

「大地を耕し作物をつくる家族のつどい」活動の様子

第3回目
6月27日(日)
かつどうのようす

畑作業…梅雨に入って、野菜たちも元気にぐんぐん成長していました。と、同時に雑草も一面にはえてきましたね。雨の中、みなさん頑張って草取りやトマトやキュウリの手入れ作業をしました。しかし、多少カラスにやられたり、虫食いになったりした野菜もあり、収穫の喜びと共に、野菜作りの難しさ、農家の大変さも感じたのではないのでしょうか。持って帰った野菜のお味はどうでしたか？



ダッチオーブンで丸ごと野菜料理…みなさんの畑でとれた野菜や、自然の家産の野菜を皮付きのまま丸ごとダッチオーブンに入れて蒸し焼きにして食べました。火加減を調節して、じっくり時間をかけて火を通していき、ふたをあけたらとてもいいにおいがたちこめましたね。そして、味付けはシンプルに塩のみで、野菜本来の甘さ、うまみを感じることができたのではないのでしょうか。これをきっかけにもっともっと野菜を好きになってくれたらうれしく思います。



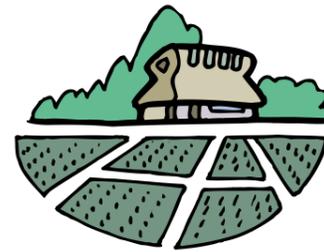
今回のメニュー

- ダッチオーブンで丸ごと野菜料理
(ニンジン・ジャガイモ・タマネギ・とり肉)
- 野菜コンソメスープ
(タマネギ・間引きニンジン・ベーコン)
- はがま焚きご飯

梅雨の時期で朝から激しく雨が降り、中止も考えましたが、この日ののがすと作物にもえいきょうが出る可能性があるので実施としました。結果的に最初は雨でしたが、予想以上に天気には恵まれました。みなさんの思いが通じたのではないのでしょうか。次回は晴れるといいですね！



田んぼの草とり…5月30日に植えた時はひ弱だった苗が少し大きくなっていましたね。分けつして本数も増えていましたね。何本になっていたか数えたかな？そして、雑草も田んぼ一面にびっしりと生えていました。農薬を使わないと雑草取りもとっても大変！お米作りにはいろいろな手間があります。大変な作業を通してお米の大切さを感じてくれたらうれしく思います。



梅もぎ…雨が降る中、自由参加プログラムで梅もぎをしました。持って帰って梅ジュースや梅干しや梅酒など使い方はいろいろですね。



参加者の感想より

- ・ダッチオーブンでの料理はとても楽しく、野菜のおいしさがよく分かり、子供も全部食べていたのでびっくりしました。
- ・はじめてじぶんでよりうりしておいしかったです。にんじんやたまねぎはあまいです。
- ・少しここに行けなかった間に成長していてびっくりです。毎週行かないと改めて思いました。
- ・雨の中の作業は大変でしたが、なぜか田んぼの草取りの時は晴れて、うめちゃんの切なる思いが天に届いたのかな…
- ・たまねぎがたべれたよう～
- ・畑が草ぼうぼうでビックリしました。野菜もしっかり育っていたのでうれしかったです。
- ・いろいろな野菜が収穫できました。食べるのが楽しみです。
- ・いろいろな野菜がとれたのでうれしかった。
- ・田の草引きは思った以上に大変でした。
- ・野菜の味がよくわかった。
- ・田の草とりも子供も一生懸命やっていました。
- ・やさいがおいしかったです。