

名古屋大学農学部・生命農学研究科同窓会関西支部
関西セコイア会同窓会報 第八号

名古屋大学農学部・
生命農学研究科同窓会
セコイア会



名古屋大学農学部・生命農学研究科同窓会 セコイア会

目次			
お知らせ			1
食(育)について	大賀久美子	昭54農化	3
ランチ食べ歩き	入野 哲朗	昭 54林産	5
最近の食生活で思うこと	馬路 泰藏	昭 40 農化	8
食への思いと京七宝	野村 章	昭 45 農 D	11
80余年を振り返って「退職後にしてきたこと」 ～3つのボランティア活動～の一つ 「バイオⅡへの参加」	堀 龍彦	昭 43 畜 M	14

(ご寄稿いただいた順に、掲載しております)

(本冊子の著作権は冊子の著者およびまたは関西セコイア会が保持しています。)

お知らせ

関西セコイア会は、名古屋大学農学部・生命農学研究科同窓会の関西支部として活動を行っております。主な活動は、年一回開催しております秋の同窓会総会と、この会報の発行であります。一方、関西セコイア会は、名古屋大学の全学同窓会関西支部の一員としても活動してお

りまして、会員の皆様には、例年5月に大阪中央電気倶楽部で開催されます名古屋大学全学同窓会関西支部総会にもご参加いただいております。今年度の全学同窓会は、5月17日(土曜日)に開催されました。全学同窓会関西支部長の藤井眞澄さまからのご挨拶のあと、同窓会代表幹事の木村彰吾さまから、全学同窓会の活動報告をいただき、海外も含め、同窓会活性化にむけて積極的に活動されている様子を伺いました。つづいて、名古屋大学総長杉山直さまから、大学の現状報告をいただきました。ノーベル賞受賞で盛り上がっていたのに最近は少し静かだということを言われるが、いやいや、色々積極的に活動していると、最近の様子を伺いました。

全学同窓会の折、毎回、大学の先生や同窓生など、さまざまな分野でご活躍されている方にご講演をいただいておりますが、今年は、総長自ら、ご専門のお話をいただきました。先生は、大学院理学研究科教授として、素粒子宇宙物理学専攻素粒子宇宙物理系宇宙論研究室で研究に携わっておられ、この度は、「光の宇宙と暗黒の宇宙」と題してご講演いただきました。宇宙の壮大なお話で興味が尽きませんでしたが、宇宙は暗黒の物質で詰まっていそうだと、という話には確かに信じがたく、しかし、それが無いといろいろな事象を説明できないようで、ご講演の後の懇親会でも質疑が続くといった盛況ぶりでした。

今年度同窓会のこと

なお、今年度、令和7年の同窓会関西支部総会は、11月1日(土)を予定しております。日時が近づきましたら、再度、ご案内いたしますが、予定しておいていただければ、ありがたく存じます。

日時：令和7年11月1日(土) 10:00～15:00

場所：大阪中央電気倶楽部

(支部長 加藤壽郎 昭45 M)

関西セコイア会の現在の役員

支部長	加藤壽郎 (昭45 農 M)
事務局長	寺前朋浩 (昭61 生 M)
会計	井野右文 (平4 農 M)
会計監査	野村章 (昭45 農 D)
顧問	入野哲朗 (昭54 林産)
顧問	駒田肇 (昭55 林産 D)
顧問	大賀久美子 (昭54 農化)
顧問	沖森泰行 (昭56 林)

食(育)について

大賀久美子(昭 54 農化)

今回は食育について書いてみようと思う。食育とは「食に関する知識や食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育むこと」と言われているが、最近学校でも食育が取り入れられるようになってきている。

私は中学の理科の教師をしていたが、2007 年に特別支援教育が始まり、特別支援学級(以下支援級)が増えるということで、担任を希望した。それまでは養護学級や特殊学級と言われ、障害のある子どもたちが少人数で学んでいた。特別支援教育になり、知的に遅れはないが、人間関係や集団になじめない発達障害の子どもが支援の対象になった。そのため今まで数人だったのが、一気に 10~20 人くらいに増加して、教師が不足したのである。

ただ当時、支援教育は学習指導要領に沿わずに独自で教育課程を組んでよいと言われていた。私が支援級担任になった時は、教科の学習以外に美術制作・畑での野菜栽培・調理実習など生活に根ざした活動を行っていた。その中で私は調理実習を担当することになった。

