

平成29年度 成さん亥さん達の田作り

～第11期大椎っ子田んぼ、第8期あすみっ子田んぼ 味噌仕込み編～

学校田んぼの最後の授業は、田んぼで収穫した玄米糶での味噌仕込み。今年は黒豆で仕込みました。材料1つ1つ味見しながら作業し、なぜ「味噌作り」ではなく「味噌仕込み」？ 味噌の材料は何？といった話を聞き、味噌仕込みを終えた子どもたちの感想です。

◆あすみ小学校(3月7日実施)

★たくさんの命をいただいておいしい味噌を食べていることが分かった。たけいさんの話を聞いて、私達はとても幸せだけど、とてもたくさんの命をうばってここまで元気になれた事もわかった。たくさんの命を無駄にしないよう、お味噌にしっかり「ありがとう！」の気持ちをこめて作った。お味噌に使うお塩をなめてみたら、普通の塩より少ししょっぱかった。お味噌は、かんきょうの変化や細さんの数にとてもびん感だという事も分かった。6年生になってうまく出来ているといいなと思う。(M.I)

★6種類の材料を班で協力してがんばってすりつぶし、おだんごを作った、バケツにだんごをつめた。その後、質問をみんながたくさんして、1つ1つわかりやすく答えてくれた。おかげでみそのことが十分わかった。その前に話をしてくれた。みそをつくるのにも、1つ1つのあいさつにもしっかり気持ちをこめることを。ぼくたちはたくさんの命のおかげで生きているということも教えてくれた。ぼくは、今回の「みそじこみ」でみそをしこんだことよりも、話の方が心に残った。(S.K)



(M. I)

★味そのことは何も知らなし、味そ仕込みをやったこないので不安だったが、実際にやるとたのしかった。作はすごく大変だった。たくさんの命がつまっていたので、ちょっと気持ちをこめて作することを心がけた。こうじと味そに入っているものが

くさんしれた。あとは、まつだけなので、1年後できたおいしい味そをたべたい。(H.T)

★味噌を仕込むのには、いろんな人や生き物、植物が関わっていて、生き物や植物をぎせいにして、人が苦労しているも食べている味噌するなどができているんだと思った。なにかを作るときの全てに「気持ち」が必要だとわかった。ふだん食べているお米やお魚、お肉も気持ちをこめて食べようと思った。これからは、あいさつにももっと気持ちをこめていこうと思う。1年後、ぼくらの気持ちがこもった味噌を、気持ちをこめて食べたい。(T.H)

★イメージとちがいにおいなども気にした。だんごにする時に最後の材料は「気持ち」と聞いて、おなかにすごく力が入った。他のメンバーと一緒に協力してやってきた作業は楽しかった。初めての体験だったので、あまり「進んでいない」などもあったが、となりの子がしっかりとボールをおさえてくれたり「こうするといいいよ」とアドバイスをしてくれた。味みをした時に、黒豆は味がうすくて変な感じだった。班のみんなと協力して自分たちでつくった「おみそ」はとってもおいしいと思った。来年の今ごろ、楽しみだ。(M.Y)

★みそ仕込みは初めてで不安だったが、できてよかった。いろいろな材料をいれたが、一番大切なのは気持ちだと言われ、気持ちをこめて作れてよかった。黒豆をつぶし糶

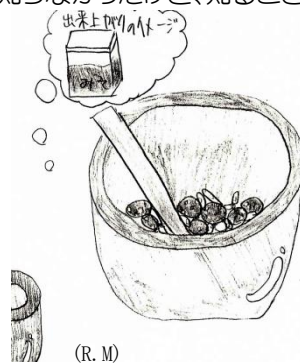


とまぜるのにとてもきんちょうした。1年後が楽しみになった。友達と協力し、楽しく学べてよかった。みんなそれぞれの形になっていて「性格」がでていると思った。自分は真ん丸にできてうれしかった。糶と黒豆をませた後、丸くする作業はきれいな形が多かった。気持ちをこめるだけで、味が変わるのとは本当だと分かった。(A.Y)

★大豆、こうじ、塩をませるときは、大豆がなかなか完全につぶれなくて大変だった。しばらくませていると、まとまるようになったので空気を抜くように手で丸めた。ねばねばしてねん土みたいだった。それをたるにうつして「はっこう」させる。仕込みながら、煮まめをたべたり、煮じる、塩、こうじも試食した。どれも味噌とはかけはなれていて、しょっぱかったり苦かったりした。でもこれがはっこうすると味噌になることがとてもふしぎで、はっこうってすごいなあと思った。(M.Y)

