

新盛里山耕流塾

NEWS もりの里7月号

梅雨の季節になり、稲や野菜は、鳥獣害や病気が心配な季節になりました。特に鳥獣害は、イノシシ、ハクビシンだけでなく、カラスやヒヨドリなども野菜や果実を狙っているため、畑は、網や柵で囲うところが見られるようになりました。

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8月1日

7/5 & 26 に旬裁食、7/5 に山遊びコース & ホタル鑑賞会、7/11 & 25 にそばづくりコース、7/12 にもりの里 市民農園説明会が開催されました！

山遊びコース

ついに感動のフィナーレ！！ ピザの味はどんな味？ の巻

7月5日は、石釜の火入れ&ピザづくりを行いました。



朝9時から火入れを行いました。始めは、火が強すぎて屋根が焼けそうになりましたが、無事に本体のドーム部分のレンガを支える木の型枠が燃え、煙も煙突から出るようになり、遂に完成しました。

予定時刻よりも早く石釜が使えるようになったため、昼食時にあわせて、ピザを試食しました。さまざまな具をのせて焼いては食べるの繰り返しで、お腹がいっぱいになりました。



石釜の活用 の巻



ホタル鑑賞会

たくさんのホタルの乱舞 & 石釜のお披露目の巻

7月5日の夜は、毎年恒例のホタル鑑賞会を行いました。



午後4時より、参加者全員で懇親会の準備を行いました。栃の葉すし、赤米のほう葉ごはん、アマゴの串焼き、肉と採れたて野菜の串焼きをつくりました。

懇親会は、石釜のお披露目も兼ねて行われ、ローストチキンをつくり、耕流を深めました。

懇親会後のホタル鑑賞会では、たくさんのホタルが飛んでいましたが、気温が高かったせいか、少し高い場所を飛んでいました。

里山の旬の食材



そばづくり

新たな耕流デビュー の巻

7月11日は、「そばづくりコース」の開耕式が行われました。

開耕式の後、草刈機の取り扱いの講習を受け、草刈を開始しました。

耕作放棄地のため、人の背丈ほどもある草が生えているところで悪戦苦闘の末、刈り終わりました。

刈った草は、来年の畑の有機肥料にします。



その後、トラクターを操作して整地し、荒れていた田は、見違えるほどきれいになりました。

受講生は、暑さと重労働にぐったりして足元もふらついていましたが、達成感からか、どの方も爽やかな顔をしていました。

変身したそば畑



作業前



作業後

ほっ、とひと息 ~写真集~



慣れたもんです！！



どっこいしょ！！



カーン！



もっと～

流しそうめん

受講生の感想

最初、現地の草を見たときはうんざりしたが、一日作業をやり終えたら、気持ちいい感じがした。トラクターを運転したが、まっすぐに進まなかった。トラクターの運転は、プロの技が見れて良かった。トラクターの運転が楽しかった。草刈では、マムシが出ると言われ、いい緊張感の中で作業ができた。

