



2013年11月～12月

活動案内版65号

里山あーと村 だより



おいしい！里山あーと村

里山の木々が実をつけ、葉をおとし始め、厳しい冬に向かつての準備を始めています。われわれ人間も、実りに感謝し、収穫物を食べることで、冬の寒さに負けないような力をつけましょう！里山あーと村ではおいしい(おいしいではありませんよ)収穫祭を開催します。

合同行事

里山収穫祭

棚田で収穫した米や野菜を使って料理を作ります。もちつき、いも汁などを予定しています。作ってみたい料理があれば、教えてください。リクエストお待ちしております♪

収穫祭終了後は阿戸町福祉センターで開催中の阿戸町農業祭のセリ市にもぜひご参加ください！

▼日 時 11月17日(日) 9:30～14:00

▼内 容 里山で収穫した米や野菜などを使って料理を作ります。
どんな料理ができるかな！？

▼参加費 会員 400 円/人・一般600円/人(お昼ごはん込)

▼持ち物 汚れても良い服装(長袖長ズボン)・靴、帽子、軍手、飲物、箸

▼申 込 はがき・FAX で事務局までお申し込みください。あーと村ホームページからも申し込めます。

11月7日 〆切 抽選30組。市民と市政 10 月15日号掲載。



スケジュール

月	日 (曜日)	合同 行事	農部会			森部会	環境施設部会		
			やさいの会	そばの会	野外料理 研究会	森づくり	ものづくり	エコ エネルギー	ビオトープ
11	3 (日)		○	○			○ (臨時)		
	10 (日)					○			
	17 (日)	里山収穫祭							○
	24 (日)				○			○	日程変更
12	1 (日)		○	○					○
	8 (日)				○	○			
	15 (日)						○		
	22 (日)							○	日程変更
	29 (日)								

部会の活動

やさいの会(第1日曜日 他)

11月3日(日) 8:30~

①畑の管理(耕運・肥料まき・草取り・野菜の間引)

11月17日(日) 8:30~(みのりの家の前集合)

①里山収穫祭参加 もちつき、お汁づくりなど準備とイベントの運営

②収穫祭終了後、やさい畑にて玉ねぎの苗を植え付けし、解散

12月1日(日) 8:30~(やさい畑集合)

①野菜の収穫

②こんにゃくづくり(阿戸公民館調理室に移動)

※昼までかかる予定なので、各自昼食を準備してください。

▼持ち物:飲み物・帽子・軍手・タオル・作業しやすい服装(長そで、長靴)・汗をかいた後の着替え

そばの会(日曜日 不定期)

11月3日(日) 8:00~

そばの収穫。収穫が早く終われば、そば打ち練習を行います。

12月1日(日) 9:00~

そば打ち練習

野外料理研究会(変則の日程)

11月24日(日) 10:00~

石窯づくり

12月8日(日) 10:00~

石窯づくり

石窯づくりについて

ものづくり部会としても、毎週土曜日・火曜日に作業する予定です。都合のつく方はぜひご参加ください。なお、雨天など臨時休業する場合がありますので、日程については事務局までお問い合わせください。



森づくり(第2日曜日 他)

11月10日(日) 9:30~

水車小屋周辺の手入れ

12月8日(日) 9:30~

水車小屋周辺の手入れ

▼持ち物 汚れても良い服装、靴、手ぬぐい、帽子、軍手、飲み物など

★森づくりひとこと memo

晴天ならば平日でも原則作業しています。

ものづくり(第3日曜日 他)

11月3日(日) 9:30~(臨時に作業予定)

ログハウスの改修

12月15日(日) 9:30~

ログハウスの改修

▼持ち物 作業に適した服装、軍手、手ぬぐい、帽子、飲み物など

★ものづくりひとこと memo

晴天ならば平日でも原則作業しています。

エコエネルギー(第4日曜日 他)

11月24日(日) 9:30~

既設メンテナンス

12月22日(日) 9:30~

太陽光発電設備設置

ビオトープ(第4日曜日)

11月17日(日) 8:30~ ※日程変更

里山収穫祭にて生き物観察会

12月1日(日) 9:30~ ※日程変更

草刈りなど環境整備、生き物観察

▼持ち物 汚れても良い服装、長靴、帽子、手ぬぐい、軍手、飲み物、弁当など

★里山ビオトープだより

9~10月の間に里山ビオトープで観察された出来事です。

その1 ハリガネムシの誘導?

