

新盛里山耕流塾

NEWS もりの里 2月号

2月の終わりには、菅田和集落にも梅の花が咲き始めました。また、田んぼの畦にはふきのとうも顔を出し始め、春の訪れを感じさせます。
今月は、年間を通して学ばれた旬裁食の受講生が卒業を迎え、また、1年の月日を積み重ねたことを実感することとなりました。

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 22 年 3 月 1 日

2/11 に「炭」の活用講座、2/23 に暮らしのデザイン講座、2/28 に旬裁食が開催されました！

山遊びコース

重労働の後は 贅沢でおいしい講座！の巻

2月11日は、原木を炭焼き窯に詰め込む作業を行いました。



午前、薪割り機で太い原木を割り、炭焼き窯に詰め込む作業を行いました。炭木の詰め込み作業は、一度経験しているので手際よく作業が進みました。

今回は、名古屋大学の留学生も参加され、薪割りを体験しましたが、腰が安定せずに苦勞しました。

昼食は、五平餅を作り、試食しました。ご飯は、薪でかまどで炊きあげ、五平餅は、講座で作った炭で焼きました。最高の贅沢でした。

今回が、最後の講座となったため、受講生には、修了証が手渡されました。



早春の菅田和集落



暮らしのデザイン講座



2月23日に21世紀の里山暮らしの拠点づくり講座を開催しました。

今回は、前回出された意見を取りまとめた施設の平面図や外構図を基に議論しました。

また、自然エネルギーを活用した設備の設置の可能性についても検討しました。

旬裁食

春の訪れは、餅花とともに！？の巻

2月28日の「旬裁食」は、菱餅づくり、餅花づくりなどを行いました。

午前は、菱餅づくりと豆腐づくりとおから饅頭づくりを行いました。

菱餅は、紅、白、緑の3色です。紅は黒米、白は餅米、緑はヨモギを使い、菱形の型は、牛乳パックを使用しました。



昼食は、つきたての餅とできたての豆腐とおから饅頭を試食しました。

おから饅頭の食感は、少し甘い味の肉まんのようなでした。また、豆腐は、大豆の風味とほのかな甘みのある美味しい味でした。

午後は、餅花づくりを行いました。餅は、米粉に食紅で色付けを行い、熱湯で餅状になるまでかき混ぜてつくり、竹の枝に小さく丸めて取り付けてつくりました。

今回は、最終回ということで恒例の修了証授与式を行いました。



ほっ、とひと息 ~写真集~



受講生の感想

この講座で親子でいい時間が持つことができ楽しかった。また、この講座を通して、いろいろな人と出会えて良かった。(親)

この講座は、普段ではできない体験ができた。田んぼの作業、野菜収穫、梅の実取りは、初めての体験だった。(親)

ここは、気持ちがいいところで、本当に生きているという感じがした。この講座で物の尊さを学んだ。(親)

餅つきがとても楽しかった。(子)

試食した旬の食材

