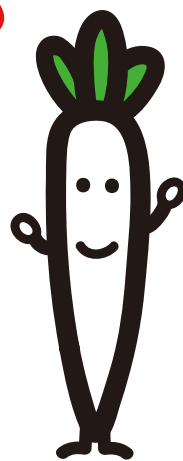


あおば



AUTUMN
NO. 74

2015年10月発行
広報誌

支店再編のご案内



第17回JA東京あおば農業祭 野菜宝船

01

NEWS

平成27年度 JA東京あおば感謝の集い

10

月6日(火)～9日(金)の4日間、中野サンプラザにて平成27年度 JA東京あおば感謝の集いを開催いたしました。

榎本組合長がお客様へ日頃の感謝の言葉を述べた後、コンサートが始まりました。

今年は、日本歌謡界随一の實力を誇る演歌歌手の石川さゆりさんをお招きしてのコンサートで、20曲以上に

もおよぶ大熱唱に会場は酔いしれ、楽しいひとときとなりました。

また、4日間で1万8000名を超えるお客様をご招待させていただきました、お陰様で今年も大盛況の中、無事に終わることが出来ました。

これからもより多くの組合員の皆さまに喜んでいただけるよう、一層の努力をしてまいりますので、どうぞよろしく願っています。



02

NEWS

第16回田柄支店 ジャンボかぼちゃ大会

8

月20日(木)、田柄支店にて第16回ジャンボかぼちゃ大会を開催いたしました。

今年は厳しい暑さのため生育が心配されていましたが、生産者10名が愛情を込めて育てたカボチャが次々と搬入され、重さを競いました。



優勝は、おとしにも優勝している練馬区の橋本さんで、記録は47.9kgでした。持ち寄られたカボチャの中でも一際色つやが良く、見事なカボチャでした。2度目の優勝となった橋本さんは、「今年は猛暑や台風の影響があり心配したが、優勝できてうれしい」と喜びを語りました。栽培のポイントをおうかがいしたところ、表面が日焼けしないよう、日除けをするようにしていると話して下さいました。

表彰式の後には懇親会を行い、ジャンボかぼちゃの栽培について意見を交換しました。来年もぜひ、出品をお願いいたします。

03

NEWS

ブドウ食味検討会を開催

8

月12日(水)、城北ぶどう研究会は石神井

支店にてブドウの食味検討会を開催いたしました。

会員農家16軒が15品種、41点を持ち寄り行われた今回のブドウ食味検討会には、来賓として前川耀男練馬区長、JA東京あおばからは榎本組合長が出席し、今年のブドウの出来を食味しました。

今年度は黒ブドウの主力品種「高尾」「藤稰」を始め

として、白ブドウの人気品種「シャインマスカット」も多く出品されました。農業改良普及センター普及員は今年のブドウの出来について「猛暑による影響が非常に心配だったが軒並み順調で、色つやが良く糖度が高い品が多く見受けられた」と説明しました。

参加者は持ち寄られた様々な園のブドウを試食し、自分のブドウと比較しながら出荷時期を検討しました。



04
NEWS

都市農業振興に 関する施策実現を要請

8月17日(月)、J A東京あおば青壮年組織協議会は、地元選出の衆議院議員のほか衆参併せて8名の国会議員を訪問しました。都市農業振興基本法制定による都市農業振興に関する施策として、

●市街化区域内の相続税納税猶予制度適用生産緑地における貸借を可能とすること

●貸借を認めた際、生産緑地を貸し出したまま死亡しても「主たる従事者の証明書が発行されるよう生産緑地法の改正を行うこと」を要請しました。



要請書を手渡す本橋会長(右から2人目)

今回の要請活動は7月17日(金)に開催された都青協委員・各地区部長・事務局合同会議における都市農業振興に関する施策の実現のための決議を受け行ったものです。

青壮年組織協議会の本橋会長は「都市農業振興基本法の制定を1つの足掛かりとして、今後とも都青協と足並みを揃え、都市農業の振興のための働きかけを行っていきたい」と語りました。

