
隔週刊「77歳が送る農業文化マガジン『電子耕』 第88号

-健康・農業・食・図書・人物情報・高齢者と若者の交流誌-

2002. 7. 25 (木) 発行 西東京市・ひばりが丘 原田 勉

*****発行部数 1677 部*****

<キーワード>

健康・食べ物・農林園芸・図書を中心とした雑学情報を提供し、庶民の歴史も残す。高齢者と若者の交流ミニコミ誌。お互いに情報を交流しましょう。

△87号の配信に際し、メールタイトルが No.88 と誤っておりました。

お詫びして訂正いたします。(正) No.87-2002.07.11 号

★おねがい「<読者の声>の投稿規定・メールの書き方」

- 1、件名(見出し)を必ず書くこと。読みたくなる見出しを簡潔・明瞭に。「はじめまして」は省略して、言いたいことを具体的にズバリと書き出す。
 - 2、氏名・ハンドルネームは、文末ではなく始めの方に書く。
 - 3、1回1テーマ、書き出し・本文・結論を10行位にまとめる。
 - 4、送信する前に、何を言わんとするか、読み返し、推敲することが大切。
 - 5、ホームページを持っている人は、文末にURLをつける。
-

目 次-----

<読者の声>もんてすQさん、山崎さん、

<舌耕のネタ>中国産冷凍ホレンソウの残留農薬に思う

<話題の本>『もの忘れ外来』北 徹著 岩波アクティブ新書740円

<日本たまご事情>「たまごアンケート」に学ぶ 愛鶏園 斎藤富士雄

<晴耕雨読2>雨が降ってもやっぱり畑 田んぼのおばさん

<中学生に環境問題をどう教えるか1>「事務所を見せてくれるだけでいい」?

環境クラブ・増山博康

<農文協雑誌情報>「干しナス」はいかが 提携事業センター 栗田庄一

<山崎農業研究所>『耕』NO.93 目次紹介 田口 均

<体にやさしい鍼灸のはなし>3 鍼は痛いですか? 山下 健

<私の近況報告>7月11-7月24日。今週も元気です。

<読者の声>

■6/27 もんてすQさんから: RE:『電子耕』No.86-2002.06.27号

こんにちは。もんてすQです。

メルマガにわたしの拙い意見を掲載してくださり、ありがとうございました。

今後は、もっと短くしたいと思います、ご迷惑をおかけしました。

ところで、あなたの『電子耕』を、
わたしのメルマガのなかで紹介させてはいただけないでしょうか。

もし、ご承諾くださるのでしたら、ご連絡くださればと思います。

紹介文につきましては、わたしの文章でもかまわなければ、
とくにお考えくださる必要はありませんが、
なにかPR文がありましたら、教えてください。

もんてすQ

mogmar@mx9.freecom.ne.jp

<http://www52.tok2.com/home/monq/>

<http://www.mag2.com/m/0000090270.htm>

●原田からコメント：もんてすQさんへ、ご紹介よろしく御願います。あなたのHP拝見しました。哲学をやさしく紹介するメルマガも発行されている努力に感動しました。読者の皆さんへも含めてコメントします。3年まえ『電子耕』創刊当時戦争論議が盛んでした。こんどは有事法関連で戦争論議がさかんになってきました。8月10日に文芸春秋から『世界戦争犯罪事典』が発行されるそうです。

<http://www.bunshun.co.jp/warcrime/warcrime01.htm>

また、「戦争を語り継ごうーリンク集ー」というHPもあります。MLでは戦争体験者も含めた会員が盛んに論議しておられるようです。関心のある方はご覧になったらいかがでしょうか。URLは次の通り。

<http://www.rose.sannet.ne.jp/nishiha/senso/>

■7/4 山崎さんから：特産品開発について思うこと

- > 近年、全国各地の地域でわが町の活性化や地域興しの一環として、地域の資源を有効に生かした特産品の開発が熱心に行われている。高知県の馬路村、大分県の一村一品運動、など成功事例も点在している。農文協などでも熱心に特産品作りを推進して頂いている。
- > そこで、わが町でも多くの失敗の中にも、ただいま成功しているのが、レトルトカレーとポテトチップスである。どちらも、量販店や大手スーパーの倍近くの値段で販売されている訳だが、結構好評を得て成功している。そこで、地方の大手スーパーのバイヤーから「ジャガイモ」でコロッケを作って欲しいと依頼が来た。そこで、どんなコロッケを作ろうかと日々、試行錯誤している。地域の特産品といえば、浜名湖に面しているので、うなぎ、みかん、お茶、などである。
- > そんな中で、ぜひ皆さんの「コロッケ」にまつわるお話やわが町にはこんな「コロッケ」が売っている。などどんな情報でも良いので、知恵を貸して頂けたら幸いである。
- > また、私は団体職員として地域経済の活性化に奉仕している立場なので、一企業の発展に寄与することはございません。（念のため書き添えておきます。）
- >

