

県大農場便り



発刊日・・・
H24.12.28

主な活動のまとめ

- 3月・・・八代「菜の花ウォークラリー」
- 4月・・・新入生歓迎会(バーベキュー)
- 白亜祭で使うさつまいもの植え付け
- 5月・・・春野菜カレー作り
- 稲の苗作り
- 6月・・・田植え
- 八代「田植え」→大雨のため中止
- 7月・・・夏野菜カレー作り
- 8月・・・合志市「古民家再生交流会」
- 9月・・・合志市「そばの種まき」
- あしきた合宿
- 10月・・・稲刈り
- 白亜祭で使うさつまいもの収穫
- 合志市「そばの収穫」→収穫時期が早く中止
- 11月・・・八代「菜の花の種まき」→雨のため中止
- 脱穀
- 白亜祭
- 12月・・・合志合宿(引き継ぎ)

春に収穫した野菜で春野菜カレー

春に収穫することができた野菜は、ジャガイモとニンジンだけでした。それ以外は購入して、たくさん野菜が入った「春野菜カレー」をつくり、野菜部に入部してくれた新1年生との交流も含め、集まった部員で食べました。



ジャガイモの表面に斑点が

収穫したジャガイモの表面に、赤褐色のかさぶたの斑点がありました。このことを調べてみると、「そうか病」というものであることがわかりました。「そうか病」は収量に大きな影響は与えませんが、食用、食品加工用としての価値を著しく落とし、被害のひどいものではデンプンの含有量と品質の低下を起します。病原菌は、被害植物とともに土壤中で越冬します。罹病いもの植え付けや汚染土壌の飛散などによって伝染します。若い塊茎ほど罹病しやすく、皮目・気孔・傷口から侵入します。

防除のポイントは次の通りです。1. 種いもは健全なものを用いる。2. 種いもの消毒は、植付前にアグリマイシン1000のさく100倍液、アタッキン水和剤のさく20倍液に5〜10秒間種いもを浸漬するか、バクテサイド水和剤20〜30倍液、カセット水和剤80倍液に種いもを瞬時浸漬する。3. 植付前にアグリマイシン1000のさく100倍液またはアタッキン水和剤のさく20倍液を種いも100kg当たり2.5〜3.0リットル散布する。4. 種いもの植付前にフロンスサイド粉剤を10a当たり30〜40kg、全面土壌混和、または、ネビジン粉剤を10a当たり30kg、作業土壌混和か10a当たり60kg、全面土壌混和とする。

5. 植付け前に圃場を、クロロピクリン剤、ソイリン、テロン82、バスマミド微粒剤などで土壌消毒を行う。6. 発病地はイネ科作物を含む3年以上の輪作を行い、中性またはアルカリ性土壌での栽培は避ける。

参考文献

http://www.ib.zennoh.or.jp/contents/na/ke/ei_news/e1443.html

八代の活動 ～雨にも負けず・・・

私たちのサークルでは、毎年、地域に根差した活動として八代に行き、地元の方々と一緒に活動しています。今回は野菜部の八代での活動と八代農家の方々の地域活性化の取り組みについてご紹介します。

今年雨が多く八代の方でも田畑が水につかったりと被害が大きかったそうです。今年3回予定していた八代での活動も天気が悪く、6月に予定していた田植えも中止になってしまいました。しかし、雨にも負けず、3月18日に行われた「菜の花ウォークラリー」では主催者の岡さんたちと一緒に大会を盛り上げることができました。10月28日にあつた菜の花の種まき・交流会も、連日の雨のため残念ながらできませんでしたが、農家の方々とお話を作ったり、野菜や八代での地域活性化の取り組みなど貴重なお話を聞くことができました。大学の中だけではなく、地域に出て実際に農家の方々と交流することで、より農業や農家を理解することができました。

また、八代では私たちが参加したウォークラリーのように地域活性化の取り組みを盛んに行っています。その主なものに、九州新幹線沿の空き農地で菜の花を栽培し、景観向上と農地の有効活用の一石二鳥を狙った「イエロープロジェクト」があります。栽培資金を県が支援しています。他にも菜の花を使って、菜の花酒「菜々」、菜の花米、油、はちみつ、ドーナツ、プリンなどを作つて地域の特産品にしています。近年、農家の減少、自給率の低下や過疎化の問題が深刻になっていますが、こういった取り組みを積極的に行うことで地域を盛り上げようと八代の方々も頑張っています。



今年から合志市へ進出!

