

秋の通信をひとまとめにしようと考えていたら、あれあれ、思いのほか活動してるな…。ということで、通信179号では、178号の続き、11月～12月の活動を（やっぱりよーく記憶を呼び起こしながら順不同で）紹介します！

## 収穫祭

11月23日、勤労感謝の日に収穫祭を行いました。勤労感謝の日のルーツを辿ると、新嘗祭という五穀豊穡に感謝する行事でした。そんな日に私たちも、田んぼで育てた新米を炊き、畑で採れた野菜を使ってカレーを作りました！子どもたちも一緒に野菜を切り、お米を研いだり、座布団を並べたり、大活躍！ご飯ができた時には「わー！！」という歓声があがりました。ご飯もカレーも食べられる分を自分で盛りつけました。みんなで食べると美味しいね！おかわりする子もいたり、普段はあまり食べない野菜を食べてる子もいたりいいこといっぱいです。

その後は田んぼで育てた餅米を使ってみりん風調味料を仕込みました。昔は味噌、醤油、味醂などの調味料は各家庭で仕込みを行っていたそう。今ではお店で手軽に美味しい調味料を買うことができるけれどどういう風に行っているのかを知るのも学びです。「餅米、焼酎、米麴、塩」というシンプルな材料を瓶に入れて半年間寝かせると出来上がりです。完成が楽しみです。

最後はお楽しみの焼き芋♪ 畑で収穫したサツマイモの登場です！みんなで火を囲んだり、自生している数珠を集めたり、かくれんぼをしたり思い思いにあそびます。じっくり焼いてホカホカの甘い焼き芋を食べました。冬の醍醐味ですね。気がつくとも空が赤く染まり綺麗な夕焼けになりました。1日沢山食べて遊んで今年も盛りだくさんの収穫祭になりました。



## しめ飾りづくり

収穫した稲のワラ、手刈りした分は刻んで漉き込まず、とっておきます。畑で使ったりもしますが、今年はみんなでしめ飾りを作ってみました。時間が無い中慣れないメンバーで挑戦するので、一番シンプルな「のの字」を選択。まずはワラのいらぬ部分を取って、濡らして叩き。加工しやすいように下ごしらえをします。10本のワラを一束にしたら、5本ずつねじり、ねじった束をより合わせ、あ、これくらいなら作れるね～。入門編にちょうど良いしめ飾りでした。自分たちで育てたワラってところが、やっぱりちょっとこう、「いい」ですね。気持ちを込めるしめ飾りを、手作りのお米のワラを使って手作りする。

昔はみんなそうして作っていたけれど、今ではしめ飾りもほとんどの家庭で「購入するもの」になっています。何で飾るんだっけ？なんて、一度考え直してみてもよさそうですね。

ちなみに参考書籍は鈴木図書館で借りた「しめ飾り 造形とその技」という本で、著者は御殿場のプロしめ飾り作家さんだそうです。



## 芋ほり（サツマ・サトイモ）

今年も来ました芋ほりの季節！植えっぱなしであんまり手入れもしなかったけど、勝手に育ってくれるものですね～。土と太陽に感謝！爽やかな秋晴れの下、みんなでほりほりしましたよ。

まずはサツマイモ。さあ、掘るぞ～！あ、結構掘り方に性格が出るね～！発掘作業のように慎重な子、汚れを厭わずダイナミックに掘る子、ここ掘れワンワン！みたいな子。見ていて愉快。

続いてサトイモ。「ねえみんな、サトイモって土の中でどう成長してると思う？」「サツマイモみたいになってるのかなあ～？」サツマイモ、ジャガイモは保育園や小学校で芋ほり体験するけど、サトイモって意外と掘らないよね。よし、実際掘ってみよう。芋の株から少し離れたところにスコップを差して、てこの原理でよいしょ。出てきた！なるほど、親芋の周りにくっついて育つのね。公文名ファイブの里芋は毎年親芋を保存して翌年の種芋に使います。どんどん大きくなって、みんなの顔くらい大きいね。

サツマイモは収穫祭の焼き芋用を残して山分け、サトイモはコミセン祭り後だからこちらも掘った分山分け。あ、サツマは寝かさないと甘くならないから注意してね！



ところでみなさん、サトイモって、何で「里芋」って言うんでしょう。山で育つから山芋、これは分かりますよね。でも里にはサツマイモだってジャガイモだってあるのに、サトイモだけ里芋。育つ場所で考えれば、ジャガイモだってサツマイモだって「里」じゃない。不思議だなーと考えていたら、そうか、サツマイモもジャガイモも日本に入ってきたのは割と新しいんですね。どちらも江戸時代前後に伝来したそうです。一方でサトイモは縄文時代には日本列島にもたらされていたそうで、戦国時代頃までは里で採れる芋はサトイモだけだったんですね～。トトロの傘もサトイモかしら？子どもたちもサトイモの傘が大層気に入ったようでした。

## コミセンまつり

11月3日は毎年恒例、東地区のコミュニティまつりでした。お天気にも恵まれたイベント日和、今年はサトイモ、みかん、それからレモングラスも販売しましたよ。

サトイモは昨年から売り始めたのですが、嬉しかったのはリピーターの方がいたこと。「去年食べたらおいしかったのよ～！」と今年も買っていただきました。そうでしょう～、公文名ファイブのサトイモが美味しいのには、それなりの理由があるんですよ～。

サトイモは水を欲しがする作物です。なので、乾燥している土壌ではおいしく育ちません。僕らのサトイモは、一昨年は田んぼだったところを畑に転用して作っています。つまり、「とっても水持ちの良い土」で育てているんですね～。今年は夏場に雨が全然降りませんでしたが、サトイモたちは元気に育ってくれました。耕作放棄地を田んぼに戻すのは難しくても、サトイモだったらやれるかも。定植したら土寄せと草取りぐらいだし、稲作に比べれば労力は格段に少なくて済みます。興味のある方がいれば、一緒にやってみませんか？

