

田んぼは日本の宝物



お米は日本人の生きる糧

メダカのがっこう

陽子さんのページ
「逆表示」とは何のこと、
ご存知ですか？

第
58
号

2016年5月1日
発行

メダカのがっこう
3つの宣言

1 私たちは、田んぼから瑞穂の国日本の
自然再生をします。

2 私たちは、米中心の一汁一菜で
日本人の心身を健康にし、
食料自給力をつけます。

3 私たちは、命を大切にする農家と手をつなぎ、
生きる環境と安全な食料に困らない日本を
次世代に残せるような先祖になります。

特集

田植えって、
こんなに楽しさ
盛りだくさん！

いちど春の田んぼに出かけてみませんか

特集

田植えって、こんなに 楽しさ盛りだくさん!

田んぼ良いとこいちはおいで どっこいしょ♪……と歌いたくなるほど田んぼって楽しいところです。とくに春は若草が生い茂り（あんまり伸びると草刈りせにゃ）、野草もはびこり、カエルの合唱が聞こえてきます。鳥たちも春を謳歌するように美声をまき散らしながら飛び交っています。

親子で、お友達と、お誘い合って、こんな素晴らしい春の1日を田んぼに出かけてみませんか！ 常日頃の仕事の疲れも癒されます。都会の騒音から逃れて、澄んだ空気を胸いっぱい吸って、生き返りますよ！

メダカのがっこうでは、そんな素晴らしい田んぼステージを4ヵ所ご用意しました。お米くらぶ会員さんはご自分のお米農家さんへ、親子連れは伊豆やもてぎの棚田へ、さあ出かけましょう！

■千葉県香取市

■椿さんの田んぼ 5月1日(日)

車で1時間半と都心から近いということもあって、椿さんの田んぼは親子連れに人気です。椿さんは機械化している田んぼとは別に、イベント用の田んぼを用意してくれていて、小さな子供や初めての方で慣れない植え方でも、ちゃんと面倒を見てくれます。

化学肥料や農薬といった化学物質を入れない田んぼは土がとても柔らかく、入るととても気持ちがいいと、皆さん喜んでいきます。最初は嫌がっていた小さな子供たちも、慣れてくるといつの間にか全身泥だらけになって遊びまわっています。

田植えが終わると、近くの公民館に集まり、椿さんの奥様



ボクも田植えだよ。楽しく親子連れ。



あぜに勢揃い、いざ田んぼへ！

が朝から用意してくれたお昼ご飯です。自家製の旬の野菜や近くで採れたタケノコなど、たまりません。たらふくいただいて、ユーモアたっぷりの椿さんのご講義が食後のお楽しみです。

■栃木県大田原市

■水口さんの田んぼ 5月22日(日)

7ヘクタール（7町歩）もの広大な田んぼで、無農薬・無化学肥料栽培でお米を作っているのが水口農場。他に2ヘクタールほどの畑でやはり無農・無化学肥料栽培の野菜を作っています。屋敷の周りにはそんな素晴らしい田畑が広がっており、とても太ったスズメたちが群れています。田んぼに水が張ってあると、冬は時折、白鳥がやってきて落ち穂や稲の根をついばんでいます。

ほとんどの田んぼは機械で田植えをしますが、イベント用に屋敷前の1枚だけとっておき、参加者の皆さんを待ってい



田んぼに引いた線に沿って苗を差していく。

田植え機に乗せてもらってこきげん！



てくれます。手植えが終わると参加者の目の前で残りを田植え機で植えますが、子供たちを田植え機に乗せて喜ばれます。

近くの田んぼには、マコモが植えられています。この田植えイベントの時、ご希望の方は根っこを分けてもらうことができます。もちろん田植え後の盛りだくさんのお昼ご飯も大評判です。

■静岡県伊豆の国市

■水口さんの田んぼ 5月14日(土)



楽しく田植え初体験の田代さん親子。

こちらの水口さんは兼業農家。近くのIT企業に勤める傍ら、メダカのがっこうの伊豆分校として自宅近くの田んぼを提供してくれています。伊豆の山からの豊富な水が田んぼ脇の水路を流れ、作業後の長靴や手袋を洗うのにきわめて便利。



大人だけだと田植え作業ははかどるぞ！

水口さんは24時間見ることができるカメラをビオトープに設置、田んぼの生きものを映し出しています。生きもの好きにはたまらないスポットとなっています。第2東名からバイパスで大仁までつながり、これまで三島市街を通らなければならなかったのが、一気に現地に到着できる便利さがうれしい。横浜など都心から西側の方々はずぜひこちらへ。

