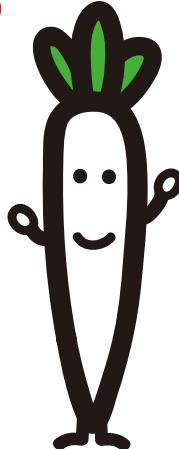


# あおば



SPRING  
NO. 76

2016年4月発行  
広報誌

## 平成28年度新入職員紹介



都立光が丘公園の桜

## 第65回 関東東海 花の展覧会

2

月12日(金)～2月14日(日)まで、サンシャインシティ文化会館(池袋)で「第65回関東東海花の展覧会」が開催されました。

花の品評会には約2000点の出品があり、JA東京あおば管内から4名が入賞しました。

この展覧会は、関東か

ら東海地方までの1都11県及び花卉関係の団体が主催する国内最大級の花のイベントです。会場には当番県となった群馬県による特別展示のほか、各団体のPRコーナーや、フラワーアレンジメント等が体験できるイベントコーナーがあり、来場者を楽しませていました。



### JA東京あおば管内の入賞者一覧

賞	地区	部門	種類・品種
特別賞 <b>銀</b> 「農耕と園芸」賞	大泉	花苗	プリムラ・ポリアンサ 「肥後ポリアン」
<b>銅</b>	練馬	一般鉢物	マーガレット 「モリンバ」
<b>銅</b>	大泉	一般鉢物	プリムラ・マラコイデス 「うぐいす」
<b>銅</b>	板橋	一般鉢物	スカビオサ
<b>銅</b>	大泉	花苗	プリムラ・ポリアンサ 「プリムレッド」

2

月24日(水)、JA東京あおば青年組織協議会の本橋会長が本店を訪れ、「平成27年度JA青年組織手づくり看板全国コンクール」で最優秀賞を受賞したことを梗概組合長へ報告しました。今

年は、全国32都道府県78作品の応募があり、その中から審査が行われました。広報誌あおば75号では「東京コンクール」での受賞をお

伝えましたが、「全国コンクール」でも最優秀賞を受賞し、見事ダブル受賞となりました。

審査講評では「現代の時代設定を浮世絵風に表現した独創的なデザインが目

を引き、伝統的に栽培されてきた江戸東京野菜をユニークに表現している」と多

くの審査委員から高い評価を受けました。

本橋会長は「看板コンクールは4地区合同で、組

合員だけでなく職員も交

えた一大イベントなので、結果が出せてよかったです。来

年も力を合わせて製作に励み、2連覇をめざしたい」と話しました。

## J A 青年組織手づくり看板 全国コンクール最優秀賞受賞



2

月15日(月)、JA 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

「農業の基礎知識学ぶリスクール」を開催し、約

40名が受講しました。今日は3部構成で実施し、特に好評を得たのが、全国農業体験農園協会

理事長であり、地域の先輩農家でもある加藤氏を

招いての農業の基礎知識を学ぶ講習会でした。受講者からは「農業を使用する農家だけでなく、地域の皆さんにも農業の正しい知識を知っていたらしく、今日は学んだ知識を持ち帰りたい」などの声

が上がり、農業や土壤について積極的な意見交換が行われました。また、JA 東京あおばの子会社である東京協同サービス(株)

の担当者が事業内容と生産緑地制度について講演しました。

青壯年組織協議会の本橋会長は「今回は地域の先輩農家の方をお招きするだけではなく、JA の事業をより皆で理解するため、JAの資産管理事業を担う東京協同サービス(株)もお招きしてご講演いただいた。今後も若手農家の意見を盛り込みながら、アグリスクールの活動の幅を広げていきたい」と話しました。

