



おかげさまで70号! 記念特大号



第16回JA東京あおば農業祭

平成26年度 0A東京あおば感謝の集い

JA東京あおば感謝の集いを開催いた たり、中野サンプラザにて平成26年度 しました。 9 日(木)、3日(金)の4日間にわ 月29日(月)、30日(火)、10月2

言葉を述べた後、コンサートが始まりま 榎本組合長がお客様へ日頃の感謝の

坂本冬美さんをお招きしてのコンサー 歌いこなす演歌界を代表する歌手の 今年は演歌の他、ポップス・歌謡曲も

> 場は酔いしれ、楽しいひとときとなり ました。 トで、15曲以上にもおよぶ大熱唱に会

できました。 かげさまで今年も無事に終えることが 5000名を超える大盛況となり、お また、来場者は4日間で計1万

くお願いいたします。 をしてまいりますので、どうぞよろし まに喜んでいただけるよう、一層の努力 これからもより多くの組合員の皆さ











第 15 ボカボチャ品評会 田柄支店

カボチャ品評会」を開催い たしました。 8 月19日(火)、田柄 支店にて「ジャンボ

迎え、田柄支店の恒例行事 この品評会も第15回を



した。 と搬入され、重さを競いま れた大きなカボチャが次々 配されていましたが、早朝 厳しい暑さのため生育が心 となってきました。今年は より愛情を込めて育てら

と話していました。 た。橋本さんは、「15回目に 馬区田柄町支部の橋本さ 来年もまた頑張ります!」 して初めて優勝しました。 んのカボチャで65キロでし 優勝は一際目立った練

> と気温が安定していること なさすぎてもだめで、水分 がポイントだそうです。 は、手をかけすぎてもかけ ジャンボカボチャの栽培

う」と来年への意気込みを 話しました。 100キロめざして頑張ろ さんは、「来年こそは 記録は8キロ。生産者の皆 今までの品評会の最高



回果樹栽培技術共進会

8 樹園にて第17回JA東京あ 月8日(金)、練馬区内の果

した。 進会を開催いたしま おば果樹栽培技術共

ことで果樹の品質・栽 り、互いに講評し合う に管内の果樹園を回 で、果樹生産者と共 すことが目的です。 培技術の向上をめざ 業祭一環事業の1つ JA東京あおば農

> た。 り、今年度はブドウが選ばれまし 審査対象となる樹種は毎年異な

協力し合い、農園を活性化させてい きたい」と意気込みを話してくれま は、「他の農園主と情報交換をし、 区長賞を受賞しました。高橋さん 果、石神井地区の高橋さんが練馬 9名の農園で審査が行われた結

栽培のポイント等を、東京都の審査 員に熱心に質問していました。 また、参加した19名の生産者も

第8回夏休み Jども村in木島平開催 AOBA NEWS,

開催いたしました。 県木島平村にて大人気企画 月23日(水)~25日(金)、長野 夏休みこども村、旧木島平」を

馬曲郷の家での「語り」や、鬼島太鼓公はしかないものを探そう、をテーマに はの体験をしました。 演、ホタル鑑賞など、木島平村ならで たのは6人の小学校3~6年生。ごこ 代を担う子どもたちに「食の大切さ」 らうことを目的としています。参加し 「農作物の育ち方」等について学んでも この企画は食農教育の一環で、次世





もとへと帰りました。 た!」「来年もまた来たい!」と、たくさ ちは、「とれたての野菜がおいしかっ り、食事やおやつ、お昼休みと全行程の ることで生まれた特別な絆。子どもた てより深く、楽しく学ぶことができま 、

農家体験、をすることで、食と農につい 体験、だけでなく、子どもたちが農家の した。同じ世代が集まり生活を共にす 方と一緒にご飯を食べ、遊び、話をする 中で1番長い時間を取りました。、農業 んの思い出と経験を胸に、笑顔で両親の 「農家で農業体験」では、収穫、草むし また、今回が初めての取組みとなる

のお問い合わせはJA東京あおば地域 ない存在をめざしています。詳しい内容 までご連絡ください。 食農教育へ取組み、地域になくてはなら 振興部、電話03―5910-JA東京あおばは今後も積極的に 3 0 6 6

