

2022

# てんとう虫君通信

第2号



発行 パルシステム山梨 課題推進食・農

お問い合わせ先：パルシステム山梨 活動支援課 055-243-6327

課題推進チーム「食・農」では、組合員と役職員で「食べものと生命のつながり」について啓発活動を行っています。食べものそのものも「生命」、田んぼや畑にもたくさん「生命」が関わっています。パルシステムが進めている環境保全や資源循環型農業を視点に置き、分かりやすく情報発信をしています。どうぞ宜しくお願いします。



## イベント

2022年10月29日土曜日、食農課題推進チームで「ねづさんの畑で「生きもの」を探そう！」を開催しました。参加者のご家族、生産者の根津さんご夫妻とお子さんたち、課題推進チームが参加しました。

始めに根津さんご夫妻に無農薬無化学肥料で農業をされている理由をお聞きし、無農薬無化学肥料で育てることについての理解を深めました。旬にこだわった栽培をされ、1年で数十種類の作物の栽培をされているそうです。自然な状態の畑なので害虫や雑草が沢山発生し、やはり苦労することはとても多いそうです。そして畑に移動し、ネギの収穫と生きもの採集を行いました。まず根津さんにネギの収穫方法を教えていただき、ネギを収穫しました。ネギは収穫しているお子さんと同じくらいの背丈の立派なもので、化学肥料を使わずじっくりと育てられたのだなと思いました。畑にはちょうちょやガの幼虫、トンボ、コオロギ、バッタやカエルや、益虫であるテントウムシとゴミムシなどが見つけられました。安全な畑だからこそ色々な生きものが集まって繋がって生きているのだと感ずることができました。

参加者のお子さんからは、「色々な虫を捕まえるのが楽しかった」というお声を頂き、充実した体験となりました。そして体験後には立派なネギを持ち帰らせて頂きました。焼きネギやお鍋にして、あまーいネギを大変美味しくいただきました。



# ねづさんの畑で「生きもの」を探そう!

## イベントを行いました



## ねづさんのご紹介

生産者の根津さんご夫妻は、13年前に県外から移住し、北杜市（梶原農場さん）で3年間有機農業を学んだ後、2012年に独立されました。市川三郷町を舞台に自身の農業を追い求める若き生産者です。

化学肥料や農薬を使わずに、露地栽培で旬を大切に野菜作りをしています。約2ヘクタールの畑で、年間通して40品目を生産しています。パルシステム山梨の独自チラシ『エシカル市場』には11月～2月に長ネギ・人参などを供給していただいています。

## ねづさんのねぎ

ねぎの旬は11月～2月、寒くなると甘みが増してきます。選ぶポイントは、白いところが、太さよりもまずは固くしまっているほうが新鮮で美味しいです。重みも感じるとよいです。ねぎはすべて「葉」です。緑色と白い部分に分かれるのは、土寄せといって、伸びるたびに土をかぶせながら育てるので、日光が当たらない部分は白いままです。

「ねぎくさい」独特のにおいがあり虫は他の野菜に比べつきにくいですが、種をまく時期で虫のつきかたも変わります。ねづさんの畑では、2月に収穫と種まきをし、4月には植付けです。ねぎは同じ場所で続けて育てると障害が出やすいので、2年～3年ほど空けるそうです。3月頃はねぎぼうずが顔をだします。種類も山ほどあり、大きくは「白ネギ」「青ネギ」に分けられ、ねづ農場さんのねぎは「ホワイトスター」という品種です。ねぎは、春～秋へゆっくりと成長していきます。

ねづ農場さんのねぎは、無農薬無化学肥料！肥料はおもに鶏糞で、堆肥なし。雑草をすきこむ事で土壌改良をしています。草取りや水はけの工夫など、夏場の管理は大変です。また、雨が多いと軟腐病が発生しやすいです。こうした、ねづ農場さんの努力があり、今年も安全で美味しいねぎを食べられます。白い部分が、30～40cmになったら収穫です。青い部分にも栄養がたっぷりなねぎには、風邪、疲労回復、血流・免疫力アップなど色々な効果効能があるとされています。畑でつくる日本のハーブ「ねぎ」。。。寒い時期には特に食べたい食材です。



メンバーが挑戦しました!