月11日(金)、ホテルメトロポリタン(池袋)にて、東京協同サービス(株)の平成27年度感謝の集いを開催いたしました。

日頃から同社をご利用いただいている組合員の皆さまへ、これまで支えてくださいました感謝の気持込を込めて、約300名の方にご参加いただきました。

東京協同サービス(株)では、役職員が一丸となって、賃貸物件管理・不動産売買仲介業務等、資産管理・税金対策・相続のご相談など組合員の皆さまが安心してご利用いただけるよう努めています。またJA 東京あおば本店・各支店とも連携し体制を確立いたします。

今後とも同社をご愛顧くださいますよう、よろしくお願いいたします。

## 第3回 アグリスクール開催 農業の基礎知識学ぶ

04  
NEWS

## 日頃の感謝をこめて 東京協同サービス(株) 平成27年度 感謝の集い

月11日(金)、ホテルメトロポリタン(池袋)にて、東京協同サービス(株)の平成27年度感謝の集いを開催いたしました。

日頃から同社をご利用いただいている組合員の皆さまへ、これまで支えてくださいました感謝の気持込を込めて、約300名の方にご参加いただきました。

東京協同サービス(株)では、役職員が一丸となって、賃貸物件管理・不動産売買仲介業務等、資産管理・税金対策・相続のご相談など組合員の皆さまが安心してご利用いただけるよう努めています。またJA 東京あおば本店・各支店とも連携し体制を確立いたします。

今後とも同社をご愛顧くださいますよう、よろしくお願いいたします。

青壯年組織協議会の本橋会長は「今回は地域の先輩農家の方をお招きするだけではなく、JA の事業をより皆で理解するため、JAの資産管理事業を担う東京協同サービス(株)もお招きしてご講演いただいた。今後も若手農家の意見を盛り込みながら、アグリスクールの活動の幅を広げていきたい」と話しました。

月22日(月)より、JA 東京あおばは、新たなプライベートブランド商品「地粉うどん『ほん膳』」の販売を始めました。「ほん膳」の製造に使用した小麦粉は「尾島早生」、「里のそら」の2種類です。どちらもJA 東京あおば管内産の小麦を100%使用しており、細めの麺と少し黄色がかかった地粉らしい素朴な色合いが特徴です。

「尾島早生」は昭和初期に管内で盛んに作られていました小麦で、現在練馬区とともに保全や普及に取り組んでいる「江戸東京野菜」の一つです。

「ほん膳」という名前は「晴れ日の駆走」という意味で、特別な日に食べてほしいという願いを込め命名しました。JA 東京あおばの各地区振興センター、直売所にて数量限定で販売中ですので、是非お試しください。

VOICE

「東京都農業祭」があったのですね。手づくり看板の最優秀賞受賞おめでとう。お風呂屋さんにも飾っておきたい面白い作品ですね。

読者の声

ありがとうございます。現在引き継がれる江戸東京野菜と、それを育む都市農地の重要性をPRした青壯年組織協議会の自信作ですね。

# 創造・改革・挑戦

## ～耕そう、大地と地域のみらい～



第2回策定協議会・策定プロジェクト合同会議の様子

平成28年度は、JJA 東京あおば第7次中期経営計画の初年度です。第7次中期経営計画は、①都市農業振興基本法制定を契機に、都市型JJAならではの施策を創造する、②農業者の所得増大に向けた改革ならびにこれまでの自己改革を着実に進める、③大転換を迫られている農協改革に対し、組合員・役職員が一丸となって挑戦するため、「創造・改革・挑戦」を主題としました。なお、「耕そう、大地と地域のみらい」というキャッチフレーズは、昨年、第27回JJA全国大会開催にあたり公募の中から選ばれたもので、組合員や地域の方々の幸せをともに追求していくという、強い意志が込められています。

第7次中期経営計画は、平成25年度に農業と地域を豊かにする協同組合としての役割を積極的に発揮していくと定めた第6次中期経営計画を踏襲しています。引き続き、都市農業を豊かにするために、拠点支店(JA-village)を中心、生産者と消費者のコミュニティの場となるよう「直売所施設」を充実させ、生産者の顔が見える地場産農産物を提供できるよう努めてまいります。また、組合員の暮らしを豊