★家では大豆で作っているのだから、色がちがってビックリした。たくさんのび生物が1年もかけて作ってくれるから、自分も気持ちをこめて味噌仕込みをした。糶を味見したら味はなかった。塩はしょっぱくておいしかった。塩は食塩ではないから、きちょうな感じがした。黒豆は見た目は黒(こいむらさき)だけど、味は大豆のような味だった。黒豆の煮汁はおいしくなさそうだったけど、マズくなかった。全てませ終わって丸めて入れる時、使い終わった物に付いている糶などをキレイに取って一緒に丸めた。1つ1つ元は命があった物だから大切にしようと思った。今度家で作る時は、今までよりたくさんの気持ちを込めて作りたいです！(R.M)

★みそをつくるにはいろんな手間がかかっているとわかった。みそのつくり方をよく知らなかったけど、知ることができた。いつも食べているみそが1年前に仕込みがされている知り、おどろいた。命をいただくということを改めて意識して、いただきますやごちそうさまに気持ちをこめて生活していきたい。(R.K)



(R. M)

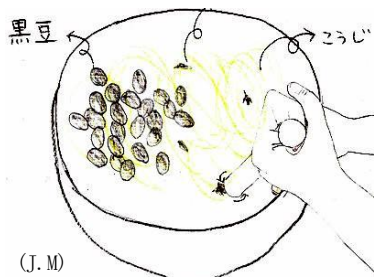
★今日やったのは少しだが、実際はたくさんの量を大きいたるで大勢で仕込むと聞いて、すごく大変だということを知った。その後、いつも使っている「こんにちは」「おはよう」は思いがこめられている言葉で、「いただきます」は命をいただくという意味があって「ごちそうさまでした」は自分の命の一部になっていただき、ありがとうございますという意味だとわかった。味噌仕込みを通して、仕込みの大変さ、命の大切さを知った。(S.U)

★味噌仕込みをして、ふだん自分の家ではしないような貴重な体験をすることができてよかった。仕込みに使う6つ+1の物の中でどれも大切だけれど、一番大事なのはやっぱり「気持ち」だと思った。(R.S)

★こうじカビをボールに入れた。食べても害はないと言っていたが、本当にカビの色をしていてあやしいと思った。でも話を聞いて、安全とわかったので安心した。次にボールに食塩ではなく「塩」を入れ、さらに大豆ではなく黒豆を使った。に汁は今までにない不思議な味を楽しむことができた。そして黒豆をつぶして混ぜ、手にとり気持ちを入れて丸めた。その後、ありがとうの大切さを学んだり、色々な質問をした。今まで私は、買った人や作った人のこと、元々は生きていた物のことを考えたことはなかったので、教えていただいたことを生かして命の大切さ、感謝の気持ちを忘れずにしたい。(H.I)

◆大椎小学校(3月5日実施)

★まずは、こうじをなめた。味はおいしくなく、においも嫌だった。こうじに塩をいれてまぜて、黒豆をいれた。黒豆はおいしかったが煮汁はおいしくなくて、にがかった。黒豆をつぶした後、手でまるめ



てタッパーにいれた。手についたものをなめたらみその味がしてまあまあおいしかった。(N.S)

★黒豆はおいしかったけど煮汁は苦かった。び生物が生きることがわかった。味噌汁を早く作りたい。(H.M)

★ふだん食べられないみその材料を味見できてうれしかった。この味がみそになるのかと不思議だったが、混ぜていくとみその味に近づいて最後はおいしかった。(Y.U)

★みそ仕込みは楽だと思っていたが、最初の難関はにおいだ。食べてみると意外とおいしいけど、納豆より上においだ。それは「糀」。糀と塩を混ぜた後、黒豆つぶすのにつかれた。材料を手でこねて丸くするのが楽しかった。(Y.N)

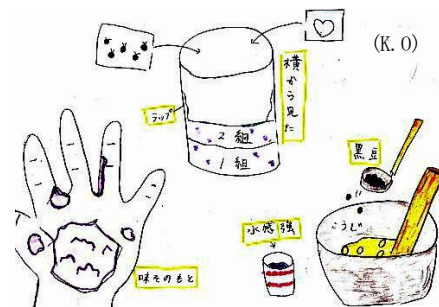
★およそ5兆ものび生物がみそを作っていることを知ってびっくりした。他のび生物が作っているたべものについて調べて作ってみたい。(T.Y)

