

平成27年度 申さん酉さん達の田作り

～第六期あすみっ子田んぼ みそ仕込み編～

先月号の大椎っ子にひきつづき、今月号ではあすみっ子によるみそ仕込みの感想です。みそ仕込みの体験がおもしろかったのか、両校とも子どもたちの感想がとてもボリュームあるもので1回にまとめられませんでした。普段食べているみそがどのようにして作られているのか、実際、材料を見て、触って、味わって、感じた子どもたちの感想です。

★味噌仕込みは貴重な体験でした。私の家でも味噌を作っていて、お料理にはいつも手作りの味噌を使っています。だけど、作るのはお母さんとおばあちゃん、私は作った事がなかったので、味噌仕込みの日をとても楽しみにしていました。一番最初の米麴の香りは、しょう油の香しかしなかったけど、時間がたつにつれ、マヨネーズやごまの香りに変化したように感じられて興味深いなと思いました。塩が入ってきた時は、雪が降ってきたかのように米麴の上は真っ白でした。大豆が入ってくると、大豆の香りが部屋中に広がりました。大豆は、とてもおもしろい食感で、私はあまり好みの味ではありませんでした。味噌を丸めた感覚は泥だんごを丸めている感覚に似ている、おもしろかったです。なじみ深い味噌の元の姿には驚きました。この貴重な体験を、家の味噌作りにも活かしたいです。(K.O)



★先生から味噌を自分たちで作ると聞いて、私はどうやって味噌が作られているのか知らなかったのが、授業がとても楽しみでした。味噌は大豆だけで出来ていると思っていましたが、大豆の他に米麴、塩、微生物、納豆、菌等も必要だと知りました。米麴には自分たちで作ったお米を使うと聞いて、とてもうれしくなりました。授業では、大豆の煮汁を飲ませてもらいました。最初は、お湯みたいな味がしたけれど、だんだん甘味を感じられました。味噌の素を手で丸めるのは、体に付いている菌が悪い菌をやっつけてくれるからと聞いてびっくりしました。菌には、良い菌と悪い菌がある事も初めて知りました。味噌作りをして色々な事を学びました。6年生になったら味噌汁を作るのがとても楽しみです。(K.S)

★僕たちが田んぼの作業をしている時に上手くフォローなどをしてくれたり、作業しやすいように準備などもしてくれて、ありがとうございます。注意点やコツも上手く教えてくれてありがとうございます。あすみ田んぼで色々な事を教えてもらったり、食べ物の大切さも教わりました。本当にありがとうございました。教えてもらった事をしっかり生活に活かしたいです。(R.U)

★味噌仕込みでは、最初に武井さんのお話がありました。作り方は、まずボールに麴を入れ、つぶしました。その時に玄米を一つ食べました。前に食べた時と違い、少し柔らかかったです。次に大豆を入れ、つぶしました。この時、なぜか煮汁を飲みました。味は水っぽい味でした。その前に塩を入れ混ぜました。次は、みんなで交代してまわりました。武井さんにOK!をもらいました。その時、武井さんが「手をなめてみて下さい。」と言い、なめたらおいしかったです。最後にボールに入っている物を丸くしました。僕が一番最後なので愛情を込めて丸めました。それをバケツに入れました。それを一人ずつ手のグーで押して、自分の番になると来年自分たちが食べるので、思いを込めて押しました。来年が楽しみです。(T.N)



★味噌仕込みは思ったより工程が少なくてびっくりしました。けれど発酵させるのに一年

程かかる事にまた驚きです。それで、お豆の煮汁を飲ませてもらったんですが、すっごく味が薄かったです。最初はちょっと濃いめの味かな？と思ったんですが、びっくりでした。そして麴と大豆と塩を混ぜたのを見させてもらったのですが、すっごくおいしかったです。大豆がちょっとしょっぱくなった感じの味でした。それで混ぜたものを団子状にして小さい丸い箱に入れて手でつぶす作業を少しやったんですが、とても粘りて手にくっついてきました。でも、これで田んぼの授業が終わるとなるとちょっと悲しいです。でも、来年お味噌が出来るのでとても楽しみでもあります。この授業で教わった事を活かして行きたいと思います。

(A.K)