かにし、地域の活性化に貢献するための農業祭等さまざまなイベントを開催するとともに、行政と連携したイベント等にも積極的に参加してまいります。

第7次中期経営計画を策定するにあたり、①組合員との徹底的な話し合いを通じた自己改革を行うこと②JJAの事業・活動の中核的な役割を担う組合員の声を反映させること③10年、20年後のJJAを

かにし、地域の活性化に貢献するための農業祭等さまざまなイベントを開催するとともに、行政と連携したイベント等にも積極的に参加してまいります。

第7次中期経営計画を策定するにあたり、①組合員との徹底的な話し合いを通じた自己改革を行うこと②JJAの事業・活動の中核的な役割を担う組合員の声を反映させること③10年、20年後のJJAを

かにし、地域の活性化に貢献するための農業祭等さまざまなイベントを開催するとともに、行政と連携したイベント等にも積極的に参加してまいります。

第7次中期経営計画を策定するにあたり、①組合員との徹底的な話し合いを通じた自己改革を行うこと②JJAの事業・活動の中核的な役割を担う組合員の声を反映させること③10年、20年後のJJAを

## 策定協議会・策定プロジェクトの経過

	策定協議会	策定プロジェクト
平成27年		
10月28日		プロジェクト概要説明
11月 4日	第1回策定協議会・策定プロジェクト合同会議	
6日		第2回策定プロジェクト
12月10日	青壯年部・女性部事前打合せ会議	
18日	第2回策定協議会	
21日		第3回策定プロジェクト
平成28年		
1月14日	青壯年部・女性部・若手職員合同会議	
20日	第3回策定協議会	
28日	理事会 第7次中期経営計画策定についての経過報告	
2月 5日		第4回策定プロジェクト
10日	第2回策定協議会・策定プロジェクト合同会議	
29日	理事会決定	

第7次中期経営計画は、今年度6月開催の第19回通常総代会に上程し、組合員の参加・参画のもと役職員一丸となって、計画の達成に向け取り組んでまいります。



# 主題【創造・改革・挑戦】

## ～耕そう、大地と地域のみらい～

第1の柱

### 「地域農業戦略」

めざす姿 → 持続可能な農業の実現



平成28年度は、JA東京あおば第2期農業振興計画(平成24年度～平成28年度)の最終年度です。

JA東京あおばの使命、「都市農業を守る」を果たすためには、持続可能な農業を実現しなければなりません。これを後押しする、「都市農業振興基本法」が、平成27年4月16日衆議院本会議で可決・成立し、同22日施行しました。これを契機に、都市農業の振興・都市農地の保全に向けて、JA東京あおばは、組合員・地域の皆さまとの太いパイプ役となって、その役割を果たしていきます。

第2の柱

### 「地域くらし戦略」

めざす姿 → 豊かでくらしやすい地域社会の実現



JA東京あおばは、組合員一人ひとりの願いを実現するため、農の豊かさ、食の安全・安心、環境、子育て支援、食農教育、地域社会とくらし、参加と交流など、さまざまな取り組みを行っています。

こうした取り組みによって、JA東京あおばの使命である「組合員のくらしを豊かにする」「地域の活性化に貢献する」を果たし続けていきます。

## ～「人」と「人」が結びつく～ 教育文化活動の実践

第3の柱

### 「経営基盤戦略」

めざす姿 → JA運営への意思反映・参画の活性化



協同組合の主人公である組合員のためのJAと実感できるよう、JA運営に意思反映・参画できる、JA東京あおばを創造します。組合員・役職員一人ひとりがJA運営の主人公となる、JA東京あおばをめざし、組合員組織が活性化される組合員教育、JA経営の活性化に貢献できる人財教育を行います。

