

令和元年☆みやぎっ子通信 7・8月号☆

発行：みやぎっ子「食」・「農」くらぶ 今月担当：いつもスマイル管理栄養士伊丹&畑をこよなく愛する瑞穂先生

5月の農業体験イベントで、子供たちに撒いてもらった長ネギちゃんが、とってもいい感じに育っています!!!

その時のイベントでは『チェーンポット』という250穴の紙ポットに2粒ずつ、種をまいてもらいました。

それが10トレーあるので・・・約5000本のネギが根付いたことになります♪これから、このネギたちを子供たちが見守り、管理し育てていくこととなります!!



阿部代表は、毎週土日と、平日の19時頃に畑に行き、ネギ苗の成長を見守り、水やり等の管理をしてくれています!! 阿部代表に、「その原動力は何なんですか?」と聞いたところ・・・『子どもたちの笑顔のため』と聖人のような答えが返ってきました(笑)



ネギの総合管理をしてくれている地元の農家の方、活動のたびにお手伝いしてくれているボランティアの方、そして、私生活をなげうって『子どもたちの笑顔のため』に努力してくれている方に支えられて、今こうして農作業体験ができています。

『料理(食育)』と『農作業』はやはりとても重要なつながりがあります。料理をいくら上手に作っても、それは『加工技術』であり、食材の成り立ちや、食材が手元に届くまでの苦労・大変さ・喜びを知らない、独りよがりの加工技術であると思うのです。

見た目が華やかでなくても、何時間もかけた料理じゃなくても、『素材の良さ・持ち味・生産者の苦労』を知っている人だけが作れる料理もあると思います。

そういう料理を『親子でともに』作れるようになってほしいと思い農作業体験にも力を入れています!! この『想い』が、きっと誰かの心に届き、それが意義ある形で続いていけるように頑張っています♪

話は変わり・・・6/21に、急遽『大根堀り』イベントを開催しました!!! 前日の急な告知にも関わらず、たくさんの方が来てくれました。昨年度は畑が始まったばかりでうまくいかないこともありましたが、色々な方のご協力で、本当に良い畑になってきました。その成果が、今回の大根にも表れていて、巨大な、立派な大根として子どもたちを迎い入れてくれました♪

『大根を抜く』というたったそれだけのことなのに・・・やっぱり子供は大はしゃぎで盛り上がります!!!それを見ている親の表情も幸せそう。野菜を引っ張って抜く。という単純なことだけど・・・それを親子でともに行い、同じ時間を共有するだけで、無限の広がり・意義が生まれていると思います。



玉ねぎやニンニクなどもだいぶいい感じに育ちました☆ 10月には、ネギ・大根・里芋・さつまいも・白菜などなど、色々な野菜を収穫できる『収穫祭』を予定していて、現在、それに向けて野菜類の生産調整をしています。上手いくよう、スタッフ一同、寝ずに深夜まで頑張ります(笑)



最後に、また、新しいことにチャレンジしています!!

最近、『ビニールハウスづくり』にチャレンジし、何とか形になりましたので、次は・・・『かまど』作りに挑戦中です!!! 『土』と『藁』と『水』をこねて積み上げるだけ!!! 子供たちと一緒に出来て、きっと楽しめると思います☆ その下準備として、スタッフ総出で、夜な夜な、土と藁と水をこね捏ねして、それを積み上げ、ペタペタとして、ちょっとずつ大きくしてまいります!!!

カエルの鳴き声だけが響く、誰もいない畑に“ペチペチペチ”という音が響く不思議な環境(笑)

昨日、試運転がてら『火入れ』を試みたら・・・超いい感じでした!!!!

『かまどづくり』は、小さい子から、高学年の子まで、きっと楽しめると思います!!そして、それを親子で一緒に体験できるって・・・素敵でしょ♪

作った竈は、今後の活動で使っていきたいのです!!!

みんなが農作業体験をしている間に、自分たちで作ったお米を土鍋で炊き、自分たちで収穫した野菜の汁を煮込み、そして、活動後に畑で食べる!!!

秋口には、石焼で、じゃがいもやサツマイモをふかす!!!

