

たんぽぽ

みんなで作ろう！ たねダンゴ！

ダンゴといっても、食べるお団子ではありません。わかりやすく言うと、泥ダンゴに草花の種をくっつけて土の上に置いておくと発芽。風や雨にも耐えやすくてめんどろな種まきが簡単、広大な場所でもお花畑が作りやすい！という物。作る工程も泥遊びみたいで子供からお年寄りまで楽しめて、地域活動としても注目されています！

令和元年
11月

たねダンゴ発祥

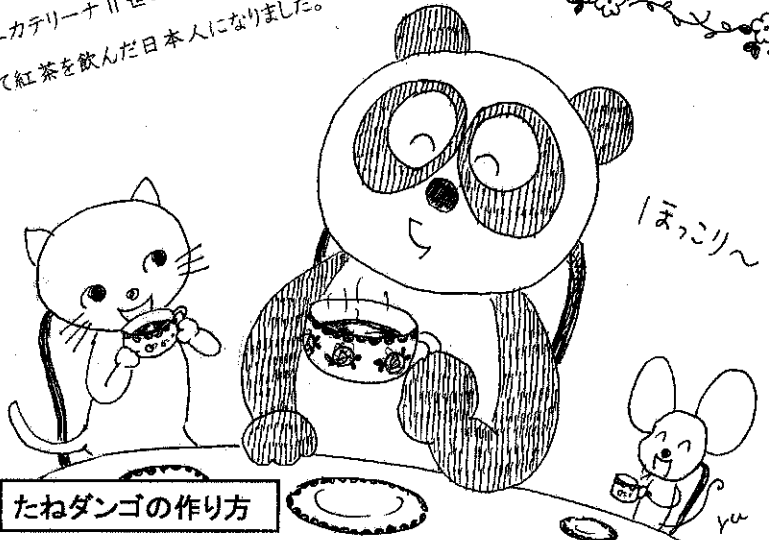
東日本大震災の復興支援活動の一環として、荒れ果てた土地と傷ついた人々の心を癒すために自然農法学者の福岡正信氏発案の粘土団子をもとに日本家庭園芸普及協会が考案、被災地に広めたそうです。津波のあと地はさえずるものがなく蒔いた種は風に飛ばされなかなか発芽まで至らなかったそうですが、たねダンゴはしっかりと根付いて花を咲かせることができたそう。しかもたねダンゴ作りを仮設住宅や避難所で行うと被災者の方たちに笑顔が戻ったということです。

用意するもの

- ・けと土
肥料分に富み、水持ちよく粘り気のあるダンゴを作るのに欠かせない土。
- ・赤玉土(小粒)
けと土に硬さをプラスするために混ぜる
- ・元肥(マグアンプなど)
ダンゴの中に練りこむ緩効性肥料。5~600円位
- ・二価鉄イオン水(メネデルなど)
土をこねる時に使う。発芽を促進。100倍に希釈して使う。4~500円位
- ・ケイ酸塩白土(ミリオンやハイフレッシュなど)
ミネラル補給や根腐れ防止。粉末タイプ。5~600円位
- ・種
ミックスが色々入っていて楽しい。今は、たねダンゴ用というミックス種が売られている。ヤグルマキク、カスミノウ、ハナビシソウ、ネモフィラ、ヒメキンギョソウなど秋まき用。



