

な～に谷っ戸ん田 もちつき

とき：平成 20 年 12 月 27 日（土） 12:00 頃準備開始、13:00 集合、17:00 頃解散
ところ：恩田のてつさんの小屋

参加者：松本夫妻、加藤彰、高見、藤田、福富 高橋、久保、佐々木夫妻+優くん、霧生、石田、
滝沢絵里子+友達、百崎妻+まるちゃん、磯+子 2 人、田中、儀藤、赤井、山村、高田夫妻、
鈴木（園主） 計 27 名（子供 4 名）

前日準備 鈴木（園主）、佐々木夫妻+優、高田妻
15:00 から 16:00 過ぎ

お米研ぎ（てつさん手作りの米とぎ棒使用）、買出し

* 伸し餅袋（JA） 納豆、焼きのり、上新粉、きなこ、上白糖、ねりあん

紙皿、サランラップ、アルミホイル、カセットボンベ、ゴミ袋、紙コップ、割り箸

お米は 40 キロ用意した。

* その他自宅から持ち込んだもの

さらし、しゃもじ、おたま、ポウル、皿、カセットコンロ、鍋、ざる、スプーン、さいばし他

27 日は、気温 9 度（最低 1 度）だったが、よく晴れて風も弱く、寒さを感じさせなかった。
集合して、小屋の整理（机を出すなど、もちづくりの準備、火おこし、うすにお湯を張る、杵をお湯につけるなど）と、田んぼのポニーを片付けた。

園主から、いちご他の差し入れあり。山村さんから、鉄町の一期屋のいちごの差し入れあり。
松本妻お手製のあんこ（粒餡）で苺大福として食べる。
佐々木夫妻から畑で採りたてブロッコリーの差し入れあり。

もちは、あんこもち、きなこもち、大根おろしもち、のりもち、いちご大福、納豆もち、そして高田直子特製の温かいしょうがあんかけもちを食べました。
その後のしもちを皆で作り、最後に、大根、にんじん、ねぎなどを畑に取りに行き、鍋（めんつゆとごま油、しょうが味）を食べた（百崎妻作）。

今回は、人数が多かったので、もちつき機（てつさん所有）も使用した。
臼で 11 回、もちつき機で 4 回、合計 15 臼作った

のしもちは 22 個、お供え用のもちも作った。
希望者のみ、のしもちを持ち帰り（1 枚 1000 円）

* 会計報告

収入 20000 円（一人 1000 円×21 枚）

支出 雑費 5704 円

園主へ 10000 円

残金 5296 円は、谷っ戸ん田に寄付しました。