

# 新盛里山耕流塾

# NEWS もりの里 1月号

全国的に寒い冬となっています。足助地域でもここ数年ではみられない雪の多い冬となりました。それでも山の木々をよく見ると、春への準備が着々と進んでいることがよくわかります。個人的には、花粉をたっぷり蓄えたスギに若干の恐怖も感じておりますが、やっぱり春の到来は待ち遠しいものです。

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

E-mail:  
[asuke-shisho@city.toyota.aichi.jp](mailto:asuke-shisho@city.toyota.aichi.jp)  
発行:足助支所 発行日:平成23年2月1日

旬裁食講座(12/19)、炭焼き講座を開催しました。  
来年度の予定講座をご案内します。

## 旬裁食

### 味噌と豆腐づくりに挑戦しました



上手く豆腐が固まっていますように！

冬ならではの講座として今回は、大豆を使って豆腐や味噌作りに挑戦しました。豆腐作りは、水に浸した大豆をジューサーにかけておからと豆乳に分けるところから取り組みました。温度を測りながらがりをに入れてとさながら化学の実験のようでしたが、最後には見事に豆腐が出来上がりました。

お味噌も大きな鍋で大豆を炊き、こうじを混ぜ全て手作業で作りました。秋には食べられるとのことで、参加者はみな自分の「マイ味噌」を仕上げ秋の完成を楽しみに持ち帰りました。

## 炭焼き講座

### 里山の豊かさを実感した最終回



出来上がった炭です。



くだものを炭にしてみました

15日に開催された第2回の講座では、山から切り出した材を参加者みんなで炭窯に搬入し、火を入れる作業まで行いました。参加者の中には、バナナなどの果物なども窯に持ち込み、果物の炭作りに挑戦する方もいらっしゃいました。

火入れから2週間後に行われた最終回では、炭窯から出来た炭を運び出す作業に取り組みました。炭作りは初めてという方が多かったものの、講師の宇井さんからはなかなか上出来とのコメントをもらいました。果物などの少し変わった炭も見事に仕上がっており、昔ながらの手作業とその知恵、そして里山の豊かさに感心した一日となりました。



五平餅作りにもチャレンジ



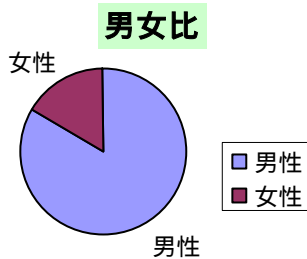
寒い中でも和気あいあいと良い雰囲気

## (2) 参加者アンケート

炭焼き講座参加者の感想などを紹介します。

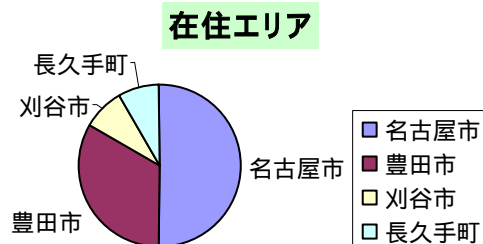
### 参加者男女比

参加人数 12名  
(男性 10名、女性 2名)



### 参加者在住エリア

名古屋市	6
豊田市	4
刈谷市	1
長久手町	1



### 【感想】

- ・大変親切にしてもらい、良かったです。里山で温かく接してもらい良かったです。今後もいろいろな講座があれば参加したいです。
- ・里山の良き自然と共に学び、これからの生活に良き生活をしたい。
- ・大変楽しい3日間の体験でした。今春の「竹」講座、楽しみです。タケノコ、竹炭 是非参加したいです。
- ・伝統の文化等、まだまだ学びたいです。

## 平成23年度の講座案内

来年度もますます充実してさまざまな講座を実施する予定です。募集は、広報とよたやホームページ等で随時おこないますので、是非ご参加ください！

### (1) 旬裁食講座(4月開講予定)

田畑での農作物の栽培から調理まで、里山での一年の暮らしと営みを体験します。3月1日号広報に募集案内が掲載されます。

### (2) もりの里 市民農園(4月開講予定)

農作業初心者の方を対象に、作物の育て方や農作業の方法を学びます。

### (3) そば作り講座(6月開講予定)

そばの栽培からはじめてそば打ち、試食までおこないます。

### (4) 自然エネルギー活用講座(7月開講予定)

バイオガスの生成など自然エネルギーの活用について学び体験します。

### (5) 里山くらし体験館を利用した体験講座(随時)

ホテルの鑑賞会や星の観察会など施設を活用した体験講座を開催します。