週 1 回、午前中調理実習を実施した。カレー・豚汁・お好み焼き・ピザ・ハンバーグ…

生徒の希望を聞きながら、予算と調理時間を考えてメニューを決めた。そして買い出し・準備・役割分担・調理・会食・後片付け・一人分の費用の計算とまさに総合学習であり、食育の実践であったと思う。



なかなか学校に来づらい生徒が、調理実習の日だけは来たり、高等部卒業後、スーパーの食品部や施設の食堂に就職した生徒もいる。保護者からは「家でも料理を手伝ったり、後片付けをしてくれるようになりました」という喜びの話も聞いた。



しかし次第に調理実習もやりづらくなってきた。年度初めに支援級の保護者には、調理実習の意義と協力(かかった費用の徴収も含め)をお願いしていたが、「そんなことより勉強させてください」という保護者が出てきた。知的に遅れのない発達障害の生徒は、高校進学を希望している。そのため受験に関係がない調理実習よりも国数英の勉強をさせてほしいと言われるようになったのである。

また、教師の中にも「支援級は遊ばせているだけじゃないか」という人もいた。特に維新が、チャレンジテストで学校間の競争を煽るようになってからは、「支援級の生徒も点数が取れるように」と言われるようになった。

それでも私は「通常級の生徒よりも自分たちは劣っていると、自信が持てない支援級の子どもたちに、達成感を持たせ生き生きと学校生活を送るためには調理実習は必要だ」という信念のもとに定年まで調理実習を続けた。当時の校長が応援してくれたことも大きい。しかし退職後、支援級の様子を聞くと、授業の補習のようになりプリント学習がほとんどの学校が多いと聞いている。やりたいようにできたあの頃が子どもたちだけでなく、私自身も楽しかったなと思っている。

ランチ食べ歩き

入野哲朗（昭和54林産）

現住まいの谷町四丁目近辺には食事のできるお店が数多くあります。1年前から、食事は朝昼をメインにして夕食はできるだけ軽くしているので、昼食は週に1回程度、夫婦で近所のレストランのランチを楽しんでいます。

ローテーションに入っているのは、和食の「吉安」、「美濃吉」、焼肉の「かがり火」、フレンチの「コシヨンローズ」、中華の「桃花園」、イタリアンの「伊庵」、とあったのですが、今年、ビルの解体が決まって、「桃花園」が無くなり、「伊庵」も「VINO BAR DUE」に統合・引っ越しして、平日のランチが無くなるなど、行きつけの店が減少したことで、新たに開拓し始めました。現在は洋食の「モナコ」と和食の「つぶら家」とホテルニューオータニ大阪のさつきが気に入っています。

まず、和食の「吉安」ですが、静岡県清水出身の吉安さんがやっている店で、季節ごとに美味しい料理を提供してくれます。平日のランチは1,500円と、ここ1~2年で値上げが進みましたが、早めに行かないと、入店できないこともあるお店で、ことしの正月には「あまから手帳」にも掲載されていました。おせち料理もここ数年間、毎年お願いしていて、家族で楽しんでいます。同郷（静岡県）であることと、浜松にある私の実家近くで料理を習ったという話から、顔なじみにもなっています。土曜日限定ランチは予約すれば3,900円で提供してくれるので、時々予約して行くようにしています。

次の和食の「美濃吉」ですが、ご存じ、京都の名店です。ここは会員になると、毎月、飲み物券が二人分ついてくると、5%引きの特典があるので、毎月、昼の遅い時間帯に予約なしでぶらっと行っています。以前はお値打ち価格(2千円台)の懷石弁当があったのですが、最近は価格が上昇(4,180円)したことで、それでも早くに売り切れることもあり、6,600円の季節御膳(今月は鰻御膳)、8,800円の懷石御膳の月替わりメニューと鰻御膳(7,700円)を交えて食べています。妻が会員になっていますので、6月の誕生月には6,600円の無料ランチ券が届きます。そのときは、さらに料理長の一品として鯛のお頭付煮つけが付いてきて、食べきれないほどです。



美濃吉のうなぎ御膳

焼肉のかがり火は、自ら炭火でカルビ等の肉を焼いて食べるのですが、ここも12時近くになると満席で待ちがでるので、いつも早めに行くようにしています。ここのお勧めは特選和牛のカルビ1.5倍で、1,800円と少し高めになりますが、とてもおいしいお肉です。特選和牛はロースとカルビとカルビ中落とあるので、適当に組み合わせて、二人で分け合っています。特選和牛を選ぶ客はあまりなくて、皆さん、通常のロース、カルビ、中落等が1,000円と安くなっているので、1.5倍(1,200円)、2倍(1,400円)、で注文していて、ご飯も大盛りを頼んでいるようです。



