

な～に谷っ戸ん田 5年目の43回目 話し合い&味噌仕込み一

と き： 平成24年2月25日(土) 8:45～15:30

ところ： テツさん納屋

天 気： 雨のちくもり

参加者： 石田+ヒデ、磯、梅下(母+日菜子+浩太郎+裕二郎)、加藤、霧生、久保、坂本
チャリママ佐々木(母+優聖)、佐々木(母+美紗)、高田マドンナ、高橋、松本、松下
柴田 大14+小6 計20名

活 動：

【午前】

- ・集合時間を早めたが、雨が強く降っており、火を燃やすのは厳しい状況だった。松下さん持参のシートでタープを設置する。四方をロープで吊り、支柱で支える。梅下家の「かんたんタープ」をその手前に設置する。
- ・できるだけぬれていない薪を石田カーで運搬。かまどを設置。かまの底にクレンザー(急遽購入)を塗り、午前10時に点火し、それぞれが前夜から水に浸して持参した大豆11kgを投入。しばらく様子を見る。吹きこぼれてきたので、あわをすくったり水を加えたりしてゆっくりと大豆を煮る。高田さんが塩の購入に。全員がそろったところで、先週の「てつさんとの話し合い」を受けて、来年度の活動について話し合った。

話し合いの内容 10時45分～12時15分

高田さんの記録をもとに来年度の活動について意見交換。主な意見は以下の通り。

- ・出席連絡を徹底し、参加予定表と作業予定を「見える化」するよう事務局で工夫する。
- ・もっと参加者を増やして、広がった活動に対応できるようにしていきたい。
- ・てつさんの期待に応えられるようにやっていきたい。作業のすりあわせが大事では。
- ・もっとてつさんにいろいろ教えてもらいたいしてつさんと一緒に作業したい。
- ・てつさんの意向を汲んで活動する方向でやりたい。
- ・子どもに貴重な田んぼ体験をさせることができた。それは良かったが、なかなか参加できず心苦しい。できるときにがんばれば良いし、多様な参加形態もあって良いのでは、子どもがいると楽しいとの声もあった。
- ・どこまでできるかわからないが、自主的にやってみたいという意見もあった。
- ・今後の信頼回復のためにも本腰を入れて活動したい(遊びも本気で)との決意表明もあった。
- ・「谷っ戸ん田の人たちにも成長してほしいし、自分も成長したい」とのてつさんの話に驚いたとの感想もあった。

くわしくは高田さんの記録を参照のこと。ていねいに記録していただき感謝です。出席者全員がそれぞれの思いを伝え合い、約1時間半の話し合いを終えた。この間大豆は静かにお行儀良く煮えていたようで、ふっくらと煮上がっていた。話し合いの間に雨がようやく上がり、空が明るくなる。

【昼食】

各自、昼食。

【午後】

- ・昼食休憩後、味噌の仕込みを開始する。原料は白大豆11kg・糶12kg・塩4,8kg。煮た大豆・糶・塩を二つに分け、焼酎で消毒した20㍻樽でまず糶をほぐして塩を混ぜ、組み立てたミンチの器械で大豆をつぶしてその樽でよく混ぜ合わせる。子どもたちも楽しそうに作業に参加する。
- ・味噌玉を作り、消毒した30㍻樽に思いっきりたたきつける。空気が入らないように注意が必要。樽に七・八分目ほどで一回目の仕込みが終了。上にビニールをかぶせ、昨年使用した塩をその上に載せる。美味しい味噌になるよう、願いを込める。
- ・二回目はメンバーを交替して行う。柴田さんの記念の仕込みとなる。一回目と同様の手順。あわせて味噌30㍻樽二つの仕込みが完了。後かたづけを行う。午後3時にほぼ終わる。
- ・てつさんが見えたので、温室のほうれん草を分けていただく。お代はいらないとのこと。感謝。

次回の予定 3月3日(土)9時30分～ 味噌仕込み第二弾

記録・加藤 彰