

トマトの会ニュース (68)

2019年9月1日

昔ながらのトマトの勉強会 山代勁二

こちらは昔ながらのトマトの勉強会です。この通信は、段ボール堆肥教室と味噌作り体験教室、そして多摩川まるしえやトマトフェスタでご縁をいただいた皆様に送っています。

人が自然と正しく向き合い、付き合いをしていかないと思いがけない災難に苦しむことになります。

トマトの会は自然をみつめ、自然を守り続けてきた先祖の歴史に敬意をはらうことが大切だと思います。

トマトの会の近況

何はなくとも土のにおい

段ボール堆肥教室

新しい基材（発酵のためにピートモス、籾殻くん炭）の入手先が見つかりました。前回ご報告しましたが、これまでピートモスともみ殻くん炭を届けていただいた、新潟県の白井農園が都合がつかなくなり、あたらしい基材入手先を探してきました。6月に、NPO 法人循環生活研究所(福岡)から段ボール堆肥用の基材を手当てしていただきました。これはもみ殻くん炭とピートモス同等品が混合された袋となっています。18リットル入りで1200円でお分けしますのでお申し込みください。

Sさん(馬込)のおたよりから

「私の生ごみ堆肥が余ったので近くの公園に薄く撒いておきました。6月ごろになるとなんとあちらこちらから、ミニトマトがによきによきと立っていました。通行人の誰かが植えて行ったのかしらと思いついて支柱を立ててむすんでおいたところ、それぞれが自然に育ち、今では赤い実をあちこちでならせて公園のよいアクセントになっています。」

私のご返事

「たべ残したトマトが堆肥箱の中で発芽したんでしょうね。箱の中でもいろいろな種が発芽しますからね。」

「私は庭中に堆肥をばらまきますが、鳥の骨や貝殻が転がっています。実は私の庭は下沼部貝塚の中にあり縄文時代の貝殻や鳥の骨もまだちらほら散らばっています。私は現代の貝塚を作っています、貝塚を作り続けている?のです」

味噌作り体験教室

前述、白井農園が当分都合が悪くなったので、十日町市での味噌作りもお休みしています。皆さまがお造り頂いた越後味噌が「美味しい、味が忘れられない」という方のために、トマトの会で同等品を1kgグラム1000円で確保していますので、お申し込み下さい。



多摩川まるしえ



トマトの会のお友達の農家の作品が集まる多摩川まるしえは、活動の中心地だった蒲田駅西口、大森駅東口の使用許可が昨年来大田区から下りない（折衝中ですが）ので、隣の区の大井町とか武蔵新田など各地に農家をご紹介して現地で散開、開催中です。現在、会場確保のため川崎市ともお話を開始させて頂いております。

お知らせ

大田区観光課「おおたく観光にぎわいの創出」事業参加へ

トマトの会が“おおた手づくり国際芸術祭”という提案をし、採択されました。

大田区は文化の香りがする古きもの、新しきものが居並ぶ地域でもあります。外国人の交流も多彩で、多文化共生の街づくりが進んでいます。

トマトの会は「多摩川まるしえ」(SINCE 2010)を進めるなかで外国人とも友達になりましたが、今後は彼らにも手伝ってもらって「多摩川まるしえ」の広場活動として“おおた手づくり国際芸術祭”を追加することにしました。近く、東急多摩川線の商店街や町会ともお話をしながら「実行委員会」を形成して活動を開始します。

横町文化センター祭り（11月30日・12月1日）

昨年度は参加を見送らせていただきましたが、ご要望も強く今年は規模を縮小して参加をすることを検討中です。トマトスムージーや新企画の明日葉のシロップなどの試飲コーナーも計画をします。



おおた生涯学習世話人会のイベント（10月14日、アプリコ）

勉強や活動がお好きで元気なお年寄り（？）が集まり交流するイベントです。トマトの会も呼ばれましたのでパネルで会の活動紹介をします。

バイオフィアン見学会

町の起業家が発明した、汚れた池などを掃除するロボット（バイオフィアン）を静かに応援しています。これは水をゆっくり回すだけで微生物の活動を促し、太陽の力も借りてヘドロなどを動かして分解し、これを餌に変えて魚や昆虫を呼び戻す手作りに近い仕掛けです。段ボール堆肥の原理と一緒です。大田区にお住いの東工大名誉教授、有富正憲博士（先端技術・人材育成開発機構代表理事）からも強い推奨をいただいております。トマトの会はこれをトマフェスタや環境フォーラムで展示しました。現在、横浜市環境創造局の理解をいただき、鶴見区の二つ池で試運転中です。「においが消えた」と周辺市民が喜んでいますが、この見学会を7月27日に実施しました。（別項ご参照）

あしたばのたべ方の勉強

10年前から伊豆の伝統野菜、健康野菜でもあるあしたばの勉強を進めてきました。段ボール堆肥と相性が合い、育てやすくどんどん大きくなります。いつでも使える家庭菜園野菜ですが、丸ごとパウダーとしてもご紹介しています。今般、あしたばのペーストとカクテルやケーキ用のシロップを試作し、食品の専門家に試供しました。可能性が広がればいいですね。（別項記事ご参照）

