キララの新ブログ紹介

河原 駒

「GO!GO!キララの畑リレー」

キララの畑は牧場の出荷とはあまり関係なく、本当にキララスタッフが有志で管理している畑です。それでも、やはり子ども達にとって、もう少し充実した内容を保ちたいという想いがありました。目標は、子どもが駆け回る事ができて、好きな時に好きなものを植えたり収穫したりできるような畑作り。

でも、子どもも大人も毎日いるわけではないので、なかなか管理は思うように進みません。今年も野性味満点・・・な結果で夏を終えました。でも、たまに畑に入るとたくさんの発見が!そんな様子をお伝えしていくのがこの畑リレーです。キララ畑の存在をみんなで共有していこうという願いから生まれたブログです。細々ながら、冬に向けての計画も立てました。森水のお店や、おっぽに亭こっこの花壇も勝手に活動範囲にしています。(笑)

「三十路道!」

三十路道(みそじ道!)は、キララのスタッフにやたら多い事が判明した30代女性(キララの男スタッフが恐れているようです)の、きままなブログです。 仕事の話、育児の話、他愛ない出来事など、キララの高校生ブログに対抗して?生まれました。本当は年代ごとにあるとおもしろいのですが。

事務局の井上さんが、「もう宣伝するから何でもいいから書き込んで!」と言うので、ネタがなく干したイカの話がスタートになってしまいましたが、たまにのぞいていただけると嬉しいです。ちなみに牧場スタッフの坂田裕美さんはミソジン式で着物を着ると豪語しています。ミソジン式って、どんな?・・・恐ろしい。

各ブログは以下からご覧ください。 http://www.hakusyu.jp/kilala/link.html



白州郷牧場からの秋便り

秋山 澄兄

白州は9月半ばから、朝夕が冷え込むようになって きました。陽が沈むのも早くなってきました。村全体 の風景も夏からすっかり様変わりし、秋模様です。

牧場ではきゅうり、ナス、インゲン、ズッキーニなどの夏野菜が終わりを告げ、8月に植えた大根、カブなどの秋の野菜が育ち始めています。また、ホウレン草や小松菜、京菜などの葉物がピークを迎えようとしています。

白菜の苗も順調に育っています。秋の学校ではさつ ま芋の収穫を皆でする予定です。

村は黄金色一色にそまり、9月下旬より村のあちらこちらで稲刈りが始まっています。この稲刈りが終わると、一気に淋しくなり、寒い冬へと移り変わって行くのです。

牧場で植えた古代米もほぼ順調で、そろそろ稲刈り が始まりそうです。

田んぼにいた合鴨達はセリ田に移されました。

夜に空を見上げると、澄んだ空にたくさんの星が見ることができます。淋しい季節の到来とは言え、それ もまた白州の魅力の一つです。

皆さん、秋の学校で会いましょう。

~秋の収穫祭と冬篭りの準備~

2008年11月1日(土)~3日(月)に「きらら秋の学校」が開催されます!

詳細は、 http://www.hakusyu.jp/kilala/

お問い合わせはお電話か、電子メール info@hakusyu.jp にてお受けします。また右の QR コードを ——) 読み取っていただくことで、携帯電話からも「きららの学校」の最新情報をご覧になれます。



キララ新聞 1.41

「夏の学校報告」

2008年10月1日

発 行 キララ新聞社 発行責任者 秋山 眞兄 山梨県北社市白州町横手 2259 白州郷牧場内

TEL:0551-35-0131·4520 FAX:0551-35-0132



8月3日~9日の7日間、きらら夏の学校が開催されました。

今年は昨年の約2倍、約50名の子供達が参加、例 年になく賑やかな夏の学校でした。

大きな事故や怪我もなく、みんな無事、元気に帰って 行きまずは一安心でした。

今年の夏の学校では、イタリア人シェフのアンジェロ氏によるピザ・パスタ作り。NPO法人たんぽから来て頂いた、岩淵氏の田んぽの生き物観察。

恒例の奥地先生の講座は白州の大自然の成り立ちから、地球の誕生や日本列島の結末と、地球規模に及ぶ 大自然の成り立ち。校長講座は、日本ではほとんど作 られてないですが、バナナとバナナに親しみのある日 本人との関わりを紐解く話。

子供達は苦戦を強いられたみたいですが、'村のおば さん' 赤羽かし子さんの指導で作った「蛍篭」など、専 門的な教育プログラムと、一方では、農作業や登山、オ リエンテーリングに鶏捌き、川遊び、虫取りなど、子供 達が自然そのものの中へと溶け込んでいくプログラム。

