

味噌仕込み ～平成30年度・小学校田んぼの最後のお仕事～

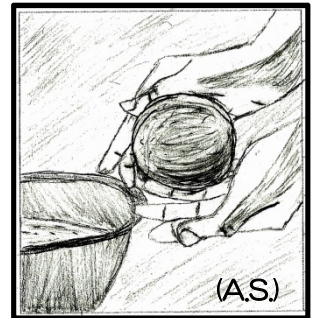
小学校田んぼの体験学習の集大成は、小学校田んぼから収穫されたお米からつくられた糶を使って作る味噌仕込みでした。ほとんどの子どもたちは初体験！新鮮な驚きに満ちた声をご紹介します。

【あすみ小】3月4日

★豆を一つぶたべておいしかったです。こうじのにおいをかいでみたらなっとうみたいなおいがありました。豆がつぶれるまでまぜるのがたいへんでした。みんなで協力してつぶせたのでよかったです。みそだまを作って箱に入れることができました。空気が入らないようにラップでやっているのもわかりました。豆をつぶすときにまわしながら、つぶすのに注意しました。六年生になって、五年生で作った味そをみんなであけて、家庭科の学習でおいしいおみそしるを作りたいです。味そ仕込みのやり方がわかってよかったです。(R.K.)

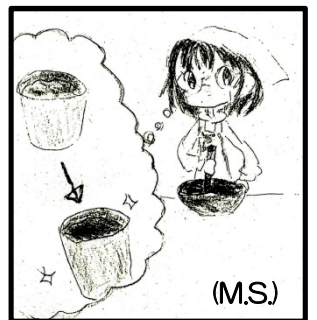
★こうじがどうしてお米からできていて、どうしてそれを使うのかがわからなかったけど、お米に「きん」がついて、こうじになったことはわかりました。次に大豆をまぜました。最初に大豆を一つ食べてみると、とってもおいしかったです。少し甘いと思ったときもありました。大豆をまぜるとだんだんやわらかくなってきました。においはしょうゆや納豆のにおいがありました。良く考えてみるとしょうゆも納豆も大豆が入っているなと思いました。また、みそがねむるときは、ラップなどで空気に入れないようにして、暗くすずしい所でねむらせる事も学びました。8か月後は私達がつくったみそで、とってもおいしいみそしるをつくりたいです。とても楽しみです。(R.S.)

★家庭科室にはいると、麴のにおいがありました。塩と麴をまぜていて、塩の量におどろきました。塩をこんなにいれるのかと思いました。まぜた感じはいい感じとしっかりしていて、かたいところや、やわらかいところがありました。においは、なんとなく「そら豆」のようなおいだと思います。大豆をいれてまぜていると、ねんどのような感じでした。豆をつぶすのは、少しむずかしかったけど、上手くつぶすことができました。まるめるときは、なるべくしっかりまるめることを意識しました。(A.S.)



(A.S.)

★今回自分達でとったお米に「きん」がはんしょくされた米こうじでみそを作った。米こうじは、独特なおいで、形はお米と変りはなかった。色は少しすい茶色&黄色がまざったような色だった。塩と混ぜるとき、混ぜた所をなめてみたら、すごくしょっぱかった。大豆を食べたときには、みそとは全く違い、「こんなので、あのみそができるんだ」とおどろいた。そして最後に一人ひとりがまるめたみそをくっつけていて、不思議に思った。初めての体験だったから、慣れない作業ばかりで大変だったけど、良い思い出になった。今度6年生になって、みそと会うのが楽しみになった。(C.Y.)



(M.S.)

★こうじにはたくさんのおみそづくりにちょうどいい「きん」が入っているようで、どくどくにおいがありました。大豆はやわらかくてつぶしやすかったです。こうじと塩をまぜる時は、かんたんだったけど、大豆をいれてすりつぶすときは、すごく大変でした。でも、ちゃんとすりつぶさないと、大豆が大きすぎて食べづらいので、一生けん命まぜました。はっこうする時も、空気が入らないようにと、みそだんごを作ってから、はっこうさせました。私は、みそを作るのが初めてでドキドキしたけど、意外とかんたんにつくれたので、うれしいです。みそがはっこうして作ったみそでつくったみそしるを食べる日が待ちどおしいです。(H.I.)