●原田からコメント：山崎さんへコロッケの情報をお寄せ下さい。読者の皆さんにお願いします。

<舌耕のネタ>中国産冷凍ホレンソウの残留農薬に思う 原田 勉

中国産の冷凍ホウレンソウはもう何年も前からスーパーで売られていました。外食産業のいたためものにもよく使われて便利なものと思われていました。それが今年になってから、白蟻駆除に使われていたクロルピリホスという有機リン系殺虫剤が含まれているということが分かりました。

これは、農民運動全国連合会（農民連）

<http://www.nouminren.ne.jp/>

という民間の団体の分析センターで昨年から調べていたのです。それで厚生労働省では3月から全国の検疫所でも検査に乗りだしたのです。このように日本の生産者と消費者が大きな声を出さないと国も動かないということです。

日本への冷凍ホウレンソウの産地は中国山東省です。その実態を描いたビデオがあります。日本ではすでに使用禁止されている農薬を使っていました。中国ではアメリカのトウモロコシなど食料を輸入し、価格の高い野菜類を日本に輸出しています。この開発輸入を進めているのは、日本の食品輸入業者や商社です。中国に冷凍倉庫を建設し、安い労働力を使って栽培から加工、包装輸出しているのです。日本の消費者は安いものを求め、扱う商社は儲かるからです。

その現地ロケで取材したビデオがあります。『大丈夫？あなたの食卓—輸入食品を追跡する』（農文協発行 2002）

<http://www.ruralnet.or.jp/m-media/anzen/>

そこに克明に描かれています。農文協図書館で閲覧できますから来館して下さい。

<http://www.ruralnet.or.jp/nbklib/>

山崎農業研究所で第27回の山崎記念農業賞を受賞した千葉県の和郷園（野菜生産農家）に言わせると、「収穫して冷凍包装を人海戦術で行う中国の野菜は味が悪い。野菜は収穫後人手をかけるほどに不味くなる。ただ安いからといって輸入に頼るのでは輸入農産物の残留農薬問題は解決しない」というのです。

私もそう思いました。野菜こそは「地産地消費」「心土不二」近くで生産された新鮮なものを選ぶべきだと思います。ただ、安いから、便利だからと輸入品に頼る生活は改めたいものです。

<話題の本> 『もの忘れ外来』 北 徹著 岩波アクティブ新書 740円

<http://www.iwanami.co.jp/active/lineup/spec025.html>

70歳を過ぎると、急速にももの忘れが多くなった。77歳になると、いま、手にしていた物をどこにやったか忘れて見つけるのに時間がかかる。花の名前、人の名前を思い出さない。そんな経験は、誰でもするが、これはボケの始まり？ それとも単なるもの忘れ？ か。

どんなもの忘れが痴呆症につながるのか。それに応えた本ができた。著者は京都大学附属病院老年科での診療をもとに、痴呆症の診断と治療、生活のケアについて解説している。実用の中に教養を盛り込んだアクティブ新書は、名のように「読むごとに身体が動く、気持ちも動く」読んですぐやりたくなる。

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

<日本たまご事情> 「たまごアンケート」に学ぶ 愛鶏園 齋藤富士雄

「たまごアンケート」をしてみました (1)

インターネットによる「たまごに関するアンケート調査」をしてみました。企画会社のホームページにたまごに関する質問事項を設定し、その解答欄にチェックをいれてもらいこれを集計すると言うものだが、回答してくれた人には抽選で500円相当の鶏卵が当たるのだと言う。その会社は期間一ヶ月貰えば一万人以上の回答を集めてみせると豪語していたが、私は半信半疑だった。結果は「IT時代とはこういうことなのか!」と実感させられた。参加者は軽く一万人を超え、あらゆる年代、地域から回答がよせられた。更に驚くべきことには「たまごについて疑問、質問なりを自由にお書きください」との欄に7000人近くの方が書き込みをしてくれた、私はある種の感動をもってこれの一つ一つ読んでいった、ここに書き込まれた一言一言は深く身にしみた。そこで得た結論は「生産者は卵について消費者の疑問に何も答えていない」であった。次回から最も多い質問から出来るかぎり答えていこうと思う。