■栃木県茂木町

■もてぎの棚田 5月21日(土)、29日(日)

小高い山が連なり、山間には沢と棚田が広がる、昔話に出てくるような田園風景が、もてぎの特長です。長年放置された草ぼうぼうの棚田を復元して田んぼに蘇らせ、コメ作りを展開しているのがもてぎの棚田です。もてぎには2ヵ所田植えする田んぼがあります。1ヵ所はツインリンクもてぎというレース場内と、その外に展開する田んぼでせ。いずれも農家さんの田んぼと違って小さくかわいい棚田が特長です。レース場外の田んぼは、メダカのがっこう会員と、NPO底上げという東北支援の若者グループが共同で棚田を維持しています。山間の棚田だけあって、田んぼの生きものが豊富で、今やなかなか見ることのできないタガメや夏にはホテル観賞もできます。自分たちで田植えから草取り、秋の稲刈りと一貫したお米作りを体験できます。親子連れや若者たちよ、ぜひもてぎの棚田へ集まりましょう！



美しい山間の棚田で楽しく……。



田植え完了！NPO底上げ中心の若者たち。

今年こそご一緒に出動を！

援農隊長 根本伸一



ダックホーを手にした草取り作業

5月の田植えシーズンが終わると、いよいよ援農隊の出番。メダカ車を駆って、東に北へあるいは西へと飛びまわります。ほとんどの週末はどこかの農家さんやもてぎの田んぼへ、間に合わなければウィークデーも出動します。

ズバリ！ 田んぼの草取りが目的です。しかし、道具の進化によって、とっても楽に草取りができます。かつては田んぼに入って、腰を曲げて手で草を取っていました。これだと確かに4～5メートルも進まないうち

に腰がやられます。ですが今は、竹ぼうき除草具とって、箒の先を板に張り付けた道具を、リヤカーを引くみたいに田んぼの中を引き回すだけでオーケー、出たばかりの草

の芽を浮かせます。

さらに進化して一昨年から威力を発揮しているのが、ダックホーという草取り道具。アルミ棒の先に楕円形の輪がついていて、それで草の芽を引っ搔いて浮かせます。1ヵ所に立って2～3メートル四方に手が届くので、かなり効率がいい。腰を曲げずに草取りができるので、とても助かっています。(写真)

本当に楽に作業ができます。誰でもできます。特にお米くらぶの皆さん、一度は自分が食べているお米農家さんへ出かけま

せんか。たまかなスケジュールを記載しますので、どこかに1回予定を入れてください。援農隊に登録していただければ、実際の出動をお知らせします。

■**椿農場**：6月26日(日)メダカ車出動確定。その他、毎週末、椿さんに電話して随意に出かけてください。

■**水口農場**：6月11日(土)メダカ車出動確定。その他、水口さんから要請あり次第、火・水曜のウィークデー出動予定。

■**中村農場**：6月中のウィークデーにメダカ車出動予定。日程は6月にホームページに。

■**佐渡(佐々木農場&トキの田んぼを守る会)**：6月4日(土)、5日(日)草取りツアー。詳細はホームページで。

■**もてぎの棚田**：7月2日(土)ホテル観賞を兼ねてメダカ車出動予定。その他、田植え後、毎週末草取りへ。参加希望の方はNAP(03-5695-1788)へご連絡を。

田んぼの生きもの通信

調査・研究部門 市村直基

田植えの季節がやってきました。

田んぼの水際ではミジンコが水を赤くするほど、たくさん泳いでいます。冬水田んぼやビオトープでは、他のカエルに先んじて、アカガエル類のオタマジャクシが泳いでいるはずですが。

田植えの休憩中に畦に上がったたら、そこに生えている草花にも注目して下さい。キュウリグサやタネツケバナ、ハハコグサ、ホトケノザ。どれも草丈は低く花も小さい植物ですが、探

せばすぐに見つけることが出来ると思います。

慣行農法での栽培が行われている田んぼではこの後、ほとんどの生きものがいなくなってしまう。

今、日本に残っている田んぼの多くは慣行農法で栽培が行われている田んぼであり、生きものがほとんどいない田んぼです。

農薬・除草剤を使えば、確かに害虫の被害は少なく



カイミジンコの仲間

なって、収穫は安定しますし、草取りの手間もなくなります。農作業時に不快に感じる、カヤブユ、ヒルも減ります。でも、そこはイネしか生きていない、非常に異質な場所となってしまいます。