かがり火の焼肉定食

フレンチの「コションローズ」は12時前にはいつも女性客で満席となるお店で、スープ、パン、メインのお肉で1,200円と割安です。メインはお店の名前から豚肉が多いと思ったのですが、若鳥の時と半々ぐらいの感じです。ここのお勧めはデザートのカトーショコラで少し変わった柔らかさと味がとてもおいしいと感じますので、必ず、コーヒーとセットで注文します。ランチと合わせて1,800円なので、結構お得感があります。

モナコは創業が1957年と私と同じ生年で68年続いているお店です。ここの日替わりランチは毎日3種類が店前に写真で掲載されていて、カツ系(チキンカツ、とんかつ)、カレー系(エビフライカレー、カツカレー)、焼肉系(豚肉生姜焼き、ハンバーグ)から選択するようになっていて、コーヒー付きで1,100円とかなりお得感があります。

つぶら家のランチは限定メニューのエビフライ定食、豚の角煮定食、鯖大根定食の3つから選ぶようになっていて、何といてもエビフライ定食が一番人気です。

11時半開店なのですが、10分前から数人の行列ができていて、早い時は12時半にはエビフライ定食が完売となってしまうことがあります。



つぶら家のエビフライ定食と豚角煮定食

ニューオータニ大阪のさつきは平日ランチが 2,600 円で、サービス料(15%)を含めると 2,990 円と少し高めかなと思いますが、バイキング方式で、スープ、野菜サラダ、メインが魚のポワレもしくはスパゲッティ、デザートが3種類ぐらいの小さなケーキ等、果物とコーヒーで、お得感があります。

さらにNOC会員(ニューオータニクラブ会員)になると、毎月、平日ランチの優待券(1,000 円)が届くので、二人で 4,980 円とお値打ち価格になります。

また、会員になって 20 年近くなるので、親しかった担当者がこのさつきの責任者になっていて、目に見えない優遇をしてくれます。



ニューオータニ大阪さつきのランチ

他にも、イタリアンの柘榴、和食の若鯊、フレンチのクードボールやパン専門店のクー、フクシマ、満腹ベーカリー、さらにスイーツではラ・プラージュ、マフィンのクルマル、ちひろ菓子店、アシッドラシーヌなど、おいしい店が数多くありますので、これからも、夫婦で食べ歩きを楽しみたいと思います。

最近の食生活で思うこと

馬路 泰藏（昭和40農化）

神戸市北区にある総合福祉ゾーン「しあわせの村」へは、今も週に1～2回通っている。テニスをすることが主な目的ではあるが、農産物直売店「しあわせマルシェ」で野菜を買うのがもう一つの目的になっている。

「しあわせマルシェ」に並べられている野菜は、なんと言っても新鮮なのが取り柄である。しかも、形のゆがんだもの、多少キズのあるもの、大きすぎるもの、小さすぎるものなど、いわゆるワケあり商品も並んでいる。また、十分に熟していて甘味・旨味の濃いトマトが、出盛りの時期には並ぶ。このようなトマトは傷みやすいので、スーパーではどうしても高価になる。これらを選べば、新鮮でおいしい野菜をかなり安く買うことができる。

中でもお勧めは、その日の朝採ったばかりのタケノコである。家に持ち帰ったらすぐ、アク抜きにとりかかる。タケノコは、米ぬかを加えて大鍋で茹でる。竹串がスツとおるようになったら、一晩かけて冷まし、竹皮の大部分を剥がして水でさらす。

こうしてできた茹でタケノコは、とても柔らかく、エグ味もない。タケノコ飯にワカメと炊き合わせた若竹煮と姫皮（タケノコの穂先の竹皮）入りのすまし汁を添えた食事は、春しか味わえないぜいたくである。



水さらし中の茹でタケノコ
先端に残してあるのがヒメカワ

一方、スーパーで買ったタケノコでは、同じようにアク抜きをしてもこうはならない。通常の流通では、収穫から店頭に出るまでどうしても一日はかかる。タケノコは掘り出してからアク抜きまでの時間が長くなるほど、堅くなり、えぐ味も強くなるので、スーパーのタケノコはおいしく仕上がらないのだろう。

こんなふうに書くと、私がグルメだと思われそうだが、そんな気持ちでやっているわけではない。テニスのついでに野菜類を「しあわせマルシェ」で安く買って、ありきたりのやり方でおいしく食べようとしているだけである。いつもと変わらぬ生活の一コマにすぎない。しかし、「本物の」グルメは、こんなものではない。