05
NEWS

第2回 アグリスクール開催

8月10日(月)、J A東京あおば青壮年組織協議会は若手・新規就農者を対象とした営農学習会「第2回アグリスクール」を開催しました。

た。また、営農学習会では加藤さん宅の経営概要から特徴的な営農の取組みについてお話しいただきました。

今回は農業改良普及センター普及員を講師に招いての作物栽培講習会と、地域の先輩農家として練馬地区青壮年部部長の加藤さんをお招きしての営農学習会の2部構成で実施しました。第1部の作物栽培講習会では、土づくりから収穫までの栽培過程の基本を学びました。

20〜30代を中心とした農家20名ほどが受講し、参加者同士の意見交換や加藤さんへの技術的な質問なども積極的に行い、互いの農業経営について活発に意見を交わし合いました。「アグリスクール」は若手同士、また若手と先輩との



交流の場として今後も定期的に行う予定です。

06
NEWS

練馬地区女性部文化展を開催



8月27日(木)、28日(金)の2日間、練馬春日町支店にて練馬地区女性部文化展を開催いたしました。54名の部員が出展し、手芸、生け花、絵手紙、消しゴムアート、陶芸、絵画など約230点の作品が並びました。

今年フレッシュミズ活動参加者12名もフラワーアレンジメントを出展しました。

会場は華やかに彩られました。女性部家族・友人・直売所来店客・J A関係者など約150名が訪れ、女性部と情報交換するなど和やかに過ごしました。部員は「1年に1度発表の場があると張り合える。練馬地区女性部伝統の文化展を今後も引き継いでいきたい」と話しました。

地域になくてもはならない存在をめざします。

第18回JA東京あおば

農業祭

11月21日(土)・22日(日) 10時～16時

場所 練馬区 光が丘公園けやき広場

毎年の五穀豊穡に感謝し、延べ約11万人の来場者でにぎわう農業祭。今年も地元の新鮮な農産物や全国各地のJAの特産品が並び、ご家族連れで楽しめるイベント盛りだくさんで皆さまをお迎えします。JA東京あおばは農業祭を通じて都市農業の重要性を発信してまいります。



練馬区による
練馬大根即売

練馬と言ったら「練馬大根」。この機会に伝統野菜を味わってみてください。



ご自宅を彩ってみませんか！
花卉即売会
色とりどりの花が並びます！ガーデニングにご活用ください。



農業祭のシンボル
野菜宝船
農産物の豊穡を祈願して作る野菜宝船。ぜひご覧ください。最終日には宝分けとして、野菜をお分けします。

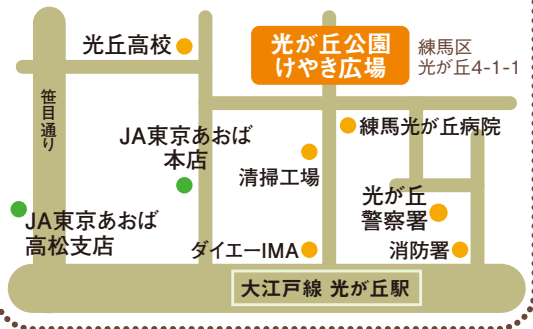


JA東京あおばの
実りを感じて
農産物即売会
JA東京あおばの新鮮な野菜や果実がいっぱいです！



アクセス

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください



それいけ!アンパンマンショー

両日とも午前午後
各1回公演



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

	開催日	時間	場所	内容
11月	14日(土)～15日(日)	14日 11:30～16:00 15日 10:00～15:30	赤塚体育館通り周辺	第38回板橋農業まつり
	14日(土)～15日(日)	10:00～16:00	こぐれ村	こぐれ村秋の収穫祭
	28日(土)～29日(日)	9:00～16:30	とれたて村石神井	とれたて村2周年感謝セール
12月	2日(水)～6日(日)	10:00～17:00	ふれあいの里	シクラメン祭
	23日(水)～30日(水)	10:00～17:00	ふれあいの里	歳末感謝セール
	24日(木)～30日(水)	10:00～17:00	こぐれ村	年末 野菜・花・植木即売会
	26日(土)～30日(水)	9:00～16:30	とれたて村石神井	とれたて村年末セール



