

あすみっ子田んぼ・味噌仕込み編

金谷さんに学校田んぼで収穫した玄米から糶(こうじ)を作ってもらい、それを使って昨年小山で米づくりをしたあすみが丘小学校の5年生が味噌仕込みを行ないました。作業前に金谷さんから材料の説明がありました。糶、大豆、塩、水…そして、あとひとつは何?の質問に子どもたちは考えこみながら、根性、努力、笑顔…とユニークな答えを出してきました。金谷さんはそれらをまとめて、「愛情」をこめて仕込みをしましょうと提案しました。

仕込みは5感を使ってということで、ゆでて柔らかくなった大豆をつまんで食べたり、煮汁の匂いをかいで飲んだり、糶のかたまりを手でほぐし匂いをかいだり…おいしい! くさい! ザクザクおもしろい手触りだ~、これ、何かの匂いになってる?などにぎやかな仕込みとなりました。

今回の仕込みはあえて、素手で行ないました。仕込みが終わった後に、金谷さんから、まとめのレクチャーがありました。「味噌」の「噌」という字はがやがやとうるさいという意味があり、糶菌以外の小さな微生物たちが、味噌を味わい深いものにするという思いがあったようです。

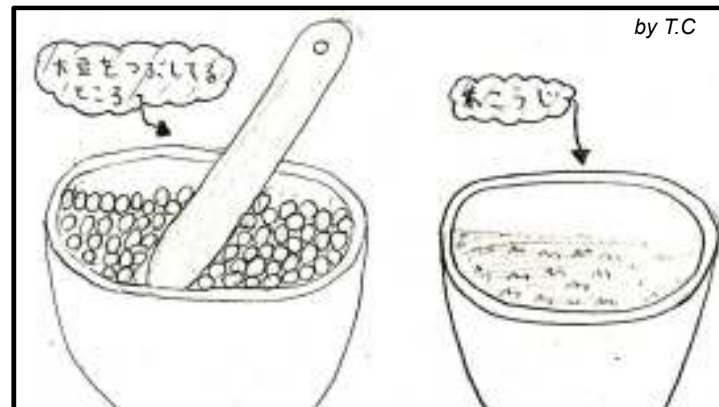
最後に、作業中にどんな匂いがしたかを子どもたちに聞くと、フルーツの匂いから雑巾のような匂いまでいろいろな匂いがしたと答えがこぼれてきました。つぶした大豆や糶が放つ奥深い匂い…子どもたちの中にいつまでも残っていてほしいなあと思います。そんな子どもたちの感想です。

★「ブーン」うっ、なにこのにおい、入ったしゅんかん変なにおい。わたしはそれがなんの正体なのかわかった時は家庭科室に入って3分後くらいの時だった。その正体はこうじだった。このこうじは、あすみ田んぼの玄米を使ったものです。それを置いてカビを生えさせます。私はそのにおいにたえながら、ほぐしたりしました。私は自分のすりこぎでほぐしました。私はほぐしている時のザクザク感?が好きです。その次はその中にお塩を入れてまぜます。そうしたら、みんな一人一回おにぎりみたいな形を作ってもう一つのおなべに入れてつぶします。私はそれを実際に体験してお塩がいっぱい手について少し気持ち悪かったけど、いい経験ができて良かったです。最後の一時間は金谷さんのお話でした。金谷さんがみんなにこうじはどんなにおいがしたか?と聞いていて、なんだか、するめやチーズ、みかんなどすごく変な案もでていました。その時私はふと思いました。最初入った時こうじは変なにおいがしました。それは、するめ、チーズ、みかんのにおいがするからだ! 私は早く一年たってみそ汁を飲みたいと思いました。(N.Y)



★私は味噌作りをして知ったことは三つです。一つ目は微生物についてです。豆をつぶして米こうじとまぜあわせて味噌だるに入れてからは人間ではなく微生物や菌の仕事であることです。ただ味噌を置いているだけではなく味噌の中ではいろいろな微生物働いているということがわかりました。二つ目はにおいです。一回においをかいでみると、なっとう、しょう油のにおいがしました。私は二つしか、かげなかったけど、本当は200ぐらいのにおいがすると金谷さんから聞きました。