地粉うどんで食農教育 れました。

体験事業の一環で、今年は が企画する小麦作付・収穫 を迎えたこの体験教室は、 JA東京あおばと練馬区 開催いたしました。第5回 てうどん作り体験教室を 月26日(土)、石神井 区民交流センターに

日のうどん作り教室に使わ 穫した小麦はJAの製粉 21名が参加しました。 施設で小麦粉となり、この 麦踏みを経て5月31日に収 日に種をまき、1月18日の 参加者が昨年の10月19

うどん作りは星野物

産 ました」と大好評でした。 て、子どものよい経験になり

聞いていました。足ふ ない作業に悪戦苦闘 み、のばしといった慣れ ながら熱心に説明を 参加者はメモを取り の指導の下に行われ、 株式会社の諏訪さん

てた小麦を調理でき かった!」「自分達で育 上げ試食しました。 どんを、その場でゆで しながら調理したう 生地をふむのが楽し

練馬地区女性部文化展を開催



何度も講習会を開き完成し 支店にて練馬地区女性部文 化展を開催いたしました。 8 作品は、部員が講師となり の2日間、練馬春日町 月27日(水)、28日(木)

200点以上が並びました。 めに1年かけて作ってきた た。会場は熱気に包まれ、他 が、約150名が訪れまし 天気が心配されていました

> ることができました。 地区女性部とも交流を深め

思いをはせていました。 りし会場正面に展示しまし 東日本大震災の復興について 住の方から、つるし雛をお借 た。多くの人が立ち止まり 今年は福島県双葉町に在

い」と笑顔で話していました。 化展を今後も続けていきた 活動を見ていただけてうれし い。練馬地区女性部伝統の文 部員は、「多くの方に日頃の

AOBA NEWS NETWORK

業の形態などを見直す「農協改革」の方針を決定しまし

は

の自己改革の

取

わ

政府は6月、組合員・連合会・中央会のあり方や、組織・

「農協改革」と しす

ループが政府に答申したものを総じて 呼んでいます。 改革」とは、政府の諮問機関である 「規制改革会議」農業ワーキンググ 今日報道等がなされている「農協

農業の成長産業化に全力投球できる を掲げています。 ように抜本的に見直すとし、次の6つ JAそれぞれが独自性を発揮し、

- 1 JAの目的規定の見直し
- 連の株式会社化
 連の株式会社化
- 3 JA理事会の構成の見直し
- 4 JAの金融事業の事務負担軽減等
- JAの事業利用のルール化と組織形

5

6 中央会の新たな制度への移行

検討の進 **JA グループ** め方

制度の構築をめざし、さまざまな組 維持を前提に、魅力ある組織・事業・ 体の問題としてとらえ、その根幹の もあります。このため、JAグループ全 己改革は、組織の根幹に関わるもの これから検討するJAグループの自

> います。 につながるよう自己改革の検討を行 沿って農業所得の向上、地域活性化

自己改革につい リム東京 あ お は 7 ഗ

認されました(写真①)。 代会」では、支店再編基本方針が承 され、平成26年6月「第17回通常総 ます」と掲げた第6次中期経営計画 人材を人財へ、③財務基盤を強化し します、②人材教育を実践します・・・ 会」で、「①施設および事業を再構築 (平成25年度~平成27年度)が承認 平成25年6月「第16回通常総代

かにする機能を備え、組合員と地域 業を守る機能と組合員のくらしを豊 は、拠点となる支店を中心に、都市農 当JAの支店再編がめざすもの です。これに向け平成26年4月に策 もつて進めてまいります。 け、限られた時間の中でスピード感を と中長期的に具体化するものを分 す(左表検討スケジュール参照)。 員の所得の最大化と地域の活性化 検討にあたっては、検討を急ぐもの JAグループの使命は、農家組合







ことです。 の皆さまのコミュニティの場を提供する

~営農・経済革新プラン~ 自己改革そ ഗ 1

す(写真②)。 地域農業の活性化をめざしておりま 24年度~平成28年度)」を策定し、 当 J A は、 農業振興計画 平 成

り詳細な実践具体策を策定し、組合 て地域農業を活性化できるよう、よ 践具体策を検証し、スピード感をもつ 員とともにすすめてまいります 今後は、策定した農業振興計画実

