

平成27年度 申さん酉さん達の田作り

～第九期大椎っ子田んぼ、第六期あすみっ子田んぼ みそ仕込み編～

毎年、子どもたちが脱穀してできあがった玄米からこうじを作り、そのこうじを使ってみそ仕込みを行なっています。多くの子も来年、卒業式まえにこのみそを食べるのをみな楽しみにしています。みそ仕込みを体験した大椎っ子の感想です。(あすみっ子の感想は次号に掲載します。)

★みそ仕込みをしてわかったことが3つあります。1つ目はび生物のことで、武井さんが「び生物がみそを作ってくれる」と言ったのでビックリしました。あんなにちいさな生き物がこんなにおいしいみそを作ってくれていたとは思いませんでした。2つ目は材料のことで、みそが大豆や塩でできていることは知っていたけど、こうじが入っているということは知りませんでした。武井さんが愛情も材料だと言ったので笑ってしまいました。3つ目はやっぱり食べ物の大切さです。私たちのようにおいしくご飯を食べられない人がたくさんいることを実感しました。あらためて、食べ物を大切にしなければならぬとおもいました。貴重な体験をさせてもらってとても楽しかったです。1年後、自分たちで作ったみそ汁を飲むのが楽しみです。自分の家でも作ってみたいと思いました。(Y.A)

★塩とこうじを混ぜた中に大豆もつぶしながら混ぜていきました。この米こうじはすくなくとも300種類のおいがあると聞いてびっくりしました。ぼくはきなこのにおいがしました。友だちはブドウのにおいがすると言っていました。つぶしたものをにぎって丸めながら空気をぬきました。空気をぬく理由はび生物がすみやすい環境を作るためだそうです。空気をぬいたらとうめいな容器に入れました。これを1年間置いておくとび生物がみそを作ってくれるそうです。そのあと、武井さんから「何事も一生懸命やりなさい」と言われたので、これからの生活に生かそうと思いました。(Y.K)

★最初は味噌作りをすると思っていましたが、今日することは「味噌仕込み」でした。味噌を作るのはび生物だと言われた時、正直言って気持ち悪いなと思ってしました。でも、1年後にはび生物たちが作った味噌ができるんだと思うと感心しました。お味噌の仕込みに必要な材料は6つありました。塩、大豆、米こうじ、び生物、に汁、愛情です。に汁はあまり好みの味ではありませんでした。仕込みが終わったあとにみんなで味見しました。すると、あのまずさはどこへいったんだというほど、未完成でもおいしかったです1年後においしい味噌ができてと思うととても楽しみです。とてもよい体験でした。(A.N)

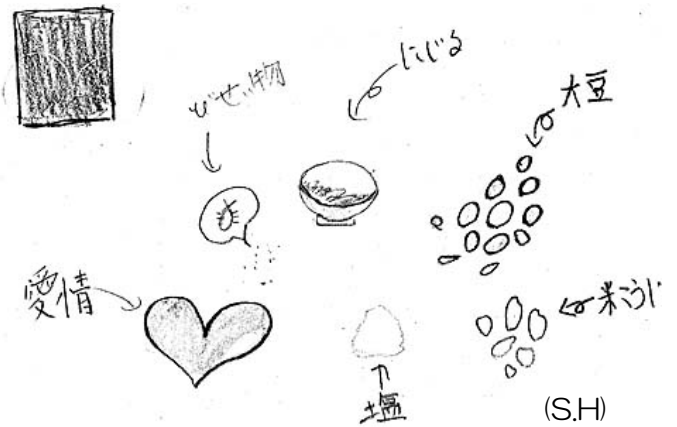
★大椎っ子田んぼで作られた玄米に人が食べても害のないカビ(こうじカビ)をつけたものに塩を混ぜて、ゆでた大豆をつぶしながら混ぜていきました。作業をする前に、ゆでた大豆と煮汁、塩、こうじを味見しました。どれもおいしかったのですが、こうじカビのついた玄米の味はほろにがい感じがしました。全部の材料を混ぜたあとにまた味見をしたとき、その味がしました。最後に、何千種類ものび生物が1年かけてこれらの材料をおいしいみそにしたいということを知りました。1年後にどれだけおいしいみそになっているかが楽しみです。また作りたいです。(O.Y)

