

## な～に谷っ戸ん田 3年目の18回目

### ハウス作業/パン作り/看板仕上げ

- <と き> 平成21年9月12日(土) 9:30~16:00  
<ところ> テツさん小屋/谷っ戸ん田上のハウス2棟/作業小屋上のビッグハウス  
<天 気> 雨(スタート当初は大雨。時々弱まるものの、1日強い雨)  
<参加者> 園主、石田、加藤、久保、高橋、福富、松本妻、吉田、麻場、磯、柴田、高田夫妻(午後)、高見、田中、藤田(午後)、松尾、松本夫妻(午後)、儀藤  
<内 容> ハウス作業、パン作り、看板仕上げ

#### 【ハウス作業】

午前 ハウス作業 10:30~12:00 谷っ戸ん田上のハウス2棟

園主、石田、加藤、久保、高橋、福富、松本妻、吉田

1. キュウリ棟、4列に植えたキュウリ200本をひもで吊るす。吊るすにあたり1列あたり5-6本の支柱を立てる。これは、ひもを結ぶ鉄線がゆるまないよう支えるためである。60cm位に成長しているキュウリの茎に平紐テープを通したピンチ(大きめの洗濯バサミ)をはさみ、高さ170cmに張った鉄線に平紐テープの端を結ぶ。畝の間(2列)に黒いシートを敷く。理由は、乾燥防止、防草、土煙りを防ぐこと。
2. トマト棟、4列に植えたトマト200本ひもで吊るす。吊るすにあたりキュウリ棟と動揺に1列あたり5-6本の支柱を立てる。40cm位に生長しているトマトの茎に平紐テープを結び、高さ170cmに張った鉄線に平紐テープの一方の端を結ぶ。注意事項として、キュウリもトマトもゆとりが持って紐を吊るすことが大事、ゆとりがあれば後の修正もたやすくできる。  
ヒトも野菜もゆとりが大切と園主より薫陶を受けました。

午後 ハウス作業 14:00~16:00 作業小屋上のビッグハウス

麻場、石田、磯、加藤、儀藤、久保、柴田、高田夫妻(午後)、高橋、高見、田中、福富、藤田(午後)、松尾、松本夫妻、吉田

1. モロッコインゲンを3粒づつ約20か所に補植する。また、1か月前に植えたモロッコは60cmほどに生長しているのでそれぞれ数の分だけ支柱を立てる。補植部分も同様支柱をたてる。支柱の高さ30cmの部分を平紐テープでつなげていく。モロッコが外にはみ出していくのを防ぐ目的である。最後にジョウロで水やり。
2. ハウス内に生えている草取り。

#### 【看板仕上げ】

午前 ハウス内にて作業 10:30~12:00 谷っ戸ん田上のビッグハウス

麻場・高見・田中

蚊取り線香2個、V A P E 1個の対策にもめげずに攻撃をしてくる蚊から身を守りつつ、のみ・彫刻刀・カッターで切り込みを入れ、【な～に谷っ戸ん田】浮き出し彫り。

丸刀で波のレリーフをほどこすというかわりに、一同一心不乱に彫り続けました。

午後 ハウス内にて作業 14:00~16:00 作業小屋上のビッグハウス

麻場、儀藤、柴田、高田夫妻、高橋、高見、田中、藤田、福富、松尾、松本夫妻、吉田

午前の続き。

浮き彫りをさらに引き立たせ、具合のいいレリーフに苦戦。完成後、農作業斑と合流し看板裏に日付を一人一字づつ彫る。皆さん慎重に最後の仕上げを彫り終え、一先ず構想より2年越しの看板完成！！

#### 【パン作り】

テツさん小屋で加工作業、小屋前のハウス内にて窯焼き 10:00~16:00

松尾、柴田、儀藤、松本(夫)、磯

朝から雨降りのため、屋外でのドラム缶窯によるパン焼きは急遽「ハウス内でなんとかする」方針となる。早目に焼き上げるため作業スケジュールを変更し、午前中から作業することとした。

#### 作業目論見

園主が栽培した地元産小麦(夢四方)粉を100%使用したパンを作り、リアル地産地消をおいしく体験する。

(1)有志持ち込みによるホームベーカリーにて食パンを作成

小麦粉 400g(1.5斤分)×2

(2)フォカッチャ

小麦粉 300g(2枚分)×3。手こねして窯で焼く。

(3)プレッチェン

小麦粉 300g(12コ分)×3。同じく手こねして窯で焼く。

石焼芋で使った横置きドラム缶窯を作業小屋上のハウス内に設置しパン焼きを行う。

#### 作業

パン作成班は、松尾、柴田、儀藤、松本(夫)、磯 の5名。

10:00すぎから、作業小屋にて作業。

10:30ごろに食パンのセット完了。(1つは早焼きコース)

ひきつぶき、小麦粉の手こね作業。

11:30ごろから窯の準備。

12:30ごろからパン焼き作業に入る。

13:10ごろに第一窯の窯出し。

以降 14:30ごろまで、窯入れ窯出しを数回実施。

ホームベーカリーは、13:30、14:40に焼き上がり。

#### 成果と感想

- ・予定していた分量のパンは一応全部焼き上がり、参加者全員でおいしくいただけました。
  - ・窯の準備に手間取り窯内の余熱が十分でない状態からパン生地を投入してしまった結果、初窯の出来はいまひとつ。園主への献上品である一発目が一番おいしくない出来となってしまった。
  - ・窯内の温度が上がってからは大変よい焼き上りになった。会員の評判も上々だった。
  - ・十分な分量が焼けた。余った分は希望者のおみやげとなった。
  - ・ハウス内のドラム缶窯は夕方になっても冷めず移動困難だったため、片付けは次週行うこととした。
  - ・ユメシホウの地粉はモチモチしていて大変おいしい。機会があれば市販粉と食べ比べをしてみたい。
- 
- ・今回の材料費など(計 1,550円ほど)は参加者 15名で頭割して精算した。
  - ・小麦粉(2.6Kg使用)は、今回は試食分ということで園主から提供していただいた。(テツさんいつもすいません)。次回以降は、500円/kgで購入することとする。

#### 反省点

- ・ドラム缶窯の準備が遅れてしまい、焼き出しのタイミングがうまく行かなかった。余熱のことも考えると、こね作業開始と同時並行で窯準備する必要があった。
- ・焼き作業への移行がスムーズにできるならば、10:00作業開始で12:00に窯出しするスケジュールでいけそう。
- ・感覚が残っているうちに、ぜひ二回目もやってみたい。

#### 【残業】

磯、高見：墓地脇の農道整備(16:20～17:00)。墓地の敷地測量により現道と公図の道路とがずれていたために雑木林の一部を伐採して農道を確保。

記録：高橋(ハウス作業)、田中(看板仕上げ)、磯(パン作り)