

こぶしの花が開花

春の日差しが来たと思えば、山々にこぶしの花咲きました。サツキとツツジ、こぶしとモクレン、見分けが付きません。こぶしをネットで調べるとこぶしは日本産だがモクレンは中国産、こぶしは花底が赤いがモクレンは花底が白い、こぶしは花があちこちに向いているがモクレンは上を向いている。こぶしは花が小柄だがモクレンは大柄、こぶしは花の付け根に葉が一枚ついているがモクレンは付いていない。

いずれにしても、春を告げるこぶしの花。うれしい、春が来た、これから行動、農業を楽しくやろうとの気持ちにさせてくれる。こぶしの花が沢山咲いた年は、雨が少ないヒヤケの年を言う。雨が多いよりヒヤケの年が豊作と聞く。こぶしの花が沢山咲いてほしい。そして今年も豊作であってほしい。

H27税務報告終了

平成27年度も会員さまのご協力で黒字決算となり、会計担当で税務報告事務をお世話になりました。他の法人では、税務処理を税理士さんに委ねている場合が多いですが、ほたるの里では、会計担当理事が独自で税務事務を実施して経費節減に貢献していただいております。又、近年は、e-TAXを採用して確定申告をお世話になっております。

京丹波町小豆・黒大豆生産者大会に参加して

参加者 谷山 正

3月25日午後、道の駅「和」道路情報センターで開催されました京丹波小豆・黒大豆生産者大会に参加させていただきました。京丹波町の栗林農林振興課長の挨拶で始まり、H27小豆・黒大豆の生産者の表彰式、京都学園大学バイオ環境学部 バイオサイエンス学科の矢野義久教授の「豆類の機能性について」講演、京都府南丹農業改良普及センター副所長の村松功氏から「今年の小豆・黒大豆栽培状況」、JA京都 南丹広域営農センター長 伊津哲氏から「小豆・黒大豆の情勢報告」を聞いてきました。

「豆類の機能性について」講演は、豆類の栄養成分、特に黒大豆については、可食部100g当たりの基本成分、黒大豆の栄養的評価、黒大豆の機能成分とその成果など高度なお話でついていけない部分が多かったが、黒大豆は、良質のタンパク質と必須脂肪酸リノール酸、 α -リノレン酸に富む素材、カルシウム、カリウム、鉄、食物繊維などの供給源として優れた食材だそうです。豆類の栄養価の高いのを理由にもっと黒大豆を売り出すべきであるとのお話でした。

「今年の小豆・黒大豆栽培状況」については、植付時に大雨が降ったり(排水不良で生育不良)、8月上旬に猛暑日が続き降雨なし(開花遅れ)、9月は全般的に低温多雨台風18号上陸(粒の肥大に影響)、10月は晴天続きで少雨(根の活性低下)、11月は降水量多く日照時間が短い(完熟遅れ)、H26に比較して60%の出来となった。品質においてもシワ、変形が多く悪かった。京丹波町全体では黒大豆は不作の年でした。

平成28年度に向けては、○基本技術の励行、○適期の作業、○生産者の方に技術の伝承、○各JA支店中心に、現地での栽培研修会を定期的実施と4つの項目を掲げております。

このオフに、この大会を含めて黒大豆の研修に参加させていただき、栽培についていろいろ教えていただいたが、ほたるの里にとって昨年やっと一人前に黒大豆の世話が出来、他は不作に関わらずほたるの里な豊作であった。この原因は、**基本技術と適期の作業**が出来たことではないかと思っております。今年も会員さまのご協力を得、手抜きなしで頑張っていきたいと思っております。

美しいふるさとをみんなの力で守って行こう