★私はみそ作りは人間がするものだと思ってましたが、び生物が作ると聞いてとてもおどろきました。材料にもビックリしました。大豆、塩、水、こうじ、び生物など6種類だということです。あとの1つが「愛情」だと聞いてビックリしました。でも「愛情」はとても大切な材料だと思いました。最後に武井さんのお話を聞き、そこで私たちが材料を丸めたいれた容器を見せてもらいました。最初に入れた1組のみそはすでに色が変わり始めていました。1年後に私たちのみそができあがるのが楽しみです。(N.R)

★みそ仕込みを行ない、いっぱい新しい発見をしました。まず、みその材料は米こうじと塩と大豆と水です。混ぜる前に武井さんが全部の材料と大豆の煮汁を味見させてくれました。米こうじはとても香りがよく味はとても独特でした。大豆や煮汁は後に残る味でした。全部の材料を混ぜたあと、まるめる作業はとてもおもしろかったです。みそ仕込みのあと、武井さんから「ゲームや宿題、サッカーなどやりたいと思ったことは必ず一生懸命やる、苦手なことは無理しなくてもいいけど、努力をつくすこと」と言われて、これで最後だと思うとさみしくなるけど、なんでも一生懸命にやろうと思いました。(K.Y)

★みそ仕込みは初めての体験だったので知らなかったことがたくさんありました。その1つは菌についてです。私たちのみそ仕込みに使うこうじは白米でなく玄米にこうじ菌をつけたものだというにおどろきました。また、空気中にもなっとうきんやメロンのにおいのする菌など約300種類もの菌がいるということにもおどろきました。また、材料の少なさにもおどろかされました。こうじ、大豆、大豆の煮汁、塩、微生物そして最後に愛情です。たったこれだけでおいしいみそが作られます。愛情がとても大事だと思いました。みそができるまで1年かかります。来年の2月1日が楽しみです。(K.T)

★まず、玄米のこうじに塩を混ぜて、次に一晩水につけ



(S.H)

てゆでた大豆を入れてすりこぎで豆をつぶしました。すると、フルーツのような、ヨーグルトのような、すこしくさいような、とてもいろいろなにおいがしました。武井さんのお話によると約300種類のにおいがするそうです。豆の形がなくなるまで念入りにつぶしたら手で丸めてとうめいな容器にいれました。1年たつとおいしく食べられるそうです。最後に武井さんから「勉強したくてもできない人もたくさんいるので1秒1秒を真剣に生きよう」と教わり、今私たちが生きているありがたみを感じました (Y.A)

★みそ仕込みの材料は、6種類あって、塩、大豆、水、こうじ、び生物そして最後の1つ、「とくに大事なものは愛情だよ」と武井さんが言っていました。ぼくはなるほどと思いました。今日、仕込んでからみそができあがるまでに1年かかると聞いておどろきました。みそは、この6種類の材料をび生物が食べて発酵させてでいるそうで、約300種類のび生物がみそを作ってくれるそうです。武井さんは「みそ仕込みをするのは人間だけど、みそ作りをするのはび生物だ」と言っていました。みそを作るのは大変なんだなと思いました。仕込んだものを味見したらおいしかったので、早くたべてみたいです。(S.K)

★みそ仕込みではいろいろなことを教わりました。1つ目はみその材料は、米こうじ、塩、大豆、び生物、水、そして愛情だということです。2つ目はみそができあがるまでに1年かかるとということです。みその中にいる何千種類ものび生物がみそを作るのに1年かかり、冬の寒い時期にさらにおいしくなるそうです。3つ目は米こうじ、塩、大豆をまぜたときのおいしさです。そのにおいは何百種類もして、なっとう、パン、レモンなどのフルーツのにおいもするそうです。みそができあがるのが楽しみです。(N.S)