耕作放棄地再生 の巻

7月25日は、畝立て、種まきが行われました。



午前は、イノシシ対策の防護柵設置と山裾の草刈を行いました。

防護柵は、木の杭を打ち、スチールネットを取り付けました。

昼食は、流しそうめんを楽しみました。竹で長いとよを作り、そうめんを流しました。暑い中、涼しい木陰で美味しいそうめんをすすりました。

午後は、激しい雨に降られながら、トラクターで耕起し、ミニ耕運機で畝立てをしてそばの種を蒔きました。

そばは、白そばと高嶺ルビーという品種の赤い花の咲くそばの種を蒔きました。

もりの里☆市民農園

もりの里 市民農園 畑 じゃがいも 予想以上の収穫の巻

7月12日は、もりの里 市民農園のじゃがいも掘り体験と市民農園説明会を行いました。

午前11時より、イモを傷つけない掘り方を教えてもらい、鍬や備中で作業を開始しました。

一鍬ごとにごろごろとジャガイモが出てきて歓声をあげながら楽しめました。予想をはるかに上回る大豊作でした。



収穫を終えて、その場で掘りたてのジャガイモを炊き、試食を行いました。塩やバターをつけて食べたイモの味は最高でした。

午後は、もりの里 市民農園の説明会を開催し、新たな仲間が加わりました。

もりの里 市民農園 田の近況

7月5日

有害鳥獣対策の電気柵設置作業を行いました。

また、プレ山遊びコースで製作中の拠点小屋は、屋根棟が完成し、小屋の前に水道が完成しました。



7月19日

田の草取り作業を行いました。また、昼食は、参加者の方が小屋の前の湧水で手打ちソバをご馳走して下さいました。



ソバの試食



旬裁食

いよいよ夏野菜の収穫 の巻

7月5日の「旬裁食」は、畑の管理と畦の草刈を行いました。



午前は、黄梅取りと畑作業を行いました。黄梅は、前回の梅取りで全部取ったつもりでしたが、たくさん残っていました。

畑では、苗の生育状況と管理のポイントを学び、インゲンマメの収穫とジャガイモ掘りを行いました。

午後は、畦の草刈と黒大豆の種まきを行いました。

草刈は、刃のついた草刈機は、意思に反した動きをするため、男性が使用し、女性は、紐のついた草刈機で草を刈りました。



受講生の感想

梅取り作業は原始的だと思った。(親)
春に蒔いたインゲンマメの背の高さにびっくりした。定期的に通える良さを感じる。(親)
挿し木のトマトが畑のあちこちで育っていた。(子)
ジャガイモ堀が楽しかった。(子)

旬裁食

新兵器！？縄編機登場 の巻

7月26日の「旬裁食」は、夏野菜の収穫と稲刈りの準備を行いました。

午前、夏野菜の収穫とシソを使った調理を行いました。

インゲンマメの収穫は、竹の支柱が長かったこともあり、どんどん伸びて2メートル以上の高さになったため、脚立を使用して収穫しました。



トウモロコシは、収穫前にハクビシンの被害を受けましたが、全員分を収穫することができました。

シソを使った調理は、青シソ味噌巻き揚げを調理し、シソの香りと味噌の風味が口の中いっぱいになり、大変美味しいと好評でした。

午後は、稲刈りの準備を行いました。すがい作りは、始めは要領がわからずにうまくできませんでした。何とか形になってきました。

また、縄編機を使用する作業は、始めは何をする機械かわからなかったようですが、何とか機械を操作できるようになりました。

試食した旬の食材



トウモロコシ



白い？スイカ

視察研修の受け入れ

とよた都市農山村交流ネットワーク足助地域会が、視察研修会で訪れました。

どの参加者も講師の体験談に真剣に耳を傾けていました。



受講生の感想

自分たちが育てたトウモロコシが美味しくてうれしかった。(親)

すがい作りは、小学校のときの藁草履作りを思い出した。(親)

夏パテ気味だが、ここへ来ると元気が出る。(親)
すがい作りや縄作りが体験できて良かった。すがい作りは難しかった。(親)

白いスイカがおいしかった。(子)

山里暮らしの知恵袋 第13話 ~イノシシ対策にまつわるお話~ 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13話目のテーマは、イノシシ対策。

みんなでイノシシ対策を

イノシシが活発に活動し始めた。イネ、サツマイモ、カボチャなどが被害に遭うのは昔の話。今では、サトイモ、コンニャクなどのアクの強い、生では食べにくいものまで食べてしまう。

電柵、ワイヤーメッシュ、ネット、花火、トタン板、投光機など守りの対策は毎年バージョンアップしている。しかし、イノシシも食べていくために必死で突破口を見つけてくる。

一時、これほどに苦労するなら、買って来たほうが安いし、楽だということで耕作を放棄してきた。

今、イノシシに白旗を挙げることはできない。

自分の子どものころはこんなことはなかった。田畑の周りにはいつも草を刈り、針葉樹も麓にはなかった。労働時間の不足から、人が手抜きをしたつげが来ている。

イノシシ対策は、中山間地の重要な課題である。時代の変化と諦めず、原因をはっきりさせ、じっくり対策を立てる必要がある。これは個人の問題ではない。地域が結束して地域ぐるみで対応していくことが大切なことではないか。