

平成28年度 西さん戌さん達の田作り

～第十期大椎っ子田んぼ、第七期あすみっ子田んぼ みそ仕込み編～

学校田んぼの最後の授業は、自分たちで作った米糶での味噌仕込みです。味噌仕込みの先生、武井さんから作業のご指導を頂くとともに、色々な命の恵みに感謝するだけでなく、何事にも一生懸命取り組み、自分の命も大切にしてほしいとのメッセージを頂きました。

◎大椎小学校

★仕込み方の他にも食べ物はもともと命あるものを自分たちが頂いているので、感謝しないといけないという事が学べた。武井さんは食に対して敬意を持つ事が大事だと話してくれた。「頂きます」という言葉の意味や表皮常在菌の事なども教えてくれた。これからは好き嫌いや食べ残しせず、食べ物を粗末にするのはやめようと思った。(R.F)

★仕込みをする前に石けんを手を洗わないようにと言われびっくりした。また「糶は生きてるし、大豆もゆでる前には生きていたものだから、こぼさないように」と言われ、それらを混ぜ合わせる時にはきんちょうした。他の学校では体験できないかもしれない良い経験になった。(A.I)

★命を大切にしようと思った。糶一つ一つに命があって、その命をもらっているので感謝しようと思った。使っている塩も食塩ではなく天然塩という事もわかった。知らなかった事が沢山知れてよかった。(K.S)

★僕は食べ物をあまり大事にしていなかったけど、みそ仕込みをやって、食べ物を粗末にはいけないという事を学んだ。ごはんを作ったりするときには、こぼさぬよう、粗末にしないよう気をつけたい。(H.U)

★みそ団子には沢山のび生物がいると聞いてびっくりした。もっと驚いた事は手にもび生物がいて僕の体には5兆もいるという事だ。みそ仕込みをやって初めて知った事が沢山あり、またやってみたい。(R.N)

★みそが出来上がるまでに思っていたより、とても時間がかかる事がわかった。みその中に入れる塩が食塩ではない事にびっくりした。天塩は食塩とは違う味がした。ふだん食べているみそだけれど、食べ物の命に感謝しながら食べようと思う。(C.N)

★みそには大豆、糶、塩が入っていると聞いてびっくりした。特にみそにはタンパク質が入っている事は知らなかった。「頂きます」と「ごちそうさま」を言う事の大切さもわかった。(H.Y)

★みそ作りだと思っていたのにみそ仕込みと聞いて不思議に思った。「人間がやる事は大豆をつぶし糶や塩をませ空気をぬいたりするだけで、糶カビが材料を発酵させてみそを作ってくれているから、みそ仕込みというんだよ」と教えてもらった。みそには糶、大豆、天塩、水、び生物、そして愛情の6種類が入っているそう。たった6種類なのに食べた瞬間に最低でも200種類の風味がすると聞き、みそってすごいなとあらためて感じた。みそができるのが楽しみです。(M.K)

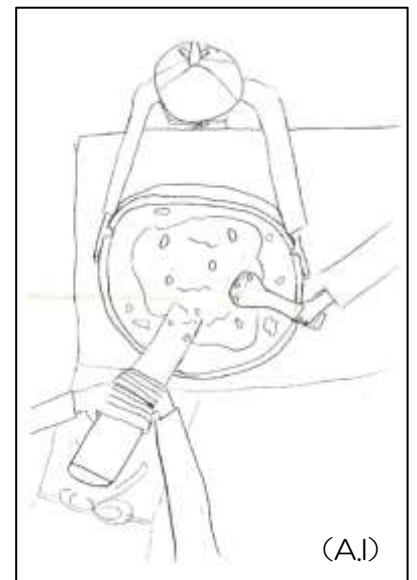
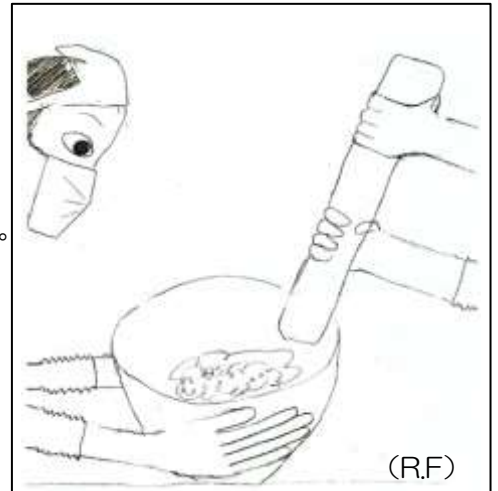
★大変だったけど、自分たちで作業するのは楽しかった。みそになるのに1年間も待つときいて、びっくりした。お米1つぶでものこしちゃいけない事、命を頂いているという事がわかった。お米を作る事から、いろんなくらいいい体験ができてよかった。(R.B)