自己改革そ 10年後、20年後も元気なリム~ ൱ 2

なったとしても、 再編によって、JAまでの距離が遠く 感じていただけることをめざしています。 程度に統合・再配置いたしますが、支店 して、JAとの距離を今よりも身近に 充実してまいります(写真③)。結果と の窓口」となるよう渉外サービス機能を 組合員の満足度を高めていくために 支店数を現在の17支店から、10支店 「組合員のお宅がJA

にも真摯(しんし)に向き合い、しっかり とお応えしていく・お応えできる職員が は、支店の数ではなく、いかなるご相談 第17回 通常総代

員が元気でなければ組合員・地域の

多く存在することが大切だと考えてお

ざす4つの満足前回号9号参照)。 皆さまに最高のサービスを提供するこ とができません(JA東京あおばがめ

> あおばの経営理念「わたしたちは、農 ます(写真⑤⑥)。 す」が具現化できるものと考えており になくてはならない存在をめざしま 業の豊かさ、人の和を大切にし、地域 改革をすすめることにより、JA東京 ご紹介したJA東京あおばの自己

することが予測されますが、今後 和などJAを取り巻く環境が激 ご期待ください。 生まれ変わったJA東京あおば」に 農業協同組合法の改正や規制 変 緩

ん。また、役職	であり続けるが元気でなけが元気でなけ	J 年 A 後 10 未来像 東京あおば 20 (写真
		けた検討スケジュール
	政府·与党	JAグループ
6月	24日 創造プラン改訂 閣議決定(規制改革実施計画、 骨太方針)	24日 中央会専常参会議 24日 会長談話·発表
7月	() 具	8日 中央会専常参会議 *上中旬 決定内容の周知、意見把握等
	(与党・政府・JAで随時	17日 中央会専常参会議 25日 全中理事会(総審・革新会議の設置など 進め方、機構改革)
8月	Aで随時間の 時間整 末 概算要求等	8日 全中総会 8日 全中総審(諮問) 下旬 専門委員会、革新会議
9月		専門委員会(検討方向たたき台)
10月	臨時国会·閉会	専門委員会(検討方向)
11月		上旬 総審、専門委員会(中間まとめ) 全中理事会(組織討議資料決定) 組織
12月	臨時国会・閉会 下旬 税制大綱、予算案決定 案づくり	討議
1月	下旬 通常国会・開会	上旬 総審、専門委員会 (答申骨子案)
2月	提出法案	上旬 審議会、委員会(答申) 理事会(答申報告)
3月	中旬 法案の閣議決定期限 決定 次期基本計画の決定	
4月	法案審議	
5月	叢	7
6月	中下旬 通常国会·閉会	大会審議会(組織討議資料)
7月		
8月		
9月		大会審議会(議案決定)
10月		第27回JA全国大会

▼ *政府・与党の動向次第では、JAグループの検討スケジュールを変更する場合もあります。

地域の人々のために、JAが大いにご活躍されることを期待しています!

父は果物、 親子で支える都市農業 息子は 野菜

練馬区/篠田さん





ブドウを収穫する篠田さん



エアコンを付けた建物に無人販売機を設置している

アブラムシにやられてるけど、まあ 篠田さんが傍らで見つめている。 順調でしょう」。その様子を、父の の畑で、息子さんは休む間もなく てる。やりたいようにやってくれれ イモの生育状態をチェック。「少し た。ひと段落すると、今度はサト 秋野菜のうね作りに精を出してい 「基本的に畑のことは息子に任せ

農の現場
都市農業の未来を探る

東通り、37歳で会社を退職して家 お前がやってくれ」という父との約 業を継いだ。 る。「俺は70歳で引退する。あとは 家。息子さんはその14代目にあた 篠田家は江戸時代から続く農

ることを決めた。 収益性の高い野菜作りにシフトす 厳しい」と考えた息子さんは、より がメインだった。「需要が先細りし ている植木では今後、商売として 当時の篠田家の畑は、植木栽培

は年間を通じて30品目以上の野 の後は徐々に品種を増やし、現在 がら、野菜作りのイロハを学んだ。 最初はナスの栽培からスタート。そ 有名農家に指導を頼んだりしな 都の講習を受けたり、首都圏の