聞いた時はとってもびっくりしました。三つ目は味です。豆の味は、味のいなっとう、米こうじはちょっとよくわからない味でした。そして最後に全部まぜ合わせた物を食べてみると少しおいしかったです。私は、一回、家で味噌作りをしたことがあって、今日の作り方と同じでした。でも今回の方が作りがいあって楽しかったです。なので早く完成して食べたいです。どんな味がするのか知りたいです。味噌作りはとってもおもしろいのもう一回やりたいです。やる機会があるなら今回やったことをいかしてやります。(C.T)



★3月18日（火）におみそ仕込みをしました。みそを作るのに必要なものは、大豆、塩、米こうじ、水、空気、愛情です。最初はにじるをのみ、にた大豆を食べました。にじるはおいしくなくて、にた大豆はおいしかったです。金谷さんは、おみそ仕込みは、遊びじゃなく、体験でもなく、仕事とっていました。まず、にた大豆をつぶして、こうじと塩をまぜます。ゴム手ぶくろを手につけてやるより、手ぶくろをつけないでそのままやる方がいいとっていました。次につぶした大豆とこうじと塩をまぜたものをいっしょに混ぜ合わせます。よく混ぜたら、手で丸くして空気を入れないようににぎって黄色い容器に入れて約一年おいておきます。これでみそ仕込みは完成です。みそのにおいは、バナナ、りんご、みかん、キュウリ、そうきん…などなど約200種類以上あります。一年後楽しみです。（K.K）

★私は今日、味噌仕込みをしました。味噌作りではなく味噌仕込みです。まず、ゆでた大豆をすりつぶしました。その煮汁と大豆を食べたら、とんでもなく、世界で一番まずいのではないかなと思うほどまずかったです。次にこうじをほぐしました。食べてみたら、意外においしかったです。手を洗ったら、こうじに塩をまぜたものとすりつぶした大豆をまぜました。それをにぎったらタルに入れてげんこつでおしつぶしました。その次に味噌について勉強しました。こうじには二百種類もにおいがあると知ってびっくりしました。「味噌」という名前がついた理由は「味」であじが「噌」口の中でにぎわうということらしいです。今日仕込んだ味噌は、一年たたないと食べられないので、がっかりしました。はやく食べたいです。（K.K）



★私は3月18日みそ仕込みをしました。初めに大豆を一人15回ずつすりこぎでつぶしました。でも、何回もつぶしてもつぶれませんでした。その後、こうじきんがついたこうじを食べました。すごく深いにおいがしました。（酒・す・なっとう・アンモニア・甘酒）その次に、金谷さんがつぶした大豆にこうじ、塩をまぜたものを丸くして軽く上からなげるようにたるにつめました。その後、何分かすると手についた赤みそがかさかさになりました。においをかぐとすごくくさかったです。4時間目には、赤みそや白みそをつくる時のざい料の量や漢字の意味などを教えてくださいました。みそができるのが、すごく楽しみです。はじめてのみそづくり（赤みそ・白みそ）だったけど、楽しく、上手にできてよかったです。（K.K）

★今日は人生初の味噌仕込みをしました。味噌の材料は、大豆、水、塩、空気、麹、愛情の六つでした。まず、金谷さんが味噌仕込みについて色々説明してくれました。最初に一日水につけた大豆と、その煮汁を試食、試飲しました。大豆は、僕が知っている味だったけど、煮汁の方は、すごくマズかったです。次に、大豆をすりこぎでつぶしてペースト状にしました。次に、麹菌がついた玄米に塩を入れて塩きり麹にしてから、さらにペースト状にした大豆と混ぜるのをみんなが一回ずつしました。その前に、麹菌をなめたら、すごくマズかったです。最後に、みんなで一つずつ味噌を団子状にしてタルに入れて僕たちの作業は終わりました。手の平についた物をなめてみたら、すごくしょっぱかったです。四時間目には、金谷さんが最後に仕上げをしたり、麹菌の香りについて話をしたりしてくれました。他にも、漢字についてだったり、味噌の種類だったりを話してくれて本当にためになりました。早く出来上がった味噌を食べてみたいです。（K.K）

