
隔週刊「77歳が送る農業文化マガジン『電子耕』 第80号

-高齢者と若者の交流・健康・農業・食・図書・人物情報-

2002. 4. 4 (木) 発行 西東京市・ひばりが丘 原田 勉

*****発行部数 1766 部*****

<キーワード>

高齢者と若者の<読者の声>のメール交換、健康・病気・食べ物・農林園芸を中心として庶民の歴史も残す。農文協図書館、山崎農業研究所、文化座などをめぐる雑学情報を提供し、お互いに交流しましょう。

目 次-----

<読者の声>小澤(天地米屋)さん、sakaiさん、中原さん、

<舌耕のネタ>「食の安全性を情報公開する生産者組織を作ろう」

<日本たまご事情>「松永和紀のピリッとサイエンス」斎藤富士雄

<農業・図書情報>『たまご博物館』高木伸一著 芳賀書店 1500円

<食品情報>無洗米への疑問を提起(天地米店)

<健康情報>ブルーベリーの効果、眼精疲労・抗酸化作用

<菜園だより>「おいしい菜」を蒔き、ハーブを植える。

<農文協図書館情報>近藤康男博士・チューネン博物館名誉総裁となる

<農文協図書館情報>農文協の新人へ理事長の挨拶・紹介

<山崎農業研究所・情報>所報『耕』NO.92が3.31発行になった。

<私の近況報告>3月21-4月3日、元気で77歳を迎えました。

<読者の声>ここはメール交換の場です。編集者はコメントしない場合もありますがこれは、メールを無視したわけではなく、読者同士の交流にゆだねるという意味ですからご了承下さい。-----

<読者の声>

■3/21 小澤(天地米店)さん、『電子耕』原田 勉様

東京都府中市で米屋をやっている小澤と申します。

環境 gooの記事からいつのまにかこちらを知り

メルマガ登録させていただきました。

今、バックナンバーを読んでいます。

ちなみに、私は42歳、父親は大正14年生まれの喜寿です。
先祖は、用水で水車を回していました、
競馬場移転でそれが出来なくなり、祖父が独立開業して
私で3代目の米屋です。
現代農業も年間購読しています。

ところで、米業界では無洗米が伸びておりますが、
一般的にはどのように評価されているのでしょうか？

マスコミはCMスポンサー様ですので
提灯番組は作っても悪口は言いません。

が、結構裏がある商品です。
というより、水環境や水処理の現場・理論を全く無視した一面的情報を基に
「環境に優しい」というフレーズで消費者に一面的情報を流して
そこに付和雷同のマスコミが乗っかって
さらに行政も縦割りゆえの視野狭窄と近視眼から各種の賞まで出している、
さらに本来理念を持っているはずの生協がこの運動の先駆けであり
米業界は、なんの信念も理念もなくただ現状を追いかけている、
こういう状況です。

