

平成二十六年 未さん申さん達の田作り

～第五期あすみっ子田んぼ、第八期大椎っ子田んぼ 味噌仕込み編～

毎年、学校田んぼで収穫した米を金谷さんが麴にし、その麴を使って味噌仕込み指導をしていただいています。今回も材料となる大豆や麴を味見したりにおいをかいだりしながら作業しました。農薬も使わずみんなで作った貴重な米麴を使った味噌に値段をつけるとしたら？ 味噌は「作る」のではなく、「仕込む」？ 「味噌」「麴」といった難しい漢字の成り立ちは？ 味噌仕込みのあいだどんなにおいがした？ といったことを金谷さんから教えていただきながら作業した子どもたちの感想です。

(ちなみに、ませた材料を1年間ねかせている間に味噌にしてくれるのは、麴をはじめ空気中や材料をませあわせたみんなの手についている微生物達だということで、「仕込む」というのだそうです。)

■あすみが丘小学校

☆私は、1月9日に、みそ作りの仕込みをしました。にこむ前の大豆と、にた後の大豆を食べてみたら、にる前は、とてもとてもかたかったけど、にた後の大豆は、とてもやわらかかったです。にた後の大豆をしゃもじでつぶしてから、こうじと塩を加えて、また混ぜました。その後、小さいボールのように丸めて、入れ物の中に入れました。ころころ手の上でしていたら、ケガをしていたきず口がとてもしみました。「あー、すごい痛いな」と思っていたら、金谷さんが「ばんそうこうよりもきき目がありますよ。」と言っていたので、安心しました。とても楽しかったです。(AN)

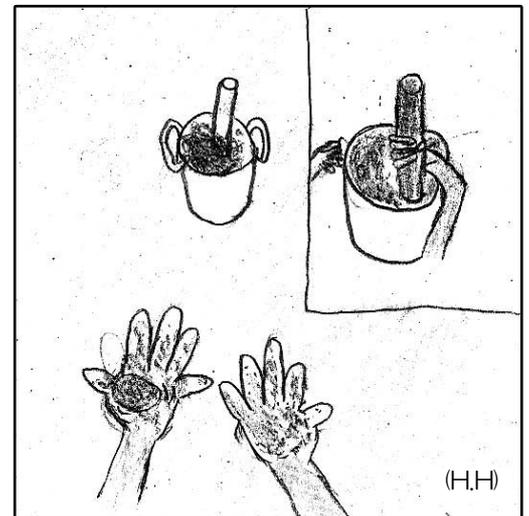
☆ぼくが、みそ作りをして分かったことは、みそは、たくさんのび生物のおかげで一年かけてやっと作れる物ということが分かりました。また、むした豆をしゃもじでつぶすのが意外とむずかしかったです。なめてみたらとてもしょっぱくて、こんなにしょっぱいのになんかこれがみそになるなんてび生物はすごいなと思いました。そして、みそを作るのにこんなにてまがかかるとなると思いました。来年、みそができていくか楽しみです。(K.W)

☆1月9日金曜日の2時間目に、初めてみそ仕込みをしました。最初に豆をつぶした時、しゃもじだったのでかたくてなかなかつぶれにくかったです。その後、初めてこうじにおいをかいだらお酒のおいしさや色々なものがまざりあったにおいがしました。金谷さんが200種類以上のにおいがすると言うのを聞いて、こうじはすごく体にいい食べ物なんだなと思いました。食べるのはかんたんだけど、作ってみて、手間ひまがかかっている食べ物が実際は多いということがわかりました。なかなかできないことができてよかったです。(AM)

☆みそ仕こみをしました。わたしは、みそ仕こみをしたことがなかったので、何をするのか楽しみでした。わたしがびっくりしたことは、みそが出来るまで1年間かかると言うことです。1日くらいで出来ると思っていたのでびっくりしました。わたしが初めて知ったことは、みそ仕こみのとき、あんまりせっけんで手をあらってはいけないということです。わたしはみそ仕こみをして、みそを作るのは大変だなと思いました。一年後にみそを食べるのが楽しみです。

(S.T)

