

ニュースレター (vol. 7) 平成25年8月発行



Akita Nanohana Network
NPO法人あきた菜の花ネットワーク

NPO 法人あきた菜の花ネットワーク

〒015-0801 秋田県由利本荘市美倉町 30 由利本荘市コミュニティ体育館内

TEL&FAX: 0184-44-8625 E-mail: tetsu1187pure@yahoo.co.jp

子どもたちが夏休みを迎え、日中も地域に元気な声が聞こえるこの季節、会員の皆様はいかがお過ごしでしょうか。

空梅雨から一転、各地で大雨による災害が相次ぐなど、今年の夏は安定しない天候が続きました。ようやく迎えた菜種の収穫時期には、連日雨に見舞われ思うように作業が捗らず、難儀された方も多かったかと思えます。

各地域で連作への対応が必要な圃場につきましては、裏面に情報を記載しておりますので、ご確認ください。

～最近の活動について～

◎鳥海高原の様子



菜種(南由利原)

鳥海高原菜の花まつり会場となった桃野および南由利原でも7月下旬、梅雨の晴れ間を見て、菜種の収穫作業を行いました。

今年の菜種の収穫量は、7月の長雨による菌核病の影響で、例年より少なめとなりました。



鳥海山と「亜麻」(桃野)

一方、菜種刈取りと同じ頃、桃野では待ちに待った「亜麻」が開花し、鳥海高原に彩りを添えました。「亜麻」から搾った油は、「亜麻仁油(あまにゆ)」といい、健康に良い油として近年注目が高まっています。今年度、試験的に亜麻の搾油を行い活用方法の検討に入る予定です。またネットワークでは、地域やボランティアのみなさんのご協力のもと、桃野にてスイートコーンを始め、高原の冷涼な気候を活かして無農薬の安心・安全でおいしい野菜を育てるために奮闘しています。ご興味をお持ち方は、ぜひ事務局(鈴木)まで、ご連絡ください。



スイートコーン(桃野)

◎「青少年によるエコタウン事業実践のための環境教育プログラムの開発」～始動～

ーキックオフミーティングおよびESD講習会開催ー

7月8日(秋田県立大学秋田キャンパス)・10日(同本荘キャンパス)の両日、一般社団法人あきた地球環境会議の東海林拓郎さんを講師に迎え、ESD(持続可能な開発のための教育)講習会を開催いたしました。

講習会では、環境問題の変遷や課題との向き合い方、問題の解決方法として「教育」の必要性について「ナウル共和国」の例を交えながら考えました。



また「資源が『有限なんだ』と感じた瞬間は?」「資源を大切にするとどんなよいことがあるの?」などのテーマで参加者各自が考え、意見を出し合いました。

参加した大学生からはテーマ毎に様々な意見が出され、改めて「資源」「環境」「教育」について考える良い機会になりました。

本事業は、地球環境基金から助成を受けています



<会員の皆様へ大切なお知らせ>

●連作圃場の対応について

この春までの使用登録が間に合わなかった菌核病予防農薬「ベンレート」ですが、今年中の登録が確実となっており、来年春には使用できる見込みです。ただし、ベンレートは茎から茎への二次感染は予防できますが、土壌由来で発症する菌核病への予防効果は高くありません。

つきましては、この春菌核病が発生した圃場においてナタネを連作する場合には、菜種収穫後速やかに圃場を水で浸し、真夏期間において最低2週間湛水状態にし、その後水を抜いて乾かした後に、土づくりをしてから種を蒔くことをおすすめいたします。これにより、土壌中の菌は死滅し、来春の菌核病発症を抑制することができます。

●菜種播種について

2013年播種用ナタネの販売を開始しました。県内の搾油施設を利用する方は、自家採種したナタネを利用せず、必ずネットワークから播種用ナタネをご購入ください。自家採種ナタネからとれる菜種油にはエルシン酸が一定割合必ず含まれ、秋田県産菜種油の謳い文句「エルシン酸ゼロ」と反することになります。収穫ナタネを県内搾油所に販売する際はNPO発行「ナタネ品質保証書」提示が必要です。

菜種油はおいしいっ！

◎7月26日(金)、由利本荘青年会議所主催の由利本荘ふるさと祭「菖蒲カーニバル」にブースを出展し、菜の花の資源循環や鳥海高原菜の花まつりのPR、菜種油(菜ピュア)の販売を行いました。

菜ピュアを使ったドレッシングやマヨネーズ、菓子などの試食を用意したところ、「とてもおいしい!」と大変好評で、おひとりで10本を購入して下さった方もいました。多くの方に菜種油を使ってもらうためには、健康面だけでなく、『このような料理に使うとおいしい』というレシピを併せてお伝えすることが大事なんだなと改めて実感しました。

また、隣に出展していた南三陸町被災地物産販売のワカメと菜種ドレッシングとのコラボも生まれ、互いの美味しさを引き出しあいました。



菜ピュアの注文書を添付しておりますので、この機会にご利用ください!



南三陸被災地物産販売ブースに出張中の『菜ピュア』↑

みなさんはどのようにして、菜種油を召し上がっていますか? おススメのレシピを事務局(宮崎)まで、教えてください~



<編集後記>

○今年の夏は本当に変な気候でした。どんなに苦労して育ててきても、収穫時期に悪天候に見舞われればどうしようもないという事実を再認識しました。10ヶ月の間、手塩に育ててきたナタネがなぜこんな仕打ちに遭わなければならないのか…。自然を相手とする農業の難しさを痛感した夏でした(渡部)。

○菌核病の対応をお伝えするため、急ぎよニュースレター発行時期が変更になり、ページ数が通常より少なくなりました。次号以降、仕切り直して会員の皆様に喜んでいただける情報をお伝えしたいと思っております。ニュースレターの内容について、ご意見やご要望等を事務局までお教えてください(宮崎)。