

# どんびま

2009年5月1日発行  
発行者 椈の湖農業小学校

## 遅霜

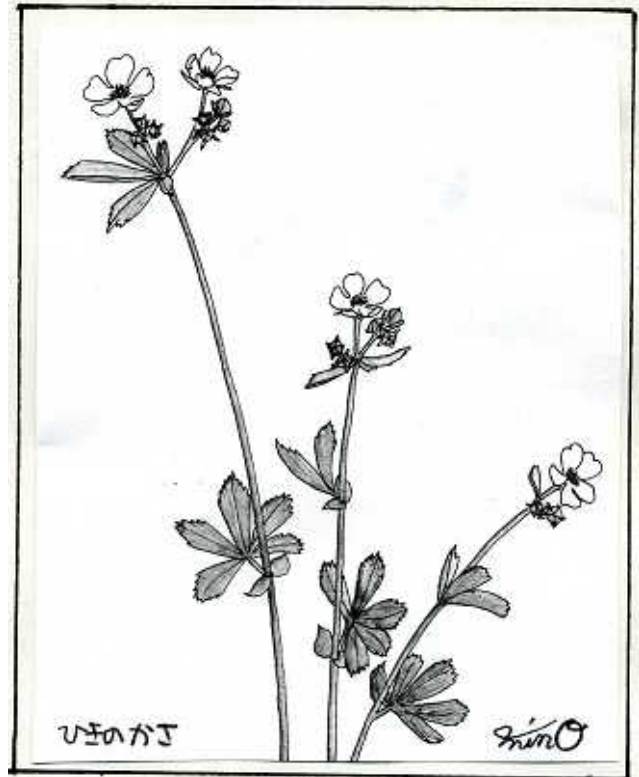
まるで夏のような日が続いたかと思ったら、今度は真冬に逆戻りした。

夜出かける時には仕舞いこんだ上着を引っ張り出した。翌朝は零下4度を下回って、トマトの苗のハウスの周りは一面の霜だった。二重にしたハウスの中のさらに二重にかけたトンネルの中でも5度まで下がってしまった。低温障害によるきず果や穴あきトマトの発生が心配だ。

幸い農小のジャガイモは霜道から逸れて無事だったようだが、すぐ隣のふれあい村の畑は出たばかりの芽が被害を受けた。契約していた収穫体験の予定を1週間延ばす手配をしたと聞いた。

大不況の中、新型インフルエンザ感染が広がっている。背筋の寒くなる事ばかりの5月の始まりだ。

山は緑があふれかえっているのに。(草)



## 5月授業日のご案内

日程	5月17日(日)
受付	9:00 ~ 9:30
始めの会	9:30 ~ 9:40
授業(畑仕事)	9:40 ~ 11:30
	草取り・土寄せ・苗植えなど
昼食	11:30 ~ 13:00
授業(田植え)	13:00 ~ 15:00
	田植え後バケツ稲の説明をして土・苗を配ります。
終わりの会	15:00 ~ 15:15
締め切り	5月13日(厳守)
問い合わせ・緊急連絡	

TEL 0573-75-4417 ・ 090-5110-9362 (山内總太郎)

TEL 0573-75-2109 (椈の湖自然公園管理棟) 当日のみ

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、お茶、箸、食器  
着替え(天気がよくても)  
郷土料理 草餅、ぼた餅、みそ汁等  
かぼちゃの苗は1本持参して下さい。  
それぞれの名札を立てて、かぼちゃ畑  
に植えます。

田植えは雨が降ってもやります。天気が良くても泥んこになります。  
バケツ稲用の土を配ります。10リットル位のバケツをお持ち下さい。

～とくちゃんの農小レポート～

## 残念ながら今年は葉桜でした

今年は例年になく春が早くやってきました。いつもの年は満開のはずの桜の花が、ほとんど散り染めてしまいました。それでもミツバツツジや花桃の花は咲き誇っていました。そんな中で「桜の湖さくらまつり」が開かれました。

- 1 **午前の授業。** 畑の仕事は、レタス、サニーレタス、キャベツ、ハクサイ、ねぎの苗を植え付けました。そして大根と牛蒡の種を蒔きました。  
観察。先月種を蒔いたコマツナやハウレンソウが、芽を出していました。あんなに小さな種から元気よく育ちはじめています。これからも良く観察しましょう！
- 2 **椎茸菌の打ち込み。** 私の使い残しの材料を持参して、椎茸の駒菌打ち込みの体験をしました。来年の秋になると菌を打ち込んだホダ木から、シイタケがニョキニョキと育ってきます。5年生の人は来年見る事ができます。
- 3 **桜の湖に移動。** 例年のように「桜の湖さくらまつり」に参加しました。天気が良かったので、弁当（竹の子ご飯と、天ぷらなどのおかず付き）をもらい出掛けて行きました。数々のアトラクションを楽しんだ後は、ビンゴゲームや餅投げに参加してから現地解散となりました。
- 4 **持ち帰り。** プランターと土。レタス、サニーレタス、はくさい、キャベツなどの苗を植えてベランダで育てます。  
ポット2個に土とカボチャの種。苗を育てて1本は農小の畑に植え付けます。1本は庭があればそこで、なければプランターなどで栽培してみましょ。2本とも農小に持ってきてもかまいません。出来たカボチャは秋には持ち帰りができます。

