

# どんびま

2011年7月11日発行  
発行者 椛の湖農業小学校

## ササユリ

ササユリは本州中部以西に自生する日本特産のユリである。茎や葉が笹に似ているのでこの名がついたが、ヤマユリと呼ぶ地方もある。

昔はどこの山にも野にもいっぱいあって、梅雨の雨に濡れたピンクの花の風情と、母を喜ばせようと一抱えも採って帰り家中にあふれた芳香は子供の頃の思い出につながる花である。

この地方の里山の花の時期は6月だが、富士見台の花の盛りは7月の20日頃と聞いた。

農業小学校からも眺められる高原に咲くササユリを今年こそは観たいものだ。 (草)



## 7月授業日のご案内

●日程 7月24日(日)

受付 9:00~9:30

始めの会 9:30~9:40

授業(畑仕事) 9:40~11:00

火をおこして炊飯 11:00~12:00

昼食 カレーライス、サラダなど 12:00~

昼休み カブトムシの運動会

キャンプの相談・かかし作り 13:00~

終わりの会 15:00~15:15

●服装 作業のできる服装

●持ち物 手袋、タオル、長靴、雨具

買い物袋、箸、食器、スプーン

かかしの材料

カブトムシ

●締め切り 7月21日(厳守)

☆カブトムシは育てていますか。成虫になっていたら、持ってきて下さい。

☆かかし作りは家族で1体作ります。7月・8月に完成させて、8月に皆で投票する「かかしコンクール」をした後、田んぼの側に並べて立てます。骨組み(3cm角材の十字架型と胴体にするワラ)はこちらで準備しますので、頭部、帽子、着物などは各自で準備、工夫して下さい。

☆キャンプの相談では 食事・もの作り・遊びの三つの係に分かれて相談します。

(その間に)生徒さんはキャンプファイヤーでのグループの出し物を相談してもらいます。それぞれ、楽しい案を考えて来て下さい。

●問い合わせ・緊急連絡 TEL 0573-75-4417 ・090-5110-9362 (山内總太郎)

## ～6月の農小レポート～

### 「野菜の花が咲いた」

梅雨の最中だから今年も雨の中の授業日になるかと覚悟を決めていたが、幸いなことに雨に降られずに済んだ。

先生方とスタッフの朝の打ち合わせで、畑の授業を先にして、午前中に茶摘みを済ませて、昼一に蒸し器を使うように内容を変更して進めることを決めた。

畑ではところどころでダイコンやハクサイにとうがたって白い花が観察できた。

#### 《畑の授業》 収穫・サツマイモ苗植え

◎畑の土の様子から大勢で畑に入ることは為に悪いのではとの議論もあったが、生徒さんに収穫してもらうことになった。ただ、ニンジンだけは先生方が間引きをした。ハクサイは大きくなったがよく巻いたものは数少ない。

キャベツ、サニーレタスは全部採る。レタスはずいぶん痛んでしまっていたが、良いもの、良い部分だけを持ち帰れるように荷造りした。

◎サツマイモ苗は「ベニアズマ」と云う品種で、各グループ50本づつを植えた。

#### 《お茶の授業》 お茶摘み、

お母さんたちの多くが朴葉寿司作りに参加されている時間帯だったが、蒸し器の都合もあり午前中にお茶摘みをした。各グループ毎の場所は決めないでフリーとした。宮下先生の説明を聞いて、一芯三葉を摘み取った。農小の中の茶の木だけでは少なかったなので、農場長が他所から茶の木を切って来てそれから摘んだ。

#### 《郷土料理体験》 朴葉(ほおば)寿司づくり

この時期の郷土料理といえばこれ。まず、まだ酢飯が温かいうちに朴の葉に盛り、はさむようにして重ねておく。朴葉の香りがうつったら、広げて並べた上に手分けしてこ(貝材)を盛りつけて、再びはさんで重ねる。(いわゆる寿司を漬ける。)

朴葉の使い方は地域によって包み方に違いがあり、家庭ごとにその家の味がある。

朴葉は香りがよいだけでなく抗菌作用もある。

#### 《昼食》 朴葉寿司、かき玉汁、ダイコンサラダ、温野菜

おやつに朴葉もち、ひねりもち

#### 《お茶の授業》 摘んだ茶葉はグループごとに寄せて、セイロで蒸した。

蒸しあがると筵の上で揉みあげた。熱さと匂いと手触りを覚えておいてほしい。

炭火を熾してその上で に米袋の紙をしいて、手でまぜながら乾燥させた。

#### 《持ち帰り》 収穫した野菜(数の無いキャベツとレタスはどちらかを1つとした)

あぼ兄のミニトマト「アイコ」のポット苗

カブトムシの幼虫(先月手違いで1匹だけだったのでもう1匹づつ)

#### 《バケツ稲の説明》 水管理 出来たら一度水を切って中干しをする。

梅雨明けの暑さ対策と、出穂前は水を切らさない管理。

## ～今月のちょっと一言～

野菜の花の観察をした人も多かったはず。

花が咲き、実がなって、種を熟成させ子孫を残す。これが野菜の一生なのだ。

野菜を育てるとは言いながら、人は野菜の生命を途中で奪って自分の生命をつないでいるのだ。野菜だけでなく家畜や魚の生命を頂いて私たちは生きているのだという意識を心の底にとめてほしい。農小へ通ってくれた子は生命を大事にする子になってほしい。

