

どんびま

2007年11月6日発行

発行者 椈の湖農業小学校

生り年

畑でない土地に果樹を植え自然にまかせると、どうしても良く実がつき豊作の年もあれば不作の年もある。豊作の年を生り年と言う。豊作をそう言うこともある。

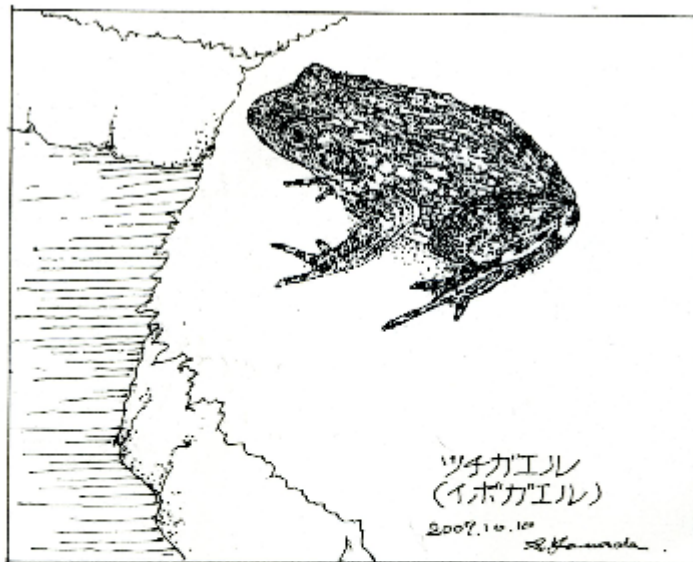
天候などの影響ももちろんあるが、地力に応じて樹が体力の温存を図るものと考えられる。

近在の柿に限って言えば今年は生り年である。どの家もたわわに実った柿の木が目につく。

近年はもがれないまま木に残っている柿をよく見掛ける。食生活が変わってか、とにかく柿を食べなくなっている。いつもお腹の空いていた私たちの子ども時代は、家の柿は言うに及ばず、どこの家のどの柿が旨いかをちゃんと知っていたものだ。良くモクのいった甘い柿を食べ放題にかじりながら思う、これは贅沢なのか、節約なのかと。

今年はヒトツバタゴに実が生った。珍しいことらしいが異変続きの昨今、不気味な気がしてしまうのは私だけだろうか。

(草)



ツチガエル

体中いぼだらけでイボガエルの別名があるが、この辺りでは何故かジジガエルといたり、体色が黄褐色をしていることからクソガエルといたりする。しかし、きれいな水を好み、我が家では毎年数匹が池の縁石を指定席のようにしてたむろしており、ひとが近づくと立て続けに飛び込み水底に沈んだ枯葉などにかくれててしまう。このところ越冬の準備のためか、いつのまにかカエルどもの姿は見えなくなった。

古池や蛙飛び込む水の音 松尾芭蕉

飛び込んだのはもしかしてツチガエルではなかろうか。

11月授業日のご案内

日程 11月25日(日)
 受付 9:00 ~ 9:30
 はじめの会 9:30 ~ 9:40
 授業(収穫) 9:40 ~ 12:00
 収穫祭(昼食) 12:00 ~ 14:00
 卒業式 14:00
 (卒業証書授与)(文集配布)
 (バケツ稲・かかしコンクール表彰)
 ~ 15:00

締め切り 11月20日(厳守)
 問い合わせ・緊急連絡

0573-75-4417・09051109362・FAX75-4418 (山内總太郎)