また、女性の参加・参画や理事の積極的な登用、准組合員が都市農業振興の応援団としてJA運営に参画する仕組みを創造します。

第4の柱

### 「地域協同組合戦略」

めざす姿 → 食と農を基軸として地域に根ざした協同組合



JA東京あおばは、教育文化活動、社会貢献活動を通じて、地域とのつながりを強化します。組合員組織の活性化、地域の皆さまとの新しいパートナーシップの創造、地域社会への貢献に取り組み、協同組合としての役割を發揮しながら、広報活動を強化し「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」を創造します。

# 地域に広げよう！協同の輪を



冒頭のあいさつで、榎本組合長は「教育文化活動はJA運動を発展させる活動であり、組合員と役職員がともに歩むJAをめざすのです。地域に根ざしたJAとして、教育文化活動を実践し、経営理念に掲げる“地域になくてはならない

3月5日（土）、石神井支店にて昨年に引き続き2回目となる「教育文化活動セミナー」を開催いたしました。役職員、青壮年部員、女性部員ら約400人が参加しました。

J A 東京あおばでは現在、事業だけでなく積極的な活動（＝教育文化活動）と両輪で、「組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場を創造する」というコンセプトのもと支店再編を進めています。その中で、役職員が教育文化活動について学び理解を深め、積極的に活動が行われることを目的として開催いたしました。

存在“をめざします”と話しました。

セミナーは2部構成で行い、第1部では大泉地区振興センターの園畠係長が「ワクワクする直売所をめざして」というテーマでファーマーズマーケットこぐれ村についての実践報告を行いました。また、第2部では

龍谷大学教授の石田氏に「教育文化活動でJAをつくる」組合員主体の自己改革を」というテーマで、農協改革や「1職員1サークル活動」の実践事例についてご講演いたしました。



こぐれ村についての実践報告を行う園畠係長



龍谷大学教授、石田氏による講演

※教育文化活動：誰もが皆持っている、「健康で心豊かに暮らしたい」という願いを満たすための活動です。つまり、暮らしを楽しむ（豊かにする）活動です。

次年度よりスタートする、JA東京あおば第7次中期経営計画（平成28年度～平成30年度）では、教育文化活動を必須の取り組みと位置付けています。平成28年度をJA東京あおばの教育文化活動元年とするべく、役職員一丸となって取り組んでまいります。

参加した職員は「農協改革が問題提議している今、10年後、20年後も元気なJA東京あおばでいるよう、教育文化活動を通じて組合員や地域の皆さまとのつながりを深めていきたい」と話しました。

参加した職員は「農協改革が問題提議している今、10年後、20年

後も元気なJA東京あおばでいるよう、教育文化活動を通じて組合員や地域の皆さまとのつながりを深めていきたい」と話しました。

# 畑こそわが人生 農業とともに 生きた70年

練馬区／鴨下さん

農の現場  
都市農業の未来を探る

69

採れたてのジャガイモを市場に出荷



ジャガイモを収穫する鴨下さん



70年前から庭先に建つ納屋

地面から伸びた数本の茎を一つに束ね、ぐいっと持ち上げる。周りの土をシャベルで崩し、一気に引き抜くと、土の中から大小のジャガイモが顔をのぞかせた。

11月下旬、鴨下さんの畠では、ジャガイモの収穫が始まった。「慣れない人がやると腰を痛める。でもこのやり方なら簡単にとれるんだよ」。

収穫したジャガイモは箱詰めして、トラックで市場へと出荷する。年内いっぱいは多忙な日々が続く。

中学卒業と同時に農業を継ぎ、いつしか70年近くが経つ。戦後の復興期には麦を中心栽培し、一時は米作りも手がけた。「昔は両親や祖母、女房とともに、今の何倍もの畠を耕していた。機械がなかったから、ほとんど手作業だった。本当に大変だったよ」。

現在はジャガイモやキャベツなど年間5種類程度の野菜を生産している。農家としてキャリアも技術も申し分のない鴨下さんだが、それでもいまだに栽培には気が抜けない。農業の難しさであり、おもしろさでもあると