> なったという。 枝豆やトマトの味がかなり良く 肥を使用。これを畑にまくことで、 もに、一昨年からはこだわりの堆

「子どもを連れたお母さんが庭

夏野菜の収穫を終えたばかり

ね。 菜を提供してあげたいですから 見ると、少しでも安全でおいしい野 先販売所で野菜を買っているのを 息子さんの作る野菜に、「品質が

毎年良くなっている」と父の篠田さ んも驚きの色を隠さない。

めている。 は果物類が売り上げの2割を占 数年前から畑の一画で、ブドウや キウイなど果物の栽培を開始。今 かと思ったら、そうではなかった。 て悠悠自適の生活を送っているの その篠田さん、畑を息子に任せ

いのである。 人。そう簡単に引退などはできな の道一筋に歩んできた生粋の農業 作りで手が回らないから、俺がや ることにしたんだよ」。さすがはこ いわれて始めたんだ。息子は野菜 「常連客から果物も食べたいと

作物を届けている。 が助け合う。親子で支える農業 それぞれ作る。繁忙期にはお互い が、地域の人々においしくて安全な 今は父が果物を、息子が野菜を

農薬をできるだけ控えるとと

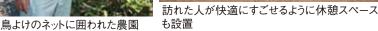
元刑事が育てる 類のブルーベリ

練馬区/櫻井さん



都市農業の未来を探る







培を勧められた。練馬区ではブルー 相談したところ、ブルーベリーの栽 くの素人だ。途方に暮れてJAに を失いたくなかったんです」。 農業を継ぐ。「先祖が守ってきた畑 とはいえ櫻井さん、農業はまった

は、ブルーベリーの摘み取りが楽し の木。ここ「ベリーファームさくらい」 は14種類・228本のブルーベリー める「観光農園」である。 7分、新青梅街道を少し入ったと かな畑が広がっている。中に並ぶの ころに、青いネットで覆われた緑豊 西武新宿線東伏見駅から徒歩 「摘み取り期間は7月下旬から

8月下旬です」と園主の櫻井さん

は、なんと警視庁の刑事。自宅の応 やメダルが、棚の上を埋め尽くす。 技で鍛えたとか。櫻井さんの前職 腹に、がつしりとした体格の持ち 接間には、数々の功績を称える楯 主。聞けば、空手や柔道などの格闘 ほがらかで温和な口ぶりとは裏

の仕事は天職だと思ってました けていくのが、とても面白い。刑事 「何もないところから犯人を見つ

以上務めた警視庁を早期退職し、 手がいなくなった。悩んだ末に30年 ところが父が病に倒れ、畑の担い

第二の天職になっているようだ。 してきた櫻井さん。今では農業が、 てると、こちらもやり甲斐を感じ 刑事として数々の難事件を解決

れるという。 おり、指導者もJAで紹介してく ベリー観光農園の開設を支援して

にできなかった。品種によっては根 剪定や土壌作りは、なかなか上手 プンした。もっともここまでの道の うやく実ができ、観光農園をオー ベリーの栽培を開始。3年後によ りは、決して楽ではなかった。枝の に菌がついて、うまく育たないこと こうして2008年からブルー

が訪れた。毎年、親子でやってくる 者も年々増え、今年は約660人 びは、何ものにも代えがたい。来園 派なブルーベリーができたときの喜 常連もいる。 一方で農業の魅力も知った。立

り、ゴーヤーの日除け棚を作った る。少しでも暑さをしのげるよう みのひとつだ。 り。いろいろと知恵を絞るのも楽し 高さは1・5メートル程度にそろえ に、入り口付近に扇風機を置いた 子どもが摘みやすいように、木の

「お客さんの楽しそうな姿を見

身体に優しい野菜作りに一生懸命な農家の人たちに本当に感謝しています。

/⅓-ホォ-仏のお料理教



ほ

, r : ŋ 甘 () 秋 ഗ 味覚

とで有名です。 めに、青木昆陽が普及を進めたこ 飢饉(ききん)から人々を救うた た土地でも育つので、江戸時代に 「甘藷(かんしょ)」と呼ばれ、やせ 秋に収穫を迎えるサツマイモ。

門金時」、甘味が強く、ねっとりと 紫色が鮮やかな「紫いも」など、多 上品な甘味と皮の色が美しい「鳴 した食感が特徴の「安納いも」、 くとして甘味が強い「ベニアズマ」、 くの種類が作られています。 秋においしくなるサツマイモは、 今では品種改良が進み、ほくほ