★わくわくしていました。実際にやってみると、たくさんのことを考えて作らないといけないということがわかりました。そして、やっていることすべてに意味があるということに気づきました。私は初めてこうじのにおいをかいだり、こうじを使ってみそを作ったりしました。こうじのにおいはなっとうのような、きなこのような感じでした。大豆を入れてつぶすと、ねちょねちょした感じになりました。最後に、赤シャツおやじさんがみんなが作ってくれたみそだんごをつめて、ラップを上にかけていました。それは空気が入らないためだと知りました。毎日のようにみそしるに使っているみそは、8ヶ月もねむりにつかないといけないと知り、おどろきました。8ヶ月後、おいしくなったみそを使ったみそしるを食べるのが待ちどおしいです。(Y.H.)

★味噌仕込みを始める前に、こうじの独特のにおいがしてびっくりしました。にた大豆は、味の無い納豆みたいな味がして、節分で使う大豆とは違う感じがしました。そして、この味噌に使う「こうじ」は、たくさん「きん」が住んでいて、その「きん」が味噌を作っていると赤シャツおやじさんが教えてくれました。「きん」の力はすごいなと思ったし、味噌を作るために「きん」の活動しやすい環境を作れる人もすごいと思います。六年生で味噌ができるまで、とても待ち遠しいです。(M.S.)

★今回、実際に体験してみて「味噌は何からできているか」や「どのような手順で作られているか」などをくわしく学ぶことができました。今まで、自分達がボランティアの方々などと協力して育ててきたお米を使って味噌を作ることで、よりおいしく味わって食べることができると思いました。この他にも、お米を使ってできる物を、これからは家でも作ってみたいと思いました。8ヶ月後、どうなっているかが、楽しみです！！(N.K.)

【大椎小】 3月5日

★ボールの中にあるみそのもと（米、豆）をもんでみたら意外とおもしろくて、終わるのが少しがっかりしました。だんごにするのは、よし!ちょ～丸くしようとしたら、つめる箱の中につぶしてがっかりしました。わかったことは、みその箱の中を無酸素にすることがわかりました。この一年間、本当にありがとうございました。(A.I)

★みそ仕込みは色々大変なんだな～と思いました。みそ仕込みの準備にも、ぼく達がいけない間色々準備してくれてありがとうございます。後、大豆を食べさせてくれてありがとうございます。おいしかったです。大豆のしるは、においがせっけんのにおいみたいでした。ぼくにはそう感じました。(O.U)

★最初混ぜたときのおい、あれはうさぎのにおいに近くてびっくりしました。次に色です。自分たちの作ったのと、はっこう後の6年生のやつと比べると、全然色が違うので、自分たちのもこうなるんだと思ってびっくりしました。そして、赤シャツおやじさんとYPPの方々、ありがとうございました。(C.S)



★みそ仕込みをやった時に一番楽しかったのが、豆をつぶす時でつぶしたらつぶすほど豆が器から脱出していってしまったけど、少しコツをつかむ事ができました。また、だんごの様にしたりするのは、小さいころ泥だんごを作ってきたから結構きれいにできた。糀は最初少しくさかったけれど、大豆や塩を足したらおいは変わらなかったけど、食べてみたらすごくおいしかったです。(S.S)

★特に面白かったのは、みそ玉を作る所と豆をつぶす所です。みそ仕込みを終えた後は、赤シャツおやじさんから色々お話を聞きました。驚いた所は、菌によって味が違うなという所が意外でした。とても楽しかったです。(A.S)

★スーパーなどで味噌をよく見ているが、改めて味噌作りの楽しさと大変さを知りました。出されたゆで豆はおいしかったけど、その汁は独特な味だった。糀と塩を混ぜて、ゆでた豆を大量に入れてつぶしたが、ものすごくくさかった。だけど、その味噌を食べてみると意外とおいしかった。この作った味噌を作った時がドキドキして、早く食べてみたいと思ったけれど、食べるまで8ヶ月も発酵する事に驚いた。(H.N)

★ぼくがおもしろかったのは二つあります。一つ目は、大豆こうじの中に入れてつぶすところです。大豆をつぶす時に今までそういう体験をしなかったので、楽しかったです。最後に、大豆をつぶしたこうじをお団子にする時です。小さい頃に泥団子をマジで作ったのを思い出して楽しくなりました。そして、菌が良いやつもあれば、悪いやつもあると、この学習でわかりました。材料さえあれば、またやってみたいです。(K.M)