さらに、環境に優しくない、側面も持ち合わせています。

かなりの長文になりますが、
私の素人調査をメールで送らせていただいてもよろしいでしょうか？

本当に長文なので、突然のっけから送ると
気を悪くされた方もいらっしゃいましたので、
お伺いします。

よろしく申し上げます。

●3/21 返信：私も77歳・・・

天地米屋小沢さん。

メール有難うございました。わたしも77歳3月21日が誕生日です。
なにかの縁ですね。私の親父も水車から始め大正5年から機械精米所をや

っていました。熊本で15歳まで手伝いましたので、昔の精米はわかります。略歴は<http://www.nazuna.com/tom> で見てください。

長文でもどうぞ「無洗米の話し」を送って下さい。電子耕では要約して載せるかも知れませんが、ご了承ください。

■3/21 小澤さん：親父は、3月5日・・・

親父は、3月5日の誕生日です。

商業高校卒業後、中支武漢まで通信兵で出兵していたそうです。

しかし、水車の話も奇遇ですね。

用水は多摩川崖線（はげ）のすぐ下を流れており、

時期になると 鮎が登ってきて取れたそうです。

今は、暗渠で見る影もありませんが。

天地という屋号は、天神山という山が競馬場の前にあるのですが、

天神下→てんじした→てんち と転化していき

昔の小字？に残っていますが、それが元だそうです。

熊本ですか？

昔昔の植林の話を読んだ記憶があります。

富山和子さんの本だったかな？

一度、熊本市に行きましたが、馬刺しの味が忘れられません。

>長文でもどうぞ「無洗米の話し」を送って下さい。電子耕では要約して載

>せるかも知れませんが、ご了承ください。

別便で送らせていただきます。

■3/24 sakai さん、

現代農業3月号有難う御座いました。

中ほどまで読んだ所で片手間百姓の友人に持っていかれました。興味を持ったようです。

増刊号は、百姓してない者にも興味があるらしく、

自分で取り寄せていました。中々面白かったです。

教えていただきましたシンポジウムに行ってきた。80%の入りだろうと想っていたら120%位の入りでその盛況に驚きました。

中島紀一教授のお話はとてもよろしゅう御座いました。先輩を同行したのです

が、喜んでいました。

宇根さんとは残念ながらお話する機会がありませんでした。福岡正信さんの赤土団子の詳しい作り方を解説したほんをご存知ないでしょうか？

色々教えて頂きまして有難う御座いました。

●3/24 返信：

sakai さん。メール有難うございました。シンポに参加されて良かったですね。今後ぜひ会員になって参加されるようにお勧めします。講師もみんな私の友人です。信用できます。

福岡さんの赤土団子の作り方については、お送りしたコピーの末尾にある問い合わせ先に90円切手をそえて申し込んでください。

●3/25 sakai さんへ2 伸

sakai さん。2 伸です。赤土団子ではなく、福岡さんの言ってるのは、粘土団子ですね。砂漠に種を蒔く方法ですね。アフガンなどの砂漠に送るといいでしょうね。福岡さんたちに協力してあげてください。前のメールで言葉不足でしたので。追伸しました。

■3/25 中原さん、『電子耕』79 拝読

原田先輩

今年は、暖かく櫻もひときわ綺麗でした。昨日の風は殊のほか強かったですが、これを乗り越えた花が暫く持つてくれると良いのですが。

日本の経済も、散り急がないように願っています。

これからの春冷えの日々に、体調を崩されませんように。

さて、齋藤富士雄さんが トレーサビリティにおいて IT を使おうとのお考え先回と併せて拝読させていただきました。

ご提案のとうり、この問題解決(solution)は生産者が、直接其の生産過程で IT を使い記録され、それ(どこかのDATA BASE)を消費者が、買う時に自分で携帯電話などで確認する。詳しく知りたいときは、別途PCでアクセスすると言うことがポイントでしょう。

多くの取り組みがありますが自分が自信をもって生産した生産者の人の心と美味しい、安心・安全な物を求める気持ちの消費者との間の信頼の絆を強く出来るようにする。

そのためには、流通過程で多くの企業・業者が入っても流れる情報公開の仕組みを作ることです。

コストがかかる、手間が大変とか言う人も多いですが、このモデルで消費者

に届けようとするものを生産する処から試行することがよいと思います。生産の現場からの出発です。昨今 中間の流通機関が提案していますが、原点を抑えていかないと、根無し草のシステムになるでしょう。スーパー、商社、通信業者などが取り組まれています。それぞれに特質をもたせたビジネスモデルです。

生産者の心がデジタル化されて消費者に届けられるように、クリックアンドモルタルの仕組みで進めることがたいせつです。又 お目にかかりたいと思います。お体にお気をつけられて。 中原 拝

●コメント：私も斎藤さんのホームページを良くみました。今回の〈たまご事情〉で紹介されている斎藤さんのコメントも考え方も見事です。あなたのご意見もふくめて、生産者主体のDATA BASE機構をつくる研究をしてはいかがと思います。一度、「愛鶏園」を見学にゆきましょう。

(この後4月23日に訪問する予定になりました。レポートをご期待ください。)