に水にさらし、水気を切って使い 変色しやすいので、切ったらすぐ 料理するときは、あくがあり

いる他、意外に炒め物もお薦めで つまいもご飯やみそ汁、煮物に用 ほっこりとした甘味を生かし、さ

のを選びましょう。

で冷暗所へ。使いかけのものはラッ めに使い切りましょう。 プをして野菜室に入れておき、早 向かないので、新聞紙などに包ん 保存するときは、冷蔵保存は

で、スイートポテトや芋ようかん

加熱することで甘味が増すの

などのお菓子にも使われます。

サツマイモは、炭水化物や食物

ほくとした食感が楽しめます。

しておくと、火通りも早く、ほく す。電子レンジであらかじめ加熱

> ります。 下げたり、便秘解消の働きがあ イモの約2倍。コレステロール値を 含みます。特に食物繊維はジャガ 繊維が多く、ビタミンBやC、Eを

サツマイモに含まれるビタミン

が鮮やかでつやがあり、中央がふっ で、加熱しても壊れにくいのが特 Cは、でんぷん粒に囲まれているの や黒ずみがなく、ひげ根がないも 無駄なく摂取できます。 徴です。炒めたり、煮たりしても、 くらとして重量感があること。傷 選ぶときのポイントは、皮の色

Recipe

材料(2人分)

サツマイモの辛味炒め

調理時間 20分



作り方

- ①サツマイモはよく洗い、皮付きのまま、約1cm厚さの半 月切りか、いちょう切りにして、水にさらします。ブロッコ リーは小房に分け、茎は短冊切りにします。
- ②耐熱容器に①を重ならないように並べ、ラップを掛け、 電子レンジで約2分30秒 (500W) 加熱します。
- ③牛肉は一口大に切り、Aをもみ込みます。ネギは1cm厚 さの斜め切り、ショウガは薄切りにします。Bを合わせま す。
- ④フライパンに油大さじ1/2を熱して肉を炒め、色が変 わったら取り出します。

撮影:大井一範

⑤フライパンを拭いて、油大さじ1/2を足し、ネギとショウガ を弱火で炒めます。香りが出たら②と肉を加え、中火で 炒めます。Bを回し掛け、全体に絡めます。

新鮮食材で 楽しくクッキング

料理研究家 波多野充子

きの玉井

1食当たり441kcal



材料(2人分)

シメジ・エノキダケ・エリンギな ど2~3種類のきのこ…150g タマネギ…1/2個(約100g) 油揚げ……1枚 卵……2個 焼きのり……1枚 ミツバ………4本 かたくり粉……小さじ3 調味液

┌だし汁カップ2		
ーだし汁カップ2 しょうゆ大さじ3 みりん大さじ2		
─ みりん大さじ2		
温かいご飯2膳分		

作り方

- ①タマネギは薄切り、油揚げは熱湯を掛け、油抜きをしてから2cmの 短冊切り、きのこ類は小房に分け、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンまたは鍋に調味液とタマネギ・きのこ類・油揚げを入れ てからふたをし、沸騰するまでは強火、その後中火で約7分煮る。
- ③味を調整し、全体をかき混ぜながら水溶きかたくり粉を加え、とろ
- 4)卵は白身を切る程度でかき混ぜ過ぎないように注意し、③に回し 入れ、手早く大きく混ぜて火を止める。
- ⑤温かいご飯の上に焼きのりを切って載せ、その上に④を移し入 れ、ミツバを添える。

秋が旬のきのこをたっぷり使った玉子丼。きのこは低カロリーで食 物繊維をはじめ、多くの栄養素がいっぱいです。冷凍保存するとう ま味が増すので、使いやすい大きさに切って冷凍しておくと便利で す。かたくり粉でとろみをつけてから卵を溶き入れると、まろやかな食 感を楽しめます。

カボチャとニンジンのチヂミ

1食当たり約366kcal



材料(2人分)

生地(直径7~8cmのチヂミが8~9枚分)