檀一雄は、タケノコの食べ方として「焼きタケノコ」を『檀流クッキング』で紹介している。まず、竹林でタケノコを掘り出し、上下を逆さにして節に穴を開け、しょう油を注ぐ。タケノコは皮を剥がさないうで穂先を地面に突き刺し、周りを取り囲むたき火で焼き上げる。掘ったばかりのタケノコなので

アク抜きしなくても、えぐ味はない。タケノコのほのかな甘みとしょう油の味がマッチしてとてもおいしそうである。当然だが、グルメは日常の食べ物よりおいしいものを追求する。そのため、「焼きタケノコ」のようにタケノコの収穫、野外での調理など日常生活にないことが現れる。こうしてみると、「本物の」グルメが求めるおいしさは、日常的なやり方では得られないものなのだろう。

私は日常生活を大きく変えてまで、おいしいものを求めるようなことはしない。しかし、「しあわせマルシェ」の朝採りのタケノコでも、入荷が始まった頃が最もおいしく、しばらく経つとえぐ味なく、柔らかくアク抜きができて繊維の剛いのが気になる。タケノコに限らず、出始めの方がよりおいしいと感じる野菜や魚は少なくない。「食べると縁起がよい」として初物が好まれるのは、このような感覚が底流にあると思う。

食の歴史をひもとくと、江戸っ子は初物好きで季節外れのものが高値で売られるようになったため、初物の販売が制限されるほどであった。中でも初鰹は一匹2両から3両との記録があり、これは町民の年収以上の金額に相当する。それでも初鰹を食べれば、金に糸目をつけずにおいしいもの食べる「粋」な人ともてはやされた。

また、1782(天明 2)年に発刊された料理書『豆腐百珍』にある「うつし豆腐」は、「鯛の大きい切身と大きくさいの目に切った豆腐と一緒に湯煮し、切り身を除いて豆腐だけにショウガ醤油をかけ、摺り柚をのせた」料理である。つまり、鯛の旨味を豆腐に移しているが、(高価な)鯛の切り身を使ったことを明らかにしてしない。当然、鯛の切り身は食べない。おいしさを追求するためには目に見えないところに金を惜しまないこの料理は、少し後の文化文政期に広く見られる「通文化」を思わせる。

これら「粋」「通」として表されていた江戸時代のグルメは、費用を惜しまないことが特徴的だった。最近、NHK が放映を始めたグルメ番組「激突メシあがれ」でも、費用、時間、労力、エネルギーを惜しげもなくつぎ込んで作られる料理が紹介されている。

グルメはおいしさを追求するだけのために、こんなにお金や労力をつぎ込んでいるのだろうか。「粋」「通」「美食家」などの言葉によって、今の SNS 社会では「いいね」をたくさん獲得する「バエ(映え)」によって、社会的に賞賛されることがグルメを目指すもう一つの動機になっているように思う。

しかし、グルメの話は往々にして快く受け止められないようである。古い話であるが、「蕎麦通」に対する揶揄がその例である。「蕎麦通」によれば、「(小麦粉を加えずに)ソバ粉だけで打ったものだけが本来の蕎麦であり、茹でて水で締めたらできるだけ早く(延びない内に)、ソバつゆは麺の先に少しだけつけて、かまずに呑み込むようにすするべきだ」という。夏目漱石は、『吾輩は猫である』の中で、迷亭が前文の後半にあるようにざる蕎麦を食べる様子を描いている。臨場感あふれる描写から「通」ぶった振る舞いを漱石が苦々しく思っていると感じるのは、私だけではない

だろう。また「蕎麦の食べ方の講釈をする江戸っ子が死にそうになった時『たった一度でいいから、そばに、つゆをたっぷりつけて食べたい』と言った」という小話は、明らかに「蕎麦通」を揶揄している。

ソバ粉はグルテンを含まないので、ソバ粉だけで麺を作るのは難しい。そのため、市販の蕎麦の多くは小麦粉が加えられている。私はいつも食べている蕎麦は、小麦粉がソバ粉より多い乾麺である。数年前、ソバ粉 100%で作られた蕎麦(乾麺)を長野県の上田城近くの土産物店で買って帰り、茹でて食べてみた。その蕎麦は、固くて舌にざらつくのでおいしいとは思わなかった。ずいぶん前のことだが、「蕎麦通」の先輩に勧められた蕎麦専門食堂に行ったことがある。そこで食べたソバ粉 100%の手打ち麺は、特別においしかった印象はなく、麺が切れやすいようだったと、おぼろげに記憶している。今の私にとっては、麺らしい歯触り・舌触りのあるいつもの蕎麦で十分満足している。これは、うどんは食べても蕎麦を食べない家庭で育ったためかもしれない。