★今日、初めて味噌仕込みを行いました。私は、あすみたんぼの活動はすべて初めてでしたが、味噌仕込みはその中で一番楽しみでした。材料は「水」「大豆」「塩」「麹」「空気」「愛情」です。最初は圧力鍋で煮た大豆をすりこぎでつぶしていきました。思ったよりも、やわらかく、モチモチしていました。その後、麹菌をほぐしていく作業をしました。なんか、おこげみたいで、カッチカッチでした。食べてみたら、納豆みたいな味で、周りの人は、くさい！！と、うるさいほどいっていたけど、私は幸運？にも、鼻がつまっていたので、においは分からず、その苦労はありませんでした。四時間目に、金谷さんから、お話をいただきました。麹という字は、中国の字で、日本での麹は糶という字ということ、麹のにおいは二百種類以上もあることなどを学びました。どろをさわって、いねを植えたりしたことは、初めてだったのでとてもたのしかったです。（H.A）



里山たんけんレポート

第 170 回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2014年3月2日(日) 雨

今日は定例の観察会と2月に大雪で延期になったYPPのニホンアカガエル卵塊の観察、里山くらぶの名札掛けを兼ねて実施となりました。ニホンアカガエルの2/19にあった卵塊はみな孵化していました。その後は26日から29日の暖かかった日の夜に集中して産卵したようでした。観察会時に雨でカウントが出来ないことも考えて、3/1の下見時に一通りカウントし、今日は昨夜産んだ新しい卵塊だけを数えました。YPP田、大塚田で昨夜産んだものは3つでした。今年の産卵もほぼ終了したようです。近年では最も多く957個の産卵がありました。2012年は400個弱と半減し心配しましたが回復したようで安心しました。(周辺の谷津も同様の経過でした。)

名札掛けは、まず、新しく手入れを始めた林内の様子を見て回りました。スギの溝腐病による倒木が大雪の影響も加わってますますひどく凄まじい状況です。林の中程は裸の山同然になっています。名札を掛ける自分の好みの木も心づもりして巡りました。名札は表面に木の名称、裏面に年月日、作成者の名前、胸高の幹回りの長さを書いて皆でなったシュロ縄で木に結びました。今日は雨でこどもの参加がなかったので、こどもの参加があった時に名札を作ってもらうことにしました。

土手にはヒメオドリコソウが咲き、オオイヌノフグリ、コハコベが花をつけていましたが雨で蕾状態でした。また、谷津の放棄田の中にウメの木があって花が咲いていました。今まで気付かずにいました。林内ではシュンランが蕾をつけていました。鳥は活発になって来てシジュウカラ、ヤマガラ、ツバメの囀りも力強くなったように感じました。観察会開始前にはノスリが林縁から飛び立ったということです。クサシギも田へ飛んで来て我々を見て驚いて鳴きながら尾とお腹の白さを際立たせて隣の田へ飛んで行きました。人影が消えると出てきて田の中で盛んに餌と啄んでいました。孵化したばかりのオタマジャクシなども食べているのでしょう。

(参加者 大人7名； 報告・写真：網代春男)

第 158 回下大和田 YPP「味わおう！春の野草」

2014年3月22日(土) 晴れ

穏やかな晴天のもと、春の野草を食べる会が行われました。最初にみんなで谷津を散策して野草を摘みます。タネツケバナやオオイヌノフグリ、ホトケノザなど春の草花が咲く谷津にはヨモギやミツバ、スイバなどが顔を出し、てんぷらで一番人気のニワトコの木も芽吹いていました。ノビルは太く育ったものを選んで切れないようにそっと抜くと大きな丸い玉の根が現れます。1時間半ほど歩いて袋いっぱい取った野草を選び分けて、てんぷらにいただきました。“う～ん、おいしい!”、“春の味!”という声みなさんの口々から。味噌汁にも入れていただきました。つくしの油炒めも美味でした。ちょっと苦みのある春の味を堪能して、最後にみんなで輪になり、「早春賦」や「春の小川」など春の歌をうたいました。



