

－沼のほとり－

2010年も師走となり、厳しい寒さが身にしみる今日このごろです。

3月から田んぼの餅作りから始まった米作りも無事終了し、その締めくくりとして「餅つき大会」が開催されます。ぜひ大勢の皆さんの参加により、この大会を盛り上げましょう。

「餅つき大会」は、12月18日（土）（詳細は下枠参照）を予定しています。

12月・1月の活動予定

○ 定例会の予定 [連絡先 浅妻 (04-7190-5975)]

① 日時・場所： 12月17日（金）8：30～12：00

作業内容： 餅つき準備作業（合同作業）

準備するもの： 軍手 帽子 飲み物など

② 日時・場所 12月18日（土）9：00～14：00

作業内容： 餅つき大会

準備するもの： 軍手 帽子 飲み物など

参加費：会員500円、一般 1,000円 小学生以下無料

* お雑煮用のお椀を持参して下さい。

* 雨天決行です。

* アルコールを飲まれる方は、車での来場はご遠慮下さい。

* 申し込は不要です。お知り合いの方々にもお声がけ下さい。

③ 日時・場所： 1月16日（日）8：30～12：00

作業内容： 樹林地管理、大掃除、備品管理

準備するもの： 軍手 帽子 飲み物など

○ 農教室の予定[連絡先 農教室各担当者へお問い合わせ下さい]

① 12月11日（土）8：30～12：00 修了式

② 12月17日（金）8：30～12：00 餅つき準備作業

③ 12月18日（土）9：00～14：00 餅つき大会（定例会参照）

* 12月11日は修了式です。農教室生全員の参加をお願いいたします。

○ 総会のお知らせ

日時・場所 1月30日（日）14：00 ～16：00 六角堂

* 詳細は次号でお知らせします。

法人化検討プロジェクトからの連絡について

11月6日(土)、ソバの収穫が行われた後、42名の方の参加を得て、手賀沼トラストサロンを開催し、NPO法人化に関する説明会が行なわれ、アンケート調査の依頼がありました。アンケート調査票の回収期限については、当初2010年11月30日となっていますが、それ以降、12月18日の餅つき大会まで受付していますので、会員の皆様のご協力をお願いいたします。

活動報告 その1 ソバの脱穀(合同作業)、落花生の収穫



11月13日(土)、8:30~12:00、晴れ、参加人数 40名

<<ソバの脱穀>>

ソバの脱穀を行いました。今年の猛暑にも関わらず、ソバは頑張ってくれて黒い実をつけてくれました。ハザ掛けしたソバを足踏み脱穀機にかけ、実を落とし、それを唐箕によりゴミから分離する作業を行いました。参加者の方々は、もくもくと作業を続け、この一連の作業が終了した時、その達成感を充分感じられている人が多かったのではないかと思います。ソバ収穫量は、55kg(製粉量:40kg)で、去年に比べると少なめでした。

<<落花生の収穫>>

こちらは、最初少人数で作業を行っていましたが、ソバの脱穀の作業が一段落した人達が、こちらの作業に駆け付けてくれ、無事収穫は終了しました。収穫量は約20kg以上で、約45名分に分け、各自、一袋ずつ持ち替えりとなりました。新鮮な落花生の味を味わえることでしょう。

活動報告 その2 秋野菜収穫



11月20日(土)、8:30~12:00、晴れ、
参加人数:39名

サトイモ等、八頭^{やっがしら}、大根、みず菜及び春菊といった秋野菜の収穫し、農具置き場の広場に集め、参加人数分に分け、参加者の方々は、両手に重そうに秋野菜を抱え、無事帰宅されました。今夜は、これらの野菜を使った鍋物料理もよいですね。なお、サトイモ(700個)及び八頭は、来年の種イモとして土中に保存しました。大根は、約100本程度とれましたが、猛暑のおかげで、例年より小ぶりで、ダイエットしていたようです。

活動報告 その3 そば祭り



11月27日(土)、9:00~14:00、晴れ、
参加人数:103名(御客様31名、会員72名)