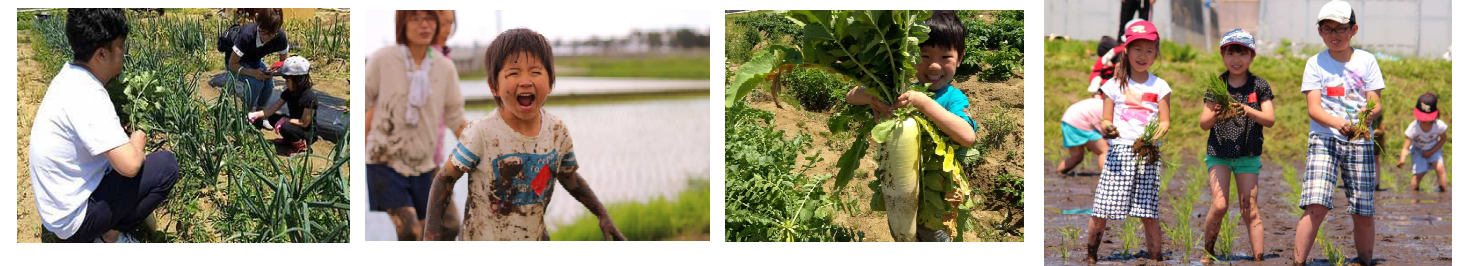
絶対にうまいはず!!!☆♪ 社会が発達して、進化して、便利になっても・・・採りたての野菜を、畑ですぐに調理して食べる!!! という単純かつアナログなものを超えられないと思うのです。

そして、それがなかなかできない時代だからこそ、うちの団体がそれをやって、子どもたちにその魅力を知ってもらう必要があるのだ~!!! と、深夜に阿部代表が力説しています(笑)

今年は、本当に、絶対に、かなり楽しいことがいっぱいできると思っています!!! 今後ともいろんなチャレンジをしていくので、皆さんも温かい目で見守ってくれたら幸いです!!



今月の『ステキフォト』



令和元年☆みやぎっ子通信 9・10月☆

発行：みやぎっ子「食」・「農」くらぶ 今月の担当：いつもスマイル管理栄養士伊丹

8月、9月はいろんな教室・イベントがいっぱいありました!!

◆夏野菜を使ったみやぎの郷土料理チャレンジ企画! ~ずんだもち・仙台長茄子漬~

親子でさ、一緒に枝豆の皮を剥いて親子でさ、すり鉢ですりスリしながらずんだを作る。

親子でさ、ナスを切って郷土料理の長茄子作りを体験する。

親子でさ、鯖をさばいてみて、手作りの仙台味噌と一緒にサバの味噌煮を作る。

たったこれだけのことなんだけど・・・、きっと、この『時間』が貴重じゃない??

今回の料理教室も無事に終了しました☆

今回は、畑で採れた野菜を使って、宮城の郷土料理を作る!!というテーマです。

メニューは、仙台長茄子漬け、ずんだもち、鯖の味噌煮の3つ。

どれも、スーパーに行けば買えますよ。きっと。

でも、それを一から、親子で、一緒に作る!!!ということに『価値』があるんだと思うのよね。

しかも、その材料の多くを、子供たち自ら栽培に携わっているの。

そこが他の料理教室とは全然『質』が違うのよ!!

数か月前に種まきした1粒の種が、芽を出し、大きく育ち、実をつける。

その工程を体験し、観察し、色々なことを感じる。

で、とれた野菜をさらに親子で加工し、味わう。そのすべてが、自分たちの体を作る礎となり、親子で思い出を共有し、兄弟や友達と楽しい時間を過ごしながらなんだから、絶対に“おステキ”でしょ♪

世の中に、たくさん『食育』という言葉が乱立していて、その言葉自体が色々な意味を持つ、とっても抽象的な言葉だと思うのよね。だからこそ、『宮城の食文化』に焦点をあて、栽培～料理までを一貫してできるうちの活動は、他より一歩も二歩も先を行っている!!!はず(笑)

夏休みの最後に、親子が、古くから脈々と伝わる『地域の味』を学ぶ。そして、この子供たちが、さらに次の世代にこの味を繋ぐ。

親子で料理をする!!なんて、本当にたわいもない些細なことなの。

でも、その『些細なこと』をすることが難しくなっている昨今だから、こういう時間がとっても貴重で、価値があって、未来につながる!!って思うんだな。

今回の野菜の多くを育ててくれた農家さん。忙しいプライベートの合間を見て手伝いに来てくれたボラさん。何より、参加してくれた家族に感謝。『些細なことだけど貴重で価値のある時間』をこれからたくさん作っていきたくと思った、新元号になった最初の夏でした♪



