

茨城の読者から、「ヤマイモはうちでは摺り下ろして卵を混ぜて焼いて食べる」と答えてくれたり、「電耕掲示版」で交流が始まっています。

あとの600人余りは年齢不詳。でもとにかく読んで頂く方は神様です。

私の友人の劇作家も同人になるからと励ましてくれました「ボケ防止にはなるからな」という、皮肉をまじえて。お互い様。

とにかく、お礼を申し上げます。

<舌耕のネタ>

◎ いまどきの若者

私の若い友人で北茨城にいる鈴木孝夫くん（44歳？）は農業をやりながらホームページ（すずき産地）

<http://www.net-ibaraki.ne.jp/suzuki31/>

を開きメールマガジン二つを発行している。

日刊写真「NOCUR」(のうかする)

<http://www.net-ibaraki.ne.jp/suzuki31/nocus/index.htm>

と週刊「野菜だより」だ。

<http://www.net-ibaraki.ne.jp/suzuki31/ysi-indx.htm>

いずれも「まぐまぐ」と「M a c k y」から配信している。一度ぜひ覗いて欲しい。

私もそれを毎日読んでいて「老いては若者に従え」と思った。

彼はかつて編集プロダクション「新制作社」で私と机を並べていたが、父の後を継いで農家になった。それから15年新しいタイプの農家になった。

一時雑誌のライターもやっていたが、今は2女2男のこどもと、アイガモ農法で稲作をやりながら、野菜と卵の産直をやっている。

奥さんはこの6月に補欠選挙で市議員になった。市議員のホームページ

<http://www.geocities.co.jp/WallStreet/2444/>

も開いた（暫定開設）、北茨城市議会は少しにぎやかになるでしょう。

43歳位だが、夫婦ともなかなかやるもんだ。

次の山崎記念農業賞の候補になれると思う。12月の定例研究会に招いたらいかがでしょう。

「老いては子に従え」ということわざがあるが、私も74歳になって最期の老いの手習いで、独創性は無いが、若者に学びながら、やりたいことをやろう、言いたいことを言おうことに決めた。

うちのかみさんは「年寄りのひやみず」とからかうが。

ご意見は、Eメール

<mailto:tharada@anet.ne.jp>

原田勉のホームページの掲示板

<http://www62.tcup.com/6201/tom.html?>

をお願いします。

返信はできるだけこのメールに転載します。ご了解下さい。

◎ ニュース

1、条件の悪いところで成功した話

山崎農業研究所の総会は7月2日シンポジウムレポート予告

・山崎記念農業賞を受賞した北海道の斎藤晶さん（70歳）は北海道旭川の条件の悪い山地で乳牛の放牧をして成功している。

・日本最高の豪雪村（長野県栄村）で元気に生きる。

「農民の智慧と技で地域農業の自立を目指す田直し事業」を報告したのは、高橋彦芳村長だ。

このほか、和歌山県の中辺路町町長真砂充敏の「森林・歴史遺産など地域特有の資源を活かした中山間地域の活性化」についての報告が合った。

詳しくは『電子耕』3号でレポート予定

2、新刊案内

・岸本定吉著『炭』の復刊できる。

原本は1976年に刊行され、好評だったが、まもなく絶版になったので幻の名著と言われていた。22年ぶりに最新情報を加えた復刊が発行された。

A5判336頁定価3000円＋税、創森社刊

<http://www.trc.co.jp/trc/book/book.idc?JLA=98054134>

・竹炭の本もできた。

岸本定吉監修 池嶋庸元著『竹炭・竹酢液の作り方と使い方』

<http://www.ruralnet.or.jp/books/tahi111//tahi111.htm>

今まで木炭の図書は多かったが竹の炭・竹の酢づくりを専門に述べたのは初めて、木炭よりなお用途は広く、効果も優れていることなどくわしい。

A5判144頁 定価1800円農文協刊 これもおすすめの本です。

「田舎の本屋さん」が7/7から新システムになって会員は注文が楽になりました。会員外も1回に何冊注文しても送料400円です。

『竹炭・竹酢液の作り方と使い方』注文はここからできます。

<http://www.ruralnet.or.jp/cgi-bin/isbn.cgi?isbn=ISBN4-540-98188-9>

<農業・図書情報>

1、百歳現役・長寿の秘訣（2）

中高年にとって老後をいかに生きるかは大きな問題である。

厚生省は昨年の自殺者は3万人を超えたという。とくに五十歳代の男性の自殺が前年の1、5倍（5,967人）と急増したという。

これからの時代は老人が生きにくい世の中だ。

そんな時百歳を超えてもなお毎日バス・電車を乗り継いで図書館に通勤、拡大読書器で読書と書き物をしておられる。

長寿の秘訣（2）は毎日規則正しく生活し、書齋に通勤していること。

そして目的のある読書と執筆。眼は眼底出血で弱視、耳は難聴という障害を持ちながらも百歳で『七十歳からの人生』という本を出版された。

今までの著作は80点にも達する。

<http://www.nazuna.com/100sai/books.html>

有名なのは1932年農業恐慌のさなかに発行された『農業経済論』である。

今年1月に刊行された『七十歳からの人生』に詳しい。2, 80
0円農文協刊

詳しい解説

<http://www.nazuna.com/100sai/70sai.html>

並製本

<http://www.trc.co.jp/trc/book/book.idc?JLA=99001712>

上製本はこちら、

<http://www.ruralnet.or.jp/cgi-bin/isbn.cgi?isbn=ISBN4-540-98077-7>

(インターネット「田舎の本屋さん」書誌検索

<http://www.ruralnet.or.jp/avcenter/av-serch.html>

では並製本が何故か見つからなかった。残念)

