

R8 田人地区 地域おこし協力隊

ちーの山暮らし物語

1月号



春に植えたこんにやく芋は太陽と雨と私の愛情で大きくなりました！ほっこり祭で売るために、育った四キロ位の芋でこんにやくを作りしました。

一月に師匠Mさんからこんにやくの作り方を学びました。今回は皮むきから全て自分で作りしました。まず、無駄にしないよう皮を薄く剥いて、二センチほどの大きさを切って、水と一緒にミキサーに入れて細かくしました。細かくなった芋を弾力が出るまで十分に混ぜました。そして、形を丸くしてお湯で茹でて、冷水に入れて冷ましたら百三十三個こんにやくが出来上がりました！作業中にMさんは慈愛に満ちた眼差しで私を見守ってくれたので、出来たこんにやくは前回より美味しかったです。感じました。繊細な作業でした。

作ったこんにやくを一袋に二玉入れて五十袋をほっこり祭で売りました。芋を栽培することから自分の手で加工して販売することまで出来てとても嬉しかったです。Mさんのご協力を、心より感謝いたします。

こんにやく作り

ほっこり祭

ほっこり祭は田人地区年に一度の大きなイベントで、人が大勢が集まると来ると聞きました。今年は初めての参加、どんな人が来るかどれほどの人が来るかを楽しみにしながら、準備作業をしました。

私は、出店に間に合うように、ほっこり祭の六日前から小豆とじゅうねんの選別や袋詰めをしました。前日は手作りしたこんにやくの袋詰めやラベル貼り、大根の収穫、洗浄、葉のテープ止めをしました。

また、集落支援員さんの栗おこわ作りも手伝いました。ほっこり祭の前に、三日間かけて栗の皮を剥きました。前日は、金時豆やもち米を洗って水に浸したり、じゅうねんと塩を煎ったり、飾り付けの南天を切ったりしました。当日は、蒸しあがった栗おこわをパックに詰めて、じゅうねん塩のふりかけなどの作業をしました。調理室内は戦っているようでした！会場も人が多くて、栗おこわを調理室から販売する場所まで運ぶのに人波を抜けるだけで大変でした。

皆さんの頑張りで野菜も栗おこわも完売しました。今回の経験を活かして来年も頑張ります！



むすめきたかが産地の三和地区は、後継者を育成する為に、三和支所、集落支援員さんと三和小学校といわき伝統野菜教室でむすめきたかを栽培、調理や感想発表などのクラスを今年も行いました。

私はむすめきたかの栽培、調理を学ぶ一員として、第一回から最終回まで参加しました。今年、三和の伝統野菜教室の畑は、皆さん、頑張りましたが、豆が受粉出来ず、鞘が空っぽであまり収穫できませんでした。自分の畑のむすめきたかも収穫は良くありませんでした。

子供たちが調理できるよう、三和地区の栽培者の協力により、むすめきたかの調理や発表が順調に行われました。今回のレシビはむすめきたかのがあんこが入っているオムレットでした。三和地区協力隊のOBのKさんの説明を受けて、子供たちがオムレットを一つ一つ作りました。私もその説明の通りに作りました。試食で食べてみたら、まろやかな甘さに粒がはつきりとしたあんこは今までが一番でした！教室に参加して、とても勉強になりました！

いわき伝統野菜教室最終回



中国語ミニ教室

今日の単語は

蕪 菁

訳: 蕪 (かぶ)