

フォトエッセイ

スター☆ドーム



九州北部豪雨災害の際にご支援くださった方々への感謝の気持ちと、星野村は元気でがんばっています！という気持ちをお伝えするために「春の復光感謝ウィークもっと輝け！ほしの元気っ祭」が、八女市星野村池の山キャンプ場周辺で開催された。麻生池に浮かんだスター☆ドームは竹などの身近な素材を使って作る半球形のドームだ。星野小学校の皆さんが着色した色とりどりのドームが池に浮かび感動した。星野村の皆さんの意気込みが心に響いた。 ちくご 北島 東司郎



「三徳の家庭菜園」⑮

【チョロギ】 ～今では珍しい縁起物の伝統野菜～

チョロギは、シソ科の多年草で、地下に長さ1～3cm程度の巻き貝のような形をした塊茎をジャガイモの“イモ”のように着けます。この塊茎は本来は白色ですが、梅酢等で紅色に染めて正月のおせち料理等に利用します。このように、チョロギは「長老木」「長老喜」「千代呂木」「長老貴」等の目出度い字が当てられ、縁起物として漬け物等で珍重されています。原産は中国で、江戸時代に朝鮮半島を通して我が国にもたらされた伝統野菜でもあります。暑さにも寒さにも強く、特に土壌は選ばず、湿害の恐れがないならば何処でも栽培は可能です。

栽培はいたって簡単で、3～4月に塊茎を株間20～30cmで植え付けるか、市販の苗を4月中旬～5月上旬に定植します。家庭用の栽培ならば、2～3株もあれば十分な量の塊茎が収穫できます。肥料もそれ程必要とせず、緩効性の肥料を1㎡に50～70g程施しておけば、追肥の必要もありません。生育が進むと、シソ科に特徴的な四角い茎を見ることができ、草丈が40～60cmに伸びた7～9月には淡紅色～薄紫色の花を楽しむこともできます。病害虫にも強く、農薬散布の必要もほとんどありません。塊茎の収穫は、茎葉が枯れ始める11月下旬から12月上旬に株を掘り上げて塊茎を切り離しましょう。

近年、チョロギには、脳細胞を活発にする成分が含まれていることが判り、脳梗塞や痴呆症への効果が期待されているようです。今春はチョロギ栽培に挑戦してみては？



左；3月の萌芽を始めた塊茎
右；梅酢漬けをして紅色をしたチョロギ



市販のチョロギ苗
※塊茎の先端部から根と芽が伸張している
福岡県農業大学校
非常勤講師 林 三徳



ばあちゃんたちの笑顔が底ぬけに明るい



(おにぎりとお漬物で300円)
テーブルの総菜は、ご自由にお食べくださいとのこと。

●土・日の午前9時～午後4時の間営業。
●国道四四二号、竹原峠トンネル手前三〇〇m(福岡県側)
●天候等による休みあり
お問い合わせ ☎0943-47-2128(原嶋)

矢部のらまかもん

奥矢部ばあちゃん会

Q トイレのトレーニングを始めて最初の2か月は失敗してもそのことで遊んでいたため、それから教えるようになりまし。ところが、最近尿意を感じるとも嫌がるようになってしまい、現在はトレーニングを中断しています。

A トイレのトレーニングは、子育ての中で一番最初に感じる大きな壁です。対処としては、
●大人が「出た？おしっこ？」と聞かなくても、出ていなかった時は褒めてあげる。
●お気に入りのパンツを作つて、汚したくないと思わ

子育て奮闘記

Q & A ②

●紙パンツか布パンツかを自分で選ばせてみる。などあるようですが、子どもが嫌がる時は中断してもいいと思います。無理させると子どもにとってストレスになってしまいますし、子どもに呼びかけることが親にも苦痛になってしまいます。また、幼稚園や保育園に行き始めると、周りの子どもたちに影響されて、「おしっこ」を言うようになることもあるようです。

「みんなの子育て奮闘記」より
抜粋。この本のご購入、お問い合わせは幸福保育園(筑後市)
☎0942-1530175迄

添乗員の耳より情報

第3回

今回、九州は熊本県人吉市(人吉温泉)の矢岳高原の麓にある、自然にかこまれた秘境をご案内します。人吉の観光は球磨川ラフティングを体験したり、霧島連山を望む絶景を楽しむながらループ線やスイッチバックの壮大な峠越えを体感できる「人吉」く「吉松」間を走るいさぶろう・しんぺい号に乗ることも出来ます。また「かくれ里の湯」で食えることが出来る地鶏の炭火焼は絶品です。ここで風のさわやかさ、野鳥のさえずり、四季によって色を変えてい



人吉のいさぶろう号

く木々に会うことが出来ます。春には若芽が飛び、夏にははたるが飛び、秋にはもみじに囲まれ、冬には囲炉裏を囲んで・・・そんな心の安らぐ旅へ出かけてみませんか。
(筑後旅行センター ☎0942-1524911 鶴田)

5月の道の駅たちばな

5月の道の駅たちばなは「新茶」が登場!! 各生産者の自慢の新茶達が勢ぞろい
その他、夏野菜の苗もたくさんとり揃えています。(5月18日にはなんでも相談会を開催します)
5月18日には、梅漬け講習会を開催します。梅農家のおいしい梅の漬け方を教えてもらえます。5月も旬のものをとり揃えて皆様をお待ちしております。



道の駅 たちばな 立花町下辺春国道3号線沿
TEL 0943-37-1711

一 地場農産物を使った郷土料理講習会 八女農業高等学校

本校生活科学科1年生は八女地区農村女性グループ連絡研究会の皆さんのご指導を頂き、郷土料理の講習会を行いました。献立は「だご汁、白和え、ふな焼き」の3品でした。この講習会は八女市地産地消推進協議会、筑後農林事務所八女普及指導センターのご協力を得て、地域の特色ある食文化を学び、豊かな食生活と地域の食文化伝承につなげていくものです。女性グループの方々から直接指導していただき、楽しく有意義な調理実習を行うことができました。

【生徒の感想】

○家では全く料理をしません、チャレンジしてみたいと思います。
○だご汁のだごを広げる時少しお湯につけて伸ばすとやりやすいとコツを教えてもらいました。これからは一人で作れるようになりたいです。
○ふな焼きは小麦粉・水で焼くだけで「え～!」と思ったけど、黒砂糖をかけて巻くとかわいくておいしいデザートになることがわかりました。
○郷土料理を作ったのは初めてでしたが、楽しかったと同時に郷土料理は奥が深いなと思いました。

【八女農みらい館 5月販売日】

7日(火)、10日(金)、14日(火)、17日(金)、21日(火)、24日(金)、28日(火)、31日(金) 毎週火曜日と金曜日の2回定期的に販売しており、販売時間は、10時30分～15時30分です。

多くの皆様のお越しを心からお待ちしています。



講習会の様子