

芋作り



春先四月頃は、さつま芋の苗代作りやじゃが芋の蒔き付けで農家の方は一番忙しい季節です。去年のじゃが芋を種とし半分に切って、切口に灰を塗って畑に植えます。芽が出て途中の手入れなどの作業はありますが、植えてから二ヶ月位で六月始めには新じゃがが収穫されて色々な料理で食べられるのです。

じゃが芋には三つの呼び名があって三度芋などと呼ばれ一年に三度の収穫が昔はあったと聞いた話もありました。その外に馬鈴薯とも呼んでいたようです。

芋作りの話を書くのに芋の種類が多いのに驚きました。先ずあげてみます。さつま芋、じゃが芋、さと芋、八つ頭芋、長芋、じねんじょ芋とあります。

此の時期、さつま芋の苗代作りもごさいます。さつま芋は芋から出た芽を切って畑に一本一本30センチ間隔で植えると、その一本の芽に大きな芋が何本も生じます。さつま芋の場合、じゃが芋とちがって芋の成長に時間がかかるので秋の収穫となるのです。

苗床作りの話があとになってしまいました。苗床作りは中々大変な作業で、今現在ではどこの農家も苗の業

者さんから苗を仕入れて植えるそうで芋苗も年々改良されてうまい芋苗が人気のようです。

考えてみても苗床は大変です。家の庭の片隅に畳一枚ほどの広さで藁を使って箱形の台を作り、床に堆肥を30センチも敷き込み上に黒土20センチを盛って苗床のできあがりです。土の中に種芋を伏せて芽の出るのを待ってその芽がさつま芋の元となるのです。

此の四月、農家の人とお逢いしてかんそ芋のお話を聞いてきましたら芋苗から違い、かんそ芋用があるそうです。丸ごと一本かんそ芋にしても、しなしな柔らかくておいしいと言われ、村の道の駅などで売られているようです。

尚、さつま芋は元は九州のさつま藩から全国に広まったと言われるようですが、学者的なことはわかりませんので学者にお尋ねください。

文責：旗の台3丁目 角田

えばよんの緑



大原の桜

今年の桜はちょうど卒業式の迎いから開花が始まり、卒業生の門出を祝ってくれているようでした。ここ大原小学校では、原 健治氏が7年間のPTA会長としての活動を終えて、親子で大原を卒業となりました。彼が培って来た功績は計り知れるものではなく、おそらく誰にも真似のできないことだと思います。それらをすべて知り尽くした大原の桜は、春の光とともに美しく静かに咲き誇っていました。

文責・撮影：石井 典子



荏原消防署旗の台出張所 からのお知らせ

TEL03-3783-0119

子供の事故を防止しよう

東京消防庁管内では、日常生活の事故による救急搬送が、年々増加傾向にあります。その中でも、5歳以下の子供の救急搬送人員が多くなっています。子供は危険を予想したり、感じる事が希薄で、危険を回避できません。家族など周囲の人が、過去にどのような事故が発生しているかを知り、重大な事故から子供を守りましょう。

●子供に多い事故の割合
子供が起こす事故の分類と入院が必要とされる割合をみると、救急搬送が多いのは“落ちる”事故“ころぶ”事故となっています。また、重傷になる割合が多い事故では、“おぼれる”“やけど”“落ちる”事故となっています。

●子供を事故から守るためには
・子どもだけで入浴をさせないようにする。
・子どもが水遊びをしている時には決して目を離さない。
・やけどの恐れがあるものは、子供の手の届くところに置かない。
・窓際やベランダには、子供が登れるようなものを置かない。

アウトドアでの燻製調理の火災に注意しよう

5月になると気候が穏やかになり、大型連休を利用して、友人や家族などとバーベキューやキャンプなどに出かける方も多いのではないのでしょうか。近年のアウトドアブームで、屋外での料理が注目を浴びています。特に燻製調理は人気が高く、食材を燻すだけで香ばしい風味を味わうことができます。最近では、ご自宅でも燻製調理をする方も増えてきましたが、自作の燻製調理器具を誤った使い方をしたために思わぬ火災になることがあります。この機会を通じて、安全な取扱いの知識を深めましょう。

●火災状況
燻製調理火災での主な出火原因としては、燻製用のチップの炎が燻製した食材の油等によって炎が拡大し段ボール等の可燃物に接炎し出火した火災などがあげられます。しかし、これらの火災の主な原因は、使用者の取り扱いの不注意によるものなどがほとんどです。

●燻製調理時の火災を防ぐポイント
・火をつけたままの炭や燻製器から絶対に離れない。
・炭や燻製器の周囲には、可燃物や引火物を置かない。
・炭を消火する際は、火消し壺を使用するか、水を張ったバケツなどに浸し、内部の火種まで消火すること。