毎年この季節にだけ見ることが出来る慣行農法の田んぼでの生きもの。それは可愛そうな生きものにも思えますが、今後、農薬・除草剤を使わない田んぼが増えていった時には、生きものがすぐにでも復活できるという希望でもあると思います。

お住まいの近所に慣行農法でもかまわないので田ん



タネツケバナ



ホトケノザ

ほがある方々は、そういった田んぼの生きものを探しに散策してみるのも面白いと思います。



メダカのがっこう理事長
中村陽子

一般の商品は、その商品を作るのに使った原料を、重量の多い順に表示することになっています。例えば、ポテトチップチョコレートというお菓子には、じゃがいも（遺伝子組み換えでない）、植物油、食塩、ココアバター、砂糖、全粉乳、キャラメルパウダー、脱脂分乳、乳化剤（大豆由来）、香料などというように。ここを見れば、砂糖や乳製品をやめている人はやめる判断ができるし、じゃがいもは遺伝子組み換えでないことが分かります。

ところが、農産物になると、話は全く事情が違います。慣行農法といって、行政の指導に従った防除暦（農薬や化学肥料を播くスケジュール）に従って栽培した作物は、何も表示しなくてもよいことになっています。例えば、コシヒカリの栽培なら化学合成農薬を18回、化学肥料を7.2回が防除暦に記されており、別表のような農薬が使われています。

今は何も書かれていないお米袋の裏に、これだけの農薬名が書かれているところを想像してみてください。みんなの意識はガラッと変わります。

*

しかし現在は逆表示ですから、農家自身や食べる人の健康を考え、生きものたちにも配慮し、自然を取り戻したいという気持ちで農薬や化学肥料を使わずに作物を栽培している農家は、それを証明するために、検査料と検査員の経費を支払い、いろいろ面倒な書類を作成しなければなりません。また特別栽培という制度は、薬剤の数や回数を半分にするものですが、こちらは農薬の使用回数などの表示義務があり、それは望ましいことですが、何も書いていない慣行農法の作物の方が、消費者にとって農薬使用をイメージしにくく、価格の安さも手伝って受け入れ易くなってしまおうという問題があるのです。

慣行農法も使ったものを表示することが必要だと思いませんか？ 表示されていれば、後はそれぞれの価値観に従って判断できるからです。

「逆表示」とは何のこと、ご存知ですか？

■病虫害防除の農薬

イチバン、ダコレート水和剤、ツインターボフェルテラ箱粒剤、モンカット粒剤、フジワンラップ粒剤、ノンブラストレパリタ粉剤DL トビームエイトスタークルゾルとバシタックゾル、ラプサイドキラップ粉剤DL、ラプサイドフロアプル、キラップフロアプル、ダントツ

■除草の農薬

メデオ、ピラクロン、イネキング、シリウスエグサ、ウイナー、イッポンDジャンボ、ビクトリーZジャンボ、エーワン、コメット、ゲットスター、サンパンチ、サーベックスDX、ヒエクリーン、クリンチャー、クリンチャーバスME油剤、ワイドアタックSC、バサグラン、ノミニー溶剤

■畔や農道の除草

カソロン粒剤、ザクサ液剤、ランウドアップマックスロード、カーメックス・D水和剤、三共の草枯らし

*

遺伝子組み換えの表示にも異変が起きています。もともと醤油や油には遺伝子組み換えの表示義務はないので、何も書いてなければすべて遺伝子組み換えの大豆やトウモロコシの醤油や油です。しかし、豆腐や味噌には遺伝子組み換えの表示義務があります。よく豆腐の原材料の所に、大豆（遺伝子組み換えでない）と書かれていますが、最近いくつかの豆腐でこの表示がなくなっていることに気づき、電話をかけてみました。すると日本ではまだ大豆の遺伝子組み換えの栽培許可が下りていないので、国産大豆と記載すれば遺伝子組み換えに決まっているから、両方を書くことは過剰表示になるのでやめるようにという行政指導があったとのことでした。

*

何が起きているのでしょうか。TPPの農産物の自由化の準備として、遺伝子組み換えの作物や加工品が日本に入ってきてやすいように、また遺伝子組み換えを原料とした加工品が作りやすいように配慮していると考えられます。

*

遺伝子組み換えは何の問題もないという議論もあります。食糧危機を救うという議論もあります。すべての意見を受け入れたとして、表示だけはしていただくことは譲れません。あとは私たち国民の判断にお任せいただくとして、判断基準になる表示を義務付けることはみんなで国にお願いしましょう。メーカーにも電話をしましょう。

*

アレルギーの原因は、小麦や卵や牛乳ではありません。化学合成された農薬を使用したり、遺伝子組み換え作物の小麦やそれを飼料とした卵や牛乳なのです。議論のすり替えに騙されずに、生きる環境を安全な食料に困らない日本を次世代に残せるような先祖になるぞ！ と中村陽子は心を決めています。

自給自足 くらぶ



5～7月は これが面白い!