笑顔! 感動!
今年も4000本の
ドラマが始まる

第9回

練馬大根 引っこ抜き 競技大会

日時 | 12月6日(日)

伝統野菜として全国に名高い「練馬大根」を、地元の人たちにもっと身近に感じてもらうと、今年も練馬区とJA東京あおばの共催で「第9回練馬大根引っこ抜き競技大会」を開催します。当日はすずしろ汁の配布や野菜の即売もあります。ぜひご参加ください!



詳細につきましては10月21日(水)発行の「ねりま区報」、またはJA東京あおばのホームページをご覧ください。

<http://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>

農園芸畜産物品評会
農家の皆さんが丹精した珠玉の
産品をご覧ください。最終日に
販売します。



提携JAの特産品
北海道から沖縄まで全国の提携
JAの特産品を販売いたします。



女性部お手製
田舎まんじゅう
即売コーナー
蒸したく、ほかほか。行
列のできる田舎まん
じゅうをどうぞ。

青壮年部が力強く!
餅つき
実演コーナー
青壮年部が心を込め
てつく、おいしいお餅
はいかがでしょうか!



楽しさ満載!
ステージイベント
毎回、楽しい演目が続々登場し
ます。今年もご期待ください!



平成27年度 秋冬の行事予定

※詳しい場所等につきましてはお近くの支店にお問い合わせいただくか、
当JAのホームページをご覧ください。

	開催日	時 間	場 所	内 容
10月	18日(日)	10:00~16:00	としまえん	第38回練馬まつり
	24日(土)~25日(日)	9:00~16:00	とれたて村石神井	とれたて村感謝祭
		10:00~17:00	ふれあいの里	秋の感謝セール お客様が選ぶ秋の農産物品評会
	26日(月)~27日(火)	9:00~17:00	こぐれ村	大泉支店・センター50周年記念イベント

VOICE
読者の声

とれたての新鮮な野菜がありたく、生産者の皆さまに感謝です! 農産物直売所のマップもいいですね。農業祭を楽しみにしています。

JA これからの季節、各直売所などでほぼ毎週、収穫祭や感謝祭を開催します。農業祭では全国の提携JAから特産品も出品されます。ぜひ足をお運びください。

支店再編のご案内

赤塚支店



〒175-0084 東京都板橋区四葉2-8-3
TEL: 03-3930-0115

- 赤塚支店への行き方
- 東武東上線 成増駅北口より
国際興業バスにて約11分
赤02「四葉町」下車
- 都営三田線 高島平駅より
国際興業バスにて約5分
下赤03「四葉町」下車

駐車台数
25台!



JA東京あおばでは、10年後、20年後も元気なJAであり続けるための自己改革を行っています。

その一つが、拠点となる支店（JA-village）を中心とした店舗展開です。

今回ご紹介する赤塚支店・石神井支店は、練馬春日町支店・大泉支店とともにJA東京あおばの拠点となる支店として、組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場を提供いたします。



〒177-0041 東京都練馬区石神井町5-11-7
TEL: 03-3995-4121

- 石神井支店への行き方
- 西武池袋線 石神井公園南口より
西武バスにて約5分～7分
(徒歩の場合約15分～20分)
荻14・石22「JA東京あおば」下車
- 西武新宿線 上井草駅より
西武バスにて約10分
荻14・荻15・石22「JA東京あおば」下車

駐車台数
30台!