～あぼ兄の百姓ばなし～

## 「朴葉は思い出も包む」

毎月の授業が終わった後、片付けが済むと、先生・スタッフでミーティングをする。短い時間だが、その日の反省や次回の連絡を行っている。

6月は新しいスタッフとして3名が参加してくれて、初参加の感想を話してくれた。その中の一人澤田君(江南市)は開口一番「朴葉寿司は美味しかった」と言ってくれた。今まであちこちの道の駅などで売っていても食べたいとは一度も思わなかったものだったそうだが、食べてみたら美味しくてたくさん(あぼ兄の倍の数)食べたとのこと。

美味しかった話に気を良くして、今まで自分では一度も作った事のないあぼ兄が、朴葉寿司の出来るまでの農小スタッフの奮闘ぶりを紹介したい。

まず、朴の葉の調達スタッフのマナチャン(安江学くん)を隊長に3人ほどで行う。なにせ1200枚+300枚(朴葉餅用)という数を、破れ・虫食い・汚れなどを選別して残すのだから、採ってくる数ははるかに多くなる。授業日の2日前に山に行く。前もって目星を付けておいた木の地主の許可をもらって行く。採り易い小さな木では数が採れないので、大きな木にも登ることになる。ある年ある人が木から落ちた。池に張り出した木から足を滑らせて水の中へ、幸い怪我はなかったが毎年この時期になると話題になる。

前日は葉の水洗いと最終の選別をする。前もって採って刻んで煮込み、冷凍保存していたタケノコやフキは解凍して一度煮直す。サケを甘酢につけこむ。シイタケを煮込む。

あとの具は当日仕込む。朴葉寿司作りのポイントの一つは、熱い寿司飯だけをまず朴葉につけて香りを付けることだ。それをとり出してひろげて具をのせていくのは、当日ご覧の通りで、多くの手がかかる。

朴葉寿司はこんなに手がかかるだけに、いろんな思いがこもっている。飛騨では塩マスを使うのに美濃ではサケ・サバを使うというように、各地方・町村・地区によって具材や葉の包み方がちがう、各家庭にはそれぞれの味と思い入れがある。

10年ほど前、スローフード運動の盛んだった時、椀の湖農業小学校は運動の先取りをしていたと言われたことがあった。郷土食・伝統食にこだわって続けてきたことが評価されたのだ。

あぼ兄は朴の葉にはガキの頃から様々な思い出がある。

6月田植えが終わる頃豊作を願って田の神様に朴葉寿司・朴葉餅・チマキなどと一緒に朴の葉にフキやササゲを煮付けたものをもってお供えした。田の神様はどの家にもあり、家に近い田の畔に石を置いただけのものや、ススキの藪や花苺が目印のものがある。父親に連れられてお参りに行ったが、ただ早く食べたいだけに手を合わせたものだった。

子どもの頃山仕事の手伝いの時は焼き魚をのせたり、味噌の焼いたのも美味かった。たかが葉っぱだが、その上にのせただけで特別なごちそうになる。今ならスチロールやアルミホイルだろうが風情がない、しかも葉っぱは土に帰せる。この雨季の時期には衛生面に特に気を使うものだが、朴の葉には抗菌作用がある。朴の葉は自然を生かす生活の知恵であり、生活にとけこんだ小道具である。心のこもった食べ物に使う朴の葉だが、近年、山あいに住む者でも葉を採るのを面倒がって直売所などで買う人も多い。それでも、季節感たっぷりの朴の葉はお母さんの腕と愛情の見せ所である。

6月に出たおやつは朴葉餅もひねり餅も米の粉を使ったものだ。現在の日本では米をたくさん食べなくなった一方で、米を輸入して米余り現象となり、減反政策で米を作れない田がなんと4割を越える。それが耕作放棄地となって大きな問題になっている。美味しい寿司や米の粉のお菓子が米の消費拡大につながれば嬉しい。

## ～かなちゃんの虫日記～

5月にはとても小さかった みずなや こまつな、た"いこんなどがなり  
元気に ちさちさ もさもさになっていましたね！ あんなに元気な  
やさいを食べてたら、今年の夏も元気にすこ"せそうですわね。

でも 大きくなりすぎてしまって 食べられない た"いこんとか  
ブロッコリとか いろいろあって ちょっと もったいなかった...

でもでも、よろこんでた ひとたちもいましたね。ひとといつか  
あおむしくん ~~ammm~~。もし、ふつうの 農家<sup>のうか</sup>さんの畑で うまれて  
いたら やさいが 食べごろになったら 収穫<sup>しゅうかく</sup>されて あおむしくんたちの  
食べ物 は すぐに 片づけ<sup>かた</sup>られてしまうし、それより 何より 農家さんに見つかったら  
あおむしくんが 片づけられてしまう！ そんな しんぱい が 少ない 農小では  
たくさんの モシロチョウ が はばたいて いった こと でしょう。


でもでもでも、すべてが  
うまくいくとは かきりません!!




あおむしくんが たくさんいる

ということは、あおむしくんを食べる 虫もたくさん いるということ。

こないだは、キャベツの上で あおむしくんは カメムシの <sup>ようちゅう</sup>幼虫 に

すわられて ぼんて いました。  あたしのかって いた

あおむしは とうから アオムシコマユバチに <sup>きせい</sup>寄生 されていたようで、

ある朝 まゆ だらけで して いました。  ← (あおむしくんは 生きて  
まま 体の中を 小さなハチに 食べられて いたのです...)

このような 食べる 食べられるの 関係 ( <sup>しょくものつなご</sup>食物連鎖 ) のおかげで  
畑は <sup>せつみょう</sup>糸色女 少な ぴったリ ナイスな バランス が <sup>たも</sup>保たれています☆