

● 白州だより

白州郷牧場からの新春のおたよりをお届けします！ <http://www.hakusyu.jp/> info@hakusyu.jp

2013年1月20日

二十四節気 大寒

発行 白州郷牧場

山梨県北杜市白州町横手 2259

TEL : 0551-35-4520

FAX : 0551-35-2970



「戦い疲れ日が暮れて 帰る都はすでになく」

白州郷牧場グループ代表 椎名盛男

選挙は終わった。マスコミの予測どおり民主党の自滅に終わった。政権とは国民の生命と財産を守る使命と義務がある。福島をみるまでもなく民主党政府はこれを放棄した。自滅も当然である。民意とは複雑でゆっくりと成長していくものなのだろう。選挙の結果をみれば、日本人は本当にこりない国民だ。自民党はコリゴリ、民主党にはウンザリの選挙であった筈だ。しかし、小選挙区という制度によって、40%の自民党が80%とったことになってしまった。まるで手品である。だが民意は、戦後最低の投票率、比例区で自民党が216万票、公明が90万票減らすということを示した。

中央で何も決まらない政治をくりひろげ、沙汰の限りを尽くした政治家たちもくたびれ果て、都の夕陽におくられてそれぞれの領地(地盤)に戻っていった。

振り返ってみれば、わが国はそんな経験を歴史的に持っている。応仁の乱である。京の都で暴れまくった守護大名たちも何のために戦っているのかわからなくなり、最後は疲れ果て、みな京の夕陽におくられて領地にもどっていった。だが、かつての領地はすでになく、そこは出来星たちの実力主義の世界になっていた。結局、応仁の乱は守護大名を没落させ、戦国大名を産み出すこととなった。今回もそうなる。県議や地元議員など地方の政治勢力が歴史に登場してくるにちがいない。

結局、安部は野党転落の恐怖のあまり、ミニバブルをおこすだろうし、つけは全部国民にという政治以外出来ない。たき火のつもりでミニインフレをおこしても、あっという間に大火事だろう。

結局、地方の時代とは医療も福祉も教育も中央は放棄し、地方に還元されてくることなのだ。盗った税金は俺たちのもの。俺たちは俺たちだけで生きていく。地方は地方で生きていけ！ということだ。考えても仕方ない。



キララ冬の学校2013では こんなことをやりました!

内藤 光



1月4日

白州郷牧場に到着後、開校式をしました。今回の参加者は10名。下は小学校2年生から上は中学校1年生まで幅広く集まりました。

●初詣

開校式後、さっそく毎年恒例の甲斐駒神社への初詣に行ってきました。山の神様に新年のごあいさつです。キララの学校も甲斐駒ヶ岳の恵みがあるからこそなんだよなあ、としみじみと考えてしまいました。宮司さんにお祓いをしていただき、今年一年みんなが健康でいられるようにお祈りをしました。



●自己紹介

夜は子供たちに自己紹介をしてもらいました。何回も来たことのある子供達もお互いに初対面ということ
はよくあります。お互いをよく知るための良いきっかけになったと思います。夕食は親鶏肉^{おやどりにく}をつかったカレーをいただきました。

1月5日

●採卵

朝ごはんを食べて鶏舎へタマゴ採りに。見たこともないような数のニワトリにびっくりする子、怖がって中に入りたがらない子、とにかくニワトリを捕まえようとする子。いろいろな子がいます。羽が生えはじめたばかりのニワトリも見学しました。

●玉ねぎ畑追肥

去年の10月に植えた玉ねぎ畑へ。氷点下の環境でも玉ねぎはしっかり生きています。暖かくなるときに畑の養分が足りなくなってしまうように、追加で肥料をまきます。みんながタマゴ採りをした鶏舎からもってきた鶏フンが肥料になります。「ニワトリのうんち」と聞いて最初は嫌がりましたが、みんな重たいバケツをもって一生懸命がんばっていました。この玉ねぎは6月に収穫予定です。

●もちつき



新年といえばもちつき。ということで、白州産のもち米で白いお餅、ヨモギをいれた草餅、さらにすりおろした柚子の皮をいれた柚子もちをつくりました。お昼ごはんでは、あんこ、きな粉、大根お

ろしや納豆を用意して、つくたてのおもちをいただきました。

●地図をつくろう

キララの学校の舞台となる白州町。豊かな森があって、きれいな水が流れる川もある。ニワトリがいて、牛もいて、畑もある。そんな豊かさを一望できるようなフィールドマップを子供たちと一緒につくったら面白いかも、と思いやってみました。