★僕たちはいろいろな命を頂いて人間の寿命をのばしている事を知った。初めてだったけどがんばったからできた。食べるのが楽しみです。(R.Y)

★大豆や塩などの材料があって、大豆の煮汁はサツマイモみたいなにおいがした。味見をしたら、おいしかった。人間の体にいる菌は5兆くらいあると聞いて、びっくりした。お米は「命」だと言っていたので、お米を大切にしなければと思った。おみそができるのが楽しかった。(H.T)

★生きる事は生き物を殺してそれを食べるという大切な事を学んだ。だから「頂きます」「ごちそうさま」と生き物に感謝して言いたい。みそ仕込みはずごく大変で苦労が必要だという事もわかった。出来るのが楽しかった。(H.S)

★学んだ事は食べ物の大切さだ。元は生きていたものを殺して私たちは食べているそう。だから食べ物を粗末にはいけないという事がわかった。給食や家でのご飯も残さないようにしようと思う。(H.N)



◎あすみが丘小学校

★味噌仕込みは1週間や2週間くらいと思っていたが、一年間をかけて作るものだと知った。また、お米を育てた時のように、味噌仕込みには沢山の微生物や自然が関わっていて、無駄にはいけない事を改めて

今回の仕事を通じて感じた。僕たちは、毎日食べ物食べているので、日々、生き物や自然に感謝しないといけないと思った。(R.O)

★味噌の材料は「米、大豆、塩、あと3つは？」と聞き、米!?と思った。米糀はあすみ田んぼの米だから大事にしたいと思った。臭いは納豆の強いバージョンだった。材料を丸めると、柔らかかったものが固くなったようだった。「米糀は生きているから落とさないように」と聞き気を付けながら握った。武井さんは一つ一つの命を大切にしている人だと思った。あと3つは、「時間」「愛情」「微生物」だと思った。人間に菌が50兆個位ついていると聞き驚いた。みそ団子を手で握るのは人の手についた菌をつけておいしくするためと聞き、びっくりした。残り3つの材料は、「水」(大豆を柔らかくする)、「微生物」(1年かけておいしくする)「心」(心を込めておいしくする)と教えてもらった。水は外れてしまった。作っていく過程を思い出すと、確かに大豆を水につけて柔らかくしていた。全ての命に感謝しておいしく食べたいと思った。みんなで頑張ったから来年が楽しみだ。(H.W)

★なぜ味噌「作り」ではないのか疑問に思ったが、味噌「作り」は微生物がやるので、人間は味噌の元の「仕込みをする」という事だった。匂いは不思議で、食感は柔らかく、味は少し納豆のようなそうでもないようだが、とにかく美味しくちょっとしょっぱかった。微生物が味噌を作るのに1年もかかる事にびっくりした。一つ一つが生きていて、それを殺して食べているという生き物の大切さを学んだ。一つも落とさず、すごく慎重にやった。これから食べ物一つ一粒を残さずに嫌いな物も進んで食べようという事をすごく心に思った。一人に50兆もの表皮常在菌が体を守っていると聞き、その菌を大切にしようと思った。(T.S)