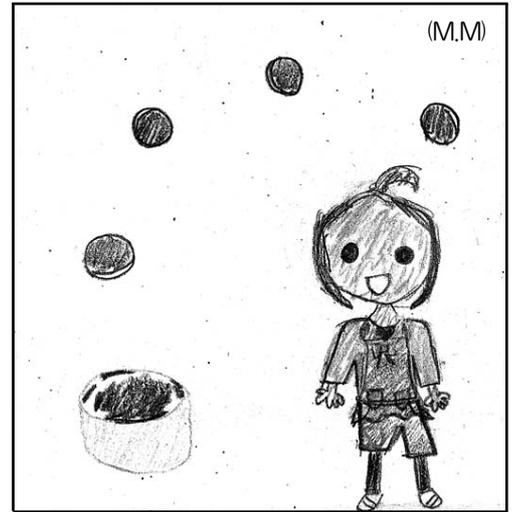
☆私は、今年初めてみそじこみをしました。人間はみそじこみまでしか出来ないけど、小さなび生物はみそを作れるというのを金谷さんから聞いてびっくりしました。みそじこみの時には、金谷さんが塩をたくさん入れてきたので「これは入れすぎじゃないのかな？」



(AK)

とその時は思ったけど、みその種類がちがうと、塩やこうじきんの入れる分量もちがうと言っていたので、塩はたくさん入れてよかったんだと後から思いました。金谷さんがみそじこみを教えてくれたので家でも作れたら作ってみたいです。(C.K)

☆わたしはみそ作りをした時、やったことがないのでときどきしていました。わたしがやった中で一番楽しかったのが、大豆をつぶすところです。理由は、つぶす時、大豆がやわらかくてかんしょくがよかったです。一番へんなかんしょくがしたのは、手でだんごを作る時です。ちょっとぐちょぐちょしていきもちわるかったです。でも楽しかったです。わたしはかなやさんにおしえてもらったことをもっとほかのことにもやくだてたいです。(M.Y)



■大椎小学校

☆ぼくは味噌仕込みの前に金谷さんからお話をさせていただき、いろいろなことを知りました。まず、お米について教えていただきました。玄米の時に田に植えると芽がでるけれど、白米にしてしまうと芽が出ないと聞きびっくりしました。次に味噌仕込みでは、素手でやった方がおいしくなると聞き、なんでだろうと思いました。手についているび生物が味噌をおいしくしてくれると聞いてとてもびっくりしました。ぼくは味噌仕込みをして、自分でも味噌仕込みをしたいと思いました。(M.M)

☆12月2日に味噌仕込みをしました。材料について教えてもらいながら、大豆をつぶしたり、つぶしたお豆の中に麴や塩をいれてよくまぜてそれを手で丸めたりしました。中にいれた麴はお酒・ぶどうなどのさまざまなにおいがしました。金谷さんは、材料のほかに表皮常在きんという人間の体にどこでもいるきんについてや、大椎っ子田んぼで作ったお味噌の1kgの代金などを教えてもらいました。(ちなみに100,000円だそうです!) もう1回、みそ仕込みをしたいです。(Y.Y)

☆①ゆでた大豆をぼうでつぶす ②げんまいこうじをいれてまぜる ③塩をいれてまぜる ④ぐざいを手でまるめる(ポイント・なべについているぐざいをきれいにとる。手にぐざいがのこらないようにする。) ⑤それから1年間するとみそのできあがり! ①~④までの行程をしたあと、1年間かけてたくさんのび生物が働いてくれておいしいお味噌がつかれることを聞いて、とてもおどろきました。私たちがつくったお米がなぜ高いのかということ、小山町のきれいで安全なわき水を使っているからだと聞いてなっとくしました。(A.B)

☆今日、みそ仕込みをしたのですが、金谷さんのお話では、人間ができることはみその材料をまぜるだけで、みそをつくるのはほぼび生物がやってるなんてすごいなと思いました。みそ仕込みでお豆をつぶすけど、ぜんぜんつぶれなくてすごく大変でした。こうじの味はお酒(ウイスキー)のにおいがしました。前に山梨県に旅行に行った時のウイスキー工場のにおいと同じでした。(M.K)

☆金谷さんから、みそ作りというのではなく、みそ仕込みということを知りました。なぜ仕込むかということ、仕込んだ材料をみそにしてくれるのはび生物がやってくれることで、人間はそのかんきょうを作っているだけなので、仕込みというのだそうです。そして、まぜた材料のにおいもかがせてもらいました。なっとくやしょうゆのようなにおいがしました。みその中には約500種ものきんがいると聞いてびっくりしました。1年後にできあがったみそを食べみたいです。(H.I)

☆最初の豆の味：みその味で味わえた。すりつぶしまぜた後の味：塩などが入っているのでしょっぱかった。豆のつぶしかた：集中ねらいして豆をつぶさないと豆が逃げるので大変。気づいたこと：みそができるまで1年もかかることは知らなかった。みそに塩を使うということも知らなかった。とても楽しかったです。(D.A)