石神井支店

平成27年6月の第18回通常総代会において、支店再編計画が承認可決されました。それにより、平成28年2月26日(金)をもちまして、高島平支店は赤塚支店へ、石神井公園支店は石神井支店へ統合いたします。なお、両支店ATM・ファーマーズショップにりん草にしましては店舗統合後も変わらずご利用いただけます。

支店の再編は、組合員の皆さまにとって

- 使い勝手がよく安全安心な施設を提供すること
- 渉外サービスを充実させ「組合員のお宅がJAの窓口」となるよう出向くサービスを強化すること

を目的としております。店舗の統合によって距離が遠くなる組合員の皆さまにも、現在と変わらずご利用いただけるよう、より一層のサービスの充実に向け努力してまいります。今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。



直売所を併設
しています



板橋地区振興センター

TEL : 03-3930-0186

新鮮な地場産農産物や、あおばのプライベート商品を取り扱っています。

【営業時間】

9:00~16:30(定休日:土・日・祝日)



直売所を併設
しています



とれたて村石神井

TEL : 03-3995-3132

新鮮な地場産農産物や、あおばのプライベート商品を取り扱っています。

【営業時間】

9:00~16:30
(定休日:祝日)

毎週水曜日は
田舎まんじゅうを販売中



家族の絆が支える

都市の農業

練馬区／比留間さん



キュウリの収穫をする比留間さん親子



ネギの出荷作業。家族で丁寧にネギを束ねていく



自宅庭で野菜を販売する。鮮度を保つため少量づつ並べる

農の現場
都市農業の未来を探る

65

比留間さんには二つの顔がある。一つは練馬区内の三方所の畑で、年間約20種類の野菜を作る農家としての顔。もう一つは、木造住宅の建築などを手がける社長としての顔である。

尋常小学校を卒業してから、70年以上にわたって農業に従事してきた。27歳の時に比留間家へ養子に入ると、農業に加えて建築の仕事にスタートした。「農家だけじゃ食べていけないから、建築業の見習いを始めた。必死に仕事を覚えて、35歳くらいで独立したんだ」(比留間さん)。

農業も建築業も、肉体を酷使する大変な仕事。両立させるのは簡単なことではない。建築の仕事で忙しい時、比留間さんに代わって畑を切り盛りしたのが奥さん。種まきや除草、収穫といった日々の農作業はもちろん、作付計画なども、実際には奥さんが中心になって手掛けてきたという。

現在は息子さんが、比留間家の家業を継ぎ、両親とともに農業と建築業に取り組んでいる。繁忙期には、息子さんの奥さんや三人のお子さんとも畑を手伝い、まさに家族全員で二つの家業を支えている。

農家としてすでに30年以上のキャリアを持つ息子さんだが、父や母の豊富な経験には今も一目置く。「一通りのことは自分でできるけど、それでも経験の差は感じます。だからできるだけ両親の意見を聞くようにしていますよ」。

取材日の昼過ぎ、キュウリやホウレンソウの収穫に忙しい比留間さんと奥さん。いつしか息子さんも建築の仕事から帰ってきた。夕刻前、庭先に立つ樹齢60年の桜の樹の下に、親子3人で腰をおろし、収穫した野菜を束ねる作業が始まった。

重い荷物を持つとすると奥さんを、比留間さんがチャリとみる。息子さんが、無言でその荷物に手を伸ばした。「夫も息子も、すごく思いやりがあるんですよ。二人だけじゃない。息子の嫁も孫たちも、ウチの家族はみんなやさしい。私は毎日、幸せを感じています」。

農業と建築業。どちらも大変な仕事だが、家族の支えがあったからこそ両立できた。比留間家の野菜には、家族みんなのやさしさが詰まっている。

完熟ブドウが味わえる 地域に根差した観光農園

板橋区／田中さん

農の現場
都市農業の未来を探る

66



生育状況を確認する田中さん



自慢の巨峰



住宅街の中にブドウ棚が広がる

伝統行事「板橋の田遊び」で有名な赤塚諏訪神社。その向かいに広がるブドウ園には8月下旬、防虫用の白い袋に覆われた約8000房のブドウたちが間もなく訪れる収穫の時を待っていた。園内では農園主の田中さんが、ブドウの生育状況を真剣な顔つきでチェックしている。