┌ 小麦粉······100g
卵1個
水カップ1
塩
カボチャ150g
ニンジン100g
いり白ごま少々
ごま油・・・・・・大さじ1~2

- ①カボチャは3~4cmの角切りにし、塩少々(分量外)を振り、15 ~20分蒸し、熱いうちにスプーンでつぶす。
- ②ボウルに生地の材料を入れ、泡だて器でダマができないよう に混ぜ合わせる(空気は入れないように)。ラップをして冷蔵 庫に入れておく。
- ③ニンジンは長さ3cmくらいの千切りにする。
- (4)②の生地に①を冷まして合わせ、その後③を加えて混ぜ合わ せる。
- ⑤温めたフライパンにごま油を敷き、④を直径7~8cmの円形に のばし、上の面にごまを振り、中火で両面を焼く(約10分)。

甘くてもちもち、女性に大人気のチヂミです。生地には甘く蒸したカ ボチャ、中にはニンジンがたっぷり入っています。お好みで酢しょうゆ を付けてもおいしく召し上がれます。

ガ 1 デニング入門

61

秋に な つ たら 挑 戦し よう

え付けと

鉢

り上げポイント え球根の植え付

掘り上げにカラーの球根を使って手順をご紹介しましょう。 球根の植え付けは、深めの鉢に浅く埋めるようにします。今回は植え付けにユリ、

根が下方向に伸びるスペースが、十分に確保 深さに注意してください。深さが足りないと、 適期になります。鉢に植える場合は、

秋植え球根の植え付けは、10月~11月が

できません。その結果、

しつかりした株が育

たず、大きな花が咲かなくなってしまいます。

鉢・土の準備

どがあります。

スイセン、チューリップ、ヒヤシンス、ユリなど、 球根は春植えが多いです。秋植え球根には 球根は秋植え、夏から秋にかけて花が咲く 植え」の二種類があります。春に花が咲く

球根には大きく分けて、「秋植え」と「春

春植えにはグラジオラスやカラー、ダリアな



20センチ以上の 深さがある鉢を 選びます。底から 4分の1くらいの 深さまで赤玉土 を、その上に培養 土を入れます。



植え付

植え付け

通常の球根は土が少し かぶるくらいの浅めに 植えます。ユリの場合 は、栄養分を吸収する 根が上部に生えるの で、球根一つ分の深さ に植え付けます。



はキャベツの仲間で、寒さには なら、草丈の高いものは深植え ます。全体を同じ高さに見せる の高いものを植え、低いものを いになります。花壇の奥に草丈 は、どうしても大きさが不ぞろ が、自前で夏から育ててきた苗 にする手もあります。ハボタン 手前に植えると立体感が得られ れば大きさをそろえられます す。園芸店などで苗を買ってく るハボタンは色味を増してきす 貴重な冬花壇の「役者」であ

降水量が少なくなり、花壇は乾 冬期は、太平洋側を中心に、 植えるのがよいでしょう。

比較的寒さに弱い系統ですの 強いものですが、ちりめん系は

で、寒風の当たりにくい南面に











に植え付けておきたいのです

秋植え球根は10月ぐらいまで

が、12月に植えても草丈は短く

なりますが、春の通常の時期に

少し浅くして、稲わら、落ち葉 開花します。植え付けの深さを

などで防寒のマルチをしておき

水を欲しがる

冬も植物は

早川京子

四季の花づくり

意しましょう 少なくとも20センチ以上の深さのある鉢を用

球根3個分くらいの深さに植えてあげましょ てあげます。スペースに余裕のある花壇なら、 くらいに浅く植え、 意してください。 てよいでしょう。 植え付けの際は、 一般にとがったほうが上になると考え また地表からの深さにも注 鉢植えなら土が少しかぶる 根の伸びるスペースを作っ 球根の上下に気をつけ

時期でもあります。 しておきます。秋は春植え球根の掘り上げ に土から掘り上げ、 開花が終わった球根は、 次の植え付けまで保存 根が腐らないよう

スイセンのような寒さに強い球根は、 スのような乾燥を嫌う球根は、ビニール袋に 吊るしておきます。ユリやカラー、 大丈夫です。 ざ掘り上げずに、 に埋め、 バーミキュライトやピートモスを入れてその中 オラス、フリージアのような乾燥を好む球根 類によって異なります。 チューリップやグラジ 掘り上げた後の保存の仕方は、 ネットなどに入れて風通しの良い場所に 袋ごと箱の中で保存します。 土の中に放置したままで 球根の種 アマリリ なお、