5月の田植えが終われば、梅干しづくりのシーズン。ご飯と味噌汁を基本食にしていれば、あの小さくてかわいいけれどパワー全開の梅干しが日本人の健康を守ってくれます。私の野草の師匠である若杉友子さんは、「昔は携帯と言えは梅干しのことだった」と教えてくれました。5月中旬、和歌山で無農薬の梅を育ててくださっている岡本さんが、梅のお話や日々の発見や感動など、梅干しを作っている私たちに伝えたいと、お話に来てくださいます。その他、ぬか床のメンテナンス、オイルプロジェクトでヒマワリの種まき後の作業、お菓子教室、添加物を使わない料理のヒント教室、初夏の野草料理教室、黒焼き実践教室、食養と手当法など、おもしろい企画がいっぱいです。

●和歌山の梅農家岡本さんのお話会: 5月17日(火)

まずは梅の素晴らしさを確認しましょう。梅の木の本拠地は中国。2000年以上前の中国最古の古文書『神農本草経』には、梅の実をいぶし焼きにした烏梅^{うばい}について、「肺の組織を引き締め、腸の動きを活発にし、胃を元気づけ、身体の中の虫を殺す」効用があると記されていますが、その梅を梅干しにすることで、さらに効能がアップさせたのが日本人です。日本最古の医薬書『医心方』の「食養編」には、「味は酸、平、無毒。氣を下し、熱と煩懣^{ぼんまん}を除き、心臓を鎮め、四肢身体の痛みや手足の麻痺なども治し、皮膚のあれ、萎縮を治すのに用いられる。青黒い瘡や悪質の病を除き、下痢を止め、口の渇きを止める」と記されて

います。

梅干しの効果を最大限に活用したのは戦国武将です。戦国時代には味噌と並んで兵糧食として大活躍、軽くてかさばらない保存食として重宝されました。戦場で水あたりなどを起こした時などの殺菌や整腸剤として、また疲労回復剤の特効薬でした。江戸時代になると、梅干しは庶民に広がり、江戸末期に流行ったコレラを撃退しました。『飲膳摘要』という本には、長年の体験から知りえた梅干しの効用が、「梅干しの七徳」として紹介されています。

さて、これほど素晴らしい梅干しの効能ですが、これは本物の梅干しであることが条件です。今は本物の梅干しは市販されていません。私が最も愚かだと思えるのは、減塩をするために添加物まみれにされた梅干しを作り出した人間です。もし無農薬栽培の梅と日本の自然海塩で塩分20%以上の無添加の梅干しが欲しいのなら自分たちで作るしかありません。

私たちに無農薬の梅を提供して下さっているのが岡本豊穂さんです。岡本さん



岡本豊穂さん

の梅園に案内されて驚きました。すべてが急斜面で起伏が激しく、岡本さんについて歩くのが大変、ここにネットを敷いて、完熟し

て落ちたものを拾い集めて出荷して下さっている姿を想像するだけで頭が下がります。岡本さんは今回ために、カメラを買って梅園の写真をたくさん撮ってお話に来てくださる予定です。岡本さんに会いに来てくださいな。

●梅干しづくり教室: 6月12日(日)、13日



梅干しづくり教室

(月)、15日(水)、16日(木)、18日(土)、19日(日)に集中して行う予定です。梅の完熟具合で、多少日程がずれることがあるかもしれません。その場合は、なるべく早くご連絡します。ご自分で作る方のために梅の予約販売もいたします。

●ぬか床のメンテナンス: 5月28日(土)

健康ぬか床教室でぬか床を作ったみなさん、お宅のぬか床はお元気ですか? すっぱくなってしまったぬか床、おいしい臭いがなくなってしまうぬか床など、心配なぬか床をお持ちくだされば、メンテナンスします。

●健康ぬか床教室: 5月31日(火)

メダカのがっこう米の糠と米糶と阪本さんの塩、真昆布、すべて無農薬の山椒やトウガラシなど最高の原料で、自分の手の乳酸菌を練りこんだマイぬか床を作ります。

●玄米飯炊釜でおいしい玄米の炊き方とおむすび教室: 5月24日(火)