ここは板橋区で唯一、ブドウ狩りが楽しめる観光農園だ。開園期間は8月下旬から10月下旬。最終的な開園日は年によって微妙に変わる。お客さんに完熟の美味しいブドウを食べてもらえるよう、生育状況を見ながらオープンする日を調整しているのだ。

田中さんがブドウ栽培を始めたのは1960年のこと。それ以前は米作りや麦、野菜を生産していた。しかし周辺の都市化が進み、農地の多くが宅地に変わっていった。

「これまでの農業ではやっていけない」と、思いついたのが人気の果物、ブドウの観光農園だ。田中さんは「そこに暮らす人たちをお客さんにするこゝで、農家として生き残っていこうと考えたんだよ」と話す。

とはいえブドウ作りは地域でも珍しく、田中さんも栽培の知識を持たなかった。そこで、たまたま農

業雑誌で見つけた先進的な農家に教えを乞うたり、ブドウの本場山梨県の農家を訪ねたりして技術を学んだという。

ところが、いざ自分の農地で栽培を開始すると、これがなかなかうまくいかない。雨量が豊富で火山灰土の多い板橋の自然環境では、山梨と同じやり方は通用しなかったのである。

失敗のたびに堆肥の種類や量、防虫や枝の剪定(せんてい)の仕方などを工夫した。ようやく栽培の自信がつき、観光農園をスタートするまでに約5年の歳月を要したという。

現在は「巨峰」を中心に3種類のブドウを栽培している。開園期間中は親子連れを中心に、多い時で1日200人近くがやってくる。周辺の幼稚園や小学校には、恒例行事として毎年訪れるところもある。

「8月下旬には『いつ開園しますか』という電話が、しょっちゅうかかってくる。楽しみにしてくれている人がいるのはありがたいね」。苦心の末に開業してから約50年。ぶどう園は、地域社会の貴重な財産となっている。

食のはなし

ベトナムのお料理教室



みそ

どんな料理にも大活躍！日本の万能調味料

古くから日本人になじみ深く、和食には欠かせないみそ。大豆に麴（こうじ）と塩を混ぜて発酵熟成させて造ります。

みそはさまざまな種類があり、使用する麴の種類によつて、米みそ・麦みそ・豆みその3種類に分かれます。地域や家庭の好みによつて異なりますが、日本で生産されているみその約8割が米みそです。米みそには西京みそなどの白みそ、信州みそなどの淡色みそ、仙台みそなどの赤みその種類があります。これらは同じ米みそでも醸造期間などにより、風味、こく、色などが異なります。また、麦みそには田舎みそ、豆みそは八丁みそなどが分類されます。

を見ながら量を調節するのがポイントです。また、温度が高くなると色が濃くなり、風味が変わってしまうため、保存は空気に触れないように密封して冷蔵庫で。保存していると表面にしようゆのような水分がたまってくる場合があります。「たまり」といい、みその熟成が進むとできる物。おいしい成分なので、捨てずによく混ぜて使いましう。

みそ漬けや魚のみそ煮などにも使われるように、みそには食材の保存性を高める働き、臭みを取つて、風味やこく、うま味をプラスしてくれる働きなどがあります。洋食にも相性が良く、牛乳と合わせて調味するとまろやかなこくが加わります。さまざまな料理に役立つ、奥の深い調味料です。

Recipe

エビとサトイモのみそグラタン

調理時間 30分



1人分
351kcal

撮影：吉田和行

材料（4人分）

エビ……12尾（約300g）
サトイモ……12個（約600g）
塩……小さじ1/2
シメジ……1パック
タマネギ……1個
バター……15g
塩……小さじ1/3
こしょう……少々