★最初にみその材料を味見しました。米こうじはパンの味がしました。大豆はなっとうの感じがしました。塩はしょっぱかったです。大豆の汁はおいしくなかったです。米こうじを食べたとき、友だちはぶどうの味、イチゴの味がすると言っていました。次に材料を混ぜ大豆をつぶしてました。次に武井さんの「合格」が出たので少し食べてみました。すこしみその味がしておいしかったです。最後に6等分にし、丸めながら空気をぬき容器に入れました。貴重な体験ができてよかったです。(S.R)



去年仕込んだみそを6年生が食べたと聞き、早速、感想を書いてもらいました。去年仕込んだみそのお味はいかに…

★1年前に仕込んだみそでみそ汁を作ってみて、普段家などで食べているみそ汁とはちがった感じがしました。みそは、1年前の仕込みのときとは大きく変わって、色が濃くなり、においも強くなっていました。みそを見たら、仕込みをしたときの思い出がたくさん浮かんできました。みその仕込みをしたことも、そのみそを食べたこともなかなか体験できないことなのでよかったです。自分たちでみそ仕込みし、作ったみそ汁はこれまで食べたことのない特別な味がしました。(M.S)

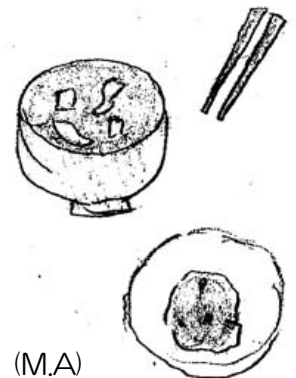
★自分たちが仕込んだみそを食べて思ったことは、スーパーで売っているものとは味やにおいがちがうということです。自分たちで大豆をすりつぶしたので、大豆の形が残っていました。味はしょっぱかったです。納豆のようなにおいがして、びっくりしました。できあがるまでに1年以上かかるとということにもびっくりしました。大豆をすりつぶしたりしたことが楽しかったです。また、やりたいです。(H.F)

★5年生のときに仕込んだみそが1年後にみそになるのが楽しみでした。仕込んだときに手についたのをなめてみたら、とてもおいしかったし、においもいいにおいでした。6年生になり調理実習でこのみそを使ってみそ汁を使ったとき、においが強くなっていて、びっくりしました。みそ汁はすごくおいしかったです。給食の時間に先生がみそを少しずつくれて、そのまま食べたらちょっとしょっぱかったけど、ご飯と一緒に食べたらおいしかったです。(M.A)

★自分たちで仕込んだみそを食べてみたら、普段食べているみそとは違う味がしました。大豆の形は大きかったり、小さかったり、丸まっていたり、角ばっていたりとたくさんの形があって食べごたえがありました。5年生から6年生までの1年間かけてねかせることで普段食べているみそよりもさらに「深く味の濃いみそ」になりました。このみそはおみそ汁をほどよいしょっぱさにして、とてもおいしく、家では食べることでできない味にしてくれました。(M.M)

★ぼくは自分たちで仕込んだみそのみそ汁を食べてみて2つのことを感じました。1つ目はスーパーで売っているものより大豆のつぶが残っていたり、きつにおいがしたことです。2つ目は自分たちでみそを作れたという達成感があったことです。初めてみそ仕込みをしたので、おいしくできるか心配でしたが、きちんと発酵していて、世界に1つだけのみそが完成してよかったなと思いました。もう1回みそを仕込んでみたいです。(Y.Y)

★自分たちで仕込んだみそを食べてみて、少しなっとうのような味がするなあと感じました。普段食べているみそと違って、味が濃く、においはちょっと強れつな香りがしました。1年前に味見をしたときよりも味も色も濃くなっていて、においも増しておいしくなっていました。自分たちが初めて仕込んだみそだったので、こんな風になるんだなあと感激しました。(K.H)





