

まめってえ通信

第26

第二回 食の文化祭 春萌える 報告

梅雨に入ったばかりの十日、天候が心配される中で開かれた食の文化祭、長野駅からのバス組と現地参加者が農村公園で九時半から歓迎の挨拶と行程紹介の開会式を行い、最初の見学地・府成に向かいました。ここでは鬼無里初の小水力発電を見学し、そのあと露の葉をお皿に野草の香り高いうすやきを、馳走になりました。山からの湧き水で喉を潤おし、次は土倉の文珠堂です。名ガイドの宮澤さんから木曾義仲縁りの文珠堂の説明を聞き、笹の葉のお皿で県立短大の学生さん手作りの知恵団子と耳団子を頂きました。

そして待遠しい素そばな亭での昼食。手打ちそばにのっぺいおにぎりや二個、二十種類近い天ぶらの素材に思わず目を奪われまされるのです。美味しい、初めて知った、の聲があちこちで聞かれました。満腹の後は正福寺での座禅と和尚さんの講和です。座禅の謂われや、やり方を聞いて素足になり、約三十分間、それぞれの思いで座禅を体験しました。和尚さんのお話はとても好評でした。池田玲子さんの野草にまつわるお話や、宮澤さんのガイドを聞きながら最後の体験に向かいました。いろは堂のギャラリーを提供していただき、館長の桑田先生によるアート体験とふるさと資料館見学を二班に分かれて行いました。小学四年生の参加も得て、にぎやかで楽しいアート体験が出来ましたし、資料館の屋台の影には感動の声がありました。ガイドの時間が短かった、資料館見学はもっとゆっくりなどの反省もありましたが、参加者の感想は大変好評でした。三十名近い参加者の中に、地元からの参加があったことも今回の成果でした。

(報告者 大日方祥子)

平成24年6月1日

発行

NPO法人

まめってえ鬼無里

住所 長野市鬼無里

日影 4258-1

電話 050-3736-6218

FAX 020-4622-9939

毎月1回ぐらい発行

まめってえ鬼無里

まめってえ鬼無里

6月イベント案内(他団体主催)

6/17 中西山登山(自然観察会・バードウォッチング)

6/26 きなさ市<味噌汁のふるまいあり>

6/26 料理講習会<保存食・加工食品の作り方>

*問い合わせ先 鬼無里支所産業振興係
026-256-2211

まめってえ鬼無里 今後のスケジュール

・6月16日(土)・17日(日)

第1回国際ユース環境会議inながの

後援:まめってえ鬼無里

(鬼無里を主会場に開催されます。)

・7月4日(水)・5日(木)

間伐材を利用した木工教室

「マイ箸づくり」in鬼無里小学校

<いろは堂ギャラリー情報><http://www.irohado.com/>

2Fギャラリー 6/20~7/9 徳永陶子 洋画 7/11~7/30 篠田風花 墨彩画

平成23年度通常総会報告

5月7日(月)午後7時30分から鬼無里活性化センターにおいて「NPO法人 平成24年度通常総会」を開催いたしました。多くの皆様とご都合が合わず・・・11名の参加と、17名からは委任状をいただいて過半数とし、議事にあたりました。平成23年度事業報告及び決算報告並びに監査報告がされ、ご承認いただきました。続いて、平成24年度事業計画並びに予算案が審議されこちらもご承認いただきました。今回の総会では、竹内理事の退任に伴い新たに米山幸雄さんが、理事に就任されました。また、正会員の団体加入金についても審議され、入会金 5000円、年会費10000円となりました。

「H24年度事業計画」

- ・きなさのごはん (年4回)
 - ・ジム☆キッズ (年48回)
 - ・田んぼくらぶ(田んぼオーナー制)
 - ・だいちくらぶ・えごまくらぶ
 - ・間伐材を利用した木工教室・キノコの駒打ち
 - ・きなさごもちプロジェクト
 - ・ギャラリーおでやれ「夏」
 - ・農家ワーキングホリデー(新)
 - ・まめってえ通信の発行
- 以上のような事業を今年も行います。

きなさのごはん ~春の巻~

去る5月13日(日)、「きなさのごはん」vol.9~春の巻~が行われました。今回は、山菜をピザでいただく企画。庭に石釜を作っちゃった素敵なお司さんとご家族の協力のもと、賑やかに開催です。コネコネ・ヤキヤキ・ワクワク&パクパクな一日。玄麦を石臼で挽いて粉にしなが、麦の構造をお勉強です。こねて日なたに寝かせたピザ生地も気持ちよさそう。鍋で炊いたモチキビには、酢と塩、鬼無里の大豆から絞った豆乳を加えて山菜ピザにのせるベジタリアン・チーズもできました。

「きなさのごはん」は今回で9回目。四季に合わせて年4回のペースで開催されています。「ないものは食べない」という食べ物の活かし方を提案し、体験する場となっています。

石釜から立ち上がる煙の中、見渡すと常連さんも初めての人も、入り乱れて和気あいあいです。「鬼無里にすっごく興味があつたのにずっと来なくて、今日どうとう来た！」とシャウトされる方、「自分の食生活を変えてみたが、ここに来て「これでいいんだ」って思わせてもらってる」と語ってくれる方、「子どもを遊ばせて、ごはんまでいただいて、幸せ！」と喜んでくれる方、幅広い年齢層…いろんな個性の方たちが今回もお集まりでした。みんなの根っこがちよっと似ていて、それぞれが違いを發揮する場所なんだと、ヨモギ入り生地のピザに、ただいま出来立ての鬼無里産牛乳カッターチーズと、鬼無里はちみつをのせて(絶品)かじりつきながら考えます。それぞれの力を上手にを使って、一つのものを作り上げる過程と、それをみんなで分けて食べること。子どもが入れそうな大鍋から、えのきとジャガイモの重ね煮スープをつぎながら、「きなさごはん」、昔の家族みたいだなあと思うのです。ないものは食べない、というコンセプトしかり、当たり前という幸せを体験しに、ぜひ鬼無里におでやれ、ですよ。

(原山正美さん 寄稿)