



## 田人地区 地域おこし協力隊

### ちーの山暮らし物語

4月号



三月に入りました！時には雪も降りましたが、水仙の新芽が土の中からぼちぼちと出ています。元氣な少し寒い早朝に春を感じます。

「山桜が咲いたら麻を蒔かにならぬ」という自然暦があります。そろそろ種蒔きの時期です！

自然の力が主となり、人の力を補助にして、自然環境に合わせた野菜を育てていきたいです。

なぜなら、タネはその土地の養分、光線、微生物相などのデータを分析します。例えば、水分がやや不足した乾燥地で栽培された植物のタネは、水がないことを分かってくれます。地域の野菜を作る為に、収穫が終わった後で自家採種を行い、二年目、三年目と繰り返したら、タネが地域に馴染みます。それで、四月から植え付け予定の畑土とくん炭を混ぜて育苗培土を作り、用土をポットに詰めて、種をまいたら露地に置いて管理します。

くん炭は日光で温度が上昇し、寒い夜になったら、保温保湿の為に、新聞紙、ビニール、ござを順番にかけて、発芽を促進させます。

三寒四温のこの頃、朝夕と冷え込む日が続いていきます。これは春の証となりますね！

たらの芽は山菜の王様と呼ばれ、春の訪れと共に旬を迎えます。天ぷらやご飯に入れ、煮物にしても美味しいです！知らない日本食を食べる度に、いつもその自然の味を感じる美味しさに感動します。

寒くて水が凍結だった冬に、地域の方から頂いたたらの根っこがバケツの中で冬眠から目を覚まししました！美味しく食べることを想いながら、その根っこをわくわくとした気持ちで植えました。

根っこは縦で植えても良いのですが、横にしたなら、根が向地性で土に張り、新芽が上に出てきます。また、根と土を密着する為に、掘った穴に水をたっぷり入れ、根っこを横に植えて鎮圧します。

このやり方だと、三十センチ位の深さで済みます。縦で植えるよりやりやすいことを地域の方から教えてもらいました。（左下側の図はイメージです）



芽が上に出る



根が下に張る

根を横のままに埋める

## 謎のコーナー

知りたかったら  
田人へ  
おいでちょ！

私が生まれた町は、豊穰と言われる時期がありました。しかし、短い間で田んぼも畑も樹木もなくなってしまう、昔からの味や手作りの物の継承がなくなってしまうです。

今回、田人で手作りの味噌を地域の方々と一緒に作る機会を頂きました。去年の味噌で作った味噌汁も頂きました。とても美味しく温かくて心にしみました。

大豆を洗い、豆が膨らむまで約一晩を浸します。膨らんだ豆を軟らかくなるまで茹でて冷まします。柔らかさを確認する為に、親指と薬指で押さえてみて、潰れたら丁度良いと地域の先輩方が教えてくれました。

冷めた豆と塩と米糀を充分に混ぜて機械に入れて細かくします。細かくした味噌を樽の中に平らにし、重い物を載せます。今回出来た味噌は土用の丑の日が過ぎたら、食べられるようになります。その日を楽しみにしています！

