

## 農を楽しむ—美味しい野菜を目指して

平田 敏行 (千葉市緑区)

東京に住んでいた頃、10㎡程の区民農園が抽選で当り、そこで作った野菜の美味しさにはまって、野菜作りをしてみようとあすみが丘に引っ越してきました。

当初は庭で菜園をやろうと思っていましたが、もっと本格的にやりたいという欲求が抑えられませんが、そこで、東金にある農業大学の研修(3ヶ月コース)を受けたところ、「セミプロぐらいならできる。」との感触を得たので、千葉市の新規就農研修を経て、3年前に土気町にある農地を借りて農業を始めました。

しかし、「美味しい野菜」はどうしたら作れるのでしょうか?

まずは、新鮮なだけで美味しい「とうもろこし」、「アスパラガス」、「ブロッコリー」、「エンドウ豆」など



トウモロコシの芽生え

を栽培品目に加えてみました。これらの野菜は採ってから

時間が経てば経つほど美味しさが急激に失われます。市場を通った野菜はどうしても消費者に届くまでに時間がかかり、私のような直売をする者には有利です。家庭菜園をされている方は、是非これらの野菜を作ってみてください。自分で作れば採ってすぐ食べられるので、美味しいですよ。

一方、採ってすぐ食べると美味しくもないものもあります。「さつまいも」、「かぼちゃ」がそうです。これらは2週間から1ヶ月ほど適した温度で保存してから食べると美味しくなります。冬に買う「さつまいも」は保存したものが店頭に並んでいますが、夏から秋の時期は収穫してすぐ出荷してしまう農家さんもあるようです。そのころ「さつまいも」を買って美味しくなかったら、残りを冷蔵庫の野菜室に2週間から1ヶ月ほど入れておくと甘く美味しくなります。

実は「さつまいも」は、低温にある程度の時間さらされると腐るので、農業の教科書には冷蔵庫での保存は厳禁と書かれています。しかし、ある人に野菜室保存の方法を教わり、半信半疑、実際に試してみたら、腐らず美味しくなっていました。ただ、入れたのを忘れて1ヶ月以上おくと腐る危険があることを忘れないでください。

原産地と似た環境にすると美味しくなると言われているものもあります。トマトがそうです。トマトの原産地は南米のアンデス地方なので、「乾燥した空気とキラキラした太陽、養分の少ない高原の岩場」と似た環境にするのが良いと言われています。肥料や水を必要最低限に管理してゆっくり育ててやれば美味しいトマトができます。しかし、こうした管理をするにはハウスが必要です。



この「肥料や水を必要最低限にして、ゆっくり育てる」は他の野菜にも良いようです。

また、ふかふかで微生物がたくさん生息する土ならば一般的に美味しい野菜ができると言われていますが、その詳しい理屈はまだ理解していません。

その他、「美味しい」を作ることに関しては各農家さんでそれぞれのこだわりがあり、EM菌という微生物を利用したり、独自の堆肥やぼかし肥を使う人、無肥料が良いとする人...。ほかにも永田農法と言われるものもあります。

私の場合は、詳しい理屈を理解しないままですが、とりあえずふかふかで微生物がたくさん生息する土を作ろうと、近くの牧場から牛糞堆肥を購入したり、籾殻で燻炭を作ったり堆肥を作ったりして畑に入れていきます。土作りは5~7年以上かかると言われているので、地道に土づくりをしながら詳しい理屈も勉強していこうと思います。

「美味しい」に関しての話をもうひとつ。昨年末に開かれた千葉県主催の有機農業研修会での講演の中で、美味しいと感じる要因はいろいろあるが、昔食べ馴染んだ味も美味しいと感じるとのことでした。これはわかる気がします。「昔食べて今元気である」=「昔食べたものは良い食べ物であった」=「これを美味しいと感じ好んで食べることが生命維持に良い」なので、昔食べた食べ物を美味しいと感じる仕組みを人間の体は持っているのでしょうか。おふくろの味は美味しいわけです。

そうならば、子どもには安全で体に良い食べ物を平素食べさせてあげる必要があるということです。そうすれば、子どもが大人になって巣立っていったとき、体に良い食べ物を美味しいと感じて、ちゃんと食べ続け、健康を維持し易くなるのではないのでしょうか。

こんな考えもあって、私の農園では「美味しい野菜」だけでなく「体に良い安全・安心な野菜」も目指すことにして、原則、農薬を使わず土づくりを重視した野菜作りをしています。もちろん、農薬=危険ではありませんが、私は化学が不得意で農薬の安全性が良くわかりません。そのため、自分で安全が確認できないものは使わないようにしています。

最後に手前味噌な話をひとつ。「美味しい野菜」に関してはこの「谷津田だより」を読んでおられる方たちは東京の人たちに比べ大変恵まれていると思います。それは、近くに直売所やスーパーの地元農家の農産物販売コーナーがあるからです。