★豆の味、豆を茹でた煮汁の味はそれぞれ独特で豆の味はおいしいけれど、豆を茹でた時の煮汁はあまり美味しくなかった。「糀」はこうじを表していて、改めて漢字には意味があるのだなと思った。微生物が味噌を作るのに1年もかかると聞きびっくりした。それだけ味噌を作るのが大変なんだなと思った。ふだんスーパーで味噌を買っているが、大変さが初めて分かった。(A.Y)

★味噌作りではなく、味噌仕込みをした。味噌の元となる大豆等の匂い、味を実感した。匂いは大豆そのもので、味も大豆そのものだった。煮汁の味は個人的に答えが分かれそうな味で、初めての味であり好きでない味で、強烈だった。次に大豆、糀、食塩でない塩(天塩)を混ぜ合わせて、何もこぼさないよう、丁寧に団子にした。ここで初めて知って驚いたのが、食塩以外の塩があるという事、見た目は食塩より一粒、一粒が大きく、立方体のようだった。糀は漢字ではなく国字という事も初めて知った。お団子を作る際に手に付着したものを舐めてみると意外にしょっぱかった。沢山の事を初めて知れて良かった。(S.U)

★初めての味噌仕込みはとても貴重な体験だった。大豆と塩と糀をつぶす時に絶対にこぼしてはいけないと言われた。1年間かけて微生物が味噌を作るからだという言葉が印象に残りました。糀一粒一粒には一つ一つの命が付いている事が分かった。そして味噌を仕込む事と一緒に小さな命の大切さも学び、来年の今頃、味噌が出来る事が楽しみだ。(H.A)

★豆は美味しかった。煮汁は水のように見えたけど、かぼちゃに近い味がした。お米と豆と天然塩を入れて、棒でつぶしたが、中々うまくつぶれず大変だった。つぶしたものを空気を抜くようにお団子にした。一つ一つが命なので、こぼさないようにゆっくりやった。手についたものを舐めてみると、とてもおいしかった。その後、人間には沢山の微生物が住んでいるという事、疲れた時などに体が痛くなると、微生物が死んでいるという事も聞いた。今まで、微生物の命は考えた事がなかったが、これからは色々な命について考え、自分は色々な生き物のおかげで生きている事、色々な生き物の命を大切にしていきたい。(Y.O)

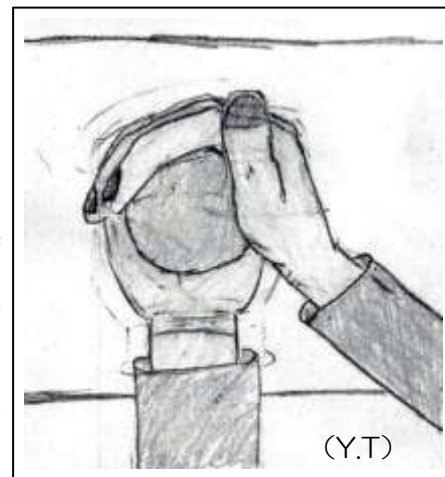
★味噌が大好きなので、とても楽しみにしていた。心に残った事は「常に命に支えられている」という事。食べられるために死んだ命、私を守ってくれる命、私と共に生きて助けてくれる命、色々な命に感謝し生きていくという事に気付いた。命が沢山つまったお味噌が美味しくなってほしいと思い作った。命の一つ一つを大切に生活して、1年後にお味噌を食べたいです。(M.K)

★すりこぎで大豆をつぶし、塩や糀を入れ団子状にしてまとめる。これが冷蔵庫に入っている味噌になるとは思いもよらなかった。味噌が出来上がるまで1年間も置いておかなくてははいけないとは思わなかった。昔の人は、スーパーなどなかったから、長い時間をかけて出来上がるのを待っていたのだろう。待つのは大変だけれど、待っている間は出来上がりを想像してドキドキしていたのかも知れない。みんなで作った味噌はどんな味がするのだろう。待っている時間も楽しみたいと思った。(H.W)