この2つがバランス良く両立され、学校全体として はとても充実していました。

また、きららの学校としての活動の「基本」を改め て確認するとともに、今後の活路を見いだせたのでは ないかと思っています。

1年を通して、春夏秋冬と各学校が開催されていま

すが、特に夏の学校では期間も長く、子供達から大人 まで共に生活をし、学び、共同意識が他期の学校に比べ、 強く芽生えるように思えます。

今年のように大所帯だと、お互いの距離感は良くも 悪くも、より身近に感じ、子供だから特にかもしれま せんが、知り合って間もないのに、終わってみれば何 年も知り合っているかのように仲良しになっていたり します。

また、あちらこちらで小さな争いが起きたりもしています。子供は大人に容赦ないのですが、大人も子供に容赦なく接します。



労働することにより、対価 (きらら通貨) を得て食料を購入し、飯にありつけるといったように、お金がなければ飯が食えないと言う、当たり前のような社会の現実ルールにも直面します。

様々なことが起こり、たくさんの人間が集まり感情 を爆発させ、時には落雷や夕立ちと天気にも踊らされ、 日々混沌としているようで、全くそうではありません。

ある意味でカオス的な瞬間も無きにしも非ずですが、 そうでない理由、そうならない理由として、白州の大 自然があるのかと思います。

その白州にきららの学校が在ることが、きららの学校にとって大きな意味を持っているのではないかと思います。

そう願っています。

秋山澄兄

おっぽに食えし!

おっぽに亭こっこ 高草木里香

白州森と水の里センター直売所では、8月16日、 卵かけご飯の食堂「おっぽに亭こっこ」をオープン しました。「おっぽに」とは、白州あたりの方言で「た くさん | とか「口いっぱい | という意味です。

卵かけご飯は、白州郷牧場の平飼い卵が食べ放題 で400円。ご飯と、お味噌汁、お漬物のセットです。 味噌汁は、寝物語の里加工所の自家製麹味噌で、白 州郷牧場の有機野菜の具がたっぷり。お漬物も加工 所自家製です。お米は、この夏の学校のプログラム「蛍 かごづくり | でお世話になった、赤羽さんなど、地 元白州横手の白州米を炊いています。

「安すぎない?赤字でしょ、つぶれちゃうよ」と心 配してくださるお客様がオープン当初大勢いらっし ゃいましたが、たくさんの人たちが来店してくださ り、出会い、交流の場となることを食堂の使命とし ています。それが、わたしたちにとってお金に劣ら ぬ財産となると考えています。



食堂の立ち上げは大変でした。何しろ、食堂ス タッフは未経験者ばかり。農場・キララスタッフ、 その他友人知人たくさんの方総出で立ち上げを応 援してもらい、なんとか歩き出すことができまし た。

お店の窓からは、ちょうど、元の塾舎のあった 集落が見えます。目の前には田んぼが広がります。 田んぼの向こうには、屋根の大きな古民家の集落 が見え、手入れされた庭には季節季節に美しい花 が咲いています。遠くには八ヶ岳がそびえていま す。村の自然の中で営まれている暮らしと農の風 景が、この食堂のいちばんのごちそうなのかもし れません。「きれいねえ」といいながら、お客さ んたちがほっとした表情で眺めています。窓ぎわ の席はいつも、一番に埋まってしまいます。

とてもうれしいのは、子供たち、(それも赤ち ゃんから)、お年寄りがたくさん来店してくださ ることです。子供でも大盛りとぺろっと食べてい くのです。当初はものめずらしさで観光のついで

によってくださる方が多かったですが、最近は、 リピーターのかたや、白州近辺の地元の方が多く なってきました。友達をつれてきて、その友達に、 「ここの卵はさ」とか「しょうゆは・・・」とか いろいろ教えてくれたりしています。そして、食 べ終わると、みんな満足そうににっこりと、「お いしかったよ」と言ってくださいます。一度本当 に丁寧にお礼をいわれた若いカップルがいらし て、それはもうこちらが恐縮してしまうくらいに 何度も「ありがとう」といわれたのでした。わた しが、二十歳すぎから働き始めてからを考えても、 こんなことははじめての経験でした。いずれにし ても、これも、白州で元気に育った、鶏、卵、野 菜、麹、お味噌たち、そして、育ててくれた人たち、 育ててくれた自然のおかげです。それをいつも忘 れることなく、これからもスタッフ一同がんばっ ていきたいと思います。