〈舌耕のネタ〉「食の安全性を情報公開する生産者組織を作ろう」

前号のこのコラムで、「食品の偽装表示と組織幹部のモラル」を取り上げ、流通段階での偽ラベル問題を追及した。確かに流通に問題があり、従事している幹部のモラルは高めなければならない。しかし、マスコミは雪印食品に始まり、農協も生協もと、首を取ったようにあふりたて、ますます消費者の食品にたいする不信感を拡大させている。そして被害を受けるのは生産者である。

この消費者の不信感を無くするにはどうするか。その答が〈読者の声〉の中原さんの意見である。その基は、『電子耕』78・79号

<http://nazuna.com/tom/2002/78-20020307.html>

<http://nazuna.com/tom/2002/79-20020321.html>

の〈日本たまご事情〉で提起している「トレーサビリティ（生産履歴を追及する仕組み）1・2」（斎藤富士雄）である。

斎藤さんは、『電子耕』54号の〈日本たまご事情〉で「50円のタマゴ、15円のタマゴ」を書いている。内容は「タマゴの栄養という意味では、50円のタマゴも15円のタマゴも、一羽のヒヨコが生まれるのに必要な栄養分を持っている」ということで、あとは大した違いは無いという生産者の本音が大

胆に述べて、多くの読者の共感を得ていた。

そのことから、サイエンスライターの松永和紀さんが愛鶏園を訪問し、「ピリッとサイエンス」の記事を書いた。詳しくは下記の〈たまご事情〉の環境gooのコラムをご覧頂きたいが、主な見出しを紹介すると、「卵の味や品質を決めるのは鮮度だ」、「愛鶏園の取り組み」では、(1)、窓無し鶏舎、(2)、飼料はオーダーメイド、(3)、親鶏は卵から自家生産(100万羽)、「消費者は情報を識別する目を」と5ページにわたって述べている。

斎藤さんが提案しているインターネットの「ホームページによる情報公開」を代わりに松永さんにして貰った結果になっている。これも客観的評価でお見事である。

以上はタマゴ生産の例だが、すでに直販農家でホームページで公開している例もある。牛乳も肉類生産も、こうした生産者の主権を持った情報公開をすれば、流通業者が偽ラベルでごまかす余地はなくなる筈である。中原さんの提案している生産者のデータベースを全国的に構築する組織を作ることであろう。これが、生産者と流通業者と消費者の信頼関係を回復する早道であろう。

消費者もマスコミにあふられたり、風評に迷わず、自らインターネットで検索して、安全な食品の生産者を選択する賢い消費者になって貰いたい。

<日本たまご事情> 「松永和紀のピリッとサイエンス」 斎藤富士雄

原田先輩

以前に「環境 goo」のサイエンスライター松永和紀さんが来て「たまご談義」をした事を紹介しましたが、その時のやりとりが下記ホームページに紹介されています。

辛口だが科学的であり公平に「食の安全とはなにか？」を追いかけているいるように思います。

環境 goo コラム「松永和紀のピリッとサイエンス」

http://eco.goo.ne.jp/t_lecture/

から

● 第20回 もう振り回されない！食べ物神話(10)～よい卵の見分け方

http://eco.goo.ne.jp/science/files/index20_1.html

齋藤 富士雄

(株) 愛鶏園

<http://www.ikn.co.jp/>

<農業・図書情報> 『たまご博物館』 高木伸一著 芳賀書店 1500円

<http://village.infoweb.ne.jp/~takakis/oshirase.htm>

ホームページ「たまご博物館」

<http://village.infoweb.ne.jp/~takakis/>

が本になりました。館長の高木伸一さんが著者。「あなたは、たまごがなぜ「たまご型」なのかご存知ですか」など知っているようで知らないたまごのナゾに迫る。(愛鶏園も取材されている)

主な内容 (目次)

1章、経済からみたたまご (たまごの価格決定の仕組み、物価の優等生であり続ける理由など)

2章、栄養としてのたまご (たまごの栄養について、コレステロールの誤解)