☆今日、ぼくはみそ仕込みをしました。今日仕込んだ、みそを売るとしたら、100,000円になると聞いてとてもおどろきました。今日使った材料は水、塩、こうじ、豆です。まず、ゆでた豆をつぶして塩、こうじをまぜて、空気をぬくように手で丸めました。最後にみんなが丸めたものを全て容器にいっしょにして、手で平らにして1年ねかせればみその完成です。丸めたあとに手についたものをなめてみたら、とてもしょっぱかったです。(K.T)



里山たんけんレポート

第180回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2015年1月4日(日) くもり

2000年に始まったこの観察会とゴミ拾いは今日で180回目となりました。ご協力への謝意とお礼を述べて始めました。冬季恒例の最下部の鹿島川合流部まで、バードウォッチングをしながら谷津の現況を確認しながら巡りました。下流部の斜面林からカシラダカの100羽ほどの群れが何に驚いたのか次々に飛び立ったり、キジバトの30羽を超えるような群れが飛び立ちました。ノスリではないかと思われる猛禽の姿もありました。鹿島川縁ではジョウビタキがすぐ近くできれいな姿をみせてくれました。川の中からクサシギが鳴きながら飛び立ち、帰路では斜面林下の土水路からはオシドリのパターが飛び立ちました。オオタカに襲われたのかキジバトと思われる羽毛が散っていたりしました。鳥は21種を観察しました。陽だまりではセイヨウタンポポが咲いたりフユノハナワラビが孢子葉を出していましたが、田の水は凍り、斜面林の崩れた崖では40cm位のつららがみられました。小川ではメダカが表層ではなく中層から下で群れてました。また、シマアメンボが元気に水面を動きまわっていました。東屋の屋根裏では木の葉そっくりのアケビコノハがとまっていた。

(参加者 大人7名、高校生5名； 報告：網代春男)

第171回 下大和田 YPP「どんと焼きと昔あそび」

2015年1月17日(土) 晴れ

年明け最初は正月の伝統行事のどんと焼きからスタートです。昨年、田んぼを守ってくれたかかしと竹を組み、正月飾りと一緒にお焚きあげをします。点火はいつもの火起こしです。昨夜、雨だったので湿気が多く、今回は火起こしに相当苦労しそうですが、がんばってください、と皆さんにお伝えしたのですが、ほんの10分ほどでスタッフが火をつけてくれました。1時間くらいかかることを覚悟していたのでビックリ、記録的な速さです。火が大好きな子どもたちは枯れ木を炎に投げ込んだり、マシュマロを焼いたり、火を楽しみました。火のそばではコマ回しやけん玉など昔あそびも始まりました。かつてベイゴマに熱中した大人から子どもに回し方を教えてあげたり、逆にけん玉上手の子どもが大人をびっくりさせたり、世代を超えた交流でした。お昼を食べてから、子どもたちは水路でのボートレース、谷津田かるた大会に歓声を上げながら参加していました。今年も良い一年となりそうです。

(参加者 大人24名、こども14名、 報告 高山邦明)



炎に包まれたお焚きあげのかかしたち

第116回 小山町 YPP「田んぼの手入れ」

2015年1月25日(日) 晴れ

間もなく始まるニホンアカガエルの産卵に備えて田んぼの畦の手入れをして、水が貯まるようにしました。あちこちの畦に大きな穴が空いていたのを一つずつ埋めていきます。時に穴が大きすぎて大修理になるところもありました。ひと通り穴をつぶして水を入れると少しずつ水面が広がっていきました。新しい穴がきつとできるのでまたイタチごっこになりそうですが、アカガエルが一つでもたくさんの卵を産んでくれるよう維持していきたいと思えます。畦の手入れが終わると生きもの探しをしました。日陰はまだ氷が張っている寒さですが、日差しを浴びた田んぼをよ〜く見ると小さな生きものがたくさん。ヨコエビやトビムシ、時にドジョウやヤゴ、そしてお腹が大きいアカガエルのメスも姿を見せてくれました。今年の産卵はいつ始まるのか、どれくらいの数の卵塊が見られるのか、期待に夢がふくらみますね。

(参加者 大人5名、小学生1名、報告 高山邦明)



あぜを直してアカガエルが卵を産めるようにしました

<谷津田・季節のたより>

小山町

- 1月 2日 田んぼにカシラダカの群れが来ていた。斜面林からルリビタキが飛び出してきた(高山)。
1月12日 数羽のウソがウツギの実を食べに来ていた。モズがはやにえを食べているのを目撃(高山)。