蕎麦祭り『二八蕎麦に挑戦!!』

今年の蕎麦は8月21日、約800㎡の畑に種を蒔きました。早魃の影響で発芽が遅れ、農教室の有志の皆さんが猛暑の中水遣りをしたり、開花後、蕎麦打ち勉強会の面々が、日本一の蕎麦の産地である北海道幌加内町の農業技術センターが試験的に行っている人工受粉の方式を試したりしました。また、トラストの養蜂家富沢Tさんの日本蜜蜂君たちの活躍もあって、初期の遅れを取り戻し、昨年よりは少なかったものの、玄蕎麦で55kg、蕎麦粉で40kg(収率73%)の収穫ができました。

今年の蕎麦祭りは、昨年までは蕎麦粉7、つなぎ粉3の割合で打っておりましたが、サポートして下さる蕎麦打ち勉強会の皆さんの腕も上がってきており、思い切って「二八蕎麦」に挑戦しました。結果は屋内で打つのは大分条件が違い、空気も乾燥していたため、水回しが難しく、少々硬めの蕎麦になったようですが、挽きたての新蕎麦は香りもよく、美味しい蕎麦を堪能できたようです。

一方、根戸城址では、過日、伐採した竹や樹木で焚き火をしたり、手賀沼ファームから差し入れのサツマイモを焼いたり、Hさん差し入れの鹿肉や、Tさん差し入れの蜂蜜や豚汁に舌鼓をうって、楽しい一日を過ごしました。来年も豊作を期待し、更に蕎麦打ちの腕を磨き、皆さんと共に収穫の喜びを味わいたいと思います。

(國方記)

ソバ祭りには、農教室の特別コースの人達が、育てた、サトイモの品評会が行われました。今年は、猛暑の影響があり、芋のきは、今一でした。それでも1株にかなり芋をつけている株も見られました。評価結果は、修了式に発表されますので、特別コースの人達は楽しみにしてください。

活動報告 その4 ヘチマ化粧水

ヘチマで化粧水とタワシを作りました!!

- ① ヘチマの根元から 50cm~60cm 程のところを茎を切り、ペットボトルに先端を差し込み、異物が入らないようにシールをします。採取したヘチマ水をコーヒーフィルターで濾して、1~2分煮沸させ冷ましてからグリセリン、エタノールを混ぜて出来上がりです。グリセリン・エタノールは薬局で売っています。エタノールの代わりに日本酒を混ぜてみました。とても簡単にできてお肌に優しいので、冷蔵庫に保存して毎日たっぷり使っています。

夏にヘチマを収穫し、ヘチマ水から化粧水も作れるなんて素敵です。今年の夏は沖縄に行き、初めて食べたナーベラーもとても美味しかったです。

※ 材料（割合）ヘチマ水 8 : グリセリン 1 : エタノール 1 です。（七海記）

- ② ヘチマの実が濃い緑色から少し黄色がかったころ収穫。大きなバケツに水を入れ、収穫したヘチマを浸します。浮いてくるので落し蓋の上に重石をして完全に水に浸かるようにします。皮と果肉が腐ったところ、皮と果肉を取り除くと繊維が取り出せます。これを水でもみ洗いし、乾燥させて出来上がりです。腐った皮とヘチマが浸かっていた水は強烈な臭いがします。ご近所の迷惑にならぬようご用心。

Uさんが作って下さったタワシは大変よくできました。日暮家の洗い場に置いてありますのでどうぞご利用ください。（國方記）

活動報告 その5 備品管理・大掃除

12月1日（水）、8：30～12：00、晴れ、参加人数：19名

日暮家の農具置き場を中心に、屋根にたまった枯れ葉を取り去り、農具置き場の各種農具の整理整頓を行った。1年間使い続けた農具、特にくわの修理、かまの刃磨き等が丁寧に行なわれました。

編集・発行 手賀沼トラスト事務局 〒270-1168 我孫子市根戸1349

TEL 090-6499-0189 E-mail: teganuma-t@mail.goo.ne.jp

ホームページ http://www.geocities.jp/teganuma_trust/

ブログ <http://blog.goo.ne.jp/teganuma-trust/>