

新盛里山耕流塾

NEWS もりの里 6月号

5月に植えた稲が、順調に成長しています。また、市民農園の畑の作物の収穫が始まりました。今年も、ホタルがちらほら飛び始めるようになりました。今年は、稲作面積が増え、昨年よりもホタルが飛んでいます。

ご意見・ご感想はこちらへ
足助支所地域振興担当 多和田、山田
TEL: (0565)-62-0601

E-mail:
asuke-shisho@city.toyota.aichi.jp

発行:足助支所 発行日:平成21年7月1日

6/7 に里山整備&山遊びコース準備、6/13 & 20 に山遊びコース、6/14 にもりの里 農業塾&旬裁食が開催されました！

里山整備

都会の大学生との交流 イノシシ肉と竹皿初体験の巻

6月7日に大学生との交流&拠点施設予定地の里山整備を行いました。



朝から夏日のような暑い日でしたが、約20名の大学生が、地元との交流と里山の労働体験を目的に、作業をしていただきました。竹の処理や地質調査をしたり、田植えをしたり、里山での暮らしを体験しました。

昼食にイノシシ肉のカレーライスを地元の方と一緒に作り、食べました。食器は、地元の竹を皿の代わりに使いました。皆さんイノシシ肉と竹皿は初体験だったようです。



エコでおしゃれ！？の巻

先生が研究中の小水力発電機の模型で、発電テストを行いました。結果は5ボルト×0.2アンペアの発電に成功し、6個のLED電球が点灯しました。



もりの里☆市民農園

もりの里 農業塾 田 中耕除草機初挑戦の巻

6月14日のもりの里 農業塾の田では、田の草取りを学びました。



朝9時より、米づくりの中間管理の必要性や稲への影響を学び、その後、中耕除草機の使い方の方の指導を受け、田に入り草取りを行いました。中耕除草機を使うのは、除草と泥の中の稲への有害ガスを抜くためです。

機械で取れない所は手で取りましたが、結構きつい作業になりました。翌日は、おそらく腰痛に悩まされたことでしょう。

祝・初収穫！！ 畑

もりの里 市民農園で初めての収穫がありました。4月に植え付けをしたキュウリが順調に育ち、みごとに実を付けて今回収穫できました。



山遊びコース

石釜づくり 難工事 の巻

6月7日は、新コース開耕に向けた基礎づくりを行いました。

6月13日から開催される、新盛里山耕流塾「石釜づくりコース」の準備作業として、受講を希望される有志の方が集まり、石釜の基礎づくりを行いました。

地盤が軟らかかったため、難工事でしたが、無事に基礎が完成しました。



新たな耕流デビュー の巻

6月13日は、「石釜づくりコース」の開耕式が行われました。



開耕式の後、6月7日に完成した基礎の上にブロックを並べる作業を行い、その上に水平を保ちながら、鉄板を並べました。

昼食は、受講生で全国麺類文化地域間交流推進協議会の素人そば打ち段位認定会で2段の腕前の方のそばをいただきました。

午後は、レンガを積み上げる作業を行いました。徐々に石釜らしい形になっていくにつれ、受講者の作業の手際も良くなっていきました。

7月5日の火入れとピザの試食を楽しみにしながら作業を行っていきます。



拠点小屋の近況

ブレ山遊びコースで製作中の拠点小屋は、屋根取り付けまで進みました。

あとはテーブルとベンチを据え付ければ完成します。



ほっ、とひと息 ~写真集~



慣れた手つきです！！



道具も決まっています！！



講師の見本！！



本日の成果

受講生の感想

個性が違う人が集まるのは楽しい。
どんな石釜ができるか楽しみ。
最終回のピザの試食を楽しみにしている。
慣れない作業で疲れた。明日は、筋肉痛で体中が痛いと思う。
何もなかったところに形ができてきて感動した。
今回の講座で学んだことを自分が石釜をつくるときの参考にしたい。
作業が進むにつれ、だんだん一体化し、一つ一つ達成感が味わえるようになった。
スタッフの皆さんは、用意が大変だったと思うが、にこやかに接していただいた。

山遊びコース

粉塵と耐火レンガとの格闘！！
完成までは遠く！？の巻

6月20日の山遊びコースは、本体部分の作業を行いました。

午前は、前回の作業の続きを行い、本体のドーム部分に使用するレンガを削ったり、実際にレンガを組みながら型枠の部品を作りました。

また、間伐材で燃料用の薪を割ったりしました。



午後は、型枠を組み立てて本体に据え付け、本体のドーム部分のレンガを積みました。型枠は、火入れのときに燃えてなくなってしまうそうです。ただ、作業が予想外に難航したため、時間切れとなってしまいました。

ほっ、とひと息 ~写真集~

初チェーンソー体験



エイッ！！



きれいに割れました！！



本日の成果



石釜の近況

6月20日の講座の後、講師が作業を行い、本体部分の残りのレンガ積みと煙突の取付を行いました。

その後、本体を乾燥させ、7月5日の火入れに備えます。



自然とのふれあい ~写真集~



旬裁食

初夏の恒例？梅との格闘 の巻

6月14日の「旬裁食」は、梅取り、田の草取りを行いました。

午前、梅取りを行いました。梅が木になっているのを初めて見た方、一本の木でたくさんの梅が取れることに驚いた方、梅取りに夢中になり「あそこに・・・」とよそのだんなさんに命令してしまった方など、まるでお祭り騒ぎでした。



午後は、田の草取りを行いました。小さい田んぼは、手作業で行い、横一列に並んで「よーいどん！！」と一斉にスタートし、競争のようでした。大きい田んぼは、中耕除草機のうち、手押しの除草機とエンジン付きの除草機を使用しました。

試食した旬の食材



冷凍イチゴ



茹でソラマメ

ほっ、とひと息 ~写真集~



ホジホジ

ホジホジ



ヨーイ ドン！！

受講生の感想

梅酒をいっぱい作りたい。子どもには梅シロップを作ってあげたい。田の草取りは、田んぼが温泉のように暖かったことなど貴重な体験ができた。(親)
今までは、土を耕したり、苗を植えたりという作業だったが、今日は、収穫する喜びがあった。梅が頭に当たって痛かった。(親)
梅取りも田の草取りも初めての体験でしたが、童心に返って楽しかった。収穫を体験すると、スーパーでの野菜の見方も変わるような気がする。(親)
木登りができて楽しかった。(子)
セリをたくさん収穫した。(子)
イトトンボのヤゴを田んぼに返した。(子)

山里暮らしの知恵袋 第12話 ~食物の保存にまつわるお話~ 講師より

山里に受け継がれている知恵袋を紹介するコーナー。第12話目のテーマは、おにぎり。

おにぎりに知恵がつまっている

食品の腐敗が心配される季節となった。食物の保存の工夫について、先人の知恵を探ってみた。

弁当といえば、まず、おにぎりが思い浮かぶ。塩をまぶしたり、具に梅干しを入れるのは、腐敗防止の工夫であった。また、おにぎりの包装には竹皮を使っていた。ここでは、竹皮の殺菌効果が働いている。

他には、お寿司もご飯に酢を混ぜたり、わさびをつけることで腐敗防止や殺菌効果を狙っていた。今では飾りとしてお弁当に入っている葉蘭にしても立派な役割を果たしていた。

柏餅、茅巻、柿の葉ずしなど日本の食文化には、里山の植物が利用されていた。その効能についてはじっくり調べないといけないが、先人の生活の知恵が息づいていることは確かである。