1791年11月1日
大黒屋光太夫という人物が漂流先ロシアで女帝エカテリーナ二世のお茶会に招かれ、初めて紅茶を飲んだ日本人になりました。



たねダンゴの作り方

- ①けと土7:赤玉土3に100倍に希釈した二価鉄イオン水(メネデルなど)を少量ずつ加え、赤玉土の粒がなくなり粘土細工ができるくらいの硬さになるまでよくこね、野球のボール大くらいの玉をつくる。(二価鉄イオン水を混ぜることで発根や成長を促すことができる)
- ②野球ボール大の大きさのかたまりから、ダンゴ(キンカン大)をつくる
- ③ダンゴ中央に凹みをつくり、肥料をひとつまみ入れ、元にもどす
- ④丸めたキンカン大のダンゴの上側と下側に種をつける。目安は10~20粒ずつくらい。多すぎても少なすぎてもよくない。種を広い紙などに広げダンゴをポンポンと押しつけてつけると簡単。種をつけたら、もう一度手のひらでまるめて、種がしっかりダンゴに埋まるようにする
- ⑤最後に、粉末のケイ酸塩白土をダンゴの表面にまぶして完成。ケイ酸塩白土は植物の成長に必要なミネラルの補給や根腐れ防止になります。

たねダンゴの植え方

- ①植えつけ前に軽く平らにつぶす。
 - ②たねダンゴの頭が見えるくらいに土に埋める。春まきで40cm、秋まきで30cm間隔が目安。すぐに植えないときはラップにくるみ乾燥しないようにし1~2日で植えるようにする。
- ※被災地など、広範囲のところでは、ポンポン投げてばら撒いて植えつけ完了だったそうです！

※温暖化もあり、熊本では11月も秋まき可能らしいですが、なるべくお早目に！

★二価鉄イオン

植物が成長するうえで不可欠な鉄イオン。園芸店やホームセンターで買えますが、商品名は「メネデル」「ネオグリーン」など

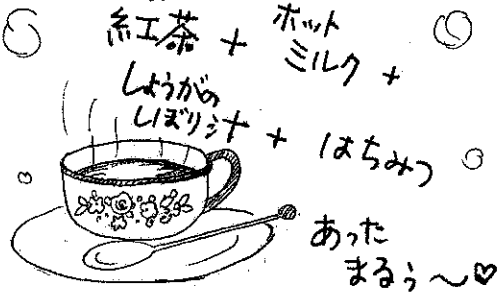
★ケイ酸塩白土

生物が生命活動を営む上で必要なミネラルを16種含む上に肥料効率のアップ、浄化作用により根腐れも防止。商品名は「ミリオン」や「ハイフレッシュ」形状も色々あるが、ここでは粉末状がダンゴにまぶしやすい

たねダンゴの作り方URL

- みんなで楽しめる！たねダンゴ(サカタのタネ)
https://sakata-tsushin.com/yomimono/tokushu/20170816_005818.html
 - 親子であそべる！種だんごで楽しくガーデニング♪
<https://matome.naver.jp/odai/2146606083821289501>
- たねダンゴ 作り方 で検索すると、たくさん出てきます。Youtubeでは動画もありますよ！

寒い朝は
一杯から
スタート



きのこ手羽先の煮物(2人分)

- 材料
- しめじ 1パック
 - まいたけ 1パック(100g)
 - 鶏手羽先 6本
 - にんじん 小1/2本
 - 針しょうが 1かけ
 - だし汁 2と1/4カップ
 - しょうゆ大さじ2、片栗粉小さじ1、
 - サラダ油、酒大さじ3、
 - 砂糖大さじ1

- ①しめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。まいたけは、あれば石づきを落とし、小房に分ける。手羽先は、食べる部分の少ない関節の先だけ、キッチンばさみなどで切り落とし、しょうゆ少々をまぶす。にんじんは皮をむき、縦半分にしてから乱切りにする。しょうがは皮をむき、せん切りにする。片栗粉小さじ1を、水小さじ1で溶く。
- ②鍋にサラダ油小さじ1を中火で熱し、手羽先を入れてときどき返しながら焼く。途中、にんじんを加えて、肉に香ばしく焦げ目がつくまで炒める。酒大さじ3、しょうゆ大さじ2、砂糖大さじ1を入れ、煮立ったらだし汁を加え、再び煮立ったら中火のまま15分煮る。しめじ、まいたけを入れて10分ほど、煮汁が少なくなるまで煮て、水溶き片栗粉をもう一度かき混ぜてから回し入れる。器に盛って、しょうがをのせる。