★みそができるまでに1年かかると聞いておどろいた。目に見えない小さなび生物が少しずつ作るからだ。手についたものをなめたらみそのような風味があった。(M.N)

★みそ仕込みのことだけでなく、「気持ち」のことも学んだ。いろいろな場面で気持ちが大切だということ。び生物に興味をもったので、時間がある時に調べてみたい。(H.H)

★こうじは、ネチョとしていておいをかいてみると、まるで納豆！うへっと、ぼくは思った。そこへ豆をいれてつぶした。最後にこれらを混ぜてにぎった。少し冷たい。にぎったものをタッパーにつめた。(Y.N)

★班のみんなと協力しながら気持ちこめて作った。きつとおいしくできたと思う。あとは私たちに食べられないび生物たちが材料を食べて出してをくり返し、1年後に完



成する。ふつうでは考えられないことだけど、生き物と協力して私たちは生きていることに感謝します。(J.M)

★黒豆をつぶす時に黒豆1つ1つに命があったといわれたので、大切にしていねいに作業した。なぜ「みそ作り」ではなく、「みそ仕込み」かということ、私たちが作ったものをび生物が作ってくると聞いてびっくりした。作る時にせっけんを使わずに手を洗うのも私たちの手についている「表皮常在菌」をつけるためだと聞いてだからか！と思った。(R.I)

★いろいろな材料をまぜていくときに味見をした。でも味噌っぽい味がしなかった。ほんとうに味噌になるのかなと思った。味噌ができるのが1年後と聞いたので、1年後が楽しみだ。(N.S)

★黒豆、水、こうじ、塩、気持ち、び生物だけで味噌ができると思わなかったけど、この材料で1年間おいておくと味噌ができるなんてすごいな~と思った。(Y.T)

★こうじがくさくてびっくりした。黒豆の皮までつぶすのがむずかかった。黒豆の煮汁はにがくておいしいとは思わなかった。材料を手でまぜてまるめた。手がくさくなったけど、とても楽しかった。心をこめたので1年後が楽しみだ。(R.I)

★うちでもみそ仕込みをしたが、普通の大豆だったし、少しちがっていたので、いろいろな作り方があるんだと思った。作った人によって味がかわるそうなので、来年、食べるのが楽しみだ。(I.T)

★みそ仕込みは初めてだから失敗しないか不安だった。でも、糀と塩をあわせてまぜて黒豆をつぶすまでをやった。けっこうまくできたので、びっくりした。できたものを手でまるめてタッパーにいれた。みんな、気持ちをこめてやったので、おいしいみそができてほしい。1年後が楽しみだ。(R.S)

★こうじのにおいはくさかった。味はなっとうみたいだった。黒豆はおいしかった。黒豆の煮汁は豆乳みたいな味がした。材料をまぜて手で丸めて入れ物にいれた後、手を洗ったけどにおいがとれなかった。みそ仕込みをやってみて心がこめられていることがわかった。(H.Y)





里山たんけんレポート

第 219 回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2018年4月1日(日) 晴れ

気温の高い日が続き季節は一気に進みました。谷津のヤマザクラ、オオシマザクラ、コブシは満開でした。山林ではフデリンドウが小さな花を開き、シュンラン、タチツボスミシが満開、ウラシマソウも咲き始めて長い釣り糸を伸ばしていました。



田んぼではシュレーゲルアオガエルのカスタネットを鳴らすような声が響いていました。ニホンアカガエルのオタマジャクシは大分大きくなっていました。アズマヒキガエルのオタマジャクシはかたまって黒い塊に見えます。メダカも群遊していました。畦にはツボスミシ、ノミノフスマ、タネツケバナなど十数種の花が咲き乱れています。下流部の鉄塔までツクシやミツバを摘んだり、タネツケバナを味わったりしながら巡りました。斜面林の落葉樹は芽吹き季節、様々な淡い色彩でこの季節のほんのわずかな一瞬の季節の彩りを見せていました。ずっとウグイスの囀りが聞こえていました。

(大人 10 名、中学生 1 名、小学生 3 名、幼児 1 名 報告・写真 網代春男)