直売所やスーパーの地元農家の農産物販売コーナーの長所は新鮮だけではありません。いろいろな味を楽しめることがあります。農業を始める前は、1つの野菜の味は新鮮か否かの2つ程度のイメージでした。でも実際は、1つの野菜についてもいろいろな種類があり、その上各農家の農法によっても味が違います。市場を通した野菜ではあまり味は選べませんが、直売では、農家を選ぶことにより自分にあった味を毎年味わえます。直売所やスーパーの地元農家の農産物販売コーナーをまわり、自分の好きな味を探してみたいはいかがですか。



そして、その好きな味の中に平田農園の野菜も入れるように頑張りたいと思います。

(編集者注：平田さんの奥様は、お嬢さんが小山町学校田んぼの受講生だった5年前から、毎年、学校田んぼの維持・管理をお手伝いくださっています。同じ農作業でも野菜づくりと米づくりとは異なりますが、食べる物を作ることへの思い農業を学ぶ姿勢など、学ぶことがあると感じ、原稿をお願いしました。)

## <谷津田・季節のたより~ばーと1>

### 小山町

- 2月 10日 学校田んぼやYPP田んぼにアカガエルの卵塊を確認。暖かだった6日ごろに今季はじめての産卵があったものと思われる(松下)。
- 3月 2日 アカガエルの卵塊数がグンと増え、孵化が進んでいる一方で産みだての卵もあった。タネツケバナがあちこちで花開き、コブシの花芽がふくらむ。上空をノスリが飛翔(高山)。





# 里山たんけんレポート

## 第 157 回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2013年2月3日(日) 晴れ

歩き出すとすぐ近くからキジのメスが大きな羽音を立てて飛び出し驚かされました。と同じところからさらに3羽が続いて飛び立ちました。秋冬、キジはオス同士、メス同士で別々に群れを作って行動するということです。相変わらずアオジ、カシラダカは草叢の中を動き回っています。と、葉の落ちた柳の枝にベニマシコがとまりました。ともう一羽飛んで来て2羽がスコープにとらえられました。やっとスコープで皆が見ることが出来ました。少し先でももう1羽見ることが出来ました。ハシブトガラスがノスリにモビングをかけているのを見た参加者もいました。斜面林からウソの鳴き声が聞こえてきて皆で姿を探しましたが見つけれませんでした。

みちみち水路を探った網にはメダカ、フナ、タモロコ、シマドジョウ、ホトケドジョウやスジエビ、ヒメゲンゴロウ、マツモムシ、お腹の大きいニホンアカガエルなどが入りました。田んぼではニホンアカガエルの産卵が始まっており、卵塊も観察出来ました。厳冬期にいったん冬眠から覚めて田んぼで産卵を終えるとまた休眠に入ると言う特異な生態を持っています。今日は冬季しか入れない谷津最下流部まで巡り、厳冬の谷津を丸ごと体感した観察会でした

(参加者 大人5名、大学生1名、高校生7名、子ども4名； 報告：網代春男)

## 第 143 回 下大和田 YPP「アカガエルの産卵調査」

2013年2月16日(土) 晴れ

日中は暖かくても夜は冷え込み、氷が張るような日が多く、なかなか産卵の好機が来ませんでした。今日も田んぼには氷が張っていました。YPP 田、大塚田、小池さん脇の田、花澤さんの田と巡りカウントしました。昨年は YPP によるカウントは18日で193個で、今年は16日で二日早く145個でしたからほぼ昨年並みと言えそうです。なお、昨年までは調査範囲に含めていなかった小池さんの脇の田んぼも昨年から草刈りをさせてもらい、一部はアシの根を掘ってニホンアカガエルの産卵場所・メダカの生息場所を作りましたがここに42個の卵塊がありました。これを加えると187個と言う結果でした。比較的新しい卵と、早くに産んだ卵塊から数粒とって実体顕微鏡で観察しました。比較的新しい卵は少しでこぼこした黒い塊に見えました。神経管や腸管などが出来る神経胚と言う時期のようでした。早くに産んだ卵はハトサプレーのような格好でした。これは神経胚から発生が進み、からだ前後に伸びて後端に尾ができる尾芽胚期という時期にあたります。尾芽胚期の後期になると膜を破って孵化します。この胚は間もなく幼生のオタマジャクシになるでしょう。ニホンアカガエルの卵は発生の過程を観察するのにとても適しています。

(参加者；大人8名、こども2名、幼児2名、 報告：網代春男)



アカガエルの卵を顕微鏡で観察 (撮影：網代春男)

## 第 89 回 小山町 YPP「自然観察」

2013年2月17日(日) 晴れ

晴れたのですが北風が強く吹き荒れ、震え上がる寒さの中、谷津を巡り、アカガエルの産卵状況を調べました。例年と比べると少ないのですが、いくつかの田んぼに卵塊がありました。わき水が流れ込んでいる近くを除くと田んぼはどこも一面氷が張っていて、中には凍り付いている卵塊があって、大丈夫かちょっと心配でした。本格的な産卵はこれからでしょう。