感じている。「今年のキャベツは苗の隙間に雑草が生えて、結局ダメになってしまったものが多かった」。注意深く観察し、工夫に工夫を重ねる姿勢は昔も今も変わらない。

今年で80歳。最近は膝を痛めて歩くことが不自由になった。それでも農具をつえ代わりに畑へ向かう。

「周りからは『大変ですね』と言われる。でも自分ではそんなに大変と思ってない。昔からずっと続いているから、身体が慣れちゃってるのかね」。

農作業をしながら時々思い出すのは、15年前に肺の病気で亡くなった奥さんのことだ。共に畠に立ち、時にはけんかもしながら歩んできた。月命日には墓参りに行き、花を供えるのだとう。

「たまに女房の夢を見るんだ。作業中に色々と口出ししてきてうるさかったのが、今になってみると懐かしいよ」。

鴨下さんにとって畠は単なる仕事の場ではない。農業の苦しみや喜び、そして奥さんとの思い出がたくさん詰まつた、人生そのものなのである。

アイデアがキラリと光る

練馬区／  
**村田**さん



ドライトマトなど加工食品の製造  
販売にも挑戦



フィノッキオなど珍しい野菜が並ぶ

# 農の現場

70

イタリア原産の野菜を積極的に栽培する村田さん

代々続く農家に生まれた村田さん。だが、最近まで主婦業の傍ら収穫などの繁忙期に両親の農作業を手伝う程度だった。そんな生活が大きく変わったのは4年前のこと。一家の大黒柱だった父を病氣で亡くした。家族と煙を守るため、本格的に家業を継ぐ決意をした。

現在は母と2人で作業に携わる。父の代ではキヤベツやダイコン

女性ならではの視点を生かし、た野菜作りが、都市の農業に新しい風を吹き込んでいる。

め「気まぐれサラダ」という名前で売り出した。おしゃれな見本目や調理の手軽さが消費者に受けそうだ。

一規格外たり売れ残りたりした作物を廃棄するのがもつたないと感じ、何とか有効利用したくて始めました。ドライトマトは塩も使わない完全無添加。

さらに、付加価値をつけた販売に挑戦。野菜の有効利用を考えた乾燥野菜は、生鮮とはまた違った野菜の魅力を引き出す。

「作ってるんです」と村田さんが教えてくれた。昨年の春から製造をスタートし、これまでに切り干し大根やドライトマトを手がけてきた。現在は種類を増やすべく、色々

新しい経営スタイルを模索する中で思いついた一つが、比較的重量が軽く他の人が作っていない種類の野菜を取り入れること。現在、「チーマデイラーパ」や「渦巻きビーツ」といったイタリア野菜の栽培に力を入れる。

作業場の奥に、引き戸で仕切られた真新しい空間が設けてある。中にはピカピカのキッチンと業務用冷蔵庫のような大きな機械。「これは食卓充電機」。ここ

などを主に栽培してきたが栽培面で経験不足を感じていた。また、重量のある野菜の収穫は女性2人で行うには大変な作業。

# 食のはなし

ベトナムのお料理教室



岡村  
麻純

タレント・食生活アドバイザー

## かい割れダイコン

かい割れダイコンは、ダイコンの種子を発芽させて数日後に食するもので、スプラウトと呼ばれる新芽野菜の一つです。葉の形が、貝が割れているように見えることから「貝割れ」ダイコンと呼ばれるようになつたそうです。

の発芽した直後に食べるスプラウトには栄養が凝縮されています。発芽直後の野菜は水分を含み、今後育つためのエネルギーをつくるため、ビタミンやミネラルなど、種子には含まれなかつた栄養を自らの力で合成しています。