内側を真っ黒に焼いて炭にした手造りの厚い玄米飯炊釜だと、本当においしい玄米が炊けます。陰陽ライフの花井陽平氏に実際に玄米を炊きながらコツを教えてください。田んぼカフェでは毎日この鍋で玄米を炊いています。このおいしいご飯で中村陽子が、ふわっとしているのに形がくずれない一味違うおむすびの結び方を伝授します。

●黒焼き実践と飲み方教室: 6月7日(火)、7月8日(金)

2月以来の黒焼き玄米茶の焼き方実習と、梅干しの黒焼きの仕込みや焼き上がりの状態をお見せします。マコモ茶の煎り方や飲み方も実習します。黒焼き職人と自負する中村美月・朝佳姉妹が講師として、最初の煎りから仕上げのコツを伝授します。マコモ茶の方は中村陽子がお伝えします。

●米糘と玄米粉と梅酢を使ったお菓子づくり教室：6月24日(金)

砂糖、小麦粉、卵、乳製品などを使わず、安全なメダカのがっこう米の米糘や玄米粉、無農薬の梅と阪本さんの塩でできた最高の梅酢で、さわやかでおいしくて体に良くて家族が喜ぶお菓子を作ります。

●オイルプロジェクト(菜種の収穫と種の調整)：6月25日(土)

4月9日にヒマワリの種まきと、菜種の異株抜きをしました。これからの作業は、8月6日(土)周辺のヒマワリ収穫と菜種の搾油、10月8日(土)の菜種の種まきとヒマワリの搾油です。遺伝子組み換えでない自家採種の種で、低温圧搾で搾る油はここにしかありません。



ヒマワリ畑

1口13000円でひまわり油5本と菜種油5本の油が得られます。ご一緒に作りましょう。

●添加物を使わない料理のヒント：6月28日(火)

〇〇のたれとか、ドレッシング類からサヨナラして、簡単に作り置きできる自家製調味料の作り方を勉強します。田んぼカフェのプレート料理はこれを使って作っていますので、中村陽子がいくつか定番料理をご紹介します。

●初夏の野草料理教室in大田原：7月3日(日)10時集合、14時半解散

夏には夏の草が出てきます。野カンゾウのつぼみ、イノコヅチ、ツユクサ、イヌビユ、クワ、シロザ、ウルイ(ギボウシ)な

ど。しっかりアクを取り塩気で料理して少量頂けば、夏を乗り切る健康な血管のお掃除と浄血になります。何十年も農薬や化学肥料を使っていない水口農場のフィールドで、のびのびと育った草を摘むところから始めましょう。

●初夏の野草料理教室in田んぼカフェ：7月4日(月)



摘んできた野草の料理法の講義から開始

前日に摘んできた野草を使って、アクのとり方から料理の仕方、野草の効能などを学びます。

●食養と手当法：7月10日(日)

前は食養の歴史と、野草や手当法全般を勉強し、基本の梅醬番茶、生姜湿布、ヨモギの足湯を実行しました。7月は、夏に向かう季節にふさわしい食養と手当法を講師の大友映男氏と充実した内容を考えています。

●田んぼカフェで若杉友子さんを囲む

会：7月19日(火)

田んぼカフェは狭いですが、若杉さんが楽しみに見に来てくださるので、囲む会を計画しました。メダカのがっこう会員にもまだ若杉さんに会ったことがない方が多くなってきたので、このチャンスを活かしてください。

●お米と食とその周辺の研究会「炭の研究」：7月23日(土)

大地の再生講座でも炭は必ず使います。山に入って炭を焼き、ばら撒いて酸性雨や薬剤で汚染された大地を蘇らせている方たちもいます。炭は地球にとっても、人間の身体にとっても素晴らしい働きしてくれます。今回は炭の研究ですが、次回8月20日(土)の研究会では「黒焼きの研究」を計画しています。お楽しみに。

★以上が5~7月の自給自足くらぶ教室の案内です。田んぼカフェで行われる教室はすべて11~14時で、ワンプレートランチかデトックス黒焼カレーのお食事付(季節の野草バージョン)です。材料も調味料も化学物質ゼロで参加者が食で元氣になれることを体験していただけるように料理しています。参加ご希望の方はメダカのがっこうHPのショップにアクセスしてください。次々と計画中です。