3章、生物学的にみたたまご (たまごの構造、たまごの分類、鶏の体の秘密)

4章、養鶏とたまご (養鶏方法のちがい、鶏の品種、ヒナの鑑別風景など)

5章、加工としてのたまご (加工卵にはどのようなものがあるか、液卵など)

6章、たまごのQ&A 100 (たまごに関するQ&Aを8つのカテゴリに分類して100問に答える)

付録、たまごの面白ネーミング一覧 (変わった名前の付けられたブランド卵と生産者100種類紹介)

取材先一覧 (ホームページ作成にあたり、取材した養鶏場、加工場など掲載)
(出版までのいきさつ)

2000年9月25日朝日新聞にホームページが紹介され、出版社から依頼があり、もっと分かりやすく、楽しみながら読み、卵の知識が身に着くような「たまごサイエンスエッセイ」を目指した。

<http://village.infoweb.ne.jp/~takakis/oshirase.htm>

<食品情報> 無洗米への疑問を提起 (天地米店)

最近ブームの無洗米についてです。

誤った認識の元に無洗米が推奨され（行政から賞も出ています）、生協なども半ば事実を認識しながら米不足以来落ち込んだ米販売の起爆剤として販売し、米業界も横並びで設備してしまったために後戻り出来ず、マスコミもCMスポンサーの悪口は絶対言わず、こういう状態です。

市民団体・研究者・農業団体など 疑問を感じる人達と情報交換をつづけて調査もここまできました。

他にも下水関係者など「明らかにその分析や議論はおかしい」と教えてはくれますが、みな、別々の分野にいるためか問題を問題と感じてはいただけないようです。

是非、内容については勿論、この先の展開につきなにかご示唆をお願いできればと思います、メールさせていただきました。

宜しくお願ひ申し上げます。

生協を中心に無洗米が伸びています。

最近、水環境改善のためにも、自治体などで給食等に無洗米使用をすすめる動きが出ております。

それを奨励する議員からの質問も議事録で見かけます。

私は、無洗米の知られざる面を調査中で、是非 お知らせしたく メールさせていただきます。

素人の思いつきから始まった調査の域を出ておりませんが、ご参考にしていただければと思います。

また、私の記述に関して 訂正・誤解等あれば何なりとご指摘いただけませんか？

突然の勝手な長文メールで申し訳ありませんが、よろしくお願ひいたします。

最初に、要点を説明します。

1. 「米の研ぎ汁が環境汚染の元凶」という言い分は誤り。

窒素・リンの排出源は、トイレが80%・70%。

研ぎ汁は、下水が処理しやすい物質。

本当に問題なのは、食物の輸入が増えて
窒素・リンの輸入が増えてしまっていること。
また、下水整備をすすめるほど、水質は悪化することが
知られていないことも問題。
市民は、とにかく下水処理を助ける生活を心がける
べきである（雨水利用・洗剤の適量使用・朝シャンなどしない、など）

2. 栄養分が多いということも針小棒大。

3. 逆に、環境負荷がある。

- 1) 一部の無洗米ヌカの処分が問題になる可能性がある。
今まで、米ぬかは業界内でリサイクルされていた。
- 2) 灯油を使用している。

要するに、販売するために無理矢理作り出した議論ではないか、
ということです。

以下本文です。

（コメント：以下、本文は長文なので『電子耕』のホームページに掲載します。

<http://nazuna.com/tom/020404musenmai.html>

お米の消費者のご意見をお待ちしています)

<健康情報>ブルーベリーの効果、眼精疲労・抗酸化作用

3月22日、山梨の勝沼

「ハーブ庭園旅日記」

<http://www.mirukau.net/herb/>

でブルーベリーが目がいいというので、100%果汁

<http://www.mirukau.net/herb/buleberry.htm>

を買ってきた。「ハーブ庭園」での話でイギリス空軍のパイロットがドイツ空軍に向かうとき多量のブルーベリーのジャムを食べて行ったら、夜間や明け方でも「薄明かりのなかで良く見えた」という。