第 219 回 下大和田 YPP 「苗床作りと種まき」

2018年4月7日(土) 曇り

今年は千葉市子ども交流館からの参加もあり、新たに米作りに参加希望の方は 22 家族 80 名となりました。



まずは田んぼに入って歩いてみて感触を体感しました。足が抜けない、長靴が田んぼに取られた、手をついた、転んじゃった と例年あることですがその事例のオンパレードでした。大人は苗床作りです。苗床を作る田んぼは泥深い田んぼで難渋しながら 2 畝作りました。種まきは子ども達が主役で苗床へ 5 種類の種籾を蒔き、種籾が浮き上がらないようにその上を手で押さえました。午後からは畝に保温と鳥の食害を防ぐためのシートをかぶせる作業があったのですが、濡れた子どもさんが多く寒さが厳しかったのでお弁当のあと記念写真を撮り、終了としました。シート掛けはスタッフと有志の参加者の方で行いました。

(参加 大人 40 名、小学生 34 名、幼児 7 名 報告・網代春男 写真・田中正彦)

第 154 回 小山町 YPP「お餅つき」・第 155 回「コシヒカリの苗代作り」

2018年4月14日(土) 曇り

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。一回目は精米したお米を蒸してつき、2 回目は玄米を蒸してつきました。お腹いっぱいになった後は恒例の音楽会、食べて、演奏して歌ってにぎやかで楽しい一日でした。

(参加 大人 12 名、小学生 7 名 報告・写真 稲富理枝)

2018年4月16日(月) 曇り

草取りと、コシヒカリの苗代作りを行いました。草取りでは、草の根も、それほどはっていない状況でしたが、放置すれば、あっという間に手に負えなくなる勢いです。今回作った苗代は 2 つ、それぞれ、元気に育ってくれる事を願い籾を撒きました。

(参加 大人 3 名 報告・写真 稲富理枝)



<谷津田・季節のたより>

小山町

- 4月6日 ベニシジミ、モンキチョウ、モンシロチョウ、シオヤトンボ舞う。(たんぼぼ)
4月14日 アカガエル、シュレーゲルのおたまたちの多くに立派な足、上陸競争前夜か？(赤シャツおやじ)
4月22日 ホオジロがかわいい姿をみせる。(たんぼぼ)
4月30日 キセキレイ田んぼを闊歩、葦野から謎の鳥の声。ギンヤンマのヤゴ確認、オオイトトンボ、ヒメウラナミジャンノメ飛翔。(赤シャツおやじ)

下大和田

- 4月2日 サンバ谷津上空を円を描いて鳴きながら飛ぶ。今季初。(網代)
4月4日 シオヤトンボ、ニホンカワトンボ飛ぶ。(網代)
4月13日 キンラン、フジ開花。(網代)
4月14日 ヒメクロオトシブミ発生。(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でください。
・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221回下大和田 YPP「田植え」・第222回「田の草取り」

5月12日は4月7日に種籾を播いて育てた5種類の稲の苗を植えます。

6月9日は稲の生育を妨げる田の中の草を取ります。

- 日時：田起こし 2018年5月12日(土) 9時45分～15時 ☆小雨決行
田植え 2018年6月9日(土) 9時45分～14時 ☆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。)
集合：現地。初めて参加する方は駐車場や会場をご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：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>料金は540円。
持ち物：弁当、飲み物、帽子、軍手、着替え、田んぼ用長靴、敷物など。
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

▼里山くらぶ 森と水辺の手入れ

- 日時：2018年5月20日(日) 9時45分～14時 ☆小雨決行
場所：千葉市緑区下大和田谷津田(同上)
集合：現地9時45分 初めて参加の方はご連絡ください。(同上)
持ち物：弁当、飲み物、帽子、軍手、長靴、長袖長ズボンの服装、敷物など
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



画 赤シャツおやじ

▼第221回下大和田谷津田観察観察会とゴミ拾い

ニホンアカガエルの子ガエルが畦を跳ねている頃です。クワの実を摘みながらオオヨシキリ、ホトトギスの囀りを耳に谷津を巡ります。

- 日時：2018年6月3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田(同上)
集合：現地9時45分 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、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、ちば環境情報センター

▼第156回 小山町 YPP「コシヒカリ」の田植え

苗代で育ったコシヒカリの田植えをします。

- 日時：2018年5月26日(土) 10時～12時30分 ☆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

■編集後記 4月、谷津田はいよいよ、生命の息吹の爆発！そんな野にて、昨年の収穫を分かち合い、今季の活動の礎を成す。子どもたちの小さな手で仕込まれたお味噌はどんなハーモニーを醸すのでしょうか？楽しみも膨らむ春も盛り！(赤シャツおやじ)