10月6日(日)のビオトープの池で周囲に繁茂していたミゾソバと一緒に刈り取っていたSくんが水中で細長い体をくねらせているハリガネムシを見つけました。ハリガネムシは名前のとおり、黒い針金状で太さ1mm、長さ15~20cmぐらいの線虫で、カマキリなどの昆虫に寄生することで知られています。

秋風が感じられる季節になると、アスファルトの道路上でペチャンコに押し潰されたカマキリの死体を見ることが多くなります。よく注意すると、近くにクルクル巻いた黒いゴム紐が針金状のものをみつけることがあります。これはカマキリと共に着水に失敗したハリガネムシの死体です。私の推論するところでは、ハリガネムシは宿主であるカマキリを自分の繁殖場所である水辺に誘導しますが、宿主(カマキリ)はアスファルトの黒い路面を水の流れと勘違いして着地し、交通事故死してしまうのではないかと思います。

地球上には、人間に寄生して宿主を水辺に導き、おぼれ死にさせる寄生虫もいると本で読んだことがあ

ります。神秘の力を感じます。

ハリガネムシ類

類線形動物で一般にハリガネムシと呼ばれ、多くの種類が存在します。幼虫は水中で孵化した後、食物連鎖の高次に位置するカマキリなどに最終的に寄生し、その体内で発育します。成虫が宿主から脱出するのは夏～初秋で、この時期に宿主が、水辺に近づくと肛門付近に穴をあけて体外に脱出するため、この時期には頻りに観察することができます。成虫はため池や小川、田んぼなどで生活し、水中ではくねくねとゆっくり動きます。体長は数cmから稀に100cmに達するものまでいます。



ハリガネムシ

その2 今年メダカの産卵が少なかった！？

今年の夏は連日35℃を越す猛暑に体力の消耗を感じられた人も多かったと思います。この猛暑はビオトープの池の中を涼しそうに泳いでいるメダカ達にも影響したのではないかと感じています。例年、夏の暑さの中で元気に尾を振り、「ピッ!ピッ!!」と素早く動いて位置を変えて泳ぐメダカの稚魚の1cm足らずの黒い小さな姿を池の浅いところでたくさん見ることができなのに、今年はよほど注意して観察しないと稚魚の姿を確認できませんでした。

これは私の関わっているもう一つのビオトープの池でも同様なのです。今年の猛暑はメダカの産卵に悪影響があったようだと考えています。

これについて所見のある方は情報をお知らせください。

(ビオトープ 渡辺秀人)



あーと村伝言板

里山実りの体験

秋晴れの空の下、10月13日(日)に行いました。開催の前の週に大雨が降り、田に水が溜まりました。水が溜まったままですと、コンバインなどの機械が入らず、また手刈りするにも足がとられ、稲刈りが非常に難しくなります。が!ここは里山あーと村、地元インストラクターのみなさんが、水はけを良くするために溝を切っておいてくださいました。おかげ様で当日には地面も乾いており、ばっちりのコンディションでした。

まず、インストラクターの皆さんから、稲刈りの歴史やコンバインについて、また、刈り方についての説明を受けた後、班ごとに担当の棚田を刈っていきました。

天気が大変よく、やや暑かったため、終わるころには皆さん少々お疲れ気味!？でした。途中コンバインが動かなくなったり、鎌で指を切ってしまった子がいたり、トラブルもありましたが、無事、すべての田を刈り終えることができました。



また、サツマイモの収穫も行いました。あーと村ではベニアズマという品種を植えました。今年は形も味もよく、豊作でした。



ベニアズマ
形は細長いものが多い
皮は鮮やかな紅色で
果肉も黄色く、美しい。
甘味も強いので、焼いたりしてもおいしい!!
(〜2週間ほど、陰干しすると、さらにおいしい!!)

地元でとれた新米おむすび&そばの会特性手打ちそばのお昼ごはんもおいしかったです。ごちそうさまでした!

