

最後の活動は味噌仕込み ～令和元年度・小学校田んぼのお米で作った米糀を使って～

令和最初の米作りの最後の授業は、小学校田んぼから収穫されたお米で作った糀をつかった味噌仕込みでした。子どもたちが、心を込めて仕込んだお味噌は、約8ヶ月の眠りの後、美味しいお味噌汁として君たちに再会するはずです！たのしみだね！ ※なお、米糀の作成では藤屋様のご協力を頂きました。（赤シャツ親父）

【大椎小学校 2月4日】

☆ 「へえ。米糀で作る味噌はこん物をつかうんだ」と思いました。大豆の煮汁は正直そんなおいしくなかったです。大豆をすりつぶしました。気持ちよかったです。塩も入れるなんておどろきました。10ヶ月後は茶色になっていると思うと、やっぱり菌の力はすごいなと思いました。ありがとうございました。(K.K.)

☆ 一番印象に残ったのは発酵前の味です。出来上がった時の味噌とはとてもちがくておどろきました。出来上がる前の味噌はとてもしょっぱいのに出来上がった市販の味噌はほんの少しあまくとてもおいしいので、発酵ってすごいなと思いました。大豆をつぶすの楽しかったです。(Y.M.)

☆ 米糀、塩、大豆だけでこんな美味しい味噌が出来るなんてすごいなと思いました。赤シャツ親父さんが味噌を作るのには微生物が必要だよと言ってたのでとてもびっくりしました。味噌汁が好きなので10ヶ月たった味噌はあんななっとうみたいになるんだなとびっくりしました。味噌作りのために学校にきてくれてありがとうございました。(C.N.)

☆ ゆでただけの大豆とそのままの糀を食べたとき少し甘くておいしかった、大豆のにじるを飲んだ時は独特な味だった。大豆をつぶすのが楽しかったです。とてもやわらかくて、丸めるときふにゃふにゃして、にぎると気持ち良かったです。味噌の色ではなかったのですが、発酵してしっかりとした味噌になるのかと思うとすごく楽しみです。(T.Y.)

☆ 味噌が本当に作れるのかなと思いました。作るのにすごい時間がかかると思っていたけれど意外に簡単なんだなと思えました。いい体験ができました。最後どうして丸くするのかと思ったけれど、ていねいに教えてくれたのですぐにわかりました。色んなことを教えてくれて勉強になりました。すごく楽しかったです。もう一回作りたかったです。(S.S.)

☆ 貴重な、人生に1度、いやもしかしたら無いかもしれない体験をさせていただき感謝します。米糀を食べてみて、と言われたとき、これ食って大丈夫か？と思いましたが謎めいた味と食感おもしろかったです。米糀、大豆、塩だけで味噌なんかできるのかと思いましたが、全てくちやくちやくにまぜたら味噌らしき味になっておどろきました。とても楽しかったです。(Y.S.)

☆ 大豆のしるをのんで最初は、まずいと思いました。でも後からちょっとだけおいしいと思えました。豆をちょっとだけ克服しました。味噌をさわって田んぼの泥と最初に入った感覚と同じでもちよかったです。味噌を円形にす意味がわからなかったのですが、やっていて楽しくてすぐ終わってしまいました。ありがとうございました。(J.Y.)

☆ ものすごく手がかゆくなったのです。キレイキレイで手を10回ぐらい洗い、かゆくなくなりましたが、かわりに手がめっちゃめっちゃ冷たくなり、寒くて死にそうでした(笑)。手袋があったのに着けずにやってしまい、こうなっていました。色々あったけど、楽しかったです。今度からは手を洗すぎないようにしたいです(笑)。(K.O.)

☆ 最初に食塩無しで大豆のだしじるを飲みました。飲んでみたら、とても苦く、おいしくなかったです。次に食塩を入れて飲んだら。。。おいしくもないし、おいしくなくてもいいし、とても微妙な味でした。ですので、塩はすごいんだなと思いました。味噌ができるのは6年生の最後の方なので、楽しみにしています。とても楽しかったです。ありがとうございました。(J.I.)

