

椈の湖農業小学校だより

No.116

どんびま

2008年11月5日発行

発行者 椈の湖農業小学校

こども歌舞伎

プロの歌舞伎に対して地歌舞伎と呼ばれる伝統芸能は各地にあるが、岐阜県東部は保存会の数が全国一多く密集している。

江戸時代には神社の奉納芸という名目で許可された地歌舞伎は明治になって益々盛んになり、村々は競い合うように境内の舞台を客席付の小屋に建て替えた。

坂下では4区のお宮ごとにあつた小屋は火災などで無くなってしまったが、歌舞伎公演は毎年11月第2日曜に催される。

保存活動の中で一番力をいれているのが後継者育成、つまりこども歌舞伎の取り組みである。今年も本日に向けて、通し稽古の段階に入り稽古も熱をおびてきた。

始めの頃は身体がぐにゃぐにゃしていたり、台詞を言うたび頭がグラグラしていたこども達も、背筋がピンと伸びて、見得をきる所作も様になってきた。

この体験で伝統文化に理解が深まり、生まれ育った故郷に誇りと愛着を持ってくれるようになればと願っている。
(草)



イヌタデ (タデ科) 一般にイヌの語を冠する植物は、本物より劣る、役ただず等の意味があるが、本種も例外でない。しかし、分岐した茎先に穂状に咲く米粒のような花は、子どもたちのまま事ではアカマンマとして役立ってきた。

11月授業日のご案内

- 日程 11月23日(日)
 - 受付 9:00~ 9:30
 - はじめの会 9:30~ 9:40
 - 授業(収穫) 9:40~12:00
 - 収穫祭(昼食) 12:00~14:00
 - 卒業式 14:00
 - (卒業証書授与)(文集配布)
 - (バケツ稲・かかしコンクール表彰)
 - ~15:00

- 持ち物 手袋、タオル、雨具、着替え
買い物袋(たくさん)、箸、食器

☆23日に欠席の人のために、
11月30日(日)午前11時から12時まで、野菜の収穫だけをします。
お出かけの方は事務局まで必ずご連絡ください。

●締め切り 11月18日(厳守)

- 郷土料理 ぜんざい、おでん、五平餅ほか

●問い合わせ・緊急連絡

Tel0573-75-4417・09051109362・FAX75-4418 (山内総太郎)

Tel0573-75-2109 (椈の湖自然公園管理棟)当日のみ

～とくちゃんの農小レポート～

～今年の焼き芋はとっても美味しかったよ～

先月まで真白な花を咲かせていたソバは、もう黒い実をつけていました。今年も出来具合は良いでしょうか？昔は多くの人々の命をつないできた穀物です。今は副食的な需要が高く、もっぱら「生そば」としての利用が主となり、きりら坂下では栴の湖のソバを使用しています。

- 1 **午前の授業。** 収穫作業として、さつまいも掘り、落花生、ねぎの収穫とカブの間引きを行いました。堀取ったイモは早速焼き芋にするため、洗ってから濡れ新聞で包みアルミホイルを巻きました。
- 2 **昼食。** 栗赤飯。豚汁。すぐり菜のゴマ和え。酢のもの。人参の和えもの。
- 3 **午後の授業。** 体験用に残してある稲を利用しての脱穀作業は、昔ながらのコバシ（せんば）を使ったり、足踏み脱穀機での稲落としを行いました。その後では、粳を一升瓶に入れて棒で突きながらの粳すりは、昔の人たちの苦労が偲ばれました。夫々家に持ち帰り、玄米から白米になるまで挑戦出来ましたでしょうか？出来具合を見せてくださいね！
- 4 **焼き芋。** 久し振りに焼き具合の良い焼き芋が出来上がりました。45分位かけて焼き上げると糖分が一番高まると云われていますが、今回はうまく仕上がりました。とっても美味しかったです。
- 5 **五穀豊穡。** 壁新聞に穀物についての記事がありました。また穀物の見本も提示されていましたが如何でしたか？お父さんお母さん方にも解らないものが有ったようでした。11月にもう一度提示されるようです。

～とくちゃんのちょっと一言～

作品募集 今年で15年を経過した栴の湖農小です。記念として作品展を行います。先月の募集に沢山応募して頂きましたが、まだまだ少ないので再募集いたします。農小で作った作品以外の物でも結構ですので、ぜひ出展して下さい。また父兄の方や先生スタッフの参加も大歓迎です。