(参加者 大人17名、子ども14名； 報告：高山邦明)

第 106 回小山町 YPP「おもちつき」

2014年3月21日(金・祝) 晴れ/くもり

昨年収穫した緑米のおもちつきをしました。グラグラ沸いたお湯の上にせいろを二段重ねにしてお米をふかします。首を長くして40分ほど待って蒸け上がったお米を臼に移していよいよもちつきのはじまりです。“ヨイショ、ヨイショ!”、“イ～チ、ニ～イ…”とかけ声に合わせて下は3歳の子どもから上はウン歳まで全員が一度ずつつきました。連続して108回つく強者も! つき上がったおもちはきなこ、あんこ、大根おろし、納豆などを付けていろいろな味で食べました。2回めからは玄米を混ぜ、3回めは玄米8割の玄米もち。しっかりした歯ごたえとお米の味でこちらもおいしかったです。今年のおもちづくりを目前にたらふくのおもちで力を付けました。

(参加者：大人11名、子ども5名；報告：高山邦明)



<谷津田・季節のたより>

小山町

- 3月 2日 ニホンアカガエルの卵塊数がグンと増え、一カ所で100個を超える産卵が見られる場所もあった(高山)。
- 3月 9日 タチツボスミレやタネツケバナが開花(高山)。
- 3月15日 メジロがさえる。アカガエルの産卵はまだ続いている(高山)。
- 3月21日 ウグイスがさえるが例年より数が少ない。アカガエルの新しい卵があった(高山)。

下大和田

- 3月 2日 観察会の帰りがけ車の中から大塚田で採餌するクサシギを見る。車だと警戒せず間近で動画も撮れた(網代)。
- 3月16日 ガガンボが羽化していた。田の縁から少し上がったところで蛹になるようで複数の抜け殻もあった(網代)。
- 3月22日 例年になくウグイスが少なく、この季節まだ見られるはずのアオジ、カシラダカ、ツグミの姿がない(高山)。
- 3月29日 森の手入れの日、シュレーゲルアオガエルの大合唱がはじまっていた。森の中で褐色のホソミオツネントンボ越冬体を見た(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。

▼第160回下大和田 YPP「田起こし」(兼、第3回米づくり講座)

田植えを前にコシヒカリを植える田んぼを起こします。鍬(くわ)を使って田起こしをしているといろいろな生きものに出会える楽しみも。気持ちのよい汗を流しましょう。

日時: 2014年5月10日(土) 10~14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10:00(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8:53、9:08、9:23など> 料金は520円)

持ち物: 弁当、飲み物、長靴、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172回 下大和田 5月の谷津田観察会とごみ拾い

生きものが賑わう季節です。ヤマサナエの羽化が見られる頃です。新緑の谷津を巡ります。

日時: 2014年5月4日(日) 10~12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10:00(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

▼第107回 小山町 YPP「苗代づくり」

米づくりの第一歩の苗代を田んぼの一角に作ります。アカガエルのオタマジャクシやメダカが泳ぐ春の自然を楽しみながらの気持ちのいい作業です。

日時: 2014年4月13日(土) 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 春爛漫。谷津田ではニホンアカガエルのオタマジャクシやメダカたちが元気よく泳ぎ、タネツケバナなど春の草花が次々と花を開いています。そんな季節、いつもならば谷津のあちこちからウグイスのさえずりが聞こえてくるのですが、今年はその数がとても少ないのが気になっています。冬場にツグミやアオジなど避寒に谷津を訪れる鳥たちが少なかったのに続いてのことだけにちょっと心配です。いつもの季節の移り変わりに早く戻って欲しいと願っています。
(高山 邦明)