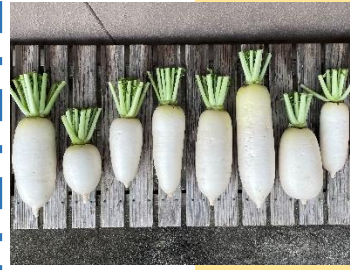


田人地区 地域おこし協力隊

12月号

ちーの山暮らし物語



加賀の伝統野菜「打木源助」大根の種を、一回目はお盆明け頃にまいたのですが、その時に暑くて雨が降らなかったため、芽が少ししか出ませんでした。それで、九月上旬にまき直したところ、約七十日後に収穫できるようになりました。

いよいよ収穫しようとわくわくしながら、一回目にまいて大きくなった大根を抜いてみましたが、病気で中身が腐って空っぽになっていたり裂根や岐根が多くありました。心がどーって沈みました。幸い、二回目にまいた大根はつるつるで形も綺麗でした。ひとたび、いわき駅前の軒先市、ほっこり祭で販売したり、田人のスタンプリリーのプレゼントとしても発送しました。

この大根はみずみずしく柔らかく、おでん、お鍋、漬物など、何に使っても美味しく、一本が使い切れるサイズなので人気でした。

近年は気候が異常になってしまい、病気発生の一つの原因になっています。作物の種まきの時期もずれたりするので、来年は天気を見ながら種をまくと思います。

大根の収穫及び販売

ゆずのコンポート作り

六次化商品の製造を習得する為に、ひとたびの方々と集落支援員さんが行ったゆずのコンポート作りに参加しました。

一日目の早朝、Kさんのゆず畑に集合しゆずを収穫しました。最初は木の下部にある実や外側の実を取りましたが、脚立を使っても届かない場所にゆずが沢山ありました。そして、森の中で生まれたようなTさんがすると木を登って鋸で枝を切って取りました。とてもかっこよかったです！ゆずの枝は鋭いとげがたくさんあるので、取る時に革手袋をかけないと、手に細かい傷ができて、怪我をしてしまうことを知りました。皆さん、ゆずを取る時には気を付けてね！

ゆずを加工するのに、まずはゆずを洗って皮を薄く剥いて種を取り除き、そのゆずを搾った汁と砂糖で作ったシロップに入れて出来上がりました。大変な作業でした。

出来上がったゆずのコンポートはそのまま食べても美味しいし、紅茶に入れてゆず紅茶にすることをおすすめします。個人的な感想は食事後の消化にも良い気がします。ひとたびのメニューになっています。皆さん、ぜひ、食べてみてくださいね！



軒先市出店



平地区の協力隊からの誘いがあり、いわき駅前の軒先市に出店し、野菜の販売やほっこり祭、田人のアピールをしてきました。

出した野菜は伝統野菜の菊かぼちゃ、小豆、じゅうねんと大根です。その中で、小豆のおすめきたか、ダニアズキ、白小豆は特に珍しいため、それぞれの風味や食感、あんこを作る時の水と砂糖の割合について表示したポップを作って貼りました。

出店当日は雨が降って寒い日でした。お客さんは少なかったのですが、声を掛けて野菜を紹介し、田人やほっこり祭のことを宣伝しました。一時間過ぎた頃に野菜を完売しました。売上は田人地域振興協議会に入金しました。

また、他の出店者と交流し、商品として出すものやその並べ方などを知ることができました。今度はレシピも考え、ポップを作ろうと思います。貴重な経験になりました。ありがとうございました。



中国語ミニ教室

今日の単語は

ユウ トウ
芋 頭

訳: 里芋 (さといも)