齋藤 富士雄
(株) 愛鶏園

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

<晴耕雨読2> 雨が降ってもやっぱり畑 田んぼのおばさん

友人たちから「兼業農家」と言われるゆえんは山梨での麦作りが理由である。今年も大麦と小麦が麦秋を迎えた。早い桜前線の北上にいつもより早い刈り取りを計画していたが、自然はおもうようにスケジュールを調整してはくれない。とうとう田植えと同じ日にメンバーを二手に分けて行うこととなった。

去年田んぼ担当で残った私は、今年麦刈り組。ミステリーサークルか?と見まがうような倒れた麦の様子に自然の不思議を語り合っていると『彼ら(いのしし)は実が熟するのを待って、一番いい状態で食べに来る』というオーナーの言。いのししが遊びまわった麦畑で大麦を収穫。去年・一昨年はいのししの害にあわなかったはず、山に食べ物がなくなったのねえなどと話し合っていたが、要はわれわれの収穫時期が早かっただけのこのようだ。

刈り取った麦は米のように束ねて稲架に干していくのだが、作業をしながら『そういえば麦が干してあるところって見たことない』という話になる。なあんだ、刈るはしから脱穀してしまえばよかったのね、と3年目にして初めて気がつくというありさまだ。周辺の農家の方たちは『変な都会人だ』と眺めていたのだろう。

それにしても3年目にしてまだまだ新発見に感動を感じる農作業である。

自然との闘いは、自然とともに生きることの大切さとたのしみをあらためて考えさせてくれる。刈り残した小麦に未練をおぼえながら高速をとばして八王子まで戻ると、長沼の田んぼにはくねくねと列のゆがんだ早苗が水面にそよいでいた。

<中学生に環境問題をどう教えるか1> 「事務所を見せてくれるだけでいい」？
環境クラブ・増山博康

本年度から、「総合学習の時間」が本格的に導入されました。

中学校の総授業時間数 980 時間のうち、70～135 時間が「総合学習」に当てられます。

「選択教科」も合わせると、年間総授業時間数の 2 割程度を、学校や先生の裁量で自由に使えるようになりました。

しかし、この間見る限り、指導要領に 100% 拘束されてきた学校現場では、急激に増えた「自由な時間」に、かなりの混乱が広がっているようです。

数年前から、環境クラブには、「外部講師」について、学校からの要請が、頻繁に寄せられるようになっていきます。

これらの要請は、年々増えていて、最近では、最低、月に1度は、どこかの学校の訪問や授業に付き合うようになってきています。

そして、学校からの電話は、往々にして「事務所を見せてくれるだけでいいです」式に始まるのです。

こうした中で、環境クラブは、せっかくの機会にと、「体験重視型」の実習を進めてきました。

山の中を一緒に「放浪」したこともありますし、農家を訪問したこともあります。

後で先生から手紙が来て「生徒達が人生について考えるようになりました」と書いてあったりするのを読む時が、「やって良かったかな」と感じる瞬間でもあります。

でも、「先生」はどうなのか？、環境クラブに任せきりでないのか？、環境問題の解決のための能力をどう育成するか、先生との間で共有する必要も感じています。

そこで、環境クラブでは、環境問題を教える「指導要領」づくりを考えるようになってきました。この秋を目標に、最初の版の提供を目指しています。この連載は、その指導要領と合わせて、環境クラブの様々な経験を事例紹介し、中学生に環境問題を教える上で「何」が必要なのか？、情報提供する目的で始めます。

今後の展開に是非ご期待下さい。

環境クラブ代表 増山 博康

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

(本連載は、「月刊・環境クラブニュース」連載企画のダイジェスト版です)

写真

<http://nazuna.com/tom/020725f/>

(1日、山の中を歩き、森の土を調べた中学生達(実習の後で「50年後、木が枯れていないか見に来たい」と言ってくれた)。

<農文協雑誌情報> 「干しナス」はいかが 提携事業センター 栗田庄一

梅雨も明けて、真夏の太陽が照りつける季節は、紫色が輝く露地ナスの出盛り期。自家用の菜園で4、5本植えてあれば、食べきれないほどです。漬けて、焼いて、いためて、煮込んでと、料理の幅が広いので「ナスのばっかり食」でも飽きることはありませんが、昔の農家はたくさんとれたナスを「干しナス」として保存し、ひと味ちがう美味しさを楽しんでいました。