◆ベジタブルフェスティバル 2019in 農業園芸センターにて職業体験・食育教室を行いました!!~

・初めて会って一緒に活動したのに、周りの空気を読み、協調して話し合いをしながら作業を進める子。

・今までやったことのない作業でも、話を聞き、隣のやり方を見てすぐに習得する子。

・興味のない作業は全然話を聞いていないのに、『これだ!!』という瞬間からスイッチが入る子。

・最初から最後まで、自分の与えられた仕事を淡々とこなす子。

・妹の『これもやりたい!』攻撃に付き合いながら、自分の気持ちと折り合いをつけ頑張る子。

・いつもは大人しいのに、同じ年代の子達と無邪気に楽しむ子。

・勇気を出して、大きな声を出して接客する子。

・「あ～あ、私、本当は外でお仕事するのが好きなんだけど～」なんていいながら張り切るおませな子。



いろいろな子供たちが、1つの目的のために集まり、いろいろな仕事に果敢にチャレンジする。

そんな活動をしてきましたよ☆今年も、宮城野菜ソムリエの会主催『ベジタブルフェス 2019』に参加させていただきました!!!私たち、子供たちがしたことは・・・『料理を作って販売する』、『育てた野菜を販売する』というたったそれだけのことです。

難しいことでもないし、誰でもできることです。

でも、たった『それだけ』の活動でも、意味や目的があり、様々な人がいろいろな形で支援し、やり遂げる!!ことができると、『それだけ』では終わらないと思うんだよね☆

今回参加してくれた子は、いつも来てくれる人もいたし、初めて参加した人もいたし、年齢もバラバラ。そんな子達でも、すぐに『仲間』として、『目的』を共有し、言われた仕事を『遂行』していく。大人になると、『初めて』のチャレンジがちょっと億劫だったりするのに、子供たちは『初めて』なんて関係ない。習っていない初めてのことで、見たり、聞いたり、感じたりして難なくこなす。きっと、普段から『親』や『周りの大人』をよく観察しているんだよ、きっと。

今回のような活動が、そういうことの集大成や確認の『機会』であり、たった『それだけ』のことが、たった『それだけ』ではなくなる瞬間でもある!!



『食育』という言葉は、いろいろな意味を含み、いろいろな要素があると思います。簡単で、誰でもできる、当たり前のお遊びのように思われることでも、子供たちにとって、“大きな学びと気づき”があり、それを支えてくれる人たちの“想い”や、こういう“機会”が子供たちの未来を育て、宮城の食文化を継承していくのでしょね。

◆農作業体験(仙台白菜・秋野菜の播種)&さつま芋試し掘りを実施しましたよ♪

令和の秋の農作業は・・・『仙台白菜』とブロッコリーとにんにくの植え付け&さつま芋の試し掘りをしたよ♪

“白菜”は宮城県にはとてもゆかりがあり・・・、いま、日本中で出回っている白菜の『基礎』を作ったのが宮城県!!です!(^^)! 白菜は、とっても『若い』野菜で、タマネギやニンニクは、古代エジプト時代からすでにあったと言われているので、4000歳の仙人みみたいな野菜(笑)

でも、白菜は、まだ歴史が80年程度しかない、ピチピチの若い野菜です!!

中国から、種を持ち帰った人たちが、日本で白菜を作り出したんだけど・・・、日本では、全然白菜にならなかった!!のです。

それを、宮城県の種屋さんが研究し、松島(塩釜諸島)で、交配の制限をすることで、巻き巻きした、現在の白菜になりました!!という、宮城にゆかりのある白菜。ピチピチ野菜の白菜と、4000歳の仙人を同じ日に植えてもらうってのも味があるでしょ!(^^)!

今回、子供たちに白菜・ブロッコリーの苗を2つずつ渡して、きちんと名前を付けて植えてもらいました!!今後、この苗は“各自”で管理してもらう予定です!!

自分たちでちゃんと管理し、育った野菜は、きっと格別だと思うし、ちょくちょく足を運び成長を確認することや、野菜が育っていく過程を子供たちが確認できることは、素敵なことで意義がある!!と思ってます!(^^)!