里山たんけんレポート

第193回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2016年2月7日(日) 晴れ

今朝はアライグマのわなにイタチがかかっています。イタチを近くで見る機会はなかなかありません。しっかり観察し、写真を撮って放してやりました。先ずは山で樹木の冬越しを見ました。鱗状の殻で守られた芽、裸でも毛皮で覆われ守られた芽など大きさ形も色々です。葉の落ちた痕も葉の付け根の形や養分をすいあげていた管の痕が残り、芽の帽子をかぶったことも顔にみえたり、さる顔にみえたりと面白いものを探しながら巡りました。ニフトコ、ゴンズイ、サンショウ、カラスザンショウ、クスなどが面白かったです。早春に咲くシュランは蕾を出していました。山を下りて林縁を巡りバードウォッチング。真っ先に出てきたのはモズ、ペアーになっていて2羽一緒に枝のとまったりしている姿も見られました。ノスリがハシブトガラスにまといつかれて飛んでいました。途中、ヒメズが外傷もなくきれいな状態で死んでいました。鳥は12種を観察しました。モズが数か所出てくれた以外は全体に少なく淋しい感じがしました。日中は晴れて気温が上がりテントウムシが出てきたりオオイヌノフグリやセイヨウタンポポが咲き、田んぼではメダカが泳いでいました。ニホンアカガエルの産卵は1月31日初認以来増えていないのでカウントはやめちょっと観察だけしました。草が枯れ陰に隠れていたゴミが顔を出してきたので、観察会中、終了後もゴミ拾いをしました。

(参加者 大人19名、高校生5名、小学生4名、幼児2名； 報告：網代春男)

第187回「アカガエルの産卵調査と谷津の手入れ」

2016年2月13日(土) 晴れ

2月はニホンアカガエルの産卵の季節。今年も産卵状況の調査を行いました。この冬は暖冬傾向なので産卵も早いかなと思っていたのですが、前日までの卵塊数はわずか数個。でも、ちょうどその夜から暖かくなり、暖かな朝を迎え、卵の数が一気に増えていました。みんなで一枚一枚、田んぼを巡って卵塊の数を調べました。暖かな陽気にホオジロやシジュウカラなど鳥たちの声も聞こえてきて、ひと足早い春の気分を味わうことができました。小学生が集まって一つの卵塊にいくつ卵が入っているのか数えてみました。思ったよりもたくさん、数百の卵があることにビックリ。「田んぼがカエルだらけになっちゃう！」さて、どうでしょう？午後は斜面林の手入れをしました。

(参加 大人17名、大学生1名、小中学生6名、幼児3名、報告 高山邦明、写真 田中正彦)



第127回 小山町 YPP「あぜの手入れ」

2016年2月20日(土) くもり

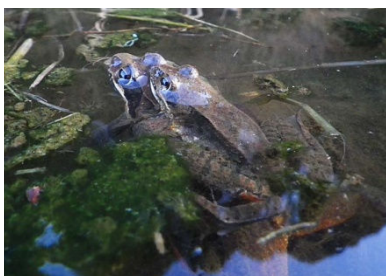
田んぼの修復を行いました。棚田の畦にあいてしまう穴を見つけてはそこをふさいだり、低くなっているため水が溢れてしまう所に土嚢を積んだりしました。田んぼのあちらこちらにアカガエルの卵塊が見られました。赤ちゃん達、そばで騒がしくしゃってごめんなさいm(_)_m。雨が降り出し、中途半端な感じになってしまいましたが、そこで作業終了としました。雲が立ち込めていましたが、それほど寒さもなく、半袖で作業する姿も！畑仕事をされていた地元の方は、「春の陽気になってきたよ」と話しておられました。梅や菜の花も咲いていました。本格的なシーズンが待ち遠しいです。

(参加 大人5名、報告 米澤美紀)

