



**15** 食に風景あり。

NORA部活動が立ち上がりました。各活動が始まる前に、「一緒に文化祭をやろう!」という声が上がり、11月3日「農と緑のふれあい祭り」に出店し、これを部活文化祭第一回に位置づけることになりました。

さて、どんな出し物をするか話し合った結果、「横浜さとやまん」を作つて売ることにしました。

横浜さとやまんとは、NORAが立ち上げたときに、しゃれで出た話。横浜の里山を表現する體頭を、NORAで作つたという野望があつたところです。

それが6年たち、復活。私たち部員が、地元のものを使つていかにあいしいものを作れるか挑戦しようと、幻のさとやまんを世に出していくことになりました。

「食とからだの研究部」。粉、水の量、おの大きさ、塩の量、蒸かす時間、様々な条件で作り、それを試食します。試作の様子は、「映画部」がビデオ撮影。いかが横浜さとやまんのプロモーションビデオを作成するつもり。

さすが「食とからだの研究部」。粉、水の量、おの大きさ、塩の量、蒸かす時間、様々な条件で作り、それを試食します。試作の様子は、「映画部」がビデオ撮影。いかが横浜さとやまんのプロモーションビデオを作成するつもり。

15 分たつたよー。お待ちかねー。セイロのフタを開けると、湯気とともに、まあまいさとやまんが顔を出しました。「わーかわいいね」実はセイロの中華セイロにこだわりました。ふくら

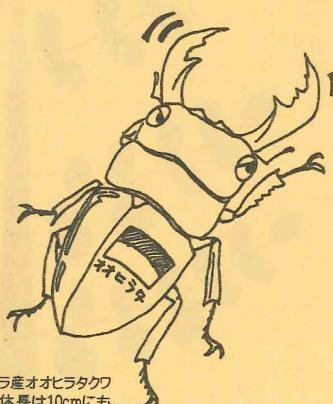
浜産です。

**16** 横浜さとやまん誕生顛末記

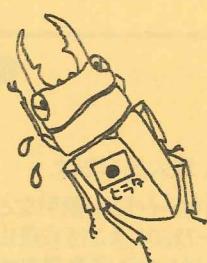
【横浜さとやまん】と縁のふれあい祭り】当日ですが、結果を先に言つてしまつて、失敗。野外は火力の条件が違つて、NORA事務所でお饅頭を作つから蒸かすまでの時間がかかることが、試作もありには行かなかつたのです。でも「ズがあることは実感できました。ネットにカセットコソロと鍋、セイロを置き、「横浜さとやまん」看板を出したら、すぐにお客さんが並んでくれたのです。

その後、「さとやまん」試作第2回を開き、野外の条件に合わせて作つてみました。うん奥深い。これから試行錯誤を重ねて、みなさんと一緒に、どうなさとやまんをお出しへいかが、ぜひ楽しみにしていてください。-(映画部 部員)

## NORAレポート 热帯産のカブト・クワガタ、かながわを闊歩する！？



スマトラ産オヒラタクワガタ。体長は10cmにもなる。



NORA事務所のそばに、犬のトリミングサロンがオープンした。ガラス張りの店内をのぞくと、ミニチュアダックスの他に、なんとヘラクレスオオカブトが飼育箱にいるではないか！いくつも並んだブラケースには、外国産クワガタムシの幼虫が飼育されているらしく、長つたらしいカタカナ名がラベルに書かれている。

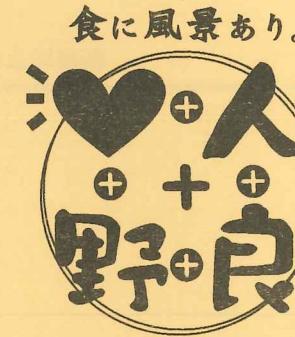
昆虫は農作物への被害が出る可能性を心配され、生きた状態での輸入は認められていなかつた。しかし1999年に植物防疫法が緩和されて輸入しやすくなつたことから、マニアを中心にひろがり、さらに子どもたちの間に流行したカードゲームがブームに拍車をかけた。2000年には244,000匹の輸入数が、2005年には1,923,000匹と激増している。さらに「カブト・クワガタブリーダー」によって国内で数が増やされ、普通のスーパーでも売られるようになつた。

一昨年の夏に横浜市栄区でアトラスオオカブトのオスを拾つたことがある。神奈川県立生命の星・地球博物館の学芸員によると、輸入当初は県内の野外で見つけた人がびっくりして博物館へ報告したことあったが、その後、採集されることがあまりに「当たり前」になつてしまい、今では報告されることもほとんどないそうだ。