食品学・栄養(生理)学に関する仕事に長く携わってきた私からみて、グルメがすすめる食べ物の多くはたしかにおいしいだろうと思う。しかし、おいしさの感じ方は自然科学的な要因のみで決まるわけではない。なかでも、食体験がおいしさの感じ方に影響することは間違いない。だから、すべての人にとって「最高の」あるいは「究極の」おいしい味などあるはずはなく、最もおいしく感じる食べ物は人それぞれだといえよう。

はじめに、生産者と直結した「しあわせマルシェ」で購入する側からみたメリットを、いくつか述べた。野菜を供給する側からみると、スーパー等に比べて梱包が省略され、輸送距離も短い。また、いわゆるワケあり野菜が比較的多く販売され、廃棄される食品が少なくなっているはずである。このように、持続可能な開発目標(SDGs)に近づいた流通システムと思う。

さいわいにも、私どもは時間に余裕のある(持て余している?)リタイア後の生活をしている。調理にも時間と手間をある程度つぎ込め、それなりにおいしい食事が食べられる。もちろん、おいしさのために食材を無駄にしないように。また、SDGs に近い流通経路の「しあわせマルシェ」で野菜を買うこともあるが、これは遊びのテニスのついでのことで日常生活の一コマにすぎない。このように社会的なことも多少は考えられ、おだやかな生活ができていく幸せに感謝している。

食への思いと京七宝

野村 章（昭45農D）

食べ物について考えるとき幼少期のひもじい思いが原点にある。食料管理令があり、いわゆるヤミ米を食べて育った世代である。法に忠実に従いヤミ米に一切手を出さなかった裁判官が餓死したのは有名な実話なのである。私が生まれたのは昭和16年12月8日の真珠湾攻撃から9か月余り経った9月24日であるから、開戦当時母親の胎内で生育を始めていたのかも知れない。両親とも明治生まれのかなりの高齢出産ではあったが、私は無事誕生して今も元気になっている。

最近の日課は毎朝 NHK の朝ドラ「チョッちゃん」と「あんぱん」を見ているが戦中、戦後のリアルな日常を思い出しながら視聴している。

好物

今も好物のひとつにところてんがある。幼少期、母の里である宇佐美村(現伊東市はテングサの産地として知られている。)よりなんきん袋にいっぱいのでんぐさを、もちかえった。蒸気機関車にひかれた満員の3等車に、母と2人で乗り、丹那トンネルでは窓のすきまから入り込む煙で目が痛かった。母の話では丹那トンネルが出来る前は名古屋から伊豆に行くには今の御殿場線を回っていく必要がありすごく時間かかっていたとのことだった。てんぐさは軽いので一度持ち帰るとかなり豊富にあったことから腹いっぱい食べることが出来た。大きな釜にいれて煮だしたあと布袋でこし、室温で固ませたあと、短冊型に切り、父が手作りで作った天突きで押し出し、ほそい糸状にして三杯酢をかけて食べた記憶がある。

年寄りに育てられたこともあり、和食が中心で一番の好物は刺身と寿司である。

料理の経験

生まれてはじめてごはんを炊いた時のことは覚えている。3歳のころで母が風邪をひいて高熱で寝込んだ際米を研いだことがある。小さな手でかき混ぜ、とぎ汁を捨てるのに米がこぼれないようにするのに苦労した。小さくてちからもなかったことから幼少期にはとにかく早く大きくなった。

私はめったに作ることはないが、電気釜があるのでご飯は自分で炊ける。刺身を買ってくれば主食はできあがる。あと「そうめん」が好物で自分でゆでることもある。多めのお湯を沸かし1分ほどゆでたら水でさらし、氷で冷やして食べる。めんつゆにゴマをいれると香ばしくて美味しい。これは家内から教わった。