0573-75-2109 (椈の湖自然公園管理棟)当日のみ

持ち物 手袋、タオル、雨具、着替え
 買い物袋(たくさん) 箸

25日に欠席の人のために、
 12月2日(日)午前11時から12時まで、野菜の収穫だけをします。
 お出かけの方は事務局まで必ずご連絡
 ください。

郷土料理 ぜんざい、おでん、五平餅ほか

～とくちゃんの農小レポート～

稲から米にするのはたいへんだあ

一日中雲一つ出ない珍しい日に10月の授業が行われ、稲落としには絶好の日和で、昔の農作業の一部が体験できました。

- 1 午前の授業。 収穫作業は さつまいも、里芋、枝豆、ねぎでした。
今年はいノシシの被害もなく、さつまいもが沢山とれました。里芋も例年になく良く育ちました。枝豆は枝豆用ではなく普通の大豆の、早取りですから大変味が好いです。
- 2 昼食。
栗赤飯。豚汁、すぐり菜（かぶら）のごま和え、しいたけの天ぷら、大根とトマトのサラダ。 すぐりとは間引きのことです。
- 3 午後の授業。 稲落とし。 やきいも。
体験用に残してあった稲をつかい、せんば（こばし）による稲落とし、足踏み脱穀機による脱穀作業、とうみを使っての選別作業などの体験を行ないました。 また一升瓶を利用したのちぢり作業は、なかなか大変な仕事であり、全部の皮が剥けるまでには到らず、持ち帰って自宅で続きに挑戦することとなりました。
焼き芋は、農小で採れたさつまいもを使って行なわれましたが、火力が少し弱く焼き上がりに時間が掛かりました。出来上がった焼き芋は大変美味しくいただきました。
- 4 持ち帰り。里芋、ねぎ、えだまめ。
里芋は洗ってしまうと日持ちがしません。土付きのまま乾燥しておくとも年内くらいは大丈夫です。
さつまいもは来月も焼き芋を行なうため農小に残すことにしました。
ねぎは長葱です。下仁田ねぎは何度か霜に当てないと美味しくなりません。来月はきっと甘くて美味しい葱になっていますので乞うご期待。

～とくちゃんのちょっとひとこと～

11月授業日（卒業式）の前日に、竹炭焼き体験を行ないます。竹炭は消臭効果が非常に高く、冷蔵庫、食器棚、押入れ、下駄箱などで活躍しています。花瓶に入れると花が長持ちします。また風呂に入れて入浴すると体が温まります。勿論バーベキューなどでは火付きが早く、火力も強いので使い易い炭です。

竹を切って割り節を抜いて釜につめ、およそ1時間かけて釜口で火を焚き中に着火したら空気穴を残して周りを土でふさぎます。およそ10時間で蒸し焼きとなりますので、この時間が楽しい親交タイムとなります。都合のつく方は是非ご参加下さい。詳細は小林まで。 TEL 0573-72-4835

～ あぼ兄の百姓ばなし～

タマネギ

あぼ兄の農場の野菜作りは栽培面積の順でいえば、ダイコン・カブに次いでタマネギがあり、約30aである。

ちょうど今の時期はタマネギの苗の出荷の最盛期である。この頃のあぼ兄は朝5時に起床、苗の出荷に市場へ走る。帰って、直売所へ出しに行く。長ネギ・アキシマササゲの収穫をしてから朝食。そして前日までの注文分を道の駅の直売所・マーケット・農協などに配達したり、発送の準備をしたりする。近所のおばさんたちが一日中苗取りをしてくれる。その繰り返しだ。

タマネギの苗作りは親の代からもう何十年にもなるが、毎年初心者同然で、9月上旬は播種期で台風・長雨が心配だし、反対に日照りが続けば続いたで発芽するまではまったく気がもめる。

10月下旬になれば近在の農家から「苗を頼む」と声がかかる。

冬場は畑が空いてくるし、なんといってもタマネギはジャガイモと並んで家庭料理にはかかせないし、保存もきくから、どの家も自家用分をたっぷり作る。ときには町へ出た息子たちや嫁に行った娘の分までも植える。

タマネギは美味しいばかりでなく、糖尿病・動脈硬化・高脂血症といった生活習慣病の予防に効果があると言われている。アメリカでは発ガン抑制効果もある食品の一つに位置づけられている。

タマネギには血糖値を下げる硫化プロピルが含まれていて、特に糖尿病の予防・改善には強力な効果を発揮する。実際、イギリスのある病院では「糖尿病患者に毎日約1/3個100gのタマネギを与え、数週間で血糖値を基準値内まで下げた」という効果を発表している。

硫化プロピルは水にさらすと効果が減少してしまうので、水にさらさず生そのものを食べると良いという。新タマネギは水分も多く、肉質も軟らかく、辛味が少ないので生食ができる。最近では、4月ごろから（普通は6月）食べられる早生種もある。新タマネギは糖尿病が気になる人にピッタリの食べ物です。

ゴルフボール大になったらスライスして食べる。酒の肴に最高。あぼ兄の好物である。

ときに、日本のタマネギの消費量の1/5=27万トンは輸入に頼っている。その内中国産が6割だ。（平成16年調べ）

昨今、あちこちの休耕地が目につく。

冬作物タマネギ畑が増えるといいなあ。