

■ ■ ■ 10月のあそびのレシピ ■ ■ ■

ご門徒の協力で野菜作りをしてみませんか

今はさつまいもの収穫時期です。採れたさつまいもをおいしく頂きましょう。春になったら、土にさわり、茎をうえ、水をやり、草をひき、その収穫を計画されてはいかがでしょう。子どもたちと、いのちに直接触れる体験をしてみましょう。

○ 準 備

みずはけのよい畑を耕します。プランターでも結構です。うねの高さは20センチ～30センチくらい、1うね10m、茎20本くらい 茎・土は、園芸店 JA・ホームセンターなどで買い求めます。

○ う え つ け 5月～6月 20℃～30℃最適。

うえつけは、水平植え、茎をよこにして半分をうめます。そのあとペットボトルでみずをやります。かまぼこ板にグループの名前をマジックで書きます。2週間に1度くらいかんさつしましょう。草ひきもわすれずに。日照りの年は、草もある程度、あった方がいいかもしれません。

○ し ゅ う か く 9月～11月

収穫は霜がおりるまでにします。農具として 長靴 スコップ とぐわ 軍手 ペットボトルなど

*参照 チャイルドブック百科 花と緑のさいばい図鑑
ホームページ 日本いも類研究会 農林魚業体験学習ネット



○ 歴 史

日本には1615年にイギリス人により伝えられたといわれますが、色々な説があり定かではないそうです。南九州を中心に普及して、薩摩語=さつまいもの名前が広まったといわれています。そして徳川吉宗の時代に、蘭学者の青木昆陽の進言で全国に伝播しました。天明の飢饉の際には多くの人々の命を救ったそうです。

日本ではいもの部分しか食用にしません、中国や東南アジアでは野菜としてつるや葉も食べるようです。

*京果 京都青果合同株式会社ホームページより転載

絵本*「さつまのおいも」作：中川 ひろたか 絵：村上 康成 出版社：童心社