



中部地区代表（西原支店）

『ちゃぐりん』と私

西原南小学校4年生 こや 呉屋 なるみ 成美

私のおばさんは、JAの職員をしています。おばさんは、JA女性部の皆さんと味噌作りをしたり、食育でカレー作りをしたり、給食センターに手作り味噌を届けたり、まつりで女性部が作った漬物やお菓子などを販売したりしています。

また、大人向けの本『家の光』や、子供向けの本『ちゃぐりん』をみんなに紹介しています。

私の姉は、おばさんの勧めで『ちゃぐりん』の事を知り、『ちゃぐりん大会』に出ました。

ちゃぐりんレポーターでゴーヤーの達人の取材をして、『ちゃぐりん』に載りました。

これはお姉ちゃんが載ったときの『ちゃぐりん』2003年12月号です。私はこれを見て「すごいな、私もやってみたいな」と思いました。

私は『ちゃぐりん』を読んで藤田先生の『あっぱれ野菜塾』が大好きです。『あっぱれ野菜塾』でミニトマトや玉ねぎ、ブロッコリー、スイカなどいろんな果物や野菜の作り方がわかります。果物や野菜や花を作るときは、まず土づくりが大事です。土づくりをするときに苦土石灰を入れます。なぜ苦土石灰を入れると思いますか？当たり前のように入れて土づくりをしますが、栄養分や虫退治の為ではなく、日本の土は酸性に傾きやすいので、苦土石灰を入れて酸性の酸度を調整するのです。野菜の栄養分は元肥や追肥で入れる化学肥料です。

種蒔きも大事です。種蒔きは、野菜の種類によって変わります。大きく育つ大根などの野菜は「点蒔き」一定の間隔で数粒蒔く方法。あまり大きくならないニンジンなどは、「すじ蒔き」畝に支柱などでまき溝を付けて蒔きます。畝にバラバラと蒔く「ばら蒔き」と言う方法もあります。どの蒔き方にするかは、野菜の育ち方を見て決めます。

種を蒔いたら土をかけて水やりなど、収穫まで草むしりや虫退治などをして大事に育てます。

おばさんの話では、花卉部会という菊の花を作っている農家さんたちが、夏のオフシーズンにスイカを作り、毎年スイカスープと言ってスイカの大きさを競っています。今年の優勝は儀間さんで、スイカの重さはなんと16kgもあったそうです。すごいですね。

私は石原さんという農家さんを紹介してもらい、実際にスイカの観察をさせてもらうことになりました。実もついて観察していたら、この実が3日後に行っても大きくなら

ず「なぜだろう」と思っていたら石原さんが「このスイカは5月ごろ植えて、2回実がなったから、もう木が疲れているかねー。」と言って他の農家さんを紹介してもらいました。今度は新垣さんです。早速、新垣さんのところに行ってみるとちょうど2日前くらいに実がなったと言っていたので、それを観察することにしました。でも今度は台風によられてしまい、次行ったときには、実が何一つ無くなっていました。「自然の力は大きい！！」と実感しました。台風8号の影響でスイカがダメになってしまいましたが、農家の人たちは育てている野菜や果物で生計を立てています。1年をかけて収穫に向けて一生懸命育てているのに台風や日照りなどの自然災害で影響を受けて、1年間の収穫がダメになったりするので、「すごく大変だし、すごく責任を持って、愛情を持って育てているんだな。農家さんって大変だなー。でもすごい」と思いました。また今度何かチャレンジしようと思います。ちなみに『あっぱれ野菜塾』の藤田先生はテレビにも出ている人なんです。NHK『趣味の園芸』や『世界一受けたい授業』っていう番組で有名な先生なんです。びっくりですね。

『ちゃぐりん』の表紙には、いつも野菜や果物がイラストや写真に飾り付けしたりして表紙も楽しめます。

『ちゃぐりん』の「なぜ？どうして？」というコーナーでは、火星に人は住めるのか？とか、「スッキリ解決みんなのギモン」というコーナーでは、「なぜお酒を飲むと酔っぱらうの？」という質問に解説付きで答えが載っています。他には、「きみの体は何でできている？」という記事では、スポーツ栄養アドバイザーの石川三知さんの話で、「人の体はただカロリーが必要なのではなく、筋肉やエネルギーを使うときには、それに合った食材を食べることが大事」だそうです。身長を伸ばすにはカルシウムを取ればよいと思いがちですが、骨はタンパク質でできています。なので、まずは肉や魚や大豆などのたんぱく質を食べることが大事だそうです。他にも読み物がいっぱいです。『ちゃぐりん』は、いろいろな工作の作り方や料理の作り方、偉人の話やいろんな人の話が載っていて、知識も増えるし、とても面白くてまた次の『ちゃぐりん』が来るのが待ち遠しいです。

私は、お友達にも『ちゃぐりん』を紹介してみんなで『ちゃぐりん』を読み、いっぱい勉強したいと思っています。

これで私の発表を終わります。