★みそ仕込みで学んだ事は、糀と塩と大豆で出来る事です。最初ももっと材料がいると思いました。だが3つの材料でみそが出来るとはびっくりしました。また、大豆の汁を飲んだら少し大豆の香りがしておいしかったです。8ヶ月位、真空状態でねかせて色が変わり、みそになるのはすごかったです。その時私は「みそ完成はほど遠いな。市販のみそは農家のがこぼれてるな。」と思いました。まとめの時多かった言葉「手の中にある独特のばい菌」という言葉でした。早くみそが完成してほしいと思いました。(M.Y)

★1番驚いた事は、みそを作るのには8ヶ月もねかせなければならないという事です。とても時間がかかるんだなと思いました。また、みそこうじにおいは結構くせの強いにおいだと思います。色々な意見が出たので、においの感じ方もそれぞれで、おもしろいなと思いました。(K.O)

★こうじのにおいをかいだら、くさいのはきんがあるからという事や、みそが出来るのは、きんのおかげという事を知ってきんはすごいなと思いました。そして、味噌を空気にふれさせないようにしたりする細かい作業は大事だと思います。(S.H)

★こうじはかたまっていて、さわるとくずれるぐらいのかたさでした。においは納豆みたいなにおいがしました。次に大豆をこうじに入れてつぶしました。大豆は、味見が出来て、お豆の味がしました。次につぶした奴を団子にしました。それから8ヶ月の眠りにつきました。8ヶ月後がどのような味噌が出来ているのか楽しみです。(T.N)

★もともと、味噌にあまり興味がなく、毎日食べている味噌汁の味噌は気にしていませんでした。でも、味噌仕込みでいろんな事をやって、結果つぶすのになぜ味噌玉にするのかなど、たくさんの事を教わり、一生懸命味噌仕込みが出来たので、8ヶ月後が楽しみです。そして、家で使っている味噌が気になるようになりました。(C.N)

★最初はこうじや、なんで米を使うかなど、さっぱり分からず、なぜだらけでした。でも、4人来てくれた人が、ていねいに分かりやすく教えてくれました。例えば、なぜ団子にするかや、こうじと米が何に関係しているかなど、黒板などにくわしく書いてくれました。それと、大豆のゆでた時のお湯もちょっとにがかったけど、おいしかったです。(R.K)

・終わりに 味噌は人と微生物の共作！それに触れ、様々な驚きが伝わって来ましたね！発酵が進む環境を「真空」と書いている例もありましたが、正しくは「嫌気的環境」(酸素の無い環境)です。なお、糀の作成では、大網の糀屋さん(藤屋さん)のご協力を頂きました。この場をお借りして、お礼申し上げます。





里山たんけんレポート

第230回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2019年3月3日(日) 雨

予報が外れてあいにくの雨になってしまいました。ニホンアカガエルの最終卵塊調査を予定していましたが雨で見づらく中止しました。暖かい日が続いたので既に産卵は終わったようでざっと見たところ新しい卵塊はほとんどないようでした。

雨のため生きものはほとんど現れませんでした。

鳥も少なくアオサギが飛び、ハシブト・ハシボソガラスの声を聞いたぐらいで戻ってきたところ、田んぼからクサシギが3羽飛び立ち上空を巡回していましたがすぐ田んぼに降りたちました。畦でツグミとカシラダカの小群が採餌していました。

観察対象は少なかったものの、ゴミの収穫量は多い一日になりました。中学生2人のボランティア参加があり、生きもの観察の傍らゴミ拾いに協力してくれました。

(大人4名、中学生2名、報告・写真 網代春男)



第232回 下大和田 YPP「野草を食べる会」と「米作りオリエンテーション」

2019年3月17日(日) 晴

野草を食べる会と米作りオリエンテーションを同時開催しました。オリエンテーションに参加した方々は谷津田の観察や米作り参加についての諸々の話し合いののち、栽培した原木シイタケや湿地のセリ摘みをして、野草と食べる会と合流しました。

野草を食べる会の方々は既にノビルやニワトコの芽など様々な野草を摘んで戻ってきて、草の説明を聞いているところでした。皆で摘んだ草の下拵えをして、お浸し、天ぷらなど様々に料理して春を味わいました。ノビルの酢味噌和え、ニワトコ・シイタケのてんぷら、セリの味噌汁などが特に好評でした。

(参加 大人41名、大高生3名、小学生25名、
幼児9名 報告・網代春男 写真・田中正彦)



第170回 小山町 YPP「お餅つき」2019年3月9日(土) 晴

爽やかな季節の中で、昨年育てた緑米でお餅つきをしました。

今年も、一回目は精米したお米を、二回目は玄米を、それぞれせいろで蒸してつきました。緑米の玄米は薄い緑色でとてもきれいな色です。お餅つきでは、子ども達がかんばってついてくれて、なめらかな仕上がりでした。子ども達のかんばりと笑顔で作られた、とびっきり美味しいお餅を、みんなで頂く事が出来ました。