☆ ……味噌ねえ。大豆が主なのは知ってたし米糀を入れるのも知ってたけど、塩けっこう入れんだねえ。「コレ、ホントに味噌になんのか？」という感じ。「良い味噌できるのかな～」と思ったりもしたが、こんな大量に作って大丈夫なのか。食べきれないじゃん？でもやっぱり大豆のゆで汁はすごく・・・何というか・・・マズかったな。(T.S.)

☆ 最初に大豆のしるみだいなやつを飲みました。あまり好きな味ではなかったけれど最後に塩を入れて飲んだらとてもおいしくて塩が大切だと知りました。味噌を作るのは簡単でとても楽しかったです。来年がとても楽しみです。赤シャツおやじさんが味噌をいれるのも、いっさい隙間がなくてできていて、すごいなと思えました。今の6年生が作った味噌は本当に味噌っぽくなったから、私たちが作ったのも成功しますように♪YPPの方々ありがとうございました。とても楽しい活動でした！！(K.O.)

☆ 今回の楽しかったことが三つあります。一：味噌を作ると思うととてもわくわく。食べるのが楽しみ！二：とてもいねいにつぶす、もむを意識して結果的に楽しくできた。6年生の味噌の色がとてもきれいでおどろきました。僕達のもきれいな色になってほしいです。三：みんなで協力して味噌を作りYPPのみなさんも手伝ってくれて一番おそく終わったけどでも楽しかったことです。一年間ありがとうございました。！！！！(Y.M.)



ハンバーグを作るみたいに丸めました (Y.S.)

☆ 糲米や大豆や塩を混ぜて団子みたいに丸めて器にしきつめて、押し付けて、ラップでピターと真空にしました。きれいなだんごができると達成感があつたけど少しむずかしくてきれいなのは少ししかできませんでしたが、糲味噌の作り方をしれて楽しかったです。(でも味噌はそんなに好きじゃ。。。何でもないです！)(J.M)

☆ 思ったことが2つありました。1つは大豆のしるを飲んだことです。普段サラダなどに入っている豆の状態を食べるけど、汁を飲んで大豆その物の味がしっかりとっていて、今まで食べた事が無い味でした。2つ目は、タルに丸い形にして入れた事です。普通に箱に「しょぼっ」と入れると思ってたからです。とても楽しかったです。(K.S)

☆ 味噌仕込みをして、色々学びました。大豆のしるを少しのんだらまずかったです。でも、つぶしているいろいろな物をまぜたのは、おいしかったです。つぶしたあとに丸めて、保管する箱にいれて、またつぶしました！(お玉で！)。大豆のしるを塩をいれればおいしくなると言われたので、みんな飲んだらとてもおいしかったです！(A.Y)

☆ 最初から味噌のような色をしていると思ったらおうど色っぽい色だったのでびっくりしました。作る前に大豆のだし汁を飲みました。味噌仕込みの途中、友だちが塩がたくさん入っている部分を食べて「あ〜っ」となって面白かったです(w)。最後に大豆のだし汁で塩の大切さを知ってもらうのか、また飲んだらすご〜くおいしくなっていました。私は塩の大切さを知りました。(J.K)

【あすみが丘小学校 2月5日】

☆ 大豆のしるみたいなものや「豆」や「糲」を試食してとても楽しくできました。「味噌玉」を作り黄色のパケツへ入れました。見た目はとてもおいしくなさそうでした。「8か月ねかせると色やにおいが変わっているよ！」と言っていたので、8か月後がとても楽しみで待ち遠しいです。とてもおいしい味噌ができてほしいと思いました！(K.H)

☆ 米作りの学習としては最後ということを入れて精いっぱいやりました。自分たちが作ってきたんだと思うと、とても嬉しくなりました。一口食べてみた時には、少ししょっぱいような味がしたけど、これが発酵して、味噌になると思うと不思議な感じがしました。どうなるのか、とても楽しみです。(H.K)