三つの班にわかれ、それぞれが甲斐駒神社、おっぼに亭こっこ、そして鶏舎で地図にのせる情報や素材をあつめてまわりました。

研修センターに帰ってから各ポイントのイラストや集めてきた葉っぱや木の実、ニワトリの羽をはりあわせて一枚の地図に仕上げました。畑に作物がほとんどないので少し空白が目立ちますが、季節が変わればもっとにぎやかな地図をつくれそうです。



1月6日

●木を切る・薪を割る

子供たちが寝泊まりする古民家は夜、薪ストーブで暖められています。電気やガスのストーブとは違う暖かさを子供たちも感じたようです。今年の冬の学校では、ストーブの燃料となる薪の切り出しをやりました。もちろん自分たちで生きた木を倒すところから。上級生は太めの木を、下級生は細めの木を選んで切り倒しました。

短く輪切りにした材木を斧でわりました。小学生が斧をふるのはさすがにあぶないので、薪割りは中学生

にがんばってもらいました。小学生たちは割った薪を軒下につみあげてくれました。今回できた薪は、来年の冬の大切な燃料になります。

●味噌仕込み



ばい菌として嫌われがちな微生物ですが、日本の食に欠かせない味噌、醤油やお酒は微生物の働きがなくては作れません。今年も子供たちと一緒に味噌を仕込みました。すりつぶした大豆に塩・米麹をまぜこんで、樽にたたきつける。あとは微生物たちががんばって、美味しい味噌に仕上げてくれるのをひたすら待ちます。子供たちには完成した味噌やたまり醤油を味見してもら

いました。シンプルな材料でできていますが、熟成させることによって複雑な味になる味噌。その素晴らしさを感じてもらえたら、と思います。

1月7日

●片づけ・作文

冬の学校の最終日は、鶏舎でタマゴ採りをしてから、片づけ・荷造りをして、作文を書きました。今までは漠然とキララの学校についての感想文

を書いてもらっていたのですが、今回からはテーマを決めて書いてもらいました。結果にはびっくり。あまりお目にかかれないような素敵な作文をみんな書いてくれました。



キララ冬の学校 みんなの作文をご紹介します



1月6日 松山陽太

みそ作りをしました。塩をずつとまぜていたので手がかゆくなりました。大豆と塩と米こうじだけでまぜていた時は手がつめたかったので、温かい大豆のゆでじりが投入される時は手が温かくなるのでうれしかったです。みそをバケツに投げつけた後、一年前に仕込んだみそと今、仕こんだばかりのみそを食べくらべてみました。そしたら一年間発こうさせたのほうがかたくなくておいしかったので発こうは大切だと思いました。



1月5日 矢内彩心

わたしがいんしょうにのこったのはもちつきです。わたしはやった事があったのですが、いがいと大へんでした。3このしゅるいのおもちを作りました。1つ目はふつうのおもちで、2つ目はゆずのおもちで、3つ目はよもぎのおもちでした。わたしはふつうのおもちとゆずのおちはしってましたが、よもぎのおちはしりませんでした。はじめて食べた、よもぎのおもちがおいしかったです。





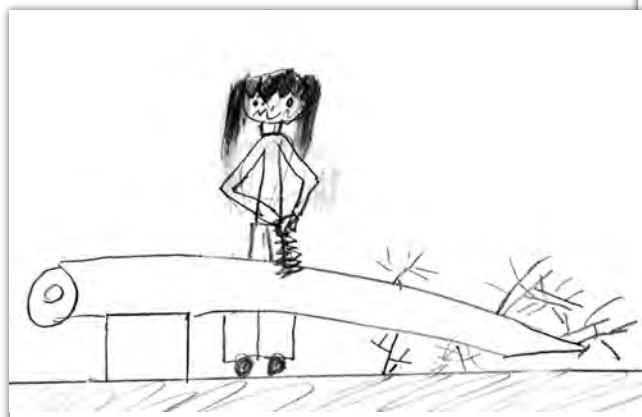
1月5日 奥谷 陽太郎

この日は玉ねぎ畑に肥料として
鶏フンをまきました。土と一緒に
鶏フンがはいっていました。
それを手でバサバサとまいてい
きました。畑のむこうにはハケ
岳が見えました。鶏フンはデッ
カイ袋にたくさんはいっていて、
それがたくさんありました。最
初はこんなにまけるのかなと思
いましたけど全部まいてしまっ
たら達成感がありました。