サツマイモつらみ ~サツマイモの花~

サツマイモの花をご覧になったことはありますか?通常サツマイモは苗としてツルを植え付けて栽培します。大根やニンジンのように種をまくわけではありません。サツマイモには花は咲かない?花が咲かないから種ができないの?という疑問が湧いてきます。

実はサツマイモにも花は咲きます。サツマイモは熱帯の植物なので、高温で短日の条件で花が咲きます。日本では(九州・沖縄は除く)秋の気温が下がった時でない限り短日条件にならないため、花の元になる細胞ができて、温度が足りないため、ほとんどの場合、花になることができません。

また、栽培にあたっては、苗を植え付ける方が早く、確実に収穫できるように種を播くことはありません。

しかし、今年の夏はこの珍しいサツマイモの花が広島でもところどころで咲いたようで、事務局にも問い合わせの電話がありました。今年の夏の猛暑と干ばつが原因のようです。里山あーと村のイモ畑では残念ながら(咲くということは温暖化など気候が安定していないということなので、咲かない方がいいのかも！?)咲いていませんでした。



↑ サツマイモの花

アサガオに似た直径4cmほどの花です。
(サツマイモはアサガオと同じヒルガオ科です)
花言葉は「乙女の純情」

里山つれづれ Vol.4

あーと村そばの会のそばのおいしさの秘密

先日の10月13日に行われた、里山実りの体験で、そばがとてもおいしかった！お店のと違う！もう一杯食べたい！…の声をいただき、大変うれしく思っています。大変ありがとうございました。

私たちは、高橋名人の指導による豊平流で日々上手なそば打ちを目指して練習しています。おいしさの秘密を考えてみました。

その1) 国産です。

厳選した国産のそば粉8、中力粉2のいわゆる二八そばです。国産のそば粉を8割使っているののでおいしいのです。

その2) 有段者です。

日頃の練習の成果を発揮すべく豊平流の有段者がそばを打っています。そば打ちは、そば粉・中力粉・水しか使いませんが、技量によって全く違うものが出来ます。水を加え、こね、延ばし、切りの全ての行程がうまくいって初めていいそばが打てます。

その3) 打ちたてです

前日にそばを打って準備しておけば楽でいいのですが、当日の昼食の直前に間に合うよう直前にそばを打っています。そばは打って時間がたつほどどんどん味が落ちてきます。

その4) ゆでたてです

みなさまには、少々待っていただいた方もおられますが、2人前ずつしかゆがいていません(約40秒)。たくさんゆがくと、沸騰している湯にそばを入れてから、再び沸騰するまで時間がかかりすぎて、まずいそばになります。したがって、皆さまは、出来上がったそばを受け取られたら、すぐ食べることをお勧めします。

その5) さわやかなあーと村で食べることです

手入れが行き届いた(森づくり部会のみなさまの成果です！ありがとうございます)あーと村で食べると、お店とは違ったおいしさがあると思います。また、水も違います。そばの会の私たちも、「おいしいそばを食べていただきたい」という気持ちでみなさまにそばをお出ししています。

そばの会は、毎月第1日曜を基本にあーと村のログハウスでそば打ち練習をしています。ドライブついでに昼頃あーと村へおいでください。練習で打ったそばと一緒に食べましょう。

(そばの会 小林正夫)

.....
里山つれづれの記事を募集しています。里山関することなら何でもOKです。文字数を1000字程度にまとめて、事務局までお送りください。

お問い合わせ・お申し込み先

里山あーと村運営協議会事務局

■住所 〒736-8501

広島市安芸区船越南三丁目 4-36 安芸区役所農林課内

■電話 082-821-4946 (農林課直通)

■ファクス 082-822-8069 (区役所代表)

■e-mail ak-norin@city.hiroshima.lg.jp (表題に「里山あーと村」をつけて下さい。)

■ホームページ <http://atomura.sakura.ne.jp/> (運営協議会ホームページ)

広島市のホームページ → 安芸区役所のホームページ → 里山あーと村 (広島市のホームページ)

※阿戸町連合町内会のホームページ (https://www.com-net2.city.hiroshima.jp/ato/) のリンク集からも

里山あーと村
SATOYAMA ATO-MURA