ビビンバの味

名古屋大学で博士課程を満期退学していたが、ご縁のあった先生の支援により大阪大学で医学博士を取得できた。大阪大学医学部が中之島から吹田に移転する時期、研究生でお世話になった。ニワトリの下垂体後葉の個体発生を超微細構造を調べ、光学顕微鏡でわからなかった知見を得たのであるが材料は受精卵の孵化前の胎児であり、水分が豊富で電子顕微鏡で微細構造を観察するためには組織の固定と脱水が課題であった。グルタルアルデヒドで心臓から還流固定したのち頭部を正中線で切断してオスミック酸に浸漬することで良好な試料を作成できた。エポキシ樹脂に包埋した試料をガラスナイフで厚切りし光学顕微鏡で下垂体後葉部分を出したあとダイヤモンドナイフで薄切して電子顕微鏡で観察する。週末になると家内と2人で解剖学教室に出向き、家内が厚切りした試料を薄切して無事きれいな電子顕微鏡写真を撮ることが出来た。大学に向かう道中は京都から名神高速で吹田に向かった。午前中は京都方面は渋滞がすごかったが帰りはその逆であったので帰りも快適だった。大学への往復途中で時々立ち寄った韓国料理店で食べたビビンバがことのほかおいしかったのを今も思い出す。

近況

前回京七宝について記載させていただいたが関心をお持ちの方もおられたので、近況をお知らせさせて頂く。先日家内と関西万博に行き関西館で京七宝のキューブを見ることができた(写真1)。期間限定で今は展示されていないので写真で紹介させていただいた。家内は愛知万博での万年時計の出展に続き、関西万博でも展示させていただく機会があり光栄に感じている。

先日京七宝協同組合の総会があり引き続き家内と理事に就任したので、あと2年理事長と事務局を担当することになった。早速今年度の事業で東京芸大の岩田教授を講師に迎え「技術研究「バイヨン装飾加工と透胎七宝(プリカジュール)」」の研修会を実施した。小生も参加しピンブローチの作品を完成させた(写真2)。プリカジュールは映画タイタニックでも紹介されたが、スタンドグラスのように光が透けて美しい。

写真1



写真2



80余年を振り返って「退職後にしてきたこと」 ～3つのボランティア活動～の一つ「バイオⅡへの参加」

堀 龍彦(昭43畜M)

私は、昨秋～今年の初めにかけて、高校の同窓会報「大垣北高12回生の繋がり」へ‘80余年を振り返って’というタイトルで5報寄稿したことがあります。5報中の後半3報は「退職後に地域のボランティアで参加した3つの活動」について記載したエッセイですが、この寄稿では、そのうちの一つ「バイオⅡへの参加」について紹介させていただきます。全国どこの町にもあるように、西宮市にもいくつかのボランティア活動があります。そのうちの一つに私が参加した「バイオⅡ」という活動がありますが、ここでは、当活動の内容について、紹介します。

私はバイオⅡに2004年4月に参加して以来、今年でもう22年目です。西宮では、毎年「市政ニュース」で希望者を募って植物バイテククラブが開催されます。市のオリジナル植物～エンジェルス・イヤリング、ゆめむらさき、サマーアメジスト、プレランサなど～を用い培養実験をするなどして植物の仕組みを6月から約半年間かけて学ぶ講座で、近隣の市・町から受講する人もいます。バイオⅡは、上記植物バイテククラブを卒業した有志によって立ち上げられたクラブですが、本クラブの創立は確か平成のはじめ頃(今から30数年前)です。



活動が盛んだった頃のバイオⅡのメンバー(「花工房」花壇の前で)
(その後、コロナ禍・会員の老齢化等で会員が減少し、活動が低下しているので、活動の復活には会員増が喫緊の課題です！～右から4番目白髪の人物が筆者～)

バイオⅡの主な活動は以下の5つです。

① バイオテク技術による西宮のオリジナル桜の増殖・育成



西宮権現平(ごんげんだいら)桜

(ソメイヨシノ開花後、4月上旬に一重でわりに大輪の白い花が咲く)

～科学技術研究所「かぎけん花図鑑」より引用～

無菌の寒天培地の中で育てた桜苗は一年程経過したら培地から出して順化(外気に晒すこと)します。この作業を鉢上げといいますが、苗の生長につれて順次小鉢(苗が20cm位まで)→中鉢(同数十cm位まで)→大鉢(同1m位まで)へ移し替え、最後は圃場に移し育苗します。圃場に定植し2～3年後、2.5m程になれば、いよいよ苗木として出荷可能です(ここまで通算7年程かかります)。出荷した苗を所定の場所に植えた後、花を付けるまでにさらに3年程かかります(順化してから通算10年程)。

