の上ののっているところなどだ。あぼ兄の子ども頃は  
大きな葉を傘にしたり、戦争中なので茎を鉄砲だといって担いで遊んだことを思い出す。

サトイモのぬめり成分はガラクトンといって、血圧や血糖値を下げるほかに余分な脂肪  
の吸収を抑える効果があるといわれている。

サトイモは秋に収穫し各地で行なわれる芋煮会・収穫祭などで食される季節感のある作  
物だ。サトイモの料理の一つにササゲなどを入れた煮物がある。おふくろの味であり、ふ  
るさを思い浮かべる食べ物だ。それで里芋というのだろうか？

もう秋が待ち遠しくなってきた。サトイモの煮物で仲間と一杯・・・ウウウウッ

5月の授業日、サトイモのとなりにサツマイモを植えた。好天がつづいて水不足に喘い  
でいた。スタッフが何度か水遣りをした。

これも思いは戦争とつながってしまうが、あの頃はサツマイモしか食べるものがろくに  
無くて大変だった。美味い不味いなど言っておれなく、とにかくよく食べさせられた。  
ご飯かと思うと米よりサツマイモがたくさん入ったものだった。サツマイモは特に終戦直  
後、命をつないでくれた大切な食料だったが、あぼ兄を含めその頃の人たちには良い思い  
出は無い。

サツマイモを食べるとよく屁がでる。でも臭くない。それはイモを食べるとお腹の中で  
ビフィズス菌が増えるからなのだ。まるでヨーグルトみたいだ。それにイモは食物せんい  
が多いから、便秘しないし、食べた栄養の15%を身体の外に出してしまうから太らない。  
早い話が腸の中の掃除屋さんとも云ったところだ。

サツマイモにはエネルギーの元になるデンプンはもちろん、ビタミンやカリウムなどい  
ろんな栄養素がふくまれている。

サツマイモと米を比べて、その収穫量とカロリー量を計算すると、サツマイモは米の2  
～3倍の人を養えることになる。またサツマイモは根の性格上、他の作物が育たないよう  
なやせた土地でも栽培することが出来る。

サツマイモは南方から琉球（沖縄）をとって江戸時代、日本に入ってきた。以来、飢  
饉を救う作物として栽培方法が研究された。熱心な研究者で普及に努めた人の中には神様  
として神社に祀られている人も少なくない。地方によって別の呼び方もある。

サツマイモの別名にはしゃれたものがある。「八里半」とはホクホク感と甘さが栗（九里）  
に近いからと江戸時代の焼き芋屋が看板でしゃれたのが始まりだ。やがてこれが「十三里」  
になる。『栗（九里）より（四里）美味しい十三里』と看板を掲げた店が浮世絵にも描かれて  
いる。

同じ食べ物でも表現の仕方で旨さが増す。そうとなれば、農小の看板おじさんケロヨン  
加藤に頼んでうまく書いてもらえば、なんでも旨くなるかもしれない。