摂取することができ、胃腸の調子を整えたいときに効果的といえます。

もう一つ、メラトニンという物質も含まれています。これは睡眠を促す作用があることが分かつており、体内時計を整えて深い睡眠へと導く手助けをしてくれます。メラトニンは自然と体内で作られるのですが、年齢とともに減少していくため、年を重ねると睡眠が浅くなつてくることがあります。微量ながらも食品からも補うことでの安眠の手助けをしてくれるかもしれません。

スプラウトは酵素も多く含まれます。ダイコンには炭水化物の消化を助けるアミラーゼや、タンパク質を分解するプロテアーゼ、脂肪の分解を助けるリパーゼなど、消化吸収を助ける酵素が含まれています。この酵素は、芽の状態のかい割れダイコンには多く含まれます。また、この酵素は熱に弱いため、ダイコンでは調理すると失われてしまいますが、かい割れダイコンは主に生で食べるので、酵素をそのまま生きるエネルギーが、小さな芽にぎゅっと詰まつた貴重な野菜です。

### Recipe

#### かい割れダイコンとミニトマトの煮びたし

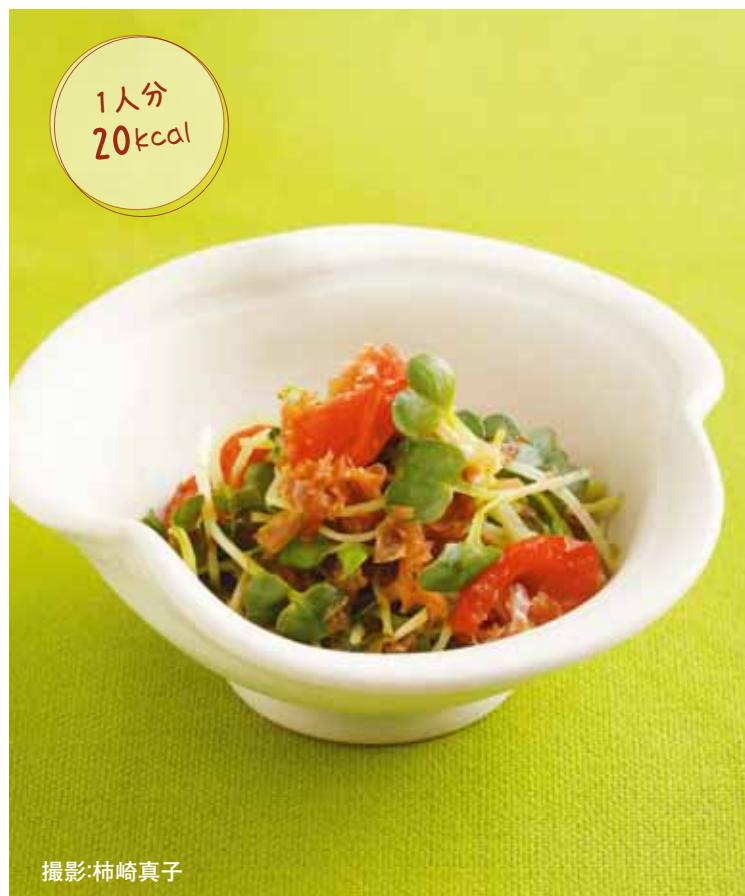
調理時間 5分

##### 材料（2人分）

かい割れダイコン	2パック(140g)
ミニトマト	2個
削りかつお	1パック(3g)
A 酒	小さじ1
A ソウイ	小さじ1

##### 作り方

- かい割れダイコンは根を切り落とし、長さを半分に切ります。ミニトマトは4つに切ります。
- 耐熱容器に①と削りかつおを入れます。Aを掛けてラップをし、電子レンジ(500W)で約1分30秒加熱します。全体を混ぜて、味をなじませます。



撮影:柿崎真子

岡村麻純（おかむら ますみ）  
1984年7月31日生まれ。お茶の水女子大学卒。  
大学で4年間食物科学を学び、食生活アドバイザーなどの資格を持つ。  
公式ブログ：<http://ameblo.jp/masumiokamura/>