外国産クワガタムシは、2005年に外来生物法が施行されたのにあわせて「要注意外来生物」に選定された。それは、現時点では外来生物法の規制対象（特定外来生物～ブラックバスやアライグマなど）にはなつてないものの、生態系や人の生命、農林水産業などに対する被害が指摘されているため、今後は取扱いに注意が必要、と認められた外来生物のことである。

すでに、野外で外国産と日本産（在来種）との雑種クワガタが見つかっており、このままでは日本の風土に根ざした在来種の遺伝子が失われかねない。それは、地域の安定した生態系のバランスを崩すことにつながり、自然にも、私たちの暮らしにも、将来どのような影響を及ぼすのか予測できないのだ。

熱帯産の大きなカブト・クワガタは、日本の雑木林には似合わない。絶対に、野外に放さないで！お願いっ！！



今日のNORAびとは

### 小間葉子さん

（横浜市泉区減農薬・有機栽培農家）



農家に生まれ育ち、「農家の嫁にはならない！」と決めていたのに嫁いだ先は農家。「やるからにはマトモな所得を目指す！」と意気込んでいたけれど…。

昼夜問わずパワフルに働く小間さんのお手伝いに行ってきました。



5:00…加工場の明かりがこぼれるキャベツやブロッコリーの畑の先は、また闇の中

「あなたたち、なんで休みの日にわざわざ取材に？」慣れないお手伝いに戸惑う私たちを気遣いながら、こんにゃく作り、あんこを煮詰める、お赤飯を蒸かす、高菜の漬物を詰めるなど手際よく作業が進みます。すごい！地下鉄立場駅と、自宅の直売所で「本物の味を届ける」加工品にはアイデアがいっぱい。「お母さんの味みたいな素朴なものが、結局時代に残つてゆくんだよね。高齢者の方も喜んでくれるのが嬉しいの。でもそれぞの納得できる味をだすのに何年もかかった。“求めていた味をやっと見つけた”とお客さんに言われた時は本当に嬉しかった。」



10:30…野菜の収穫 今日は18種類

減農薬、有機肥料栽培にこだわり、少しずつ種を蒔く時期をずらし、常に出荷できるよう工夫。「一枚ごとに成長過程がよくわかるから、“理科の教科書みたい”と言われるの。」畑からお客さんの手にわたるまでていねいに大事に扱われた野菜はどれも美しく見えます。「それでもお客さんに“ちょっとこれ虫ついてるじゃない！”と注意されることもある。減農薬の本当の意味は理解されにくい。だからこそ大勢の人に農業のことを知ってもらいたいのよ」



12:00…立場駅直売所オープン！小間さんパワー全開！

ご夫婦揃つて直売所準備。あつという間に人だかり。加工品の特徴、野菜の食べ方、お客さんとの会話がはずみ、19時の閉店まで休まず笑顔で対応する小間さん。「お客さんの“待つてたんだよ～”がやりがい。あてにされるのが一番の幸せ。いろいろな人が来てくれるから直売所は本当に学びの場だよ。」人と人、人と食物をつなぐ直売所は奥が深いです。「今後は若い世代に立ち寄つてもらう工夫をしていきたい。でも農業を次の世代へ継がせていくのは難しいのよね…」



20:30…夕食を片付け、義父母もそろそろ休む頃、加工場へ

「直売所のない日の明るい日は畠作業、暗くなつたらナイター営業で加工食品の準備なの。在庫を作つておかないとお客さんの注文に対応できないからね。届けられる時に届けたいから。」と笑顔でさらり。

### レポーターのひとこと

元気な人のもとに人は集まる。ならば元気な農業のもともに人は集まるはず。農業のことをもっと知り、多くの人に知つてもらいたい。本物を追求するのみが本物の笑顔になる。NORA人の共通点を感じた1日でした。（編集委員：園田理江）

野菜本来の「おいしさ」をいただけるのは、こだわりの土作りと育て届けてくれる方の手間と時間と愛情があるからですね。町に住んでいても、畑や田んぼや森とつながっていることを実感しながら、土の上からの視点で暮らす…目指したいです。（編集委員：鈴木美奈）



直売所には、次々とお客さんが。



畠での小間さん。

小間園芸（月休）泉区上飯田町3602

【横浜市営地下鉄「立場駅」での直売所】  
は毎週火・木 12:00~19:00