同じ谷津にある近隣の水辺の郷公園まで足を伸ばしてみたら、調整池に冬鳥のハシビロガモとオオバンが来ていました。

(参加者：大人7人、小学生1名、幼児1名、  
報告：高山邦明)



凍った谷津田の畦を歩く (撮影：高山邦明)

## <谷津田・季節のたより～ぼーと2>

### 下大和田

2月 1日 日陰ではまだいくらか雪が残っていて、畦もがちがちに凍っていた。田んぼの麦は凍えているように見えた(金谷)。

- ・ニホンアカガエルの産卵は1月31日か2月1日から始まった模様。2月3日の観察会時に観察した卵塊には1日、2日経過したと思われるものもあった(網代)。
- ・今冬はノスリが居ついている。2月3日の観察会時、10日のアカガエル卵塊カウント時、16日のYPPアカガエル卵塊カウント時、と毎回ノスリを観察した(網代)。
- ・今冬の寒さのためか24日現在ニホンアカガエルの卵塊数は伸びない(網代)。

### イベントのお知らせ

谷津田ってどんなところ? と興味をお持ちの方、お米づくりを経験してみたいなど思っている方、YPPのイベントには大人から子どもまで、はじめての方でも好きな時にご参加いただけます。家族で、お友達どうして、もちろん、お一人でも気軽にいらして下さい。

連絡先(いずれも): ちば環境情報センター (TEL&FAX: 043-223-7807 E-mail: hello@ceic.info/)

ご注意: ・車でこられる方は必ず指定の駐車場に止め、農道などにおかないください。

・近くにトイレがありませんので、集合前に一度済ませておくご協力をお願いします。

・小学生以下のお子さんは保護者同伴で参加ください。

・けがや事故がないよう十分な注意は払いますが、基本的に自己責任でお願いします。

### ▼下大和田 YPP 第144回「味わおう! 春の野草」・第145回「苗代づくり」(兼、第2回米づくり講座)

早春恒例の野草を食べる会です。みんなで谷津を散策して野草を摘み、天ぷらやおひたしにして食べます。春の味わいを楽しみにぜひ、お出かけください。そして、今年の米づくりの第一歩、苗代づくりをします。田んぼに作った苗代にモミをまきます。

日時: 野草を食べる会 2013年3月17日(日) 10~14時

苗代づくり 2013年4月7日(日) 12~14時(下記自然観察会の午後) \*いずれも小雨決行

場所: 千葉市緑区下大和田谷津田(ちば・谷津田フォーラムのホームページで地図をご覧ください。

また、ご連絡いただければ地図をお送りします。)

集合: 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に10:00(JR千葉駅10番成東あるいは中野操車場行きのちばフラワーバスで45分<千葉駅発8:53、9:08、9:23など> 料金は520円)

持ち物: 弁当、飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物、野草を食べる会は加えて、お椀・お皿・おはし。

参加費: 野草を食べる会・・・小学生以上一律500円(食材費を含む特別料金です)、小学生未満無料

苗代づくり・・・小学生以上一律100円(下記、観察会参加者は無料)、小学生未満無料

主催: ちば環境情報センター 共催: ちば・谷津田フォーラム

### ▼第159回 下大和田 4月の谷津田観察会とごみ拾い

季節は進み、鳥は囀り、野の花も咲き、虫も動き始めました。春の谷津田を散策します。午後は上記YPPの苗代づくりをします。

日時: 2013年4月7日(日) 10~12時 \*小雨決行

場所: 千葉市緑区下大和田谷津田(ちば・谷津田フォーラムのホームページで地図をご覧ください。

また、ご連絡いただければ地図をお送りします。)

集合: 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に10:00(下大和田YPPに同じ)

持ち物: 筆記用具、飲み物、長靴、帽子、敷物、ゴミ袋、午後まで活動する方は弁当など

参加費: 100円(小学生以上、資料代など)

主催: ちば・谷津田フォーラム 共催: ちば環境情報センター

### ▼第90回 小山町 YPP「自然観察」

木々が芽吹き、ウグイスのさえずりが響き渡る谷津を散策し、春の動植物を観察します。

日時: 2013年3月23日(土) 10:00~12:30、小雨決行

場所: 千葉市緑区小山町 リンドウ広場(ご連絡いただければ地図をお送りします)

持ち物: 飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物、もしあれば双眼鏡。

参加費: 100円(小学生以上、資料代など)

主催: ちば環境情報センター

**編集後記** 農文教から子ども向けの「昔の農具」シリーズが発売になりました。全3巻で最初に出たのは「くわ・すき・田打車」、そのタイトルに思わず買ってしまいました。それぞれの農具の特徴や歴史がわかりやすく書かれていてとてもいい本です。以前、金物屋さんに田起こし用の万能鍬(3本歯)を買いに行った時に、田んぼの土の性質によって柄の長さや歯の取り付けの角度が違って、千葉の谷津のように泥深いところではそれ専用の万能があると教えてもらいました。一つ一つの農具は昔の人の知恵の塊ですね。(高山 邦明)