炭焼き体験募集 今年も農小での竹炭焼きを行います。前日の22日の午前9：30分より、竹伐りから始め、割って窯に詰め、夕方の着火までを体験します。オートキャンプ場のトレーラーハウスが借りられる事になりましたので、お母さんと生徒さんはそこで泊まります。お父さんとスタッフ達は農小の上に有る研修室で、窯の火加減を見ながら親交を深める事となります。楽しめますので是非ご参加ください。

課外授業 今年も12～2月までの休校時に、課外授業として物づくり体験教室を開きます。12月は注連縄（×縄）、1月は凧づくり、2月は染物、場所は「下野いきいき会館」です。ぜひご参加下さい。お待ちしております。詳しくは小林まで。

～あぼ兄の百姓ばなし～

卒業試験はゴボウ抜き

小さな種子から大きくなる作物の一つにゴボウがある。先月サツマイモや落花生を収穫して、すっきりした農小の畑の真ん中で我が物顔して残っているあのゴボウだ。

今月はゴボウの収穫だ。ゴボウの収穫の光景は他の野菜以上に絵になる。

各グループ別のゴボウ掘りはいつしか競争になり、どうしたら早く掘れるか研究された。あぼ兄式の掘り方もあるが、農小のゴボウはそう簡単には掘れない。ゴボウは何故あんなに固い土にもぐり込んでいけるのだろう。

前の農小の畑でのことを思い出す。固い赤土を深さ80cmほど掘らないと抜けなかった。四苦八苦する姿を見て冗談っぽく言った。「ゴボウを掘り上げないと卒業式が始まらないよ」ある親子は昼食もそこそこに掘り続けたものだった。農家でも敬遠される重労働に挑戦し、無疵で掘り上げたのはまさに収穫の喜びだった。以来、ゴボウ掘りは椀の湖農業小学校の卒業試験といわれるようになった。

ゴボウは10世紀ごろ薬草として伝来し、世界で唯一日本だけが野菜として利用している。太平洋戦争の最中に捕虜の食事にゴボウをだした責任者が終戦後、木の根を食わせて虐待したとされ戦犯になってしまった例もある。

ゴボウと言えば食物繊維の多い野菜の代表選手。独特の香りとシャキッとした歯ごたえが魅力で、低カロリー食材としても注目されている。食生活の欧米化によって乱れがちな腸内環境を整えるパワーを持っている。

腸内掃除の達人といわれる食物繊維。ゴボウにはセルロース、ヘミセルロース、イヌリン、リグニンなどいろんな種類が含まれているのが特徴だ。これらは大腸の中で水分を吸収して便を軟らかくして量を増やし、腸壁を刺激するので排便をスムーズにする。ビフィズス菌など腸内の有用菌の働きを活発にしておなかの調子を整える効果もある。又、腸内の有害物質を吸着して体外に排出するので、ガンなどの病気予防にもなる。

あぼ兄は間引きした細いゴボウを「美味しい」と皆に勧めている内に、自分でも何本か食べてしまった時はさあ大変！下腹がはって、屁の連発。正に薬用効果ありだった。

何年か前の農小のゴボウは、ふつうのゴボウのイメージからは想像もできないようなブサイクな形で、直径は10cm位になり、中が空洞化し、とてもゴボウと思えないようなもの（種類）だったが、香りは高く、味が良かった。

ある時ガソリンスタンドの店員が我が家に配達給油に来てくれて、片付けるつもりでブサイクなゴボウを持って行ってもらった。すると後日のこと、あのゴボウがほしいと尋ねられた。奥さんが香りが高くやわらかく美味しいからほしいというのだった。あぼ兄はすっかりその気になって、椀の湖ゴボウで売り出したらと思ったことだった。

駅伝などでゴボウ抜きというが、普通ゴボウの収穫は土の中から一気に抜きあげることから言われている。だが、農小のゴボウはそうはいかない。今年は特に間引きが十分でないので隣のゴボウと絡み合っているという。

さあ、農小のゴボウ抜きは、箱根駅伝の往路の曲がりくねった山登り・ゴール寸前で何人か抜き去るぐらいの体力をつけて挑戦しよう。