

## な～に谷っ戸ん田 22回目 堆肥の切返し/雑木林整備/ピザ

とき：平成20年2月16日(土) 9:00から17:30ごろ

ところ：恩田の谷戸田 の 北側の雑木林

参加者：高見、佐々木夫妻、百崎夫+まるちゃん

石田(事務局) 高田夫妻(事務局)

鈴木(園主)

参加者人数 会員7名+子供1名、園主、 計9名

\* 園主からりんご、お菓子、お茶、じゃがいも、ねぎ(取り立てを焼いて食べました。)の差し入れあり、採りたてハウレンソウをお土産にいただきました。

田んぼの様子

先週降った雪がちらほら残っていました。

街中は風の冷たさが身にしみましたが、谷戸は快晴で風もおだやかで、とても暖かく、作業の途中では汗ばむほどでした。

作業と道具

わらの移動と堆肥の切返し

たんぼのわらをコンテナバッグに入れて堆肥置き場まで運ぶ。わらは湿っていて思った以上に重かった。(熊手、レーキ、フォーク、み、コンテナバッグ)

わらはテツさんが微生物資材を混ぜてバックホーで木のチップや落ち葉と混ぜていた。

雑木林の草刈り 鉄塔周辺とテツさんの機械小屋への道の辺りを刈る(刈り払い機)

椎茸のホダ木と薪作り

木(クヌギ、コナラ、サクラ)の玉切り、移動(チェーンソー、バカ棒)、切り落とした枝の整理等(のこぎり なた)が残る。桜ではなめこ栽培を予定。

落ち葉かき 落ち葉を集めまとめておく(熊手)

ピザ

てつさん手製のドラムカン窯ができていた。まずはドラムカン窯全体を焼いておく

百崎さん手作りの天然酵母のピザ生地(国産の強力粉)を薄くのばす。

トッピング \*スラム・玉ねぎ、ピーマン・コーン・チーズ・トマトケチャップ

\*シーチキン・玉ねぎ・コーン・チーズ・マヨネーズ

\*リンゴ・砂糖

ドラムカン窯へ入れて5分ほど焼く。見事にピザができあがり。初めてなのに超絶品!!(包丁、鍋つかみ、アルミホイル)

・ 百崎さんにピザ生地とトッピングの材料を提供していただきました。

・ 高田も、トッピング材料を提供する。

最後に窯でジャガイモを焼き、おき火でネギを焼いて食べました。(塩)美味!!

お知らせ

- ・ 椎茸菌打ち込みは3月8日(土)9時～(予定) 雨天延期
- ・ それまでの2回の土曜日に丸太運びや雑木林整備の続きをするか、それも8日(土)に分担しておこなうかは、みなさんの意見も聞いて考える
- ・ ピザないしバームクーヘンをやりたいから作業をしよう!というノリも歓迎です
- ・ 椎茸菌打ち込みは、8日(土)だけでは終わらないと思われる
- ・ また田んぼの土の移動の仕事もある(急がないが...)