★大豆と煮汁を味わい糀の香りをかいだ。大豆や煮汁はくせがあり、糀は少し甘い香りがした。大豆がつぶれたら空気を抜くため団子にすると聞き驚きました。空気が抜けたら容器に入れ平面にしてラップをかけ寝かした。手についたのを食べて見るとしょっぱくて美味しかった。武井先生は「命を頂くので感謝しましょう」と言いました。今度から感謝して食べたい。(Y.T)

★私は味噌が好きで、味噌の作り方に興味があったが「人間には仕込む事しかできない」と聞き驚いた。まとめでは命の大切さ、頂きます、ごちそうさま、の意味を教わった。私たちは食べ物の命をもらって生きてきているので、その分まで元気に楽しく一生懸命に生きなければならぬと思った。(M.I)

★材料は、あすみ田んぼで育った米を糀にしたものと天然塩、大豆の煮汁、微生物そして気持だ。煮汁は少し大豆の香りがした。一番驚いた事は、味噌を作るのに微生物が必要だという事だ。味噌には沢山の微生物がいて、その微生物が死んでしまうと味噌が出来ないと聞き、米の命を頂いているので、感謝して頂きますと言いたい。(S.Y)



(Y.T)



(S.Y)



里山たんけんレポート

第206回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2017年3月5日（日）晴れ

ニホンアカガエルの産卵は終期を迎えています。まずは直近で産卵した卵塊がないか探しながら、田の回りを巡りました。子ども達が卵を産んで欲しいと願って一昨年かから掘った休耕田のヨシ原の中の池に待望の産卵があって皆で喜び合いました。谷津下流部の水たまりにも16個の卵塊がありました。わずかですが新しい産卵を確認する事が出来て総数は1,095個になりました。

畦は早春の花が盛りになっています。オオイヌノフグリやヒメオドリコソウなどどこにでも咲いているおなじみなもの達ですが、春を実感させてくれます。ツクシも頭を出していました。ギシギシの葉にはコガタリハムシの幼虫がもう穴をあけています。葉の元にはお腹の大きい成虫も見られました。

田を巡っているときアカゲラがけたたましい声を上げて林縁から飛び出しました。と、ちょっと間をおいてオオタカが同じ方向から谷津を横切って飛びました。移動途中ではノスリが上空に現れ上昇気流に乗ってどんどん上昇して行く姿も見られました。鳥は16種を観察しました。

流れのある細流の中にアオカワモズクが見られましたが先日中村俊彦さんを介して中央博物館宮田昌彦さんによって「アオカワモズク準絶滅危惧種（NT）」と同定されたものです。

小川沿いの畦にはアライグマの足跡が、また、下流部に向けてイノシシの足跡がずっと続いてありました。午後は有志によっておだ・苗代用の竹の切り出しをしました。

（参加 大人12名、小学生5名、幼児2名；報告：網代春男）

第203回 下大和田 YPP「野草を食べる会」

2017年3月19日（日）晴れ

3月恒例の春の野草を食べる会が開かれました。最初に谷津を散策してみんなで野草を探します。放棄田の草原ではノビルやヨモギ、セイタカアワダチソウ、ハコベ、スイバなど、川べりではミツバやニワトコ、そして、田んぼでセリやタネツケバナと、谷津の環境ご

とに様々な野草を摘みました。春爛漫の谷津では、ウグイスがさえずり、田んぼではアカガエルの小さなオタマジャクシやメダカが元気よく泳ぎ、生きものたちの息吹を感じます。広場に戻って、毒のある野草の見分け方などを確認し、摘んできた野草を種類ごとに分け、いよいよ試食です。天ぷらやおひたし&ぬた、味噌汁、時に生でいただきました。ほろ苦さのある味わいはこの季節ならではの。「野草は食べ過ぎないように」と言われるので食べ過ぎには要注意ですが、思わず手を伸ばしてしまいます。来月から始まる今年の米づくりに向けて、元気をつける楽しいイベントでした。