真昼の蛙合戦

日中の気温が20度近くに上がった2月13日、下大和田 YPP のあと、小山町のアカガエルの産卵状況を調べに行きました。

小山はいつも下大和田よりも1週間から10日くらい産卵が遅く、この日も卵塊はあったものの、ごくわずかでした。いくつかある田んぼのうちの一つに近づくと、バシャバシャと水の音が聞こえてきました。何と田んぼにアカガエルがたくさんいるではありませんか。夕方4時少し前ですが、まだ日差しが田んぼに注いでいるとても明るい時間帯です。私の気配に慌てて逃げるカエルたちがいる



一方で、一匹のメスに5匹のオスがまとわりついて、お互いに他のオスを押しつけようと“蛙(かわず)合戦”をしているカエルの“かたまり”もありました。また、めでたくカップルとなって大きなメスを後ろから小さなオスがしっかりと抱きしめて余裕の表情を見せるペアも。そんな様子を観察していると少し離れた田んぼの隅から「ククククク…」という控えめな声のアカガエルの合唱も聞こえてきました。産卵のために集まったアカガエルを屋間に見るのはこれが初めてで、大変驚きでした。翌14日に再び田んぼへ行ってみると卵塊が一気に増えており、あの騒ぎが夜通し続いたことを物語っていました(高山邦明)。



<谷津田・季節のたより>

小山町

- 2月13日 アカガエルの卵塊を初認、まだ少数。ほとんどが昨晚産卵らしいが、少し前の卵塊が一つ(高山)。
2月14日 昨晚、アカガエルが多数産卵した模様。日中にもかかわらず、田んぼに多数の親アカガエルの姿。メスをめぐってオスが争う「蛙合戦」も(高山)。
2月24日 アカガエルの卵塊数がさらに増える。田んぼにセグロセキレイのカップルの姿(高山)。
2月28日 アカガエルの新しい卵塊はわずか。産卵が一段落か。タネツケバナの花が目立つようになる(高山)。

下大和田

- 2月5日 日中は暖かく、セイヨウタンポポ、ヒメオドリコソウ、オオイヌノフグリが咲く(網代)。
2月19日 ニホンアカガエルの産卵を見に行った時、フクロウが鳴いていた。カエルの産卵は見られなかった(網代)。
2月21日 ウグイス初鳴きを聞く(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。

▼下大和田 YPP 第 188 回「野草を食べる会」第 189 回「苗代づくり」(第 2 回米づくり講座)

谷津を散策して野草を摘み、天ぷらやおひたしにして食べます。ちょっと苦みのある春の味わいを楽しみにぜひお出かけください。そして、今年の米づくりの第一歩、苗代づくりをします。田んぼに作った苗代にモミをまきます。

日時: 野草を食べる会 2016年3月12日(土)9時45分~14時

苗代づくり 2016年4月2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、野草を食べる会は加えて、お椀・お皿・おはし

参加費: 野草を食べる会…小学生以上一律500円(食材費を含む特別料金です)、小学生未満無料

苗代づくり…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 195 回 下大和田 4 月の谷津田観察会とごみ拾い

コブシやヤマザクラ、野の花も咲き、生きものも活発になります。春の谷津田を巡ります。

日時: 2016年4月3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: 2016年3月13日(日)、3月18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 128 回 小山町 YPP「コシヒカリ・黒米の苗代づくり」

今年最初に植えるコシヒカリと黒米の苗代をつくります。

日時: 2016年4月9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 今年も谷津田でニホンアカガエルが産卵してくれました。産卵数の変動はありますが、観察を続けるこの十数年間毎年続いている真冬の“生”の営みです。途切れることはないはずなのですが、それでも毎年実際に自分の目で確認するまではちょっと心配で、今年も無事産卵されたことに安心したところです。千葉の谷津田の歴史は2000年を超えと言われています。2000年前の田んぼでのアカガエルの産卵もきっと今と変わりなかったと思いますが、当時の人と併せて想像するとちょっとわくわくしますね。(高山 邦明)