

八女茶で健康 第10回

第33回福岡県八女茶手もみ競技大会開催

八女地方ではお茶摘みの最盛期を迎えました。立春の時は少し寒と感じていましたが、もう八十八夜（5月1日）となりました。



表題の競技大会は、県手揉み技術研究会と県茶業青年の会の共催で、八女普及指導センターが事務局となり、平成28年4月12日(火)に県農林総試八女分場で開催されました。目的は、八女茶生産技術の中でも難しい製茶技術の研鑽です。産地で生産が始まる前に開催しようと、八女市の松延力さんが、「さえみどり」という品種で3月初めから早めの茶園管理をされました。

競技大会には、3名1チームで八女市、筑後市、広川町、茶商組合から10チームの出場がありました。蒸した生葉を人間の両手だけで針のように揉み上げることは至難の業で豊富な経験が必要です。柔らかい茶生葉を固い針のようにするための作業工程に、「葉ぶるい」、「軽回転」、「重回転」、「揉み切り」、「でんぐり」、「こくり」等の工程があり、4時間かけて、それぞれに異なった揉み方を行ないます。競技大会のチーム優勝は、上陽チーム（山口泰明氏、井上和弘氏、中村友和氏）でした。また、個人では八女市黒木町の徳永慎太郎氏が優勝されました。

この大会は毎年行われており、付帯行事として一般の方に八女茶の手揉みを楽しんで頂いています。来年の大会に参加希望される方はお近くのJA等にお尋ねください。

福岡県茶生産団体連合会事務局長 仁田原 寿一

美牛コンテストに挑戦!! 八女農動物科学部 八女農業高等学校

3月19日久留米市の筑後川河川敷で第29回久留米スプリングショーが開催されました。四半世紀以上の伝統ある大会に福岡県内から約40頭の乳牛が出場しました。本校からは雌育成牛2頭が未経産牛第3部と第4部に出場しました。2頭とも優秀賞首席を獲得し、各部位上位2頭、計8頭で争うジュニアチャンピオン決定戦に出場しました。チャンピオンにはなれませんでした。本校動物科学部の生徒はディリープリンセスを努めるなど、大会の運営に関わることができました。

出場した選手は「日頃の部活動の成果が認められ、大変うれしかった。秋の福岡県共進会に向け、さらに牛の手入れ・調教に頑張っていきたい。」と抱負を語っていました。



活躍した動物科学部員

5月の校内販売所(みらい館)の開館日

6日(金)、10日(火)、13日(金)、17日(火)、20日(金)、24日(火)、27日(金)、31日(火)

販売時間は、10時30分～15時30分です。多くの皆様のお越しを心からお待ちしております。

新茶祭り

八女の茶葉が採れました

対面販売

4月29日(日) 新茶	5月04日(金) 中尾製茶
4月30日(月) J.A.新茶	5月05日(土) 野中製茶
5月01日(火) J.A.新茶	5月06日(日) 中尾製茶
5月02日(水) 新茶	5月07日(月) 新茶
5月03日(木) 新茶	5月08日(火) 野中製茶

ゴールデンウィークお土産の贈り物へ
 5月7日(土) 限定販売!!

新登場!!
 5月3日(日)・4日(月)・5日(火)

ウツ山の茶子
 立花町下辺春国道3号線沿
 TEL 0943-37-1711

5月の道の駅たちばな

会期 5月26日(木) ▶ 29日(日)
 会場 おりなす八女

第43回書研八媛会書展

主催 書研八媛会
 皆様のご高覧お待ちしております

■紫苑句会
 だご汁は八女の馳走と春菜摘む
 マンホール蓋の絵柄や陽炎へる
 一碗のほろりと苦き菜花かな
 八女路の歩む足下や草萌ゆる
 公園のヒガンザクラや寿像笑む

■立花町立花俳句会
 一工夫欲しき観梅おもてなし
 椿一輪たしかに落ちし音ならむ
 春疾風旗竿きしむ村祭
 兄の忌に姉妹揃ひて春炬燵
 春場所の綱取り目ざし川上り
 三月や週末毎の傘マーク
 米寿まで集ふ友とて桜宿
 たのしみの日課つくしを摘み続け
 亡き嫁の笑顔を偲ぶ冬の夜
 寂聴の未来に夢や春を知る

母の忌の花の遺影や微笑仏
 見る心見られる心雛の顔
 歳食へば多感となりて彼岸入り
 旅発つ娘の未来に光木の芽晴
 剪定のレモンの枝を燃す香り
 春一番ペットボトルを転がせり
 ルッコラの花風に揺れ相触れず

■黒木町くすの実俳句会
 水温む気負ひもなく顔洗ふ
 茶坊主のからくり時計うらなり
 ミモザ咲き一時帰宅の友を待つ
 春愁や母の形見の真珠玉
 水温む粗板の音弾みをり
 さげもんんに守られ雛座敷敷
 佐助の迎へてくれし宿に座す
 雲海や夕日に乗りてたなびけり

