



明日へ未来へつながる農業⑨

3月5・7日、JAみなみ信州三穂事業所内の施設で、「あじさい会の指導のもと飯田市三穂小学校3年生がみそ作りを体験しました。「愛情を込めて混ぜると、おいしいみそができるよ」。同会代表の坂巻京子さんに促されて、子どもたちの手がおそろおそろのうちに、大豆とこうじと塩を丁寧に手で混ぜ合わせました。仕込んだみその原料の大豆の一部は、子どもたちが栽培しました。

同小3年生は同会の大豆畑の二画を借りて、種まきから収穫、加工まで学習しています。みそ作りは、1年間の学習の集大成。「1・2学期は大豆について調べ、学習しました。学べば学ばほど国産の大豆がどんなに貴重なものかを実感したよつです」と、担任の矢澤千鳥さん。みそが食べられるのは、4年生に進級し、夏を越えてから。ふだんから食べられているみそ汁が、種をまいてから1年以上かかると食卓に並ぶことを学ぶ貴重な体験です。同会のような地域に根付いた農のプロフェッショナルがいればこそできる食育です。

昨年、飯田市学校給食竜峡共同調理場でも同会を講師にみそ作りを行



地元産の大豆でみそ作り 子どもたちの学びの場に

あじさい会・飯田市三穂地区

あじさい会のあらたな取り組み 「万次郎かぼちゃ」の栽培

昨年、坂巻京子さんが熊本県から「万次郎かぼちゃ」の苗を取り寄せたきっかけは、雑誌に掲載されていた「世界を救うカボチャ」というキャッチコピー。資料には、「畑が荒れてもいい。1日30分伸びて、葉は50分にもなるから草も生えない。1本の苗から最低でも100個できる」とあり、0.6坪の畑に6本の苗を植えました。結果は総収量320個。柿の時期と一緒に手入れが行き届かなかったり、施肥の方法など、初めてで勝手がわからない部分はあったりしたものの、大きく立派なカボチャができました。収穫体験をした三穂小2年生たちも大きなカボチャに大喜び。竜峡共同調理場でも食材として活用し、みそ汁やすいとんなどで子どもたちも味わいました。



カボチャ焼酎やパウダーに加工することも視野に入れ、今後も栽培に取り組んでいくそうです。



大きな「万次郎かぼちゃ」を手渡しリレーでトラックに積み込む三穂小2年生



竜峡共同調理場では、給食に使う地元食材を収穫や加工の様子の写真を添えて子どもたちに紹介

記事に関する問い合わせ ● 飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217

「あじさい会」は、さば寿司や五平餅の販売、手作りみその加工体験などを行っている女性団体。三穂地区で農業を営む50〜70代の女性10人が活動しています。2〜3月は、メンバーがシフトを組み、連日みその仕込みを行います。

自分で作り 出来上がりを待つ楽しさ

「あじさい会」は、さば寿司や五平餅の販売、手作りみその加工体験などを行っている女性団体。三穂地区で農業を営む50〜70代の女性10人が活動しています。2〜3月は、メンバーがシフトを組み、連日みその仕込みを行います。

「自分で作ったみそが食べたい、一緒に作りたい」と地区内外から依頼を受け、一般消費者向けにも加工体験を行っています。添加物のない、地元産の大豆で作るみその味わいにリピーターも多く、140人ほどの顧客がいるそうです。作ったみそは持ち帰り、自宅で熟成。出来上がりを待つ楽しさもみそ作りの魅力の一つです。



大釜4個を使い、2時間かけてあくを取りながら1回で93℃の大豆をやわらかくなるまで煮ます。煮あがった大豆はふくらつやつや