1月7日 まつ山 あかり

今日、ひよこを見ました。色は、黄色
をそうぞうしていましたが、ちゃ色と
白でした。それに、少し、ひよこから
にわとりへそだったのので少しこわ
かったけど、だんだん慣れてきて、か
わいくみえていきました。そして、人
になれていくひよこも多かったので、
近くで見ることができました。だけど、
このひよこが大きくなったときを考え
たら、いつまでも同じすがたでいてほ
しいなとおもいました。



1月6日 小原 彩

わたしは、木をはじめて切った
のでちよつとたいへんでした。
木を切るまでが大へんだった
けど切り終わった後は、ほっと
しました。のこぎりもぎぎぎ
ざと、とんがって、切りやす
かったからまたやりたいと思
いました。
それと、木をたおした後を見て
みると、まゝいいわつかがいば
い見えました。



1月6日 矢内 萌木

1/6(日)にみそ作りがありました。

みたさんと私達で作りました。
みそは、塩と米こうじをまぜてそこに大豆をつぶした物を入れまぜたら大豆をにたゆを入れ練って練ってたくさん練ってそしたらだんごのようにしてそれを投げて空気をぬいてバケツに入れていきまし
た。そのあと昨年つくったみそを味見してみました。
今回作ったのとくらべると全ぜん味がちがいました。今回はかたくて米こうじが残っていておいしくなかったけど前回はやわらかくておいしかったです。とてもみそ作りが楽しかったです。ぜひ次回もやりたいです。



1月7日 松山 陽太

採卵をしました。前回のキララの時までは、けい舎に入るのもいやだったけど今回はにわとりにもなれてたくさん卵をとれました。
今まではにわとりがたくさんいるところに一人で入っていくのがつかれそうでしたけど、今回、思いきって入ってみたらにわとりがみんな人をこれがって自分をよけて道をつくってくれたので自分が王になった気分が楽しかったです。



白州イラストMAP2013 完成しました!



時間切れで仕上げまでできなかったイラストMAPが完成しました！
実際に歩いて調べたことを地図におこしてみると、新たな発見がありますね。お絵描きに才能を発揮した女子、歩いた道筋からMAP上の位置がよくわかっていた男子…みなさん、お疲れさまでした！

神社班：小塩 創大、奥谷 陽太郎、松山 陽太、寺内 祥太
おっぼに亭班：矢内 彩心、松山 あかり、小原 彩
鶏舎班：矢内 萌木、宮川 桜、大島 知子

白州の冬は、味噌仕込みの里

冬もそろそろ深くなり、春を待ちながら白州は、味噌仕込みの時期となっています。

昔、この辺では、どこの家にも味噌を練る木樽や桶があり、家族総出で隣近所と庭先で、二、三年先のための味噌を造っていたようです。

「ウマイモンだよ。横手のほうとう」に味噌は欠かせませんものね。「我家の味噌が一番美味しい」だから「手前味噌」、「玄米と味噌と少しの野菜があれば…」豊かな心持ちが広がります。

甲斐駒ヶ岳の恵みの水で栽培した米の麹と、その水で洗い煮た大豆とあめ(煮汁)で仕込みましょう。

一日一椀の味噌汁を、私たちの食卓へ。

身体と心の健康に、その味噌は役立ち、味方になってくれるでしょう。

おいくて、安心・安全な 自家製味噌仕込み体験

参加ご予約・詳細のお問い合わせはこちら



白州森と水の里センター 〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 2129-1

TEL: 0551-35-4445 (営業時間/10:00~17:00 水曜定休)

「白州鶏カレー」新登場！

白州郷牧場で健康に育てられた鶏肉のカレーが、新登場しました。

鶏肉のスープをベースに、じっくりと煮込んだカレーです。季節の野菜の素揚げがトッピングされています。今の季節は、ゴボウ、カボチャ、ジャガイモ、大根など。やさしい味わいが人気です。野菜もたっぷり乗っていて、見た目もおしゃれと好評です。

これまで、白州郷牧場では、鶏肉は挽肉として提供していました。エサや水、飼育方にこだわり、大切に健康に育てているこの鶏を、挽肉以外の方法で利用できないかと開発を進めており、その第一弾のメニューです。開発は加工所を中心に行われています。丸鶏をさばくところから担当者が技術を習得し、スープをとっています。化学調味料は一切使用せず、鶏、野菜の素材の味を活かすことにこだわりました。試作を重ね、社員も試食会に参加し、お店のお客様にもアンケートのご協力をいただき、完成した、一品です。

直売所のおっぱに亭横手店、アウトレット店でお召し上がりが出来ます。お正月はアウトレット店で、注文が多く、大変好評でした。どうぞ、よろしくお願いいたします！