☆ 糲はなんだかしょっぱくて独特な味だった。大豆。黒豆みたいに甘くて美味しかった。煮汁は油っこいスープみたいな味がした。塩を混ぜたら少し美味しくなった。本当に味噌が出来るのか、味噌の味とはかけ離れていて少し不安だった。あすみ田んぼでの貴重な経験はもうほとんど無いと思うから一生懸命やった。8ヶ月後においしいお味噌汁を自分たちで作った味噌で作るのがとても楽しみです。機会があったら藤屋さんに行って糲を買って家でも作ってみたいと思うぐらい楽しい活動でした。(H.O)

☆ 特に楽しかったのは、大豆、糲、塩を混ぜ、つぶすところです。とても大変でした。でも達成感がありました。今日作った白い味噌が茶色っぽくなるのがとても楽しみです！！私のお母さんも時々お友達と一緒に味噌を作ったりしていて、とてもうらやましかったので、味噌仕込みをすることができて嬉しかったです。(T.H)

☆ 初めてやったのでどきどきしました。材料は3つだけと知って驚きました。始めに塩と糲を混ぜ合わせ、糲が固まっていたので、ほぐすのが大変でした。大豆を加えて俵を使ってつぶしました。すごく時間がかかりました。次につぶしたものを丸めて容器に入れました。ラップをかけて、樽の蓋を閉めて、約8か月間の眠りにつきました。とても楽しかったです。(M.I)

☆ 糲と塩と大豆を入れてまぜました。その後だんごにして樽に入れました。樽に入れただんごを赤シャツおやじさんがつぶしたので、どうして？と思ったけど、空気を入れると空気が好きな細菌が入って来て害が及んだりするのでつぶすと言っていました。私は大豆をつぶすのを頑張りました。班のみんなで協力してがんばってつぶしました。8ヶ月後、美味しい味噌に出会いたいです！！(R.K)

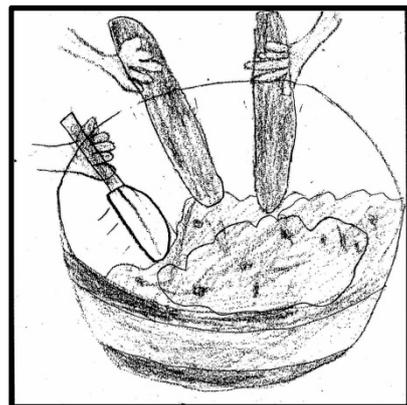
☆ ゆで汁に塩を入れるだけで味がまったくかわりました。お味噌を作る時に6年生の自分のお味噌なんだなと思いました。最後の「感謝の会」では自分は係ではないけれど、お世話になった人とは感謝を伝えて最後を終えていきたいです！！この貴重な体験もできてまた家でもやりだいです！！(Y.K)

☆ 糲というものは初めて見ました。塩と糲をまぜる作業はみんなで交換でまぜていて面白かったです。2つ目の作業は大豆も一緒にいれてつぶすことで上手に大豆がつぶれませんでした。友だちの力もあって全てつぶせました。3こ目の作業で味噌玉はしっかりきれいな丸を作れなかったです。早く8ヶ月たってほしいと思います。今回のあすみ田んぼの授業とても楽しかったです。(K.I)

☆ 1番楽しかったのは大豆と塩と糲をつぶしてまぜるところです。味噌の作り方は全然しらなかつたけど赤シャツおやじさんの言う通りにしたら、うまく作れました。糲を食べたときは、少し硬くて少し甘かったです。大豆のゆで汁はあまりおいしくありませんでした。味噌を作るのに必要な材料は、全て味噌の味がしなかつたけど、発酵して味噌の味、色になると分かりました。作るのすごく時間がかかると分かりました。大変だったけど、楽しかったです。(K.I)

☆ 一番楽しかった工程は、材料をまぜたり、つぶしたりしたところです。「大豆」「塩」「糲」で本当にできるのかな。。。と思ったけれど、つぶしていくうちに、味噌っぽくなってきたので、びっくりしました。最後には、赤シャツおやじさんから「味噌と白味噌のちがい」「糲がどう作られているか」など、詳しく教わり、とても興味がわいてきました。来年味噌汁を作るときは、今日のことを思い出しながら作りたいです。(Y.A)