日本食が大好き！ イタリア、フィレンツェの街から

ルネッサンス文化が花開いたイタリア、フィレンツェ。日本文化スクールのお料理教室は、日本食が大好きなイタリアの若者たちから大人気です。生まれた時から世界遺産に囲まれ、イタリアの美味しい食文化で育ってきた人々が「大好き！」と言い切る日本の食文化は、やはり素晴らしいものなんだと再確認。

この日は巻きずし教室でした。中にはネットで購入した日本の職人のマイ包丁を持ってくる人も！ 刃はオリーブオイルで整えているんだぜ、という話は聞かなかったことにして……。

繊細な作業にみんな真剣に



陽気なイタリア人

慣れない手つきで

取り組みます。少しいびつですが可愛らしいお寿司が完成しました！ イタリアの人は手や指も大きいので細かい繊細な作業をするのがとても難しいのですが、とにかく彼らは陽気なので終始笑顔で心の底から巻きずしづくりを楽しんでいました。

ここに来ると皆さん感情表現がハッキリしていて、喜ぶ



イタリア人か巻いたのり巻き

とすぐに抱きついてくる、そんな美しい陽気な人たちに、日本の食文化が愛されて、私も何だか幸せな気持ちになりました。(中村美月)

田んぼカフェ



田んぼカフェは3月1日にグランドオープンしてから2月近くがたちました。大地の再生講座講師の矢野智徳さんの手によって通気性、通水性のよくなった庭は緑や桜がみずみずしく、5月に田んぼの田植えを待っています。ビオトープからはカエルの声が聞こえてきます。

ヒトも元気になれるよう、お米、味噌、塩、梅干し、黒焼きを中心にした商品を取りそろえて販売しています。月曜日には九州の農家赤峰さんの野菜も登場します。田んぼカフェのランチの充実度も評判で、一汁三菜プレートとは名ばかりで旬の野菜のお料理や時には野草料理も登場して五菜、六菜と盛りだくさんの日々です。ぜひ一度お出でください。(営業日、営業時間、メニュー、地図などは別紙をご覧ください)

活動をご支援ください。

■年会費

正会員	個人	一口	10,000円	(内 3,000円寄付)
	法人	一口	100,000円	(内 30,000円寄付)
一般会員		一口	5,000円	(内 3,000円寄付)

■寄付 随意



■振込先 ゆうちょ銀行 10120 - 74357401

みずほ銀行 西荻窪支店 普通2158356

■口座名 特定非営利活動法人 メダカのがっこう

田んぼカフェに 素敵なお客様がやってきます

●5月17日

梅農家の岡本豊穂さん

無農薬完熟梅栽培のスペシャリスト岡本さんが紀州和歌山からメダカのがっこう会員の皆様やお客様に「梅」の神髄を伝えにやってきてくれます。梅なくして日本人の健康はなし！岡本さんの蒞臨に耳をかたむけましょう。(先着20名まで。お申込みはホームページ<http://www.npomedaka.net/>から。または事務局0422-70-6647にお電話ください。)

●7月19日

若杉友子さん

食べ物によって病気を直し、病気にならない人の道「食養」の導き手、若杉さんが田んぼカフェで講座を開きます。「医者に金を払うより、みそ屋に払え」「腹八分医者いらず、腹六分医者知らず」昔ながらの日本人の知恵をユーモアたっぷりに教えてください。



(先着20名まで。お申込みはホームページ<http://www.npomedaka.net/>から。または事務局0422-70-6647にお電話ください。)

編集後記

春先は田植えの準備で、田んぼメンテナンスが必要です。3月から4月にかけて、栃木県もてぎの棚田でも、水はけの悪いぬかるみの田んぼに溝を掘って、穴あき管を埋め、さらに笹竹を切って埋める作業をやってきました。すると田んぼの土の中から、たくさんのドジョウや交尾したまま冬眠していたアマガエルが出てきました。「おう、君たちごめんね。」と手に取って田んぼ脇の水路に移します。田んぼという二次自然を人が整備することで、生きものたちも生を横臥しているんだと、疲れも癒される瞬間でした。(ねもと)

機関誌内の
全ての
お問い合わせ・お申込みは
下の連絡先まで
ご連絡ください。



2016年5月1日発行
機関誌「メダカのがっこう」第58号

発行人 中村陽子
編集責任 根本伸一
DTP 相良孝道
事務局 市村直基
印刷 (株)プリントパック
〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町5-11-2

TEL : 0422-70-6647

FAX : 0422-70-6648

E-mail : npomedaka@yahoo.co.jp

HP : <http://www.npomedaka.net/>