<http://www.mirukau.net/herb/Q&A.htm>

え？、どのくらいと聞くと、「サンドイッチのパンと同じくらい厚さだったそうです」という。注文用ハガキには宣伝文句として、「近視・乱視・白内障でお悩みの方、眼精疲労からくる肩凝り、乾き目、ちらつき、パソコン・ゲームをする方に喜ばれています」とある。効果があるとの表記は薬事法に反するから出来ないとして、果たしてどこまで効果があるのだろうか。

『イタリアやフランスの学者が研究した結果、ブルーベリーに含まれるアントシアニンという赤色素成分に視機能の改善作用があることがわかった。その後毛細血管を丈夫にしたり、血流を改善する作用なども明らかになり、イタリア、フランス、アメリカ、韓国ではアントシアニンエキスが医薬品として承認された。夜間盲、脳血管障害、胃潰瘍などの治療に使われている。

日本では大阪外語大の梶本修身助教授と総合医科科学研究所のグループの眼精疲労についての試験結果では、＜ブルーベリーエキスには目の疲労を回復する作用はあるが成人の近視や白内障を改善する効果はない＞という。

梶本さんによると、目の網膜上にはロドプシンという感光物質があり、この働きでものが見えている。パソコンの見すぎなどでロドプシンが分解され視機能が低下する。これを回復するのにブルーベリーの効果があると考えている。もう一つが、アントシアニンのもつ抗酸化作用の働きで眼精疲労や肩凝りを回復させる可能性がある。今後の研究課題だそうだ。』後半の要約引用部分は、瀬川至朗著『健康食品ノート』岩波新書（定価700円）による。

<http://www.trc.co.jp/trc/book/book.idc?JLA=02009014>

<菜園だより> 「おいしい菜」を蒔き、ハーブを植える。

3月28日、黄カラシナの収穫の跡に小松菜を蒔いていたのが、双葉になってきた。残りのカラシナを全部切り倒し、跡地には「おいしい菜」を蒔いた。これは小松菜の交配種のように、小松菜より葉が丸く、極濃緑色、光沢があると言う。春蒔きしてもとう立ちが少ないという。わが家ではおひたし、炒めものになる葉ものが好評だからこれを選んでみた。29日の雨は大量で、これでうまく発芽すれば良いと思う。

山梨・勝沼町のハーブ庭園で買ってきたラベンダー、ローズマリー、サントリナ、チェリーセージの苗を植え付ける。ラベンダーとローズマリーは常緑

小低木で6、7月には開花する予定。大きく育つように庭に植えた。香りを楽しみ、薬用や風呂に浮かべたい。

サントリナは葉がゴム長の匂いがする。害虫駆除によいというので畑に植えた。チェリーセージは甘い香りと薬用には、口内炎、胃の粘膜保護によいという。苗のうちから花が見られた。少しずつ増えれば楽しみも増える。

<農文協図書館情報>近藤康男博士・チューネン協会名誉総裁となる

3月29日、ドイツから農文協図書館理事長近藤康男先生に来客。チューネン博物館館長のロルフ ペーター バルツさんである。近藤先生に「チューネン協会名誉総裁の称号を贈る」という額の贈呈とチューネン博物館関係図書を寄贈される。

バルツさんは永年の夢が実現した喜び、記念撮影。案内と通訳は法政大学阿部正昭教授。挨拶と博物館の説明のあと、昼食は「玉子とじうどん」を近藤先生と共に召し上がる。箸は使えますかと聞くと、「試してみます」と2本の箸をホークのように使って「おいしかった、有り難う」と日本語で。

館内の近藤文庫を見学、1万3000冊の分類整理もご自身と聞いて、なお驚嘆の声をあげられた。このあと、103歳の近藤博士の自宅訪問。先ずドイツ・テローのチューネン博物館

<http://www.thuenen-museum-tellow.m-vp.de/>

(独文・英文)

から持参の記念の「樫の苗木」を庭に植える位置を定め、近藤家庭菜園を見学。玄関から近藤家の日本間の居室で、自宅の成り立ち・歴史を尋ね歓談される。

また、バルツさんは、ドイツのチューネン博物館に「日本農業の展示室」を設ける計画への協力を依頼される。テローに独日友好協会を設立したので、隣村には「ミツコ館」があり、日本文化の展示をしている。チューネン博物館には「日本農業の現状写真と案内図書を展示する部屋」を予定しているという。これに応じて、阿部正昭教授と原田勉理事は協力を約束する。

近藤康男ホームページからその時の模様の写真ニュース 2002.3.29.