★私は味噌仕込みをやってたくさんの感想を持ちました。その中の三つを紹介します。一つ目は、お米がちゃんと育っていた事がうれしかった事です。田の中ですくすくと育っていった事を想像すると、昔ちゃんと育ったのか心配だったけど、目の前で間近で育った米を見ると、とてもうれしく思いました。二つ目は、味噌仕込みのおかげで友達関係が深まりました。あまり話さないグループなので、最初はどうかと思うけど、よくしゃべって最終的に本当にすごく友達関係が深められました。三つ目は、おいしい味噌になっているかという事です。今まではとても良かったし、味噌仕込みのおかげで友達関係も良くなったので、いつもより「おいしい」と感じられる味噌になっているといいなと思います。また、武井さんや保護者の方々に「おいしい」と言ってもらえるような味噌になってほしいです。(K.F)



★『味の多さは万華鏡並み！』お味噌仕込みで私が驚いたのは、米麴の香りの多さと蒸した大豆の味の感覚の多さです。特に蒸した大豆の味の感覚の多さは、みんな色々な感じ方をしておもしろいなと思いました。私は、何となく納豆の味かなと思っていただけ、みんなの話を聞くと「くり」「果物」といったような答えも出ていて、そんな風に隠れている味も分かるような鋭い味覚、うらやましい、と思いました。味の感じは三百以上もあり、種類もさまざまです。その話をお聞きして、今はまるで、くるくると模様が変わるきれいな万華鏡だな、というように思っています。その万華鏡のような大豆は一体どんなお味噌になるのでしょうか。私は今から色々想像して、待つ事にしています。(S.F)

★味噌仕込みをして、味噌を仕込んでいる人々の苦勞が少し分かりました。味噌は微生物が作っている事から、手を洗う時は石鹼を使わないで手を洗う事や、少しでも材料をこぼさない事等を気を付けて味噌を仕込みました。これのもっと、倍の味噌を仕込む職人の人は、どういう気持ちでやっているのかなと思いました。しかも、香り成分がなんと三百種類も入っている事を聞き、びっくりしました。味噌を仕込んでいる時に、色々味見をしました。主に、納豆と味噌が混ざった味がしました。これから味噌になるので、味噌の味の面影がして、「きゅー！」と思いました。この体験をした後話があり、それを聞いて大人になっても出来るかどうか分からない体験だったなと思い、ものすごい貴重な体験をしたなと思いました。家でも味噌を使った料理が出来ると聞いて、実践してみたいと思いました。武井さんに会ったらお礼を言いたいです。(N.I)

★私は味噌仕込みをしてたくさんの事に驚き、たくさんの事を知りました。味噌仕込みが始まって作業をする時、武井先生が「石鹼を使わないで」と言っていたので、なんですか？と思いました。すると、味噌を作ってくれる生物は、石鹼に0.1秒でも触れると死んでしまうからだそうです。作業する中で一番大変だったのは、材料をつぶしていく作業です。どんどんつぶすといいい匂いがしてきて、見た目も味噌みたいになってきました。最後に空気を抜くために丸めてみんなと同じ容器に入れました。味噌が完成して6年生になったらおいしく食べたいです。(K.N)

★私は味噌仕込みをして、色々な事を知りました。それは、材料です。材料は米麴・塩・お豆でした。一つ目の米麴は、噛んだ後にお酒の味が「ジュー」と広がって変な味だなと思いました。二つ目の塩は、いつも食べている塩と違っていつもよりしょっぱかったです。三つ目のお豆は、ふたを開けた瞬間、「フワー」と良い匂いがしてすっごくおいしそうな匂いがしました。食べてみると、柔らかくてお豆の味がしました。みんなでつぶしてこねた味噌の種の味はすっごくおいしかったです。来年食べる時に、おいしくなっているのが楽しみです。(H.O)





里山たんけんレポート

第194回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2016年3月6日(日) くもり

ニホンアカガエルの卵は全部孵化してオタマジャクシになって泳ぎ始めていました。14日以降産卵していませんでした。50個の卵塊があった所は、真っ黒になるほどオタマジャクシがいました。ひとつの卵塊に1000個の卵とするとざっと50,000匹のオタマジャクシということになります。成体になれるのは僅かなわけですから、ほとんどは他の生きものを支えるために生まれてきているようなもので、厳しい世界です。田んぼでは油が浮いているように見える正体(バクテリア)の説明を聞いたり、タネツケバナを味わったりしました。林縁の道端は早春の草花が花盛りです。ホトケノザ、ヒメオドリコソウなどシソ科のものは茎の断面が四角いことを触って確かめたり、ニガキの枝を齧ってみてその苦味を味わったりもしました。ウグイス、ホオジロが囀り、モズは鳴きまねを交えいずれもペアで行動していました。アオジ、カシラダカは繁殖地に帰りはじめたのか僅かを見かけただけでした。