合志市は、県都熊本市の北東部に位置し、総面積は53.17平方キロメートルです。北部地域は阿蘇の火山灰が降り積んだ黒ボクと呼ばれる火山灰腐植土に覆われた広大な農地が広がり、県内有数の穀倉地帯となっています。『人と自然を大切にしたい協働による町づくり』をしている町です。

しかし、同じ合志市でも地域によっては、過疎化が進んでいるのが現状です。そんな合志市に私たちも出向いて、不定期ではありますが、いろいろな活動を合志市でも行っていくことになりました。

今年、合志市の農家の方々と交流会や、そばの種まき等を行いました。

また、『みんなの家』という古民家をリフォームした施設も利用させていただけることになり、これから合志市に行く機会を考えていきたいと思っています。



これは合志市の畜産家の方が育てた「赤牛」です。飼料にもこだわり、国内産の野菜だけを与えているとのこと。無駄な脂のないさっぱりとした味で、健康的なお肉だと思います。

夏に収穫した野菜で夏野菜カレー

夏の暑い日にも負けず、畑の野菜たちは立派に実りました。トマト、ナス、キュウリ、ピーマン、オクラ、トウモロコシをたくさん収穫することができました。その野菜をたくさん入れた「夏野菜カレー」をつくり、集まった部員で食べました。大量に入れたトマトの酸味がきいていてとてもおいしかったです。



楽しかったあしきた合宿

9月23日から24日の1泊2日で、「あしきた青少年の家」で合宿を行いました。1日目は、当初計画していた『カッター体験』は強風のために『カヌー体験』に変更になりましたが、みんな楽しんで体験できました。晩ごはんは、みんなでカレー、やきそばをつくりました。火おこし、下ごしらえと作業を分担し、協力してつくりあげた料理はどれもおいしかったです。

2日目は、4つのグループに分かれてパドミントン大会をしました。サークル活動で見る部員の姿とは違った一面を見ることができ、部員のことをまた知ることができたスポーツ交流となりました。ちなみに優勝賞品はおかしの詰め合わせでした。

1泊2日の合宿を通して、同じサークルで活動していく仲間のことを知ることができ、また、学部・学科の違う部員がこれから協力して活動をしていくために必要な「絆」を深めることができました。

腐ったスイカ！

消えたカボチャ！？

スイカ作りにも挑戦しました。何個も小さな実ができましたが、大きくなると鳥に食べられ、夏の猛暑によって根が枯れてしまいました。水やり不足が原因です。来年は鳥対策と水やりを徹底し、大きなスイカを収穫したいです。

カボチャ作りにも挑戦しました。しかし、カボチャは消滅！雨の日が多かったことや、害虫対策が不十分だったこと等が原因だと思えます。来年は、収穫して「夏野菜カレー」の中に入れてみたいです。

さらに、大豆作りにも挑戦しましたが、芽がほとんど出ず、失敗に終わりました。畑に直接まいたり、ポットで発芽させたりしましたが、なかなか発芽しませんでした。温度管理？水やり不足？原因を突き止めることはできませんでした。来年こそは、大豆を収穫したいです。



サツマイモ収穫

待ちに待ったサツマイモの収穫がやってきました。4月に定植し、夏の日差しや虫たちにも負けず育ち、私たちが水をあげ、生い茂った雑草を抜いて手塩にかけたサツマイモです。果たして大きく育って



くれているのか、とても心配しながら収穫！結果は大豊作！顔よりも何倍も大きいサツマイモが採れました。

白亜祭来る！

今年も昨年と同様、植物資源利用研究会が育てた「さつまいも」を使ったお菓子を販売しました。その名も「もっちイモ」。



「もっちイモ」は部室を整理していたときに、先輩方が過去の白亜祭で作った「もっちイモ」のレシピを参考にし、複製版で作りました。何回も試作を重ね、もちとした触感特徴の

おいしいお菓子ができました。白亜祭当日は、「おいしい」「珍しい」「また買いに来たよ」と大好評で、用意していたもっちイモのタネがなくなってしまうお客様をお待たせしてしまうほどでした

ところで、「もっちイモ」を作っている際、サツマイモの皮をむいているときやさつまいもを切った断面から白くベタベタした液体が出てきました。しばらく放置すると、固まってしまい流しても取れなくなってしまう。おかげでまな板をひとつ駄目にしてしまいました。洋服にもひっついていまだに取れません。これは何なのか？気になった私たちは調べてみることにしました。そしてとうとうヤツの正体がわかりました。

ヤラピン

ヤラピン…ヤラッパ樹脂とも呼ばれる。樹脂糖糖体で、ヒルガオ科の植物に含まれ、食品ではサツマイモにしか含まれない。ヤラピンには胃の粘膜を保護したり、便を軟らかくしてくれる効果がある。空気に放置するとポリフェノールと共存するため黒ずむ。

