



カラスウリのねずみ

こども食菜塾2007 もちつき収穫祭 開催

地元岩野の方々にご協力いただき、今年最後の食菜塾も無事に終わることができました。今回は、待ちに待った収穫祭でした。先月みんなで刈り取った稲は、今月初めに脱穀され、玄米で180kgも採れていました。なんと、昨年より1俵も多かったそうです！

臼と杵を使い、蒸したもち米をみんなで掛け声を掛けながら交互につきました。初めて杵を握る子もいましたが、慣れないながらもぺったんぺったんと一生懸命つき、少しずつ餅になっていく様子



みんなで興味津々に見ていました。いい柔らかさまでついた後は、ベテランのお母さん方に習ってちょうどいいサイズにちぎり、大事に大事に丸めました。みんなの手の大きさに合わせて作ったので、大小様々なサイズのお餅が出来上がりました。

お昼は、つきたてのお餅と地元の方々を作ってくださいました赤飯おにぎりを食べました。地元の方とみんなで一緒に育てたので、お餅も赤飯も美味しさ抜群です。特別に美味しかったので、1個、また1個と、気づけばみんなたくさん食べていました。



お腹もいっぱいになったところで、午後からは、わらじ作りに挑戦しました。わらじ作りは藁をなう作業(手のひらを使って藁に回転をかけ、よじっていく)が一番肝心ですが、子どもたちだけでなく大人もなかなかうまくいきません。地元のベテランおじいちゃん先生に「ここはどうやってするんですか?」「次はどうすればいいんですか?」とみんなで質問攻めです。難しい作業なので、途中で諦める子もいるのでは・・・と心配していましたが、子どもたちもスタッフも夢中

になってわらじを作りました。時間が足りず両足分を作ることはできませんでしたが、それぞれのわらじを完成させ、みんな大満足でした。



わらじ作りのように、お米は食べられるだけではありません。藁も貴重な資源です。その昔、江戸時代の日本でもっとも大規模なリサイクルは稲作、つまりお米の栽培でした。稲作がなぜリサイクル?と不思議に思われるかもしれませんが、収穫された米と藁は、1年単位で完全に循環する資源でした。米を食べた結果できる排泄物は、貴重な肥料としてほとんど田畑に戻され、藁も藁製品として利用された後は、堆肥として田畑に戻されていたため、結局は全量が土に戻っていたそうです(大江戸エネルギー事情より)。

今の私たちの暮らしの中で、リサイクルといふごみの問題なしには語れません。なるべくごみを減らし、環境負荷の少ないライフスタイルを心がけて欲しいという願いのもと、「ごみ」について簡単な学習会も実施しました。今回の食菜塾で出されたごみを題材に、どうやったらごみを減らせるのか、また、賢い買物の仕方について話をしました。「ご飯を残さず食べることもごみを減らすために大事なことだよ。」「ごみが減れば、地球温暖化防止にもつながるんだよ。」この話の後、「なるべく残さないように食べよう」というみんなの気持ちが現われたのか、食事を残す量が減りました。ありがとうございます!

この活動を通じて、田んぼから多くのことを感じ、学ぶことができました。



今回のおみやげ

お餅、柿、もち米