地域振興部 JA東京あおば 藤

掘り上げ



掘り上げ前 の状態

開花が終わって、地上 部が3分の2以上枯れ てきたら、球根を土から 掘り上げます。



箱に保管

地上部や根を切り取

り、土を落として球根を

きれいにします。

袋の口を軽く丸めて閉じ、 ダンボール箱などに入れ て、冷暗所で保存します。

袋に入れる

穴を空けたビニール袋に、 軽く湿らせたバーミキュライト またはピートモスを入れ、 球根を埋めます。土の量は 球根が隠れるくらいで大丈 夫です。

> 近くの気温が上がってからやる やると凍ることがあるので、昼 寒さの日には、朝や午後遅くに

に影響しますので、地表面が白

響があり、来春の花の咲き具合 分が不足すると、体力維持に影

く乾いてきたら、たっぷりと水

い上げながら生きています。水





内の暖かい所に置くのは、それ

球根は、一定期間、冬の低温に漕 わせないと開花しません。立春 温にさらしてやります。秋植え に伸びてきたころから、冬の低 15度くらいになって始めたヒヤ ころまで寒さに遭わせます。室 では、根が容器の底に着くほど ンンスなど秋植え球根の水栽培 10月末から11月初旬の水温が

ル被覆などで防寒してある所で は、渇水状態はひどくなりま きやすくなります。特に、ビニー す。冬とはいえ、地上に芽を出し ていない球根や宿根草も水を吸

発

信

あ

夏の風物詩 夏まつりを開催

れあいの里にて夏まつりを開 8月2日(土)・3日(日)、ふ



催いたしました。

学校や古今流雅太鼓練馬支的としたもので、田柄第二小 部の太鼓演舞をはじめ模擬店 荷者と地域住民の交流を目 ざや地元産北海コガネを使っ くいのほか、JAのプライベー 店販売では、かき氷や金魚す た。JA職員や出荷者の模擬 などが会場を盛り上げまし たじゃがバターなどが特に人 ト商品である練馬野菜ぎょう 夏まつりは、ふれあいの里出

> ちゃんの他に、管内である板橋 りんりんちゃんも初登場し、 気を集めました。 しい夏休みの思い出となりま 子どもたちは大はしゃぎ。楽 区のいたばし観光キャラクター ターのGODAI君やすず夏 また、今年はJAのキャラク

と話しました。 るイベントを今後も大切にし、 地域住民、役職員が交流でき JAを盛り上げていきたい 参加した職員は、「生産者、

ぶどう食味検討会を開催

研究会は石神井支店にて、ブ 8月12日(火)、城北ぶどう

ドウの食味検討会を開催いた しました。会員農家21軒と東

ドウの「安芸クイー ドウの主力「高尾」 ました。今回は黒ブ 腕によりをかけた 討会には、生産者が が参加したこの検 普及センターの職員 京都中央農業改良 種48点を持ち寄り 自慢のブドウ19品 藤稔」の他に、赤ブ

> ン」、緑ブドウの「シャインマス カット」などの出品もありまし

更に糖度が上がり、色味も良 年並み。1週間~10日後には のブドウは、猛暑や梅雨の影響 くなるのでは。」と説明しまし 糖度が高い品も多くあり、例 はあったものの、色つやが良く、 普及センター職員は、「今年

分のブドウと比較しながら出様々な園のブドウを試食し、自参加者たちは持ち寄られた 荷時期の検討をしました。

視覚、味覚で味わう江戸東京野菜



学を行いました。 は加藤さんの内藤トウガラシ め31名が参加しました。初と 会を開き、榎本組合長をはじ あおば女性組織協議会は、江 と荘さんの雑司ヶ谷ナスの見 試食会の二部構成。第一部で なるこの企画は、農場見学と 戸東京野菜圃場見学会·試食 9月8日(月)、JA東 京 とともに堪能しました。

聞き、同ホテル総料理長 スを使った料理を丁寧な解説 さん監修のもと、雑司ヶ谷ナ から「むかしやさい」のお話を 野菜コンシェルジュの齋藤さん カデンツァ光が丘。江戸東京 続く第二部の会場はホテル 石川

> いります。 ておいしかったと思ってくれる Ł を通じ「野菜を育てて売る 人」を増やす活動を進めてま 人、買って料理を作る人、食べ 江戸東京野菜の復活栽培 JA東京あおばでは今後