みそ……大さじ3
牛乳……大さじ2
みりん……大さじ1
マヨネーズ……大さじ2
ピザ用チーズ……100g

作り方

- ①エビは背わたと殻を除きます。
- ②サトイモは皮をむき、塩小さじ1/2でもんでから下ゆでします。
- ③シメジは根元を切り、ほぐします。タマネギはくし形に切ります。
- ④フライパンにバターを溶かして、タマネギ、エビ、シメジ、サトイモの順に炒め、塩小さじ1/3とこしょうで味付けします。
- ⑤耐熱容器に④を入れ、Aを合わせて掛けます。チーズを載せます。オーブン（180度）で約15分、チーズが溶けて焼き色が付くまで焼きます。

新鮮食材で 楽しくクッキング

料理研究家 波多野 充子

サケときのこの炊き込みご飯

1食当たり約385kcal



材料(4人分)

米	2合
塩ザケ(甘口)	2切れ
エリンギ	2本
シメジ	1株(きのこ類は合わせて200g程度)
ショウガ	10g
だし用昆布	5cm
だし汁	カップ2弱
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ1・1/2

作り方

- ①米は洗い30分以上浸水後、ざるにあげておく。
- ②サケは焼き、皮と骨を除く。
- ③きのこ類は食べやすい大きさに切る。ショウガは千切りにしておく。
- ④分量の酒・しょうゆにだし汁を加え、カップ2の分量にする。
- ⑤炊飯器に米と④を入れ、だし用昆布、きのこ、焼いたサケを加え炊く。
- ⑥炊き上がったら、だし用昆布を取り出し、ショウガの千切りを加え、サケをほぐしながら、全体を混ぜ合わせる。

きのこの風味と、塩ザケのうま味がたっぷりの炊き込みご飯です。今回はエリンギとシメジを使用しましたが、お好きなきのこ2〜3種類をお使いください。サケの皮はカリッと焼き、仕上げにトッピングしてもおいしくいただけます。

油揚げと野菜の煮物

1食当たり約330kcal



材料(2人分)

油揚げ	2枚
卵	2個
カブ	2個
ミニトマト	6個
小松菜	2株
だし汁	カップ3
みりん	大さじ4
しょうゆ	大さじ3

作り方

- ①鍋にだし汁・みりん・しょうゆを入れて煮る。
- ②カブは皮をむき4つに切る。小松菜は6〜7cmに切る。
- ③油揚げに熱湯を掛けて油抜きをし、ペーパータオルで水を切る。端を切り、破らないように注意しながら袋状に開く。
- ④器に卵を割り、油揚げの中に入れ、端を折りようじで留める。
- ⑤①にカブと④を入れ、落としぶたをして10分ほど煮る(そのまま冷ますと、より味が染み込む)。
- ⑥小松菜とミニトマトを加え、一煮立ちしたら火を止める。
- ⑦器に盛り付け、お好みで七味唐辛子を添えていただく。

油揚げの中から卵が出てくるサプライズが楽しい煮物です。カブの葉があれば、小松菜の代わりにご利用ください。葉類とトマトはいただく直前に加えましょう。

明るい日陰で栽培するとよいオリエンタル・ハイブリッド種

‘マルコポーロ’



‘カサブランカ’



日当たりのよい場所で栽培するアジアティック・ハイブリッド種、ロンギフローラム種



‘レッドツイン’ (AH)



テッポウユリ‘日の本’ (LH)

「園芸植物のふるさとユリ」

ガーデニング入門

65

園芸植物のふるさと、原産地のことを調べてみましょう。
原産地の環境を知れば、栽培管理も楽になります。



文・写真

くにひこ 肥土 邦彦

東京都農業試験場にて花卉栽培、野菜栽培などの研究に従事。現在はJA東京あおば総合園芸センターふれあいの里で毎週日曜日、園芸相談員として勤務している。



皆さんは、カサブランカという植物をご存知だと思います。そう純白で大輪の美しい花を咲かせるユリの園芸品種です。ではこのユリのふるさとはどこでしょう？ オランダ？ いいえ違います。実はこのユリのふるすとは、日本だというと驚かれる方