(参加者 大人 15名、中・高校生 3名、小学生 5名、幼児 2名; 報告: 網代春男 写真: 田中正彦)

第188回「野草を食べる会」

2016年3月12日(土) 晴れ

早春恒例の野草を食べる会を開催しました。寒の戻りで朝は冷え込み、日中も気温が10度に達しない寒さで、味わう野草が出ているのかちょっと心配でした。まずはみんなで谷津を散策し、野草をさがしました。最初の場所は休耕田近くの草地。ノビルの葉があちこちに出ています。なるべく立派に育った株を切らないようにそ〜と引き抜くと、大きな球根が姿を現します。小さくても数で勝負と手当たり次第に引き抜いている人も… ほかにヨモギやギシギシ、スイバ、ハコベ、セイタカアワダチソウなどを採りました。次の場所は川べりでミツバが採れます。毒草のキツネノボタンにとてもよく似ているので見分け方を教えてもらい、慎重に採取しました。この季節の食べられる野草の王様といったらニワトコです。ツボミが出るか出ないかくらいのちょうど良い大きさに葉が出ていて食べごろです。葉がなくなってしまうようき気配りを忘れずに採りました。ツクシやセリなども集めて、広場に戻り、採取した野草をテーブルの上で種類ごとに分けました。毒のあるムラサキケマンが混じっていたりして要注意です。食べ方は何と言っても天ぷらが一番。揚げたてに塩を少し付けて食べると最高です。苦味や酸味、独特の香りがある、春の様々な味を楽しみました。セリは味噌汁に入れ、ツクシはハカマを取って炒め物にして食べました。今回は参加者の一家族が朝、



九十九里に行ってマルガニ(ヒラツメガニ)を取ってきてくださり、味噌汁にして海の味も堪能でき、皆さん、大いに満足のYPPでした。

(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-左下・高山邦明)



マルガニ

<谷津田・季節のたより>

小山町

- 3月 6日 ウグイスやセグロセキレイがさえる。カケスがサシバの“ピックイ〜”という鳴きまねをしていた(高山)。
- 3月 12日 メスに抱接したアズマヒキガエルのオスが鳴いていた(高山)。
- 3月 21日 タチツボスミシやケキツネノボタンが咲く。田んぼに多数のアズマヒキガエルの卵塊(高山)。
- 3月 26日 アズマヒキガエルが孵化(高山)。

下大和田

- 3月 8日 シュレーゲルアオガエルが田の畔で鳴いた。まだ、単独だった(網代)。
- 3月 13日 ヤナギの花が咲き始めた(網代)。
- 3月 17日 アズマヒキガエル繁殖活動。30匹ほどが盛大にカエル合戦をしていた(網代)。
- 3月 30日 フデリンドウ開花した(網代)。
- 3月 31日 シオヤトンボ飛び立った(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、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、お友達どうしで、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 190 回「田起こし」・第 191 回「田植え」(第3・4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の田起こしをし、翌週、4月に作った苗代で育った苗を田んぼに植えます。コシヒカリ、赤米、黒米、緑米、農林1号と植える稲がたくさんありますので、たくさんの皆さんの参加をお待ちしています。トンボやカエルなど生きものとたくさん出会える気持ちのいい作業です。

日時: 田起こし 2016年5月7日(土)9時45分~14時

田植え 2016年5月14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、野草を食べる靴は加えて、お椀・お皿・おはし

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 196 回 下大和田 5 月の谷津田観察会とごみ拾い

優雅に飛ぶカワトンボやヤマサナエ、たくさんの山野草の花々と出会える季節です。シュレーゲルアオガエルの合唱を聞きながら谷津を巡ります。

日時: 2016年5月1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4月10日(日)、4月15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 129 回 小山町 YPP「コシヒカリ・黒米の田植え」

苗代で育ったコシヒカリと黒米の田植えをします。

日時: 2016年5月21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 今年は3月の寒の戻りが長く続き、お彼岸を過ぎても寒さがなかなか抜けなかったせいで、谷津の林に生えているコブシは4月に入ってもまだ満開でした。ニホンアカガエルの産卵が4月に入っても見られたのも珍しいです。それでも季節は着実に進み、田んぼでは畔のお花畑を楽しめるようになりました。そしていよいよ今年の米づくりのスタートです。みなさんのお力添えをどうぞよろしくお願い致します。(高山 邦明)