☆ 数時間ほどかかると思っていたけど、簡単に作れました。1か月後に食べられるそうです。作るのは数分だったけど、食べるには1か月もかかって今から楽しみです。作った時は黄色のようで、発酵させると、茶色の味噌になるのか、オレン



なかなかつぶれないで大変 (R.I)

ジの四角やかけらがどうなっているのかが気になりました。全てが楽しくていい経験になりました。(S.S)

☆ 材料は3個で糶と塩と大豆もつ必要だと思っていたのでびっくりしました。糶の元は米だと聞いてびっくりしました。最初に糶と塩をませ次に大豆といっしょにつぶしました。大豆をつぶすのは結構難しかったです。次は、空気をぬいて丸めました。5人いたので1回しか出来なかったけど楽しかったです。できあがった味噌は白っぽかったのでびっくりしました。それはアミノ酸というものが少ないからだと思って「そうなんだ」と思いました。(H.W)

☆ 材料は簡単なのに、全てまぜると味噌の味がしてびっくりしました。まだ発酵していないのに味や香りが味噌に似ていてすごいと思いました。材料は簡単でも作るのが難しかったです。大豆がなかなかつぶれないで大変でした。8ヶ月後はどういう風になっているかよく観察してみたいと思いました。(R.I)

☆ 糶と塩を混ぜて食べてみたら、初めはお米みたいだったけどあとからポップコーンの塩味みたいな味がしました。しょっぱかったけどまずくはなかったです(むしろ美味しかった!!)。大豆のゆで汁は塩を入れても入れなくても美味しくなかったです(さつまいもの味がした)。今度家で作ってみたいです。(N.I)

☆ 塩と糶と大豆だけの材料で簡単に作れておどろきました。楽しく終われてよかったです。農家の方々にはこんな経験をさせていただきとても嬉しかったです。8ヶ月しっかりと発酵させて味噌ができる事がたのしみです。早く10月になって味噌汁を作って食べたいです。ありがとうございました。(M.K)

☆ けっこう手間がかかると思っていたけど、3つの材料で簡単にできてびっくりしました。豆をつぶすのが楽しかったです。豆を食べたときはおいしかったのでゆでるのもおいしいかな?と思っていたけどあまり。。。だったけど、塩を入れたら良くなりました。せっかくだんごにしたのに最後につぶして入れていたけど、意味があったのがわかりました。来年に食べるのが楽しみです。(M.M)



里山たんけんレポート

第241回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2020年2月2日(日) 晴

今日は田んぼを巡ってニホンアカガエルの卵塊のカウントをしました。

例年だと産卵は始まったばかりの時期ですが、今年は暖冬で既に盛期は過ぎ去ったようでたくさんの卵塊がありました。YPP田、マイ田んぼ、花澤さんの田んぼと一つ一つの田んぼをカウントして回りました。

総数で748個。昨年比でYPP田んぼは90.4%、マイ田んぼは89.5%、花澤さんの田んぼは28.6%という状況でした。花澤さんの田んぼだけが極端に少なかったのですが、畔がイノシシによりめちゃくちゃに荒らされたのが原因ではないかと気懸かりでした。卵を高橋さんの解説で実体顕微鏡で観察したりもしました。

今日も暖かく春のような日差しでオオイヌノフグリは満開、ヒメオドリコソウ、ノゲシなども花を咲かせていました。ナナホシテントウも畔に姿を見せました。アオサギが頭上を飛び、セグロセキレイはペアーでいつもの通り田んぼで餌を採っていました。

参加21名(大人13名、小学生3名、幼5名) 報告・写真 網代春男



里山クラブ 森と水辺の手入れ

2020年2月16日(日) 雨

今日はキノコの種駒を植える日でしたが、天候はあいにくの雨。

種駒の打ち込みは子どもが喜んでする作業ですが、子どもの参加が少なくなって残念でした。雨の中参加してくれた3人のお子さんは大人がドリルであけた孔に一生懸命種駒を打ち込んでくれました。

