

## その2 のびと講座「小菅村での味噌づくり」 3.12~13(1泊2日)

毎年恒例、手づくりの味噌づくりです。小菅村の大豆を煮るところからはじめて、杵で搗いて大豆をすり潰していく、昔ながらの味噌づくりを行います。麴は、はるちゃんの実家の手づくりの麴です。1泊2日ゆっくりと昔からの味噌づくりをしませんか？

みんなで仕込んだ味噌は、1年ほど寝かして完成した後に、参加者の皆様にお届けします。

味噌を仕込みながら、そば打ちも行いますよ～。



2日目が本番。臼と杵で大豆をすり潰し続けます。

\*参加希望者は、ハガキかE-mailに住所・氏名・

年齢(学年)・性別・電話番号を記入の上、3月7日(月)までに事務局まで参加をお伝えください。

日 程：2016年3月12日(土)～13日(日)

場 所：小菅村のキャンプ場か民家

宿 泊：ログハウスで寝袋でみんなで寝ます。

※宿泊施設ご希望の方はご相談ください。

定 員： 15名

参加費：会員：6,000円 非会員：9,000円

(材料費、宿泊、食費、保険代が含まれています)



そば打ちを守屋アキ子さんに教わります～。

## 『藤農便り』 第3号

農業生産法人 藤野倶楽部

宮本 透 (自然文化誌研究会)

6月に「百笑マルシェ」が始まってから、2日おきに安心農園で野菜を収穫・袋詰めして、スーパーまつばに納める生活が続いています。30数年前木俣研に入る時、木俣師から「植物を育てる仕事をするなら、毎日圃場に出なさい」との尊い教示をいただきました。学大卒業後は植物を育てる仕事に就いたものの、社会から外れた人生を歩んで藤野倶楽部にたどり着きましたが、この教えだけは忠実に守っています。

10月10日の自然文化誌研究会冒険探検部創設40周年記念「第35回環境学習セミナー」は社長に「絶

対参加させてください」と無理を言って、3連休で忙しいレストラン営業日に休みをとりました。朝食を済ますと安心農園に寄らず小菅へ向かいました。佐藤さん・塚原君をはじめ懐かしい仲間と久しぶりに再会、草創期のメンバーは皆おじさん・おばさん、自分の子どもより若い現役員、冒険学校参加の小学生は立派な大人になっていて、40年の歴史を改めて感じました。帰路、多数の参加者が藤野倶楽部にお寄りくださったこと、紙上にて厚く御礼申し上げます。前置きが長くなりましたが、今回は藤野での出会いを紹介します。

### ・カフェてくてく

藤野倶楽部に入社してから1ヶ月ほど、昼食はコンビニかスーパーまつばの弁当を食べていました。コンビニ弁当のおかずは油物が多く食傷気味だった時、目に付いたのが「焙煎コーヒーと手作りパン」の看板のある「カフェてくてく」でした。地元の木材で造られたやさしい建物の中に入ると、コーヒーや焼きたてのパンのこうばしい香りが心地よく、心身にハンディを持ったスタッフがかいがかいしく働いていました。メニューも豊富で、週替りの温かいランチや様々なピザなどを食べることができます。さらに素敵なのは、BGMに私の大好きなアニメソングが流されているのです。すっかりファンになり、今ではランチとコーヒーでお腹を満たし、おやつと朝食用のパンを購入する常連客になっています。

昼食時の店内は混み合っており、地域のたくさんの人と相席になります。トランジション藤野やパーマカルチャーセンタージャパンのスタッフ、シュタイナー学園保護者や観光協会職員等、知らない人と顔なじみになっていくことも楽しみの一つになっています。縁もゆかりも無い藤野に移住してきた私にとって、皆さんからいただく様々な情報は仕事に役立つことも多く、感謝しています。

障害児教育を志し学大入学時に養護学校教育専攻だった私は、大学で教わる障害児と健常児を分ける教育に疑問を持ち、授業に出るのをやめて留年しました。地域に根ざし、心身にハンディを持った人と健常者が当たり前のように集う「てくてく」に在ると、留年・転科というほろ苦い思い出が癒される気がします。

### ・つくいやさい

「つくいやさい」は農薬・化学肥料・除草剤不使用にこだわる津久井地区の農家が、地域の消費者とお互いの顔が見える関係を大切にしながら、自分たちの

育てた安全な野菜を消費者に届けるグループです。6月からスタートしましたが、きっかけは「百笑マルシェ」と同じく、お百姓クラブの石山さん・末村さんたちがまとめた「相模湖・藤野地産地消アンケート」だそうです。地域の食べ物は、地域で育てて、地域で食べることが当たり前になるような取り組みの始まり、トランジション藤野の行動力はすばらしいものです。

毎月第2・4金曜日、千木良の古民家に各農家が丹精込めて育てた野菜を持ち寄り、ビニール袋をなるべく使わず、リサイクルできる野菜ケースに詰め込んで地区ごとに振り分けます。時間にして数十分の作業ですが野菜作りの苦労話に花が咲き、種の選び方・育苗や定植時期・管理作業や収穫期等、私にとって津久井の農業を直接学ぶ貴重な場になっています。おまかせ野菜BOXは1セット悪税込みで2000円、各メンバーが8箇所のポストに運び消費者に届けています。

試行錯誤が続きますが、農協祭り等のイベントへの参加、消費者との交流会企画等、農家同士の横のつながりを強める取り組みが始まった事も楽しみです。

藤野倶楽部では展示「雑穀街道」を道の駅こすげから引き継いで行っています。来年は安心農園で雑穀栽培が始まります。寒い冬がやってきますが、久しぶりに雑穀のことを勉強したいと思います。

おまかせ野菜 BOX→