（参加 大人23名、高校生7名、小学生5名、幼児3名；報告 高山邦明、写真 田中正彦）



第138回 小山町 YPP「あぜの手入れ」

2017年3月25日（土）晴れ

朝は寒の戻りで氷点下の冷え込みとなりましたが、日中は暖かな日差しが田んぼに注いで作業するにはちょうどよい陽気となりました。この冬は小さな棚田になっている枝谷津の田んぼの畦を集中的に修理してきましたが、今日はその最終回として残った田んぼに取り組みました。この田んぼも他の田んぼと同様、直しても直しても水が漏れてしまう畦があります。掘り起こしてみると、予想どおり、畦の深いところに大きな隙間ができていて、そこからいくつかの水の道ができていました。穴を一つずつたどって丁寧につぶし、泥や山砂を入れて畦を補強しました。この季節は水の取り入れ口に冷たい水を好む「ツル草」がグングン生育しているので、その草取りもしました。きれいになった田んぼは今すぐにでも田植えをしたいところですが、ここは古代米田んぼなので田植えは6月になります。

（参加 大人8名、報告 高山邦明）



<谷津田・季節のたより>

小山町

- 3月 4日 アカガエルのオタマジャクシが泳ぎはじめる(高山)。
3月 18日 ウグイスがさえずり、田んぼではシュレーゲルアオガエルが鳴き始める。越冬したルリタテハやアカタテハが舞う(高山)。
3月 25日 林縁でタチツボスミシ、田んぼでケキツネノボタンが咲き始める。アカガエルの新しい卵があった(高山)。

下大和田

- 3月 9日 シュンランが開花(網代)。
3月 10日 モンシロチョウが飛び(網代)。
3月 11日 シュレーゲルアオガエルがひと声鳴く(網代)。
3月 24日 コブシ一輪咲く。タチツボスミシも一株咲く(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、谷津田プレーランドプロジェクト(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、お友達どうしで、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、基本的に自己責任でお願いします。

▼下大和田 YPP 第 205 回「田起こし」・第 206 回「田植え」

米づくりは田植えの前の準備、田の土を返し平らにならします。翌週、4月に播いて育てた苗を田んぼに植えます。コシヒカリ、緑米、赤米、黒米、農林1号と植える稲がたくさんありますので、たくさんの皆さんの参加をお待ちしています。メダカやトンボ、カエルなど生きものとたくさん出会える楽しい作業です。

日時: 田起こし 2017年5月6日(土) 9時45分~14時

田植え 2017年5月13日(土) 9時45分~14時 *いずれも小雨決行

場所: 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(田んぼが深いので長めがいい)、帽子、軍手、敷物

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 208 回 下大和田 5 月の谷津田観察会とごみ拾い

カワトンボやヤマサナエが出現しています。様々な昆虫、花々とふれ合える季節です。シュレーゲルアオガエルの合唱を聞きながら谷津を巡ります

日時: 2017年5月7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(長めの物)、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: ちば環境情報センター・ちば・谷津田フォーラム

▼ちば里山くらぶ活動日 谷津田の森と水辺の手入れ

日時: 2017年4月9日(日)、4月21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(長めの物)、帽子、敷物

主催: ちば環境情報センター

▼第 140 回 小山町 YPP「苗代づくり」

古代米の苗代づくりをします。

日時: 2017年5月7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(田んぼが深いので長めがいい)、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 味噌仕込みを終えた子どもたちの声を聴くと、谷津田に流れる一年のループに子どもたちが関わり、多くの事を感じ取ってくれたことが伝わってきます。「ああ川の流れるようにいつまでも 青いせせらぎをききながら」水去れど変わらぬ風情を唄った名曲にもあるように、谷津田が変わらず、綺麗にループがまわり続けるよう努力したい、と心新たにしました。いよいよ今年の米づくりのスタートです。みなさんのお力添えをどうぞよろしくお願い致します。(赤シャツ親父)