■上陽町陽泉俳句会
 倉ノ下和代
 大坪清香
 城後正子
 吉泉守峰

荒川ミヤ子
 中村鏡子
 大坪延子
 吉泉守峰

松尾満留美
 青木早弓
 松尾アサ子
 寺田睦子
 野崎万智子
 東野蓉子
 山本光子

吉泉守峰
 樋口力
 武田行夫
 中村テルヨ
 西島志乃
 原宣子

中尾カヲル
 末継ミヨ子
 深町和子
 中村スミ子

牛島景子
 堤多鶴子
 中川原篤子
 松延みさと
 松崎伸子

知って得する郷土の食文化 ② 玉葱(タマネギ)

玉葱はネギ属の多年草でラテン語で頭を意味し、和名では葱頭と言います。色・形・大きさは様々。原産は中央アジアで、エジプト・ヨーロッパを経てアメリカに伝わり、日本では江戸時代に観賞用として長崎に伝わりました。明治時代に食用として北海道で栽培が始まりました。主産地としては北海道・佐賀・兵庫などがあげられます。料理にはカレー・グラタン・サラダ・マリネ他多くの料理に使われています。



*小玉葱とミンチの煮物 (2名分)

■材料 小玉葱 200g (約10個)、合挽ミンチ 150g、水 200cc、醤油 大さじ2、みりん大さじ1、ニンニク1かけ、唐辛子少々

■作り方 ニンニクをスライスして小玉葱を切らずにそのまま入れて炒める。調味料を入れ、混ぜたらミンチを入れ汁がなくなるまでじっくり煮込む。

*親子どんぶり (1名分)

■材料 鶏モモ肉 70g、玉葱 1/4 玉、卵 1 個、小ネギ又は三つ葉少々、調味液 (だし汁少々、醤油小さじ1、砂糖小さじ1、みりん大さじ1、酒小さじ1)

■作り方 小フライパンにだし汁と調味液を入れ、鶏肉と玉葱を入れ蓋をして火を通す。火が通ったら溶き卵を流し入れ、半熟になったら丼に盛ったご飯に載せ上から三つ葉を載せる。(小葱の場合は卵の前に入れるとよい)

*玉葱のスライスサラダ (2人分)

■材料 新玉葱 1 個、卵黄 1 個、鰹節少々、小葱 (大葉でも良い) ポン酢又は醤油

■作り方 玉葱を薄くスライスして冷水にさらし、水けを切り器に盛る。中央にくぼみを作り卵黄を入れ、まわりにポン酢か醤油をかけ、ネギを散らす。よく混ぜて食べる。

樋口 愛子 (八女市)

健康よもやま話 ⑰



姫野病院：松浦 緑郎 (健康管理士一般指導員)

●乳癌

言うまでもなく、乳房は男性にもありますが、成人女性の場合は特に発達して、左右の胸で著しい高まりを成しています。この乳房の本体は乳腺で、その主たる仕事は、分娩後、子供に母乳を与えることにあります。この乳房にも良性・悪性、二つの腫瘍ができますが、癌のような悪性の場合には根が深く境界がはっきりせず、乳房の下に厚い板が嵌め込まれたような感じになります。これに比べてしこりが小さく、手でつまんでも境目がはっきりしているものは良性ですが、両者の絶対的な違いは、良性のものはそれ以上大きくならないのに、悪性のは日々着実に大きくなっていくことです。



乳癌に比較的なりやすい人としては、未産婦、出産回数の少ない人、晩婚で初産年齢の高い人、出産後に母乳があまり出なかった人、閉経年齢が遅かった人、女性ホルモン剤をたくさん用いたことのある人などがあげられています。要するに、最近の女性の傾向そのものであり、従って乳癌が増えるのは当然で、癌の発生も社会環境の変化に影響を受けていることがわかります。

事実、現在の日本における乳癌の患者数は女性の癌のなかでは最も多くて、約16人に1人の割合で乳癌を経験すると言われていています。乳癌が社会問題化している米国では約7～8人に1人の割合で乳癌に罹っているのに、日本人の乳癌罹患率は米国と比較するとまだ低い水準ですが、近い将来、米国並みの罹患率になると予測されています。ただ乳癌は治る確率が高い癌です。なぜなら、乳房は乳幼児が母乳を吸うくらいで、直接栄養の摂取や呼吸に関係のない器官だからです。しかも、乳房は体の外側にあって簡単に触れることができるので、小さなしこりでも見つけることが可能です。ときどき自分で触れて、しこりの有無や形の変化を見ておくことは大切です。また、定期的な乳癌検診もお勧めです。

クラッシー文芸