6月16日「栄養と料理」編集部の美人記者のインタビューをう
けられた。
その時の模様は今後のメールマガジンでご紹介します。ご期待下さ
い。

2、農業図書館のさまがわり

農文協図書館は東京都内にある唯一の農業専門図書館であるが、
最近の傾向をみると、学生の利用より企業や団体、勤め人の利用
が多くなった。

定年帰農など退職後に備えて農業の知識を得たり、帰農先や訓
練施設の問い合わせも多い。

そのほか企業の開発担当者の利用も増えた。自動車や造船など
の企業が施設 農業や食品産業を模索している様が見える。農業法
人化の動きもあり、農業見直しの傾向が見られる。

その他に有機農業、食料栄養、環境問題も女性を中心に利用が
増えている。

この1年間の貸出ベスト10は次の通り。

1位：「インターネットで自然な暮らし」農文協現代農業増刊号

<http://www.ruralnet.or.jp/gn/zoukan/news.htm>

<http://www.ruralnet.or.jp/cgi-bin/isbn.cgi?isbn=ISBNB-680-50003-3>

2位：「飢餓の世紀」レスター・R・ブラウン著

ダイヤモンド社

3位：「畑作全書・雑穀編」農文協編

- 4位：「ハーブの科学」湯川昌範著 養賢堂
5位：「日本の有機農業運動」国民生活センター
日本経済評論社
6位：「多様化する有機農産物の流通」国民生活センター
学陽書房
7位：「新版土壌肥料用語事典」藤原俊六郎 農文協
8位：「腸内細菌のふしぎな話」藤井護郎 農文協
9位：「定年帰農」現代農業増刊号 農文協

<http://www.ruralnet.or.jp/kinou/>

- 10位：「田園住宅」現代農業増刊号 農文協

場所：東京都練馬区立野町15-45（最寄り駅：JR吉祥寺から西武バス、関町2丁目下車。開館10～17時、日・水休館。電話03-3928-7440。FAX03-3928-7442
貸出は1ヶ月5冊まで、登録には身分証明と100円を要す。
蔵書インターネット検索は今年の10月以降の予定。

http://www.ruralnet.or.jp/n_lib/

※（有料データベースの「ルーラル電子図書館」

<http://www.ruralnet.or.jp/lib/>

とは別です。）

3、農業書が最高の売れ行きの書店

東京のど真ん中、大手町JAビル地下の17坪の書店「農業書センター」が1カ月坪当たり42万円の売上げで坪当たり売上日本一と言われている。

売れ筋は定年帰農関係で、およそ100点が並んでいる。最近テレビ取材も2回あって、同業者の見学や中年以上の勤め人風のお客が多い。

この店の特徴は農文協の図書が主体であるが他の農業関係出版社はもちろん書店に出ている団体などの図書も全部揃っている。例えばシイタケが載っているキノコの本は全部で36点ある。

最近畜産関係の本は出版社も敬遠して発行は控えめだが、この店には300種も並んでいる殆どが畜産関係団体の発行になるものだ。

つまり一般に流通していない図書も含めて類書が揃っていて昨年の総売上げは8000万円を超えた。通信販売の問い合わせは下記へ。

場所：100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3 JAビルB1F

電話03-3245-7647

FAX03-3270-2800

農業書&AV サービスセンター

<http://www.ruralnet.or.jp/avcenter/>

<夏の健康食>

◎ 7月のしゅんの野菜

キュウリ、ナス、シシトウ、トウモロコシ、エダマメ、根ショウガ、葉ショウガ、レタス、オクラ、トウガン、シソ、トマト、カボチャ、ピーマン、サヤインゲン、

(2) エダマメとひき肉の炒めもの

効用：エダマメはビタミンB1、B2、C、特に最近問題になっている植物センイも豊富で、鉄、カルシウムも含みます。

それに肝臓に脂肪がたまるのを防いでくれる成分（コリン）と、良質のたんぱく質を多く含んでいますから、酒のみにもよい食べ物です。

これに豚ひき肉を加えて、こっくりした味付けをしてみました。

材料：エダマメ、豚ひき肉、ネギとショウガのみじん切り、しょう油、酒、片栗粉、油、塩。

作り方：

- 1、エダマメを固めに、さっとゆでてさやから出す。
- 2、中華なべに油を熱してエダマメを炒め、塩と水を加えてやわらかく煮る。汁気を切って上げておく。
- 3、中華なべに油を熱してネギとショウガのみじん切りを炒め、

そのうえに豚ひき肉を加えて、ほぐしながら炒める。

4、そこへエダマメを加えて、しょう油、酒などで味付けする。

5、片栗粉を倍量の水にといて流し入れ、とろみをつけ、うつわに盛る。

●協力をいただいているサイト紹介コーナー

「農文協ルーラルネット」

<http://www.ruralnet.or.jp/>

「太陽コンサルタンツ」

<http://www.taiyo-c.co.jp>

「劇団文化座」

<http://www.nazuna.com/bunkaza/>

ここまで読んでいただきありがとうございました。

週刊「74歳が送る農業カルチャーマガジン『電子耕』」第2号

--農業・健康・食・図書情報--

<http://www.nazuna.com/tom/denshico.html>

1999.7.8（木）発行

東京・ひばりヶ丘 原田 勉

<mailto:tharada@anet.ne.jp>

*****発行部数 683+16 部*****