も多いのではないのでしょうか。ユリの仲間には、世界の北半球に96種が自生しています。日本にはこのうち15種が自生しています。うち半数は、日本の特産です。日本に自生するユリは、野生のままでも美しいことで知られています。

カサブランカは、この日本のユリを元にニュージーランドでガーデンリリーとして育成されました。それが切り花用品種としてオランダから売り出され、人気を呼ぶことになりました。日本でもユリといえば、カサブランカというようになりました。さらに他の品種もカサブランカの名前を冠して売られるようになってしまいました。例えば黄色の花色の、コンカドールという品種も「イエローカサブランカ」の名前で売られています。カサブランカは、「白い家」という意味なのですが、おかしな話です。カサブランカの育成親は、公表されていますが、日本特産の伊豆七島などに自生するサクユリ *Lilium auratum* var. *platyphyllum* = *L. platyphyllum* と日本の九州や

ヤマユリ
オリエンタルハイブリッド種の育種親のひとつヤマユリは、林の中の明るい場所に自生する



られた細長い花を咲かせる園芸品種群をロングフローラムハイブリッド（LH）と呼んでいます。

オリエンタルハイブリッド

四国、中国などに自生するカノコユリ *L. speciosum* と思われます。つまり、カサブランカの本当のふるさは、日本ということになります。

カサブランカのように日本原産のユリを元に作り出された園芸品種群をアジアティック・ハイブリッド（AH）といいます。一般にスカシユリと呼ばれています。沖縄や奄美諸島に自生しているテッポウユリ *L. longiflorum* や台湾原産のタカサゴユリ *L. formosanum* などを中心に作

ドの育種親のひとつになっているヤマユリ *L. auratum* は、かつては練馬にも自生していました。屋敷林の中の木洩れ日の当たる明るい日陰などに生育していました。このヤマユリなどを元に作られたオリエンタルハイブリッドの園芸品種の栽培には、直射日光の当たるベランダは適していません。庭の落葉樹の下など水排けのよい明るい日陰に植えれば、毎年花を楽しむことができます。

海岸沿いなど日当たりのよい場所に生育しているイワトユリやテッポウユリなどが育種親になっているアジアティック・ハイブリッド、ロングフローラム・ハイブリッドなどの園芸品種は、日当たりのよい場所で栽培します。

ユリは、球根植物です。葉が肥厚した鱗片というものが集まった鱗茎という球根です。表面は、むきだしで保護されていません。この球根を10月頃に植えつけます。

ほどなく球根の下から根が伸びてきます。しかしこの下根と呼ばれる根は、養分、水分を吸収するためのものではありません。球根を固定させるためのものです。球根から伸びた茎の地中にある部分から上根と呼ばれる根が出ます。

この上根が養分、水分を吸収します。この上根を充分に張らせ、むきだしの球根を保護するため球根は、深植えにします。

したがってユリは、鉢植えには向いていないということになります。やむを得ず鉢植えにするときには、7号以上の大きな鉢に深植えします。条件のよい庭などに植えられた球根

は、数年間植え放しで構いません。鉢植えの株は、用土などが劣化しているので、毎年10月頃に植替えをします。掘上げた球根は、球根の上端で茎を切り、新しい用土で速やかに植替えします。球根を保存しなければ

ばならないときは、軽く湿らせたオガクズやバーミキュライトなどに球根を埋めておきます。生育期間中にアブラムシなどが着くとウィルス病に感染してしまうことがあるので、早めに防除します。



