

そろばん大好き

谷田部陽美さん（川中子一区）



10月8日、第42回県珠算競技大会ジュニアの部（2年生以下）で優勝した、明治小学校2年生の谷田部陽美さんにお話を伺いました。

そろばんを始めるときは、「お兄さんがそろばん塾に通っていて、自分もやってみたいなと思ったからです。」と話す谷田部さん。

平成17年2月からそろばんを始め、昨年の同大会は三等賞に入賞。今年の大会では満点の成績で、そろばんを弾く早さも参加者の中で一番でした。一年間で、そろばんがとても上手になった谷田部さんですが「大会は緊張したけど、優勝できてとても嬉しかったです。」と優勝した時の喜びを嬉しそうに話してくれました。

今月の輝ける星

いつも使用しているそろばんは、お母さんが小学校の時に愛用していたものを受け継いでいます。きつとお母さんのそろばんが、優勝の後押ししてくれたのかもしれない。

谷田部さんは、週3回そろばん塾に通い、ほかにもピアノとスイミング、そして英語を週1回ずつ習っています。習い事の中でも、「そろばんが一番好きです。」と申すだけあって、そろばん塾はこの2年間一度も休んだことがないそうです。

学校での教科も「算数が大好き。」と笑顔で答えてくれました。現在、学校ではかけ算九九の勉強をしています。そろばんを習っているせいか、比較的覚えるのが早かったとのこと。

6年生になるお兄さんが、バスケットボールをやっているため、「バスケットも始めてみたいです。」と色々な事に挑戦する活発な谷田部さん。

将来のことを尋ねると、「ケーキが大好きなので、ケーキ屋さんになりたいです。」と元気よく答えてくれました。



には、いちご栽培で培ったノウハウを活かして、もみぎらを入れたり工夫をこらしています。



春菊は、お店に行けばいつでも売られていますが、最もおいしく栄養価も高い「旬」は晩秋から春にかけてで、ちょうど鍋物のシーズンと重なります。栄養的には、β-カロテンやビタミンB、C、カルシウム、鉄分などを多く含む代表的な緑黄色野菜です。また、春菊の独特の香りは、胃腸の働きを促進して消化吸収を良くしたり、タンを切って咳をしずめる効果があるといわれ、漢方においても古くから「食べる風邪薬」として珍重されています。

現在、町の専門部会の会員数は20名。定年退職後栽培を始めた人も多く、日々変化する消費者のニーズを把握した出荷の取り組みがなされています。

北條さんご夫妻の愛情たっぷりの春菊栽培は今日も続きます。無理をしないで、楽しみながらをモットーに、おいしい野菜作りにかかる情熱がひしひしと伝わってきました。

わが町の農産物



春菊編

北風が身にしみるこの時期になると、食卓に鍋物が登場するご家庭が多いのではないのでしょうか。今月の農産物は、冬の鍋料理に欠かせない野菜、春菊の紹介です。

JAうつのみや春菊専門部会長の北條豊（上蒲生南）さんにお話を伺いました。

北條さんのお宅では、長年いちごの栽培を手掛けていましたが、4年前に体への負担が少ない、育てやすい野菜ということで、春菊作りを始めました。栽培は、11月から5月上旬まではハウス、それ以降は露地と年間を通して出荷ができるようにしています。春菊は、根を残して茎を途中で折るようにして収穫します。こうすることで株の根元から新しい芽が出て、次々に収穫ができるそうです。収穫は朝8時ごろから始め、箱詰め作業を経て、午後2時には集荷場へ運びます。

品質の良い春菊を作るには、「土づくりが大切。作物は、尽くしないと答えてくれない。やればやっただけの成果があります。」と話す北條さん。土づくり