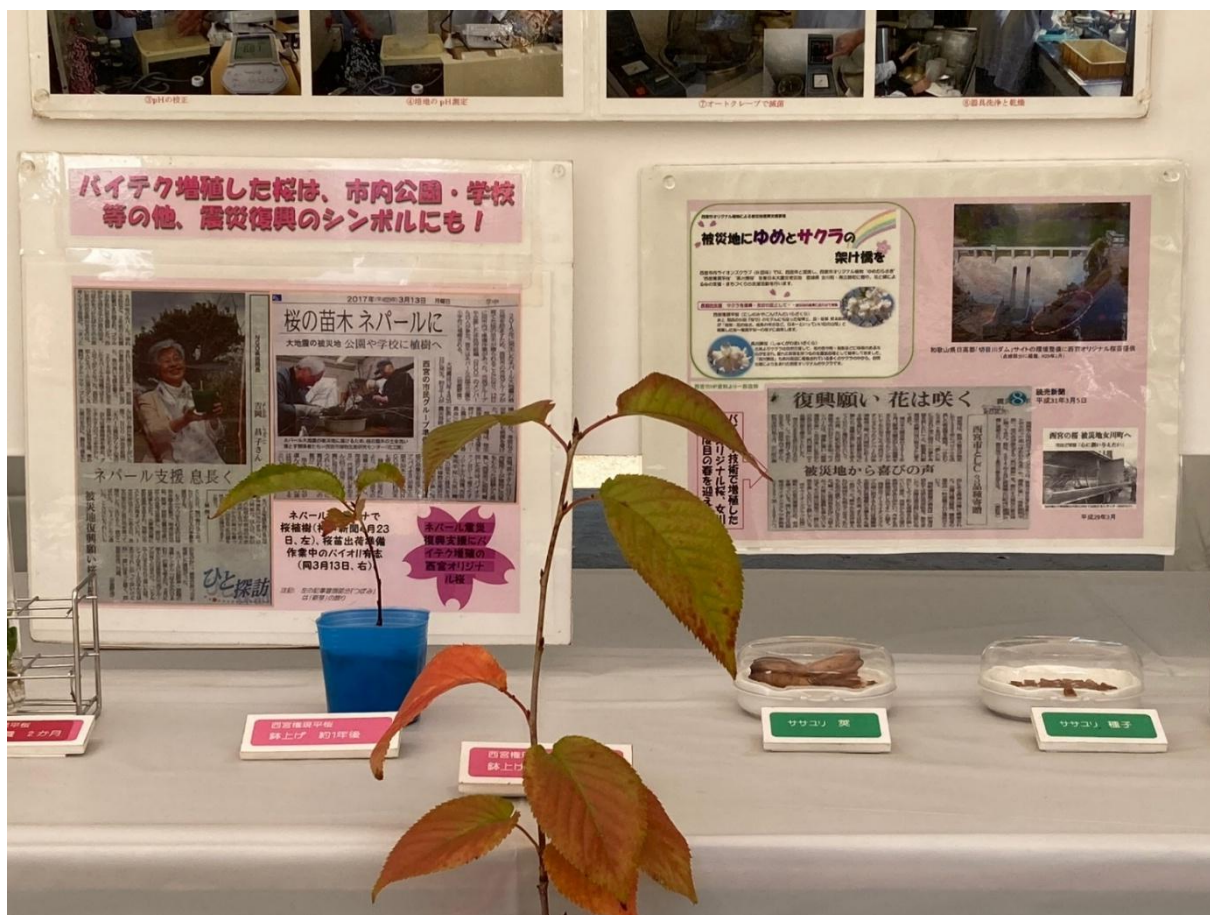
桜苗は西宮市や近隣の市の公園・街路・学校等に広く植栽されて、大分ポピュラーになってきています！



バイオⅡグループで桜の観察会

(夙川の堤防に植栽されているバイオテク由来の夙川舞桜)

植物バイオで増殖した桜苗は、2011年に発生した東日本大震災の被災地(宮城県女川町・南三陸町)や2015年に発生したネパール大地震の被災地などへも復興支援として贈呈されました。



被災地へサクラ苗を寄贈したことを示す新聞記事

～左側パネルの右側記事の写真に出荷作業中の筆者(白髪)を載せてくれています！～

これらの桜が震災で犠牲になった方々を偲ぶ思い出の桜に生長してくれることを願っています…。いつかテレビで、「同期の桜」の歌詞の由来について放映されていた際に、思い至った次第です。