# ご飯をおいしく 食事を楽しく！

料理研究家 獨りかおる

## ピリ辛ピクルス

サラダ感覚に使える「常備菜」

1人分約105kcal



### 材料(4人分)

ダイコン	400g
塩	小さじ3・1/2
ニンジン	1本(150g)
キュウリ	1本
セロリ	1本
赤トウガラシ	2本
A ごま油・サラダ油	各大さじ1
B 砂糖	大さじ2
B 酢	大さじ4

### 作り方

- 野菜はすべて4~5cm長さ、1cm弱の短冊に切り、ダイコンには小さじ2、ニンジンには小さじ1/2、セロリには小さじ1、それぞれ塩を振って、20分ほど置き、絞って合わせる。
- トウガラシは半分に切って、種を除く。
- Aを少し温め、②とBを混ぜ、①に掛け、混ぜ合わせる。

その時々、旬の野菜をピクルスにして保存瓶や密封容器で常備。バランス良く野菜が取れて、健康にも役立ち、塩分も漬物より、ずっと控えめです。常備菜として、うれしい一品です。翌日から食べられ、冷蔵庫で1週間日持ちします。いろいろな料理にサラダ感覚で使えるので、たくさん作って常備すると重宝します。

## 鶏肉のみそ焼き丼

肉の癖は消えふくらと

1人分約732kcal



### 材料(4人分)

温かいご飯	800g
青菜(ダイコン、カブ、小松菜、セロリなどの葉)	約100g
塩	小さじ2/3
鶏もも肉	2枚(500g)
ネギ	1~2本
みそ床	150g
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ3
酒	大さじ3
しょうが汁	小さじ1
七味唐辛子	少々

### 作り方

- 鶏肉は厚い部分に数力所、切り込みを入れる。
- みそ床の材料を順に混ぜ合わせる。容器に半量を広げる。鶏肉を並べ、残りのみそを肉が隠れるように、載せる。冷蔵庫に半日から1晩置く。
- ネギは4~5cm長さに切る。青菜はたっぷりの熱湯で色よくゆでる。水を取り水気を絞り、細かく刻む。
- グリルでネギを焼き色が付くまで焼いて取り出す。次に鶏肉の表面のみそを取り、片面、約5分ずつ焼いて、中まで火を通す。1.5cm幅にそぎ切りにする。
- 食べる直前にご飯に青菜と塩を混ぜる。器に盛り、鶏肉とネギを載せる。好みで、七味唐辛子を振る。

みそ漬けは冷蔵庫がなかった時代の保存の知恵。今流行の塩麹(こうじ)と同じような効果がみそ床にあり、ジューシーにふくらと仕上がります。みそ床は同じものを漬けるなら2~3回繰り返し使えます。豚肉・魚などでも応用できます。

# アジサイと「ハイドランジア」

アジサイとハイドランジアという植物があります。どのように異なるのでしょうか？

## アジサイという植物

アジサイは、ユキノシタ科の植物で、落葉低木です。正式な名前は、学名で *Hydrangea macrophylla* といいます。

属名のハイドランジア *Hydrangea* は、ラテン語の *hydor*（水）と *angēion*（容器）を結び付けたもので、果実の形状が「水がめ」に似ていることから付けられといいます。

ハイドランジア属の植物は、東アジア、南北アメリカに約40種が分布しています。日本にはアジサイ *H. macrophylla*、ガクアジサイ *macrophylla*、ガクアジサイ

## アジサイ

アジサイは、日本の暖地に分

*H. macrophylla* f. *normalis*、ヤマアジサイ *H. serrata* など14種が分

布しています。

アジサイは、日本の北海道

は穂性花になっています。このガクアジサイの穂性花が装飾花に変化し球状になったのがアジサイです。アジサイの装飾花は、咲き出しは白色ですが、やがて青色になり、桃色になり終ります。アジサイは、花の色が変化するので「七変化（シチヘンゲ）」とも呼ばれています。