シイタケ、ナメコそれぞれ500駒植えたところでお昼となり電池の残量も殆どなくなったので作業は終わりとなりました。季節外れですがまだ木からポツポツ顔を出したシイタケを摘んでお土産にもらいました。

参加11名(大人8名、小学生2名、幼児1名、) 報告・網代春男

第186回 小山町 YPP「あぜの整備」

2020年2月16日(日) 雨

あかがえるの卵塊の数を数え、全部の田んぼを見回り、畦の整備をやりました。

雨の中での作業でしたが、作業は1時間ほどに進みました。これから毎日モグラさんとの知恵比べです。

参加3名(大人3名) 報告・たんぽぽ

<谷津田・季節のたより>

小山町

- 2月 2日 シジュウカラ、エナガの混群、葦原狭間を飛翔。
セグロセキレイ、てくてく散歩 (赤シャツおやし)
2月 5日 ニホンアカガエルの卵塊羽化。(赤シャツおやし)
2月 16日 ホオジロの声、ウグイス囀り。(赤シャツおやし)

下大和田

- 2月 2日 ニホンアカガエル卵塊多数。(網代)
2月 4日 卵塊孵化始まる。モズペアになる。(網代)
2月 12日 ウグイス囀る。



セグロセキレイ



エナガ

(photo by 赤シャツ親父)

イベントのお知らせ

新型コロナ肺炎感染拡大の影響で、3月以降の活動を自粛しております。
関連して、3月号の谷津田だよりの発行を休止し、3月掲載予定分の記事を今号にて掲載いたしました。
なお、連絡、お問い合わせ等は「ちば環境情報センター (E-mail: hello@ceic.info)」へ。

■編集後記(拡大編)

ご存知の通り、新型コロナウィルスの感染拡大が世界的に猛威を振るっております。4月6日未明時点では、全世界の感染者 1,266,771 人(日本国内 3,139 人)、死者 69,177 人(日本国内 77 人)、となっており、感染拡大の勢いは増す傾向にあり、収束の目処はたたない状況にあります。目下国内は全国的に外出自粛要請および、公立小学校の一斉休校も解かれぬ状況にあり、今期の小学校田んぼ実施にも暗雲が覆いつつある印象です。しかし、今号で紹介した味噌仕込みは2月初旬、無事実施され、令和元年度の田んぼ授業が完結したことは不幸中の幸いでした。

そこで我々が今「成すべきことは」、なんでしょ？ 密閉・密集・密接の「3つの密」を避けること、マスクをつけること、頻繁なうがい、手洗いの実施。。。などですかね？ 良くご承知でしょうが、ここで、ふっ！と、米糍作りでご協力頂いた、藤屋さんの顔が浮かびました。

いつぞや「糍蔵を見せてはいただけませんか？」と伺ったところ、「それは出来ないんです。」とやんわり断られました。そこには、目に見えぬ糍カビや、酵母を代々守っていくための様々な配慮があるとの事、これって、今注目の「目には見えないウィルスへの接触」(または感染)を避けるための知恵にとてもよく似ているな、と感じるところです。

狭い島国にて営々と生き続けて来た日本人の古から伝わる知恵を掘り起こしたとき、新たな脅威へのヒントが見つかるかもしれませんね？ 付け加えれば、藤屋さんのご主人は、普通の風邪もひかないそうです！！

それと。。。忘れてならぬ「成すべきこと」、それは、自然は立ち止まらない！

授業やイベントとしての田作りの先も見えぬ状況にありますが、私たちは小規模にコツコツと、来るべく解禁の日に備えていければと思っています。皆さんも健やかであれ！ (赤シャツおやし)

大椎小



作ったお味噌の贈呈式の様子(撮影・たんぼほ) ※八か月間しっかり管理してね！の気持ち込め 校歌斉唱のもと、児童から先生へ手渡されました。

あすみ小



満開のモクレン
3月16日小山町
(撮影・真理)