なお、西宮では夙川公園や満池谷(まんじだに)など、さくらの名所が市内に多いことから昭和40年3月(60年前)にさくらが市花に選ばれました。

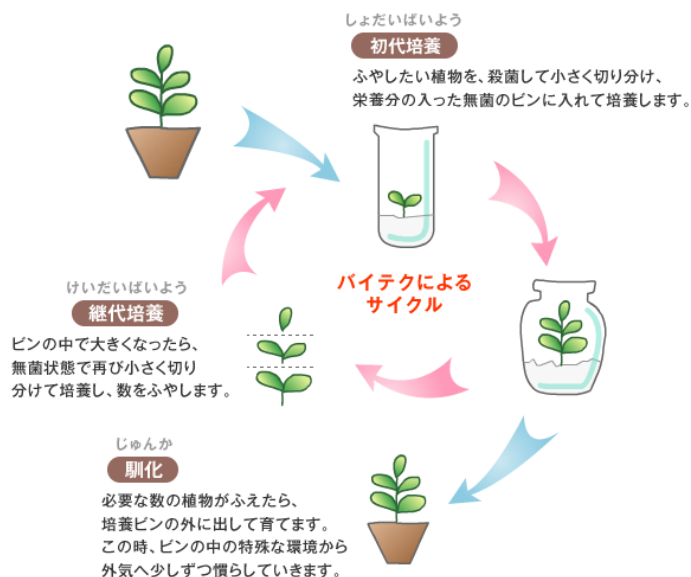
②稀少植物の増殖・育成

「花工房」(西宮市の植物生産研究センターが所有する施設の一つ)において、現在はササユリに特化して増殖しています。やはり**バイオ技術を用いての増殖**ですが、市販のユリと違って**繁殖力が極めて弱い**ので、花を付けるまでに数年はかかります。しかも**歩留まりも相当に低い**です。しかし、咲く淡いピンクの花は相当に大きく可憐です！



バイオ技術によって増殖し、咲かせたササユリ

参考までにバイオによる植物の増殖の仕組みを示します。



～西宮市のホームページより引用～

これら①②の作業は、主に月1回(原則として第2月曜日)開催されるバイオⅡの定例会で行っています。

③花工房前にある展示花壇の植栽及び管理

季節毎に花壇の植替えを実施し、草取りなどの手入れは2か月に1回の割合で行っています。
夏場の約3か月間は当番制で水やりも行います。

④上記、植物バイテククラブ実習の際の補助

年に数回、花工房で行われる寒天無菌培養・順化・挿し芽などの学生実習の手伝いをします。

⑤フラワーフェスティバル in 西宮への参加と協力

毎年5月下旬の3日間にわたって市役所東側の六湛寺公園で開催されるフラワーフェスティバルにおいて、展示によってバイオⅡの活動を紹介します。

アンケートの実施等によってフェスティバルに協力もします。



フラワーフェスティバルにおいて、「バイオⅡ」の活動を紹介したパネル

私は、退職翌年の2001年(59歳時)に腰部脊柱管狭窄症で手術しましたが、その後、初回手術した部位の下の方の狭窄が原因で両下肢の膝から足の爪先にかけての痺れ・痛みがひどくなって症状が悪化したので、2019年(77歳時)にもやむを得ず2回目の手術をしました！ 術後しばらくは楽になり、痺れ・痛みをあまり感じませんでしたが、完治はせず今も術後後遺症の様な症状に

悩まされながら過ごしています。退職後はずっと脊柱管狭窄症を背負って生活していますが、これも私に課せられた試練の一つかも知れません？！

退職後、早丸24年以上経過しました！

この間、私は二度も難治性疾患の腰部脊柱管狭窄症の手術をし、両下肢膝下から爪先にかけての痺れ・痛み悩まされ、健常者のように自由に歩けない生活を余儀なくされて地域の活動に参加してきました。今回は触れていませんが、退職後ボランティアで参加した他の2つの活動(地域の社会体育活動への参加&シニアクラブ活動への参加)を含めて3つの活動何れもが振り返ってみて、地域にとってもご縁があったように感じています！！

この間、地域の人たちをはじめ、小・中学校の先生方さらに地元の高校の先生にも親しく接していただけたことに感謝するとともに、人生に於いて貴重な体験ができたことを誇りに思っています。



編集後記 お陰様で第八号の会報をみなさまに配信することができました。ご寄稿いただきましたみなさまに感謝申し上げます。みなさまからのご意見、ご感想など、下記まで、お知らせいただければ幸いです。関西セコイア会のみなさま、今後ともぜひご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

(支部長 加藤壽郎)

事務局長 寺前朋浩 kssequoia23@gmail.com

支部長 加藤壽郎 jardin-kato@hera.eonet.ne.jp