下大和田

- 1月 8日 カヤネズミ田んぼの畔補修で泥上げをした時にドジョウが6匹出てきました。泥に潜って冬を過ごしていたのを驚かせてしまいました(網代)。
1月17日 谷津の上空でノスリが飛翔。アシ原からベニマシコの声が聞こえてきた(高山)。
1月23日 カヤネズミ田んぼからクサシギが鳴きながら飛び出しました。マイ田んぼの畔補修時、二ホンアカガエルが出てきました。産卵に備え田んぼに出てきたようです(網代)。
1月24日 二ホンアカガエルの卵塊4個発見。23日昼間作業時にはなかったので23日の晩に産卵したと思われます(網代)。

イベントのお知らせ

谷津田ってどんなところ? と興味をお持ちの方、お米づくりを経験してみたいなと思っている方、YPPのイベントには大人から子どもまで、はじめての方でも好きな時にご参加いただけます。家族で、お友達どうして、もちろん、お一人でも気軽にいらして下さい。

連絡先(いずれも): ちば環境情報センター (TEL&FAX: 043-223-7807 E-mail: hello@ceic.info/)

ご注意: ・車でこられる方は必ず指定の駐車場に止め、農道などにおかないでください。

- ・近くにトイレがありませんので、集合前に一度済ませておくご協力をお願いします。
- ・小学生以下のお子さんは保護者同伴で参加ください。
- ・けがや事故がないよう十分な注意は払いますが、基本的に自己責任をお願いします。

▼下大和田 YPP 第172回「アカガエルの産卵調査と谷津の手入れ」

2月は冬眠から一時的に目覚めた二ホンアカガエルが産卵する季節。今年もその卵塊の数を調べます。今年は何れくらいの産卵があるのでしょうか? 午後は谷津のゴミひろいをします。

日時: 2015年 2月15日(日) 9時45分~14時

場所: 脱穀 千葉市緑区下大和田谷津田(ちば・谷津田フォーラムのホームページで地図をご覧ください。また、ご連絡いただければ地図をお送りします。)

集合: 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に9:45(JR千葉駅10番成東あるいは中野操車場行きのちばフラワーバスで45分<千葉駅発8:25、8:40など> 料金は520円)

持ち物: 弁当、飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物など。

参加費: ちば環境情報センター会員および家族100円、一般300円、小学生未満無料

主催: ちば環境情報センター 共催: ちば・谷津田フォーラム

▼第182回 下大和田 3月の谷津田観察会とごみ拾い

二ホンアカガエルの産卵は終盤を迎えています。卵塊のカウントと冬鳥を観察しながら谷津を巡ります。

日時: 2015年3月1日(日) 9時45分~12時 ☆小雨決行

場所: 千葉市緑区下大和田谷津田(同上)

集合: 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に9:45(下大和田YPPに同じ)

持ち物: 筆記用具、飲み物、長靴、帽子、敷物、ゴミ袋、午後まで活動する方は弁当など

参加費: 100円(小学生以上、資料代など)

主催: ちば・谷津田フォーラム 共催: ちば環境情報センター

▼ちば里山くらぶ活動日 谷津田の森と水辺の手入れ

日時: 2015年2月8日(日)、2月20日(金) いずれも9時45分~15時

場所: 千葉市緑区下大和田谷津田(同上) 持ち物: 飲み物、弁当、長袖長ズボンの服装、長靴、帽子、敷物

主催: ちば環境情報センター

▼第117回 小山町 YPP「オダの竹切り」

今年の米づくりに備えてオダの竹を切り出します。荒れた竹やぶの手入れにもなる作業です。

日時: 2015年2月22日(日) 10:00~12:30、小雨決行

場所: 千葉市緑区小山町 リンドウ広場(ご連絡いただければ地図をお送りします)

持ち物: 飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物。

参加費: 100円(小学生以上、資料代など)

主催: ちば環境情報センター

編集後記 この冬はルリビタキやウソなど数が少ない冬鳥を目撃した知らせが聞こえてきます。鳥好きにはわくわくするニュースですが、昨年数が少なくて心配したツグミやカシラダカなど普通の冬鳥がいつもどおりに飛来してくれていることはそれ以上にうれしいことです。2月は二ホンアカガエルの産卵の時期。下大和田ではひと足早く、1月から産卵が始まったようです。今季も例年どおりの産卵が記録されることを祈りたいです。まずは“いつもどおり”が大事ですね。(高山 邦明)