<http://nazuna.com/100sai/thuenen/>

(4月15日、更新の農文協図書館HP・ニュース欄で紹介)

<農文協図書館情報>農文協の新人へ理事長の挨拶・紹介

4月1日、農文協の新入職員20名が来館、近藤康男名誉会長に表敬訪問。近藤先生から激励の挨拶を受ける。

「諸君は現代農業3月号を見ていないようだから、私の全身指圧法を紹介する。これは中国では腰痛予防法としているが、私は寝つきがよくなる指圧法として30年まえから続けている。詳しくは雑誌を見ていただきたい。全身指圧に加えて私は、両手の指をもんだり、指圧しているが頭や体の調子がよくなっている。諸君もやってみて全国の農村を巡るとき老人や病気の人に勧めて貰いたい。さらに、若い人の健康保持にも有効であると思う。」

(配布文書) 農文協名誉会長・農文協図書館理事長 近藤康男先生の紹介

二〇〇二年度の新人諸君入会 おめでとう

近藤先生は今年1月1日に百三歳を迎えられたが、本年の農文協仕事始めでも乾杯の音頭をとられた。小柄ながら背筋をシャンとのぼしたその姿は、とても百三歳を迎えたという年齢を感じさせない。昨年は『三世紀を生きて』という著作を発表され、過去百年の自らの回顧を発表された。その中でも特に第二次世界大戦のなかで忘れられない出来事として「満州農業移民」の反省をとり上げ、原稿なしで約30分、全役職員に話をされた。

くわしいことは農文協発行『三世紀を生きて』にゆずるとして結論部分だけ紹介しよう。

「満州農業移民の間違った政策、そして悲劇に終わったことを忘れないで、二十一世紀を戦争はしない世紀にするために農文協の仕事はあるのだ。国が誤った政策を採るときは、それを批判し、これを糾す世論を形成することが報道機関の使命だ、ということを申し上げます」。

諸君は、農文協に入ったからには、この先生の期待に是非とも応えていただきたい。

近藤先生は1899年(明治32年)1月1日に愛知県の、今は岡崎市に編入された農村に生まれた。2001年には、三世紀に亘って生きてきた稀な人となった。明治・大正・昭和・平成という動乱と変転きわまりない二十世紀を、

農業経済学者として日本の農村の実状をつぶさに見てきた生き証人である。

農文協の理事になられたのは1947（昭和22）年で、現在まで55年務めていただいている。この間79年から83年までは会長として、その後は名誉会長として、ご指導いただき、また『近藤康男著作集』『農文協五十年史』『農文協五十五年略史』、更に一昨年は『農文協六十年略史』を四月に発行されるなど農文協から十数点の著作を刊行していただいている。その蔵書1万5000点余は農文協図書館の近藤文庫として分類・保存し、インターネットで公開している。研究者には館内で閲覧して貰っている。