## ヤマアジサイ

ヤマアジサイは、日本の北海道

から九州まで広く分布しています。アジサイと較べると全体に小さく、枝も細く、多くの変異があります。仲間に葉に甘味の強いものがあり、アマチャヤ（甘茶）*H. serrata* var. *angustata* と呼んでいます。葉を乾燥させ、煎じたものを甘露になぞらえて4月8日の灌仏会にお供えします。

## ハイドランジア

アジサイは、18世紀後半には

東アジアからヨーロッパに導入され、フランス、ドイツ、オランダなどで交雑育種が行われ、矮性の鉢物品種が生み出されました。



ヤマアジサイ‘屋久島’



若き日のシーボルト  
(長崎・シーボルト記念館)



ハイドランジア‘シュガーホワイト’

文・写真 ひど 肥士 くにひこ 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。



盛んに育種が行われています。

アジサイをヨーロッパに紹介したのは、幕末にオランダ商館の医師として来日した博物学者のシーボルト *Philipp Franz Balthasar von Siebold*(1796~1866)です。シーボルトは、アジサイを *H. macrophylla* し、妻のお滝さんの名前を付けています。



多くのアジサイ、ヤマアジサイの品種が植栽されている豊島園あじさい園

花を付ける品種をホルテンシア (*Hortensia*) 系、つまり型と呼んでいます。ガクアジサイのように中央部に穂状花、周辺部に装飾花を付ける品種をレースキヤップ (*Lacecap*) 系と呼んでいます。花色(萼片の色)は、青色、桃色、白色などがあり、アジサイのように開花してから時間

花序の形によって球状に装飾花を付ける品種をホルテンシア (*Hortensia*) 系、つまり型と呼んでいます。ガクアジサイのように中央部に穂状花、周辺部に装飾花を付ける品種をレースキヤップ (*Lacecap*) 系と呼んでいます。花色(萼片の色)は、青

が経過しても花色は変化しません。

花色は、栽培する土のpHによって変化します。青色の品種では、栽培する用土のpHが5.5以下の酸性で鮮やかに発色します。桃色の品種は、6.5~7.5の弱アルカリ性できれいに発色します。白色の品種は、pHの影響を受けません。

## アジサイの栽培



レースキヤップ系ハイドランジア  
'チャーミングパープルリング'



ホルテンシア系ハイドランジア  
'ピーチ姫'

土が乾き過ぎないうちにたっぷりと水遣りをします。栽培する用土は、品種の花色に応じてpHを調整すると鮮やかな花を咲かせることができます。青色系の品種を栽培する用土には、鹿沼土や赤玉土を混ぜて酸性にしたものを使います。桃色系の品種を栽培する用土には、苦土石灰を少量混ぜて、弱アルカリ性にします。鉢植えの植え替えは、株が落葉し、休眠して



北アメリカ東部に分布する'アナベル'*H. arborescens*



北アメリカ原産のカシワバアジサイ*H. quercifolia*  
高さは2m近くにもなり、花序は円錐状で装飾花は白色で、八重咲きの品種もある

いる2月中旬~4月上旬に3年に一度くらい行います。

アジサイを栽培する人からよく「葉は繁っているのに、花が咲かない。どう

したら咲かせる

ことができるで

しょうか?」と

いう質問を受

けます。これは

誤った時期に枝

を剪定してし

まつたことによ

ることが多いよ

うです。アジサ

イの花芽は、秋

の始めに充実し

た枝の先端に

形成されます。

冬になり、落葉

した株の枝を

切ると、先端に

出来ている花芽

を刈ってしまう

ことになります。

剪定するの

は花が終わった

直後の7月上

旬ころに行いま

す。葉の付け根

きだし、花芽を形成、翌年の初夏に開花します。このとき寒さに遇うことが必要なので、鉢植えも屋外で管理します。