～とくちゃんのちょっと一言～

40年前に桜の湖では「全日本フォークジャンボリー」と云う日本で初めての本格的野外コンサートが開かれて、3年間で2万人ものフォークファンが集まりました。

今年は40年を記念して、8月1日に「桜の湖フォークジャンボリー」が開催されます。数千人？の人達が農小の田圃の横の道を通ります。

その人たちに是非「案山子」を見せたいと思いますので、7月の授業日に完成出来るように、今から準備を進めておいてください。初参加の方は先輩たちに要領を聞いて、コンクールに入賞出来るような力作を完成して下さい。

毎年、新聞記者の方やアマチュアカメラマンの方が、絶好の秋の被写体として稲田と案山子をカメラに収めていますので、大いに話題性があります！！

～ 安保兄の百姓ばなし～

## 学校給食は米を食べよう

下呂へ向かう国道257号線沿いに下野地区の農家直売所がある。

毎年春に、関係者で作物の作り方や肥料・農薬の使い方などの勉強会を行っている。その中で、今年は特に学校給食をテーマに栄養士さんを招いて講義をうけた。その栄養士さんは30年ほど前から、まだどこの学校もあまり取り組んでいない時から学校給食に地元の野菜を入れることに力を入れてきた人である。

当時、あぼ兄は百姓になったばかりの時に、地域の子供たちが喜んで食べてくれるのを楽しみに学校給食に出荷していた。タマネギとキュウリだけだったが、朝どりのキュウリは喜ばれた。小さな学校のことでメニューがサラダの時などは量が少ないので登校する子どもに持たせたりもした。袋が破れたりキュウリが折れたりするお粗末な出荷だった。

勉強会の翌日は岐阜市で「岐阜県食と農を考える県民会議」の世話人会議に出席した。この県民会議は、農産物の価格が低迷して農業の経営環境が悪化し、農家の後継者不足や耕作されない農地が増えるなど農業・農村は大変厳しい状況にある一方で私たちの生命の源である「食」を生み出す「農業」の役割について真剣に考えようとする機運の高まっている中で発足したものだ。「食」と「農」への理解を深めるための啓発活動と、地産地消・食農教育・グリーンツーリズムなどの実践活動の支援をおこなって、岐阜県の「元気な農業・農村づくり」をめざすものだ。

椋の湖農業小学校も、すでに実践活動を展開している11の団体の一つとして、あぼ兄が世話人会議に参加している。

世話人会議の内容も前日の勉強会と同じく地産地消・学校給食がテーマでちょっと先取りの気分だった。

最近の各新聞に「週3回に・・・」「週4回に・・・」と米飯給食の話題が大きく取り上げられている。官房長官の「週4回が当然・・・」のコメントもあって、和食の良さの見直しと米の消費拡大に力が入ってきた感がある。

あぼ兄が農業者の一人として忘れられないのは、学校給食での「パンと米の戦い」だ。米余りが始まり減反政策（水田の一部の稲作禁止）が厳しくなってきたころの昭和44年の新聞記事には「米を食べると栄養も悪いし、頭も悪くなる・・・」と堂々と語られていた。その背景には、終戦後アメリカの栄養学者が「日本に結核とカッケが多いのは米を食べているせいだ」と言って、アメリカの小麦の余剰分を日本に入れようとしたことがあり、結局日本政府はアメリカの言いなりになって学校給食をパン食にしたのだった。

現在、小麦はほとんどが輸入である。一方で米は余り、生産者は減反を強いられ意欲を無くして耕作不能地が増えている。（前号にも書いた）自国の農業を守るためにも米飯給食は当然の選択である。むしろずいぶん回り道をした気がする。

何千年も続いている稲作の歴史の中で培われた和食文化は日本の風土に合い、日本人の健康を守るだけでなく、日本人の味覚の繊細さや美意識を養ってきたものだ。私たちは自国の食文化にもっと誇りを持つべきだと思う。

今月は田植え。稲作りは「八十八」と書く字のごとく手がかかるが、米は日本の主食である。バケツ稲を刈り取った後の土を何気なく畑にあけているが、今年の秋にはよく見てほしい。バケツいっぱい張った根には稲の生命力だけでなく、日本人の命をささえ、日本の歴史を作ってきたパワーを感じるに違いない。