干しナスは、どんな味なのか。食べた若い女の子が「なんか、なつかしい味がする」と、リピーターになって買いに来てくれるというのは、富山県福野町の

農家の主婦荒川睦子さん。干しナスは、町内のスーパーマーケットのなかに、荒川さんたちが出店している「かあさんの店」の人気商品です。

干しナスは「おやき」の具にもします。「生のナスだと水分が多くて、どうしてもベチャベチャになりがち。干しナスならお湯で戻しても硬さが残って歯ごたえがある。味がおやきによく合う」。生にはない、独特のひなびた香ばしさと旨味が「なつかしい味」なのです。

では、干しナスの作り方を。(1)出盛りのナスを採り、時間をおかずに皮ごと縦にうすく切る。(2)塩水に1時間くらいつけてアク抜き。(3)カラッと晴れた日に、ザルなどに広げて、一気に干し上げる(1日で干しあがると白くきれい)(4)干し上がったら、袋に入れて口を縛って保存。(5)これを秋晴れの日にもう一度干すのがコツ。虫がわかず、次の夏まで充分に持ちます。

食べるときは、ぬるま湯にしばらく浸して戻す。よく水洗いして、手でギュッとしばればOK。油いためも煮付けも、ひと味ちがいますから、お試しください。

この干しナスには、千切りした「切干しナス」もあります。干しナスについては、「現代農業」8月号に詳しく紹介されています。

http://www.ruralnet.or.jp/gn/200208/200208_f.htm

月刊「現代農業」は、都会にも読者が増えている「自給的暮らし」の総合誌でもあります。

ご購入は、東京都大手町の「農文協農業書センター」へご連絡を(電話 03-3245-7647)。

<http://www.ruralnet.or.jp/avcenter/>

(社)農山漁村文化協会 提携事業センター 栗田 庄一

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

TEL.03-3585-1144 FAX.03-3585-6466

kurita@mail.ruralnet.or.jp

<山崎農業研究所> 『耕』NO93 目次紹介 田口均

《土と太陽と》(巻頭言)

JAS法改正で食品の安全は守れるか…田村久子 (1)

[特別寄稿]

田んぼの学校のもう一つの教育

—自らに問いかけ、言い聞かせなければ、子どもに向き合えない 未来に伝えねばならぬものとは何か…宇根 豊 (3)

[定例研究会・第105回]

1 農業の「国際化」と畜産—原論的視点からの検討…栗原幸一 (9)

2 わが国畜産に活路はあるか…増井和夫 (19)

[定例研究会・第106回]

1 メコンデルタの現状と開発の方向…岩本 彰 (24)

2 農学における環境教育／研究の充実・ミニプロジェクト—ベトナム・カン
ト—大学農学部…平田 熙 (32)

[投 稿] 内モンゴル植林ボランティアに参加して…小泉浩郎 (39)

《提 言》 農業災害補償法の抜本改正を…小寺義峯 (40)

【農村定点観測】 (41)

北海道／島田あい子 神奈川／矢野春美 山梨／増田澄夫 長野／峯村富
治 山口／益田昭紘

〈随 感〉

◇ナノハナ考…細田友雄 (46)

◇〈蕪村随想補遺〉 曠野行身にちかづくや雲の峰…井上喜一郎 (47)

◇家庭菜園のすすめ…渡部直吉 (49)

《昨 今》 山崎耕宇 (31) S. M生 (38) 松坂正次郎 (49)

研究所ニュース) (50)

〈編集後記〉 (51)

一部¥1000 (送料別) です。ご希望の方は tom@nazuna.com までメールください。

山崎農業研究所

http://www.taiyo-c.co.jp/public_html/yamazaki/yama_frame.htm

<体にやさしい鍼灸のはなし> 3 鍼は痛くないですか 山下 健

◆Q 先生--この間 40 数年ぶりに同窓会がありまして--ね、久しぶりにみんなとあって楽しかったですよ。其の時話題が孫の話と体の病気の事

なんですよ。自分では皆若いと思っていたのですが、歳なんですかね。

◇A 体の病気でなんですか。

◆Q みんなは、あっちが痛いとか、こっちが悪いのとか、血压高いのとか、糖尿病とか、痛風だとか色々いましたね。

◇A それで貴方はどう言ったの。

◆Q みんなが言うにはお前が一番元気そうじゃないか、何か健康法をやっているんだろう、と言うから1週間に1回鍼治療と1週間に2、3日、30〜40分散歩しているだけだよ。