そしてこのヤラピン、熱に対して安定なので焼いても煮ても変質しません。ヤラピンは昔から下剤として知られています。サツマイモには下痢をする量は含まれていません。また、サツマイモの食物繊維との相乗効果で便秘解消に役立つと言われてます。サツマイモはビタミンCの残存率も高い食品です。美味しだけでなく、便秘解消、ビタミンCの供給源にもなるなんてサツマイモは素晴らしい食品ですね。



「もっちイモ」の作り方

- 材料
- ・さつまいも 250g
 - ・牛乳 大さじ1
 - ・マーガリン 大さじ2
 - ・砂糖 45g
 - ・片栗粉 50g
- 作り方

- ①皮をむいたサツマイモを茹でる。
- ②茹であがったサツマイモを熱いうちにつぶす。
- ③ある程度サツマイモがつぶれたら、残りの材料を混ぜ合わせながらまたサツマイモをつぶす。すべってつぶしてしまわない方が触感があつて美味しい。
- ④食べやすい大きさに丸め、油できつね色になるまで揚げればできあがり。

県大米収穫!!!



鳥に種を食べられたり、苗が枯れてしまったり、田植えは大雨の中行わなければならないといった多くのハプニングに見舞われましたが、無事に田んぼには黄金色のお米が実り、お米の収穫の日が来ました。

お米の収穫には多くのメンバーが集まり、協力して竹組みも行い、防鳥ネットも張りました。



今年は大変な思いをしたトミーの作業は新しく機械を購入したことで効率アップをはかりました。しかし、脱穀作業が荒く、藁つきの米が多く混ざっていたこともあり、トミーの作業は難航。もみすりの作業は機械の調節がうまくいっておらず、悪戦苦闘。トミー作業で飛ばしきれなかった稲藁などもあり、とても時間と日数がかかってしまいました。今回の反省としては一つひとつの作業を丁寧に行うことが大切であるということです。

	無肥料	一発肥料	元肥 + 追肥
収量 (kg)	11.7	10.8	6.8



今回は無化学肥料、一発肥料、元肥と追肥を行った三区画で育て方を分けて収量の比較もおこなってみました。無作為抽出を行っていないので統計を行うことはできませんでしたが、来年も続けて行い、統計も出したいと思います。

Now?

今、畑には大根、たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、キャベサイ、いちごが植えられています。薬物の野菜は害虫に食べられてしまわないようにネットを張っています。おかげで害虫に葉を食べられることもなく立派に育っています。大根は、まだまだ細いですが間引きをしたので、これから太く大きくなっていくでしょう。春はとくに虫の活動も活発になるので、気を引き締めて育てていきたいと思えます。収穫できた時はお米の食べ比べとともに美味しく調理したいと思えます。



新たな挑戦

私たちの新たな挑戦として、米麴作りに挑戦しようと思っています。毎年、お米を作っていますが、年内に食べることができずに古米となっています。今年には収穫したお米で米麴を作り、味噌、甘酒、そして今話題の塩麴などを作ってみたいと考えています。また米粉作りも考えています。植物資源利用研究会としてこれまで植物を育ててきましたが、今回は「利用」の方に注目し、お米の新たな可能性について考えていきたいと思えます。

合志合宿で引き継ぎ!!!

12月15日から16日で、合志市『みんなの家』を利用していただき、次期幹部への引き継ぎのための合宿を行いました。

1日目は、雨の中『みんなの家』から一番近くの食料品店まで、徒歩で往復1時間弱かけて、食料調達をしたり、みんなで夜ごはんのピザやケーキ等をつくって、少し早いクリスマスパーティーをしました。食後は、次期幹部への引き継ぎを行い、次期幹部がこれから円滑にサークル活動を運営していただけるように、年間スケジュールや1年間の目標を考えたりしました。一人一人が真剣に話し合いに取り組んでいました。

2日目は、快晴だったので、朝から付近を散歩しました。合志市の広大な農地を眺めながら歩き、きれいな空気をたくさん吸ってリフレッシュすることができました。また、地域の方に、『合志城跡』のことを教えていただき、帰る前に見学に行きました。

引き継ぎを目的とした合宿を行うのは、初の試みだったので、有意義なものになるか不安もありましたが、次期幹部のみんなが真剣に話し合いをしているところを見て、この合宿を企画してよかったと思えました。

また、この合宿を通して、学部・学科の違う幹部同士の絆も深まったので、これからのサークル活動をみんなで協力して盛り上げてくれることを期待しています。



発行... 植物資源利用研究会

編集... 桑原 池田 永野

責任者... 松添直隆