

な～に谷っ戸ん田 2年目の27回目  
竹の伐採、落葉かき、トマト苗植付け 他 & ピザ

と き：平成21年2月7日(土) 9:30~18:20

ところ：谷っ戸ん田のハウス、雑木林、竹林、てつさんの作業小屋

天 候：晴れ(10度) 日差し暖かく、動くと汗ばむくらいでした

参加者：石田、磯+はやと君、加藤、霧生、久保、佐々木夫妻+優聖、高橋、滝沢、田中、  
松本夫妻、百崎夫妻+まるちゃん、吉田、高田妻、鈴木(園主)

ゲスト：Mr.プラテープ、菅野、中園

参加者人数 20名+子ども3名

本日は作業内容盛りだくさん

- ・ 竹の伐採(終日)午後からは徳恩寺から借りたチップパーで破砕(スッゲーバリバリ音!)
- ・ ハウスの片付けと畑の準備、トマト苗の植え付け(200本)
- ・ 落ち葉かき(頂上付近を主に)
- ・ ゲスト3名を谷っ戸ん田ご案内(石田、高橋)
- ・ ピザの準備(買出し、生地作り、トマトソース作り、火おこし)
- ・ 大根漬け(てつさんの大根を畑から抜いて、前回同様樽に塩漬けにする)
- ・ ハウス内のホーレン草、チンゲンサイ等片付け収穫
- ・ 黒豆の選別

昼 てつさんのドラム缶窯を使って

磯さんお手製生地のピザ(具は各自持ち寄り みそ、のり、ねぎ、玉ねぎ、ベーコン、オイルサーディン、オリーブ、ピーマン他たくさん)

百崎さんの天然酵母(予定はピザだけど...)パン

ゲストの手作りソムタム(辛口、中辛、辛味なし)

松本さん作ダッチオープンで野菜&鶏肉煮込みスープ

作業終了後

高橋さん差し入れのタイの生豆を磯さんが炒ってコーヒーをいただきました。

また、佐々木さんちの畑で採れたサツマイモを焼き芋にさせていただきました。

作業の後のおやつはお腹も心を満たしてくれました。

\* 磯さんの奥様がピザ作りのお手伝いに来てくれました。

\* お土産に漬物(大根、白菜)と葉付大根、ホーレン草、チンゲンサイをいただきました

次回 2月14日(土)9:30~ 竹の伐採、大根漬け 他

注 コンニャク作りと味噌の仕込みは2月28日に変更しました