

一粒の米にも真心を込めて。

奥飛騨農園だより

◆ 第13号 ◆
発行：和仁農園

雲ひとつない青空の下で、実りの秋を満喫。
秋の稲刈り体験で、奥飛騨の大自然と戯れる。

十月八日、今年の稲刈り体験は、まさに「天高く馬肥ゆる秋」という言葉通りの雲ひとつない澄み切った空のもとで迎えることとなりました。

この日、和仁農園に集ってくださったみなさんは、奥飛騨の温泉旅館「楡見館」のお客さんをはじめ、ご年配の方や、若い方、また、小さなお子さんを連れられた方など、じつに多岐に渡りました。

午前十時、いよいよ作業の始まりです。みなさんには、こちらで用意した鎌と軍手をお渡しし、まずは稲刈りによる稲刈り体験をしていただくことになりました。

豊かに稲穂が実る田へと入ったみなさん



こうして刈り取った稲束は、およそ六束をひとつとして結び付け、田の上に組んだ長い木材にハの字型にして架けていきます。これは「はさかけ」といって、稲を天日干しにするための昔ながらの方法です。

作業が一段落したあとは千歯(せんば)と呼ばれる稲きみや、足踏み式の稲きき機、また唐箕(とうみ)と呼ばれる昔ながらの道具で、脱穀する体験を行うこととなりました。



足踏み式の稲きき機は、突起のついたドラムをペダルを踏んで回転させ、そのドラムをかざすことで、稲穂をかざすだけにはじき飛ばす仕組みになっていました。

唐箕(とうみ)は、手動式の風車で強い風を送り、籾殻や葉屑を吹き飛ばして籾だけを選別する農具です。現在の脱穀機も基本的にはこの原理を採用しているそうで、先人の知恵には驚きを覚えます。

どの機具も、力の入れ具合などに経験と勘が必要で、誰もがすぐには意図した結果を出せるものではありませんでした。なかには初体験ながら、じつに上手に扱われる方もおられました。

このような昔ながらの機具を扱うことで、先人の知恵と苦労、そして、現在の農業機器の発達をあらためて伺い知ることができました。

ここまでプログラムを終えた頃、ちょうどお昼となりましたので、田のすぐ脇に設えたテントで昼食をとっていただくことになりました。

さうま、田で焼いたサツマイモや栗などもデザート代わりに食卓にのほり、ホクホクの食感とやさしい甘味に、みな舌鼓を打っていました。

米粉から作るパンはどんな味？

「こめこパン」製造体験

さて午後からは農園内の別の施設へ移動し、米粉からパンを作る工程を体験していただきました。

まず、米粉、グルテン、塩、砂糖、イースト菌、スキムミルク、バターをボールのなかに入れしっかりと混ぜ合わせます。次いで卵と水を加えてよくこねます。粘り気が出てきたところで、ボールからまな板のうえにひたすらこねては叩き付け、ふたたびこねるといった動作を繰り返します。力と根気が必要な作業ですが、これを怠るとパンは固くなりおいしくもありません。

賑やかな掛け声とともに、勢いよく生地を叩き付ける「ペタン」という音が室内にこだまし、ひとしきり笑い声も響き渡りました。

今回、参加してくださった主婦の方は「米粉のパンはもちろんです、普通のパンも作ったことがないの。でもこういう体験ができて、とってもうれしいです」と、息を弾ませていました。

生地が出来上がる、思い思いにつぶあん、ふきみそ、ハムなどの具を生地に加え、発酵機のなかへ収めます。五十分ほど発酵させた後、オーブンで十五分ほど焼きあげると、おいしそうなパンが出来上がりました。

どのパンも仕上がりは上々で、米粉のパンは小麦由来のパンにはない独特のやわらかさとモチモチ感があり、ほのかな甘さとしっとりとした豊かな食感も併せ持っています。いっせいに「おいしい」という声があがり、笑顔が溢れました。

この体験は、みなさんにお米という素材が持つ新たな可能性に気づいてもらう、よい機会になったのではないのでしょうか。今後、こうした新たな企画を打ち出していきたいと思っています。



奥飛騨の水の清らかさを再発見。水質環境調査、開催！

ここ上宝には、高原川という清流が流れており、私たちの米作りをはじめ、地域の産業を大いに潤してきました。水に目を向けることは、自然の雄大さ、大切さを学ぶ、第一歩となるはず。

去る九月二十九日、私たち和仁農園において、地域を流れる水に対する興味と関心をより深めていただくための「水質環境調査」を行いました。この調査には、昨年引き続き、当上宝地区にある「本郷小学校」に通う小学五年生のみなさんにご参加いただきました。

まずはじめに、地域の排水処理施設である「見座浄化センター」にお邪魔し、神岡衛生社の方から、生活排水がどのような過程を経て浄化されるのかを、くわしくご説明いただきました。排水を目的にしたり、最初こそ「くさい！」とびっくり顔をしかめていたが、その水が、もとの澄んだ水へとよみがえる過程を見て、大いに驚き、感心していました。

同時に、浄化センターという施設の必要性と重要性も、正しく理解していただけたようです。

次いで、センター



のすぐ裏にある高原川に行き、水生昆虫の調査を行いました。この調査は、高原川で漁業を営む「高原川漁業組合」のみなさんから、それらの名称や特徴などについて、くわしいお話を伺っていただきました。

話に耳を澄ませていたお子さんから「川に虫がいて、いおるってことは、水がきれいな証拠なんだよ」との声も聞かれ、この機会に、身近に存在する河川がいかにかけがえのないものであるかを、改めて見つめ直してくれたようです。

そのあとは、ヤマメを放流。陽射しを浴びて輝く川辺は、あつという間に、賑やかな声と輝く水しぶきであふれ返りました。参加したお子さんたちは、このヤマメの放流がもっとも楽しかったといえます。また、透視度や試験紙反応などを計測する水質検査も行い、水の美しさを数値という視点からも検証しました。

そしてお昼。一行は、私たち和仁農園が用意したテントへと戻り、そこで昼食をいただくこととなりました。振る舞われたのは、私たちが誇る日本一のお米で作った炊き込みご飯と、



具だくさんの豚汁、ポテトサラダです。また、この機会に、米粉から作った「こめこパン」も、みなさんに試食していただくことになりました。みなさんのあいだからは、ひととき大きな歓声があがり、初秋の日差しの中、とても楽しいひとときとなりました。

地域の未来を担う子供たちに、水の大切さを知ってもらおうとの催しは、今年も好評のうちに終えることができました。今後とも続けていきたいと思っておりますので、ぜひご期待ください。

田んぼふれあい制度▼募集要項

●年会費：3万円
●会員特典：
①田んぼふれあい制度の会員証を発行。
②約1㌥(約10畝四方)の田んぼから穫れる、お米(約40kg)の所有権が得られます。刈りたて、精米したての「黄金の煌き」をご自宅にお届けします。※発送は5kg単位、送料は年会費に含まれます。
④本誌で紹介した、収穫祭などの農業体験に、優先的に参加できます。(農業体験は、昼食、お土産付きとなり、参加費3500円が別途かかります) ※収穫祭の他にも、農業体験イベントを企画しております。
⑤本誌「奥飛騨農園だより」を発送。田んぼ管理計画や、作業報告を、随時お知らせいたします。
◆詳しくは、お問い合わせください。

お問い合わせはこちらまで、お気軽にどうぞ。

米・野菜栽培 **和仁農園**

☎0120-61-2030

岐阜県高山市上宝町見座200 TEL. 0578-86-2030
[mail] shinsen@eco2you.com

和仁農園のホームページ
<http://www.wani-nouen.com/>