トマトの会の基本は、

「交流」「食生活と健康」「生涯学習」です。

継続性を保つために無理を避けて自然流

で、無計画、無方針でやります。

気が向いたらコンタクトをしてください。

ひとつと言わせて！！

自然は本当は怖いのだよ！

「お米の学校」の臼井さんや「久が原小学校」の工藤さん、子育てわいわいフェスタの吉田さんが小学生とお話ししています。

「どうやって食べ物が作られるの？」

「お百姓さんが作るんだね」

「お百姓さんて？」

「お百姓さんがいなくなったら？」

「・・・」

「お水はどこから来るの？」

「水道でしょ？」

「??？」

子どもたちは食べ物や水のことをどれだけ勉強しているのでしょうか？

私たち大人も勉強不足です。「食べること」は知っていても「作ること」を知らないで育ってきましたからね。

食べ物も水も何となく手に入ります。「作ること」そして町に「運ぶこと」、それをどこで誰がやっているの知らないで、それでいいのでしょうか？

消費生活にどっぷりつかっていると子供たちは錯覚したまま成長します。

子供たちに、社会の成り立ちとか科学をちゃんと教えなければ、将来苦勞するのは、彼たちです。

自然は怒ったら怖いことを合わせて教えましょう。地球温暖化は大人が進めました。もしかして今、自然は身を震わせて怒って

いるようにも見えます。昔は凶作がたびたびあり、飢え死にが多くありました。孤島の日本は誰も助けてもらえませんでした。食糧難、世界ではこれからもあり得ます。社会がそれを防がなければならぬことを教えなければなりません。

地震、洪水、火災、疫病、凶作、戦争・・・苦難はやむことがありませんから。

気がむけば時々の食事も

秋田、広島、薩摩、土佐、時にはイタリアなどの郷土料理と一緒に楽しみませんか？ 都会は地方の出身者の集まりです。最近では外国の方々も。トマトの会も一緒です。ご興味のある方はコンタクトしてください。(実行日 各月第二木曜日) ご要望に応じて、できれば出身者に文化を語ってもらいながらの食事を企画します

池の大掃除を手製ロボットで・・・微生物の威力と職人の発想、そして地域力で・・・

バイオフィアン見学会

汚れた水、臭い水、下水は誰もが嫌います。それば微生物が繁殖しているからといえます。これをきれいにするには、やはり水をきれいにする微生物の働きを強めればいいのです。段ボール堆肥の原理と一緒にです。改善された水質は、魚や昆虫、鳥類を呼び戻します。バイオフィアンという、一種の水車が池の上に浮かび、四六時中表面をゆっくり回します。回すための電力は蛍光灯2-3本程度、まさに家庭電器の消費量です。



バイオフィアンは、元武蔵工業大学の先生が発案し横浜市鶴見区と大田区南六郷に工場を営む佐々木工作所が製作、横浜市の許可をいただき実験を重ねています。

トマトの会は、鶴見区の二つ池で働いているバイオフィアンを見に行くことにしました。二つ池は東京ドームの大きさを持つ大きな池ですが、ヘドロがたまり異臭に悩まされていました。周辺の住民の皆様がバイオフィアンを動かして水質を見守っています。

一行は、住民の皆様と合流し、「こんなに大きな池でも手で持てるぐらいの重さの1台



で浄化が進む」「お金がほとんどかからない」「水はきれいになった」「臭わなくなった」「蚊がいなくなった」とその効果の多くのお話をお聞きすることができました。トマトの会では二つ池の皆さんと前述有富博士にも力を貸していただき、勉強を重ねたいと思います。

(写真 前列しゃがんでいる人は住民の皆様、後列は大田区からの見学者)

あしたばを

知ろう、作ろう、食べよう・超健康野菜です

伊豆諸島に行けば、たくさん生えていて常食されているあしたば、健康野菜であることは知れ渡っていますが、あまり売られていません。トマトの会では苗をお分けし、テラスやお庭でも、プランターでも育てられること、段ボール堆肥はとても相性がいいことをお伝えしてきました。我が家でも大量に育っています。

ところがあしたばは、お口に合う料理を作るのが難しく、ホウレン草やサラダ菜のような勢いで食べられません。そこで、料理に強い関心を持つエマニエル・ダビデ君（イタリア出身、大田区クール大使）にイタリア風のあしたば料理を相談したところ、いくつもの試作品が生まれました。一つが「リキュール」です。二つめが「リソット」です。三つめが「ペースト」

です。4つめがカクテルやケーキ用の「シロップ」です。これがなかなかなので、ご関心ある方は、知らせてください。ちなみに、「ペースト」は、あしたばの葉をちぎり、お砂糖とニンニク、粉にした煎り大豆と豆腐を加え、オリーブオイル、天然塩を加え丹念にミックスします。「シロップ」は、あしたばの葉をちぎり、レモンの皮と砂糖を加え、沸騰した水を加えて、

断続的にかき混ぜ、1日、2日静置します。



昔ながらのトマトの勉強会のワーク

() はそれぞれの目的を示します。

1. 堆肥教室 (生ごみ利用、野菜と堆肥の交換等)
2. 英語サロン (写真右; 外人と話す)
3. ミュージカル研究会 (歌と踊り、おもしろシニアの会、来年5月には公演も)
4. 子ども食堂 (応援)
5. 農家交流 (写真右、味噌づくり教室、食の安全安心)
6. 起業塾 (年金もやばい。自分で手仕事をつくりましょう。)
7. 明日葉研究会 (明日葉を家庭菜園に、生活習慣病を防ぎましょう)
8. 郷土料理等食事会 (和食の効用を学びましょう)
9. 多摩川まるしえ (食と農を学ぶ、産直、バザーで交流)

