

コロナ対策 @ KITCHEN

この号が届く頃には、オリンピックの開催で盛り上がっているのでしょうか？新型コロナウイルスの感染者が増加している中で、どのような結果をもたらすのか、想像するのが怖いです。せめて私は私のやり方で、家族の健康に気を付けたいと台所で奮闘しています。

できるだけ免疫力をつけたくて、化学調味料を使わない手作り食品を作るよう心掛けています。一例としては味噌づくり。塩と麹と大豆さえあれば出来るので、やってみたわけです。難しいところは熟成中にカビが生えないようにすること。初めて出来た味噌で作った味噌汁のおいしかったこと！それから毎年恒例になりました。

家で食べるくらいの野菜は夫が作っているのですが、それなるべく無農薬にこだわってもらっています。だから大豆も作ってくれるように頼んだのですが、収穫できたのは想定のお半分以下。しかも虫食いや、黒いしみがあつたり形がいびつだったりしたのでしばらくほっておきました。よさそうなどころだけ煮物に使ってみたところ、甘くておいしいのでビックリ？？？

無農薬野菜は甘いから虫も好き

美味しいものが出来るならすべて無農薬にすればいいのですが、鳥や虫も体に良いもの

の、美味しいものは分かるのか、店頭にあるようなキレイなものはいくつもできません。でも孫は野菜のおいしさが分かるようです。家では食べない野菜をうちに来るとパクパク食べるので、息子たちはびっくりしています。だから無農薬にこだわりたいのですが、例えば人参・ごぼうは線虫除けの薬を使わないととても食べられるものにならないので、最小限の農薬は使います。結局、大豆は市販の粒そろいのよい大豆を使って味噌作りを続けています。

殺虫剤の耕土で育つ農作物

毎日の食事作りをしていて、体に良いものを作ることがいかに大変かを痛感しています。最後に先日の新聞の投書欄の記事がそれをよく伝えていたので紹介しておきます。

『農業に使われている殺虫農薬について知っていますか。水溶液にして、噴霧器で散布し、掛かった葉っぱを食して害虫が死ぬ、と思われています。改良された現在の農薬は浸透性を持ち、肥料と同様に根から吸収され、作物全体に移行。葉を食べる害虫を駆除できるのです。畑に野菜の種を蒔く時に、殺虫剤をまいておき、米の場合は田植えと同時に水田にまくのです。そうすると収穫まで害虫の被害がなく、実に手間がかからない。これは作物全体が「虫」(益虫も含む全虫類)を駆除することになります。殺虫剤の耕土で農作物を栽培しているわけです。』

今後の主な予定

- 8月 14日 (土) 11時～ 13時半～ 3色パステル画寺子屋 (フォーラム)
- 9月 3日 (金) 13時～ スタジイ楽書会 (フォーラム)
- 9月 10日 (金) 14時 30分～ 原発と自然エネルギー研究部会 (フォーラム)
- 9月 11日 (土) 10時半～ 教育ネットワークぐんま事務局会議 (大渡庁舎全群教)
- 9月 11日～17日 11～18時 3色パステル画寺子屋とみんなの4周年祝展 (SO.ラボ)
- 9月 12日 (日) 15時～ 3色パステル画出張寺子屋 (SO.ラボ)
- 9月 17日 (金) 13時～ スタジイ楽書会 (フォーラム)

あくまでも予定であり、新型コロナウイルス感染症の拡大状況によって中止になる場合もあります。参加を希望される方は事前に電話かメールで確認してください。

育ちと学び No. 48 ぐんま教育文化フォーラム

2021年7月30日 発行
〒371-0026 前橋市大手町3-1-10 群馬県教育会館3F
[TEL・FAX] 027-235-8876 [IP電話] 050-3419-3803
[E-mail] g-kyoken@nifty.com
[URL] http://gkb-forum.sakura.ne.jp



スマホからホームページへ👉👈