(参加 大人7名、小学生6名、幼児1名 報告・写真 たんぼぼ)



・第171回 「苗代作り」 2019年3月31日(日) 晴

いよいよお米作りの始まりです。今年は早めに苗代を作ることにして、3月下旬と、4月初旬の2回に分けて作ります。今回はコシヒカリ、YPP 田んぼの黒米、小学校2校の苗代を作りました。播き方をいつもと変え、苗が均等に育つよう工夫しました。網の張り方にも工夫。YPPの器用なメンバー達が知恵を出し合って美しく仕上がりました。

(参加 大人4名 報告・写真 たんぼぼ)



<谷津田・季節のたより>

小山町

- 3月14日 シュレーゲルアオガエルの鳴き声確認。(たんぼぼ)
3月17日 あざみ谷にアズマヒキガエルが産卵。ウグイスのさえずり。(高山)
3月30日 畦の整備最中、ねぐらに収まるニホンアカガエル3匹。お邪魔してすまん。。。(赤シャツおやし)

下大和田

- 3月4日 ニホンアカガエルの卵塊数、最終確認 1,404個。(網代)
3月12日 シュレーゲルアオガエル田んぼまで鳴く。(網代)
3月22日 アズマヒキガエルかえる合戦。例年よりやや遅い。(網代)



ねぐらから顔をだしたニホンアカガエル 撮影 たんぼぼ

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、お友達どうして、もちろん、お一人でも気軽にいらして下さい。

連絡先(いづれも): 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、基本的に自己責任をお願いします。

▼第234回 下大和田 YPP「田起こし」(5月4日)

▼第235回 下大和田 YPP「田植え」(5月11日)

- ・田植えの準備です。田起こしをして代掻きをして田を均します。
- ・いよいよ田植えです。苗代から苗を採って、田へ植えて、保温のシートを掛けます。

日時 : 「田起こし」2019年5月4日(土) 9時45分~14時 小雨決行
「田植え」2019年5月11日(土) 9時45分~15時 小雨決行

場所 : 千葉市緑区下大和田谷津

集合 : 現地 初めて参加する方は駐車場や会場を案内しますので事前に網代(あじろ)090-2301-0413までご連絡ください。

交通 : J R 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中野操車場バス停下車、徒歩5分で現地。<千葉駅発 8:25、8:40 など、所要時間 45 分>料金 540 円

持ち物 : 弁当、飲み物、着替え、帽子、軍手、敷物など。

参加費 : ちば環境情報センター会員 300 円、一般 500 円(小学生未満無料)、米作り年間参加は別途。

主催 : ちば環境情報センター 共催 ちば・谷津田フォーラム

▼里山くらぶ 森と水辺の手入れ

林内の下刈りをします。

日時 : 2019年4月21日(日) 9時45分~12時 ☆雨天中止

場所 : (同上) **交通** : (同上)

集合 : 現地。初めての方はご連絡ください。(同上)

持ち物 : 弁当、飲み物、長袖長ズボンの服装、軍手、帽子、敷物

主催 : ちば環境情報センター

▼第232回 下大和田谷津田観察会とゴミ拾い

たくさんの花が咲き、ニホンカワトンボやヤマサナエが出てくれるでしょう。

日時 : 2019年5月5日(日) 9時45分~12時 ☆雨天決行

場所 : 千葉市緑区下大和田谷津 **交通** : (同上)

集合 : 現地 初めて参加の方はご連絡ください。(同上)

持ち物 : 筆記用具、飲み物、長靴、帽子、あれば双眼鏡、ゴミ袋、午後まで活動する方は弁当、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、ちば・谷津田フォーラム

▼第172回 小山町 YPP「苗代作りと種まき」

苗代を作り古代米を播きます。

日時 : 2019年4月14日(日) 10時~ ☆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(長めのもの)、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



アズマヒキガエル 撮影 たんぼぼ

■編集後記 扉でご紹介した味噌仕込みをもって、30年度の小学校の体験学習は無事完了しました。ご協力いただいた、ボランティアの皆様、先生方、子どもたちに心より感謝致します。

さて、下大和田、小山町、何れも今年度の稲作りが始動しました。五月からは年号は「令和」に代わりますね。心機一転、一層張り切って参ります! 今年度もよろしくお願ひ致します!(赤シャツおやし)