百三歳の現在も自宅の菜園で野菜や果樹づくりを楽しまれる一方、この農文協図書館に月・水・金曜日は通勤して読書・著作の日々を送っておられる。

なお、3月29日には、ドイツ・チューネン博物館館長のバウツさんが来訪されて近藤先生に「チュウネン協会名誉総裁」の称号をおくられた。

近藤先生の教えを受けた人は全国におられる。ファンという人も多い。これからそういう方々に会ったら、現在、百三歳を超えてもなおお元気だということ伝えて欲しい。

諸君の健闘を心から祈る。 2002年 4月1日 理事長秘書原田勉

<山崎農業研究所・情報>所報『耕』NO.92が3.31発行になった。

「特集」・社会的共通資本から見た都市と農村の共生（三野徹）

<http://www.inakajin.or.jp/magazine/29-1.html>

・農村女性の社会参画と地域活性化（長野県、矢島悦子（長野県農業技術課専門技術員）・榛原良子）

・BSEとの私のたたかいー牛・牛飼い・消費者の信頼が基本（峯村富治）

<http://www.janis.or.jp/agri-or/kousya/kousha06-01a.html>

（農村定点観測）

茨城・鈴木孝夫、

<http://www.suzuki31.com/>

長野・橋渡良知、山形・大河原幸一、千葉・菅谷明、福岡・佐藤宣子。

<土と太陽><研究助成報告>植物バイオテク研究のあり方、<随感>他

（詳しくは下記に申し込んで下さい。定価1000円）

・山崎農業研究所

<http://www.taiyo-c.co.jp/>

<mailto:y.noken@taiyo-c.co.jp>

〒160-0004 新宿区四谷3-5 太陽コンサルタンツ（株）内5階

TEL 03-3357-5916、FAX 03-3357-3660

<私の近況報告> 3月21～4月3日、元気で77歳を迎えました。

3月21～23日、山梨・石和温泉に家族で湯治にゆく。昭和36年ぶどう畑に突然温泉がわきだし大騒ぎになったところだ。明治40年の大水害で村人は岩石と土砂に埋め尽くされ、必死の開拓で果樹畑をひらいた。そこが今は温泉街になって観光で暮らしている。22日のお昼は、その笛吹川の河川敷で、おはぎを食べて私の喜寿の祝いをする。川にはカルガモが泳ぎ、小鳥のさえずりも聴こえる。土手の上は櫻並木が満開だ。天気は良いし、これが極楽というものだと思う。

想えば、私は、この石和町小石和を舞台にして、映画『かあちゃんの生産学級』を昭和33（1958）年製作したのが、映画製作の始まりであった。それまで雑誌編集やスライド製作の経験はあったが、33歳の時初めて映画部に所属して製作・進行係りの新人教育を受けた。映画人としては遅い出発であったが、以来37点の農業教育映画の製作にたずさわった。その思い出の地で77歳を迎え、45年前を思い出すのも何かの縁であろう。

<http://nazuna.com/tom/profile.html>

3月29日、ドイツから農文協図書館理事長近藤康男先生に来客。チューネン博物館館長のロルフ・ペーター・バルツさんである。近藤先生に「チューネン博物館名誉総裁の称号を贈る」という額と関係図書を持参された。挨拶と博物館の説明のあと、昼食は「玉子とじうどん」を近藤先生・阿部正昭教授と共に召し上がる。館内の近藤文庫を見学。このあと近藤先生の自宅訪問。

4月1日、農文協新人20人の表敬訪問あり。近藤康男先生の挨拶と紹介は、前記の本文の通り。

同日、農文協図書館常務理事今村奈良臣氏近藤康男理事長に表敬訪問。今後の打ち合わせをする。

— P R —

■■■■ 劇団文化座創立60周年記念第3弾 第115回公演
■■■□ -1960年代の青春がいま甦る！話題作必見の凱旋公演-
■■□□ 『青春デンデケデケデケ』
■□□□ 原作／芦原すなお・脚本／小松幹生・演出／佐々木雄二
□□□□ 公演日程 2002年8月28日（水）～9月8日（日）
□□□□ 会場 下北沢・本多劇場

<http://bunkaza.com/>

— P R —

『電子耕』から大切なお知らせ

<http://nazuna.com/tom/10.html>

<本誌記事の無断転載を禁じます>

隔週刊「77歳が送る農業文化マガジン『電子耕』」 第80号
バックナンバー・購読申し込み/解除案内

<http://nazuna.com/tom/denshico.html>

2002.4.4（木）発行 西東京市・ひばりが丘 原田 勉

<mailto:tom@nazuna.com>

発行部数 1766部 **ここまで『電子耕』*****