◇A それで反応はどうでした。

◆Q それで鍼は痛いだらう。病気が無いのにどうして鍼治療に行くんだ。とか、そこで普段先生から聞いている事を言ってやったんですよ、鍼は痛くないよ、痛いと言っても時にはチクと、蚊が刺した程度に感じることは有るけど、ほとんどが痛くないよ、と言っても、それは金属で造ってあるからな…その先忘れて…松の葉がどうの…てありましたよね。先生何故「はり」は痛くないんですか、もう1度皆にわかるように教えてください。

◇A そうですね、針治療は皆さんが思っているほど痛いものではないのですがね、皆さんは「ハリ」と聞けば実際、注射針や縫い針など、子供の頃1度や2度は刺した事がありますからね、それを連想され、「はり」と名のつくものは皆痛いと感じますよね、それが「食わず嫌い」と言うものでしょう。

鍼は実際に効くのはわかるが試す前から嫌ってしまう、恐怖心や不安感をいだいて、困ったものですな。鍼治療に使う鍼は注射針や縫い針と違って松葉鍼と言って先が丸味をおびています。それに引き換え注射針や縫い針は先が鋭く尖っていて皮膚に刺した時は皮膚を切って刺入しますから痛みを感じるのです。鍼治療の鍼は髪の毛程度の細いものですから、それに弾力性があり刺入の時皮膚を切るのではなく皮膚面を押し広げるようにして入っていくのです。それに大切な事は技術だがね、技術には撚鍼法と鍼管法があり、最近の鍼灸師は刺入に楽な管鍼法を選び、難しい撚鍼法はやりたがらない。撚鍼法が基本なんだがね、困ったものです。

次回は鍼のメカニズムと病気に何故効くか

山下鍼灸院 03-5496-0989 水曜日休診

<http://nazuna.com/tom/yamashita-ac/>

<私の近況報告> 7月11～7月24日。今週も元気です。

7月13日、お盆の入り。昭和17年初めて東京に来たときから、居候していた叔父・叔母の終焉を迎えた家が本駒込にある鈴木家である。毎年お盆には仏壇にお参りし、当主の久男さん照子さんと昔話しをする。今年は「石渉夫妻を偲ぶ文集」を出すことを話し合ったが、60年前の当時のことをわかっている人はわずかになって寂しいと語り合う。

15日、文化座の佐々木愛の一人芝居を山田民雄・長谷田武と3人で観る。「越後つついし親不知」はさすが迫力のある熱演であった。帰途、55年前から文化座とのつき合いを話し合う。東京農専のクラスメート・演劇同好会との久しぶりの会合は限りなく楽しかった。

18日、〇〇新書の編集打ち合わせ。テーマごとの読者との交流が多すぎて、200ページの本に載せきれない。いかに簡潔に特徴を表現するか。読ませる本にするには、いかに削るか。もう一步の書き直しの努力が必要と確認する。

22日、4日間かけて読者の声を削るのは身を削る思いがする。それでも仕上げ、原稿全部をフロッピーにして夕刻発送する。

23日、編集者から受取ましたの返信メールあり、全く便利になったものだ。

24日、『電子耕』88号の編集を終えてアシスタントに渡す。

●メール送付の際のご注意案内↓

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

『電子耕』は、2つのルートで配送しております。

『まぐまぐ(ID=14872)』

<http://www.mag2.com/>

『Macky !(ID=1283)』

<http://macky.nifty.com/>

★SPECIAL THANKS to INTERNET JAH

<http://www.jah.ne.jp/>

— 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-
■ ■ □ □ 『青春デンドケデケデケ』
■ □ □ □ 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 チケット発売中

<http://bunkaza.com/>

— P R —

<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88号

バックナンバー・購読申し込み/解除案内

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

2002.7.25（木）発行 西東京市・ひばりが丘 原田 勉

<mailto:tom@nazuna.com>

発行部数 1677部 **ここまで『電子耕』*****