イエローカサブランカとも呼ばれる‘コンカドル’（OT）



ユリ球根（無皮鱗茎）



ユリの球根と上根、下根

球根



ふれあいの里 夏まつりを開催

8月1日(土)、2日(日)、ふれあいの里にて夏まつり

を開催いたしました。



夏まつりは生産者と地域住民の交流を目的としたもので、ふれあいの里の恒例行事となっています。今年も田柄第二小学校の子どもたちや古今流雅太鼓練馬支部のメンバーによる和太鼓の演舞が会場を盛り上げました。生産者をはじめ、練馬地区女性部員、JA職員による模擬店では、かき氷や金魚すくいなどおなじみのも

の商品である練馬野菜ぎょうざや地元産「ホツカイコガネ」を使ったじゃがバターなどが人気を集めました。

また、JAのキャラクターの「GODAI君」や「すず夏ちゃん」、管内である板橋区のいたばし観光キヤラクター「りんりんちゃん」も登場し、子どもたちは大喜びでした。

参加した職員は、「夏まつりは生産者と職員が力を合わせて運営する貴重なイベント。今後も共に地域を盛り上げていきたい」と話しました。

育てて食べて、食農教育

7月26日(日)、石神井区民交流センターでうどん作り体験教室を開催いたしま



した。この体験教室はJA東京あおばと練馬区が企画する小麦作付・収穫体験事業の一環であり、今年も19名の方が参加されました。

参加者が昨年の11月22日に種をまき、2月14日の麦踏みを経て6月6日に収穫した小麦「さとのそら」が、この日のうどん作り教室に使われました。うどん作りは星野物産株式会社の諏訪さんの指導の下に行われ、参加

者は足踏み、のぼしといった慣れない作業に悪戦苦闘しながらも終始笑顔で、楽しく作り方を学ぶことができました。

今年は生地を寝かしている間、参加者がカツオと昆布のだしでつけ汁を作り、会場には食欲をそそる香りが広がりました。「きれいに切るのが難しかったけど、おいしかった!」「種から育てて食べることができたのは、子どもにとつて、とても貴重な経験でした」と大好評でした。

こぐれ村夏まつり 交流深める

8月26日(水)、こぐれ村で2度目の開催となる夏まつりを開催いたしました。大泉地区の5部会とJAが合同で企画した

イベントで、各部会・職員の枠を超えた交流を図りたい、との各部会役員からの意見がまとまり実現しました。

当日は青壮年部の流しそめんや焼き物、女性部の盆踊りやおにぎり、新鮮直売組合のソースせんべい、花卉園芸部のかき氷、果樹部会のブドウやブルーベリー、JA職員と協力して

の縁日コーナーなど、各部会が



さまざまな出し物や料理を持ち寄り、JA職員と共に手作りの夏まつりを盛り上げました。

直売所内を盆踊り会場に、駐車場の一部を利用して流しそめんを行うなど、店内は夏まつりをイメージした紅白幕で彩られ、青壮年部や女性部も甚平や浴衣姿でお祭りムードをいつそう盛り上げました。当日はあいにくの雨にもかかわらず190名以上の方にご来場いただきました。

また、今年度はJAに出荷される地場産野菜を使用している地元飲食店にも協力を仰ぎ、さまざまな料理を提供していただき、参加者たちは地産地消を楽しみました。参加者からは「普段、他の部会に所属している組合員やJA職員との交流は少ない。こうした会を通じて、お互いの部会にとつても良い刺激になったのでは」との嬉しい声も上がりました。最後に開催された全員参加イベントであるパン食い競争では大人も子どもも一緒に楽しんで、大盛況のうちに夏まつりは閉会となりました。

「東日本大震災」募金のご報告と御礼

多くの皆さまから、被災者の方々への義援金をお寄せいただきました誠にありがとうございます。9月30日現在、皆さまからお預かりした義援金は5,084,276円となりました。

被災地の日も早い復興をお祈りしますとともに、ご協力いただきました皆さまに心より御礼申し上げます。今後ともご支援、ご協力を賜りますようお願いいたします。