## 生きもの来るかな? おうちで大豆&バケツ稲 まとめ編

稲は6月8日にバケツに植えメンバー各自で名前を付けて育て始めました。大豆は6月中頃からメンバーそれぞれが種蒔きをし生育を見守りながら、来る虫の観察を行なうことになりました。

稲にはまず水草が生え一面が緑になり、ボウフラがわく、クモが巣を張り餌をとる、ヒエが生える、田んぼ近くのメンバーの所にはカエルが来るなど、場所によって発見が違いました。



大豆は3日程で発芽し、みるみる大きくなり20日程経った頃から色々な虫がやって来ました。ヒメモンドクガの幼虫・青虫・ショウリョウバッタ・カタツムリ・蟻・てんとう虫・アカスジカメムシ・シジミチョウ・エゾギクトリバ・豆コガネムシ・毛虫・ホソヘリカメムシ・スケバハゴロモ・ハスモンヨトウの幼虫・スジモンヒトリの幼虫(クマケムシ)・シャクトリムシ…。この中で蟻とてんとう虫はアブラムシがいた為、シジミチョウは花の蜜を吸う為、アカスジカメムシ(フェネルが好物)は近くにフェネルを植えていた為、エゾギクトリバ(キク科が好物)とスケバハゴロモ(桑の木を吸汁)も食性が違う為、ひと休みしていたのだと思われました。その他の虫達は吸汁したり、葉をモリモリ食べてまさに害虫でした。茎に産み付けられた卵を観察していると蟻にそっくりな虫が、大量に発生し後にホソヘリカメムシの幼虫(蟻に擬態している)だったことがわかりました。また、豆コガネムシとショウリョウバッタも多く発生し、大豆は害虫だらけになり捕殺するのに苦労しました。

大豆では見つかりませんでしたでしたが、周りにはカマキリやクモ、鳥も多くいて害虫を食べてくれていたのだと思います。目に見える範囲の観察でしたが、地中も掘り返せば益虫・害虫・微生物などのたくさんの生きものをきっと見つけられたと思います。



無農薬だったからこそ、たくさんの虫が来てくれたのだと思いますが、狭い菜園で虫との関わりがこんなに大変だったのに、生産者さん方はどんなにご苦労なさっているのだろうと身を持って知ることが出来ました。改めて感謝したいと思います。

今回の活動で虫の特定や生態を調べて知ることは自分の視野が広がりとても楽しいことでした。生物多様性についても、生きもの達と支え合いバランスを保っている状態がどんなに難しいことであるかに気付かされました。

メンバーの生きもの観察はHPからご覧になれます



## 便利な作り置き・ねぎオイル

【材料】 作りやすい量

長ねぎ100g 塩小さじ2/3 ごま油大さじ3 こしょう少々

【作り方】

① 長ねぎはみじん切りにして、保存容器に入れる。残りの材料を加えてよく混ぜる。

冷蔵庫で4~5日保存可。

◆利用法：冷ややっこ・唐揚げ・肉や魚のソテーなどのトッピング、炒め物、和え物に。

## 砂肝のねぎオイル炒め

【材料】 2人分

鶏砂肝100g ピーマン4個(にら青菜でも可)

菜種油小さじ2 ねぎオイル上記の1/3量

【作り方】

① 砂肝は白い部分をそぎ取る。一口大に切る。

② ピーマンは縦細切りにする。

③ フライパンに菜種油を熱し、①を炒める。白っぽくなったら②を加えて炒め、しんなりしたらねぎオイルを加えさっと火を通す。

## 長ねぎとにんじんの肉巻きソテー

【材料】 2人分

にんじん1本 長ねぎ30cm 豚薄切り肉8枚 菜種油大さじ1/2

A(塩 こしょう) B(しょうゆ・みりん・酒各大さじ1・砂糖大さじ1/2)

【作り方】

① にんじんは縦4等分に切り、電子レンジにかけるか、蒸して柔らかくする。長ねぎは長さを4等分する。

② それぞれを豚薄切り肉で巻く。

③ フライパンに菜種油をしき、②をこんがり焼き、取り出す。

④ にんじんの肉巻きをフライパンに戻し、火にかけAで調味し、器に盛りつける。

⑤ Bをフライパンに入れ、火にかける。煮立ったら長ねぎの肉巻きを入れ調味料をからめる。器に盛りつける。