

桜まつり！盛況でした！

何事もなかったように季節はめぐり、春がやってきました。
雪害後の今年の桜まつり。4月5日(土)～13日(日)まで、
おっぽに亭こっこ白州横手店にて開催されました。

期間中、県外県内からたくさんのお客さまにご来店いただきました！雪害の影響で、直売所のお野菜が少なかったり、
鶏舎が潰れたために卵が不足しており、現在、卵かけごはんの卵食べ放題ができなくなっていることなど、お客さまには申し訳ない状況での開催でしたが、労いのお言葉をかけてくださる方も多く、とても励まされました。おかげで、「さあ！再出発」という気持ちにさせていただきました。ありがとうございます。

去年に引き続き、桜の花の塩漬けを浮かべた桜甘酒の無料サービスも好評。桜のピンクがとてもかわいらしく、塩分が自然の甘みを引き立てます。

直売所の野菜が少なかったのも、地域のおばあ特製のふきみそをサービスさせていただきましたが、こちらもとても好評でした。お酒のおつまみにしたり、ご飯にのせて食べると、口の中がほんのり甘い春の香りっていいですよね。

そして、カレーのご注文をたくさんいただきました。
白州鶏カレー、新登場してから1年半ほどになりますが、試行錯誤を重ね、味は確実に進化していると自負しています。トッ



ピングのお野菜がたっぷりなのも売りです。男性のお客さまにもご満足頂けるボリュームですよ！

桜まつり…皆さんと春の訪れの喜びを分かち合い、また一年がんばろうと思えるよい企画となりました。おっぽに亭こっこを、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

おっぽに亭こっこホームページ www.hakusyu.jp/opponi/index.html



次回はキララゴールデンウィーク！

2014年5月3日(土)～5月6日(火)

白州の農業人と過ごそう～メ切は4月30日(水)です。

5月3日から6日の日程で「キララ身に沁みて白州GW」が開催されます。「身に沁みて白州」とはもと、夏の学校の直後に開催されていたファームステイ・プログラムです。牧場の日常にあわせてのんびりすごす4日間。応募締切間近ですが、たくさんのご参加お待ちしております。

お申込み方法など詳しくはウェブで！

www.hakusyu.jp/



www.facebook.com/hakusyugou.bokujo

Letter From Hakusyu 「書を読み、自然に親しみ、勤務にいそしむ」

●白州だより

白州郷牧場から春のおたよりをお届けします！

<http://www.hakusyu.jp/> info@hakusyu.jp

2014年4月20日
二十四節気 穀雨
発行 白州郷牧場
山梨県北杜市白州町横手 2259
TEL : 0551-35-4520
FAX : 0551-35-0132



社 桜(しゃしよく)

白州郷牧場グループ代表 椎名 盛男

「農業ほどやりがいのないものはない。」とは、農業協力隊の修了式で来賓挨拶した水上篤さん(株式会社ホトト代表)の言葉である。この話を聞いて吹き出したが「本当だナ」と思った。また、村の故人となった古老の言葉を思い出した。彼はこう言った。「照る日、曇る日、雨の日、昔から百姓にいいことなど何もなかった。」と。そして、こう付け加えた。「百姓に団結なし」と。当時の私はこちらの言葉の方が気になった。

江戸時代から戦前までと戦後で、農民の運命は確かに違ったろう。中国革命や北朝鮮での農地改革を受けて、日本は小作農を一掃し、自作農とすることによって世界を変えた。

今の社会を見ると、農民の運命が良くなったとは思えない。都会に暮らす人、サラリーマンを安く雇用するた

めに、安価な食べ物を提供する役割を押し付けられた農民の運命は悪化の一途をたどっている。

今回の大雪で牧場は大惨事に見舞われた。まるで他人事のように感じられた。天罰が下ったと思った。だが、どうであれ、私たちはこの村で生きていかなければならない。そこで私たちは、復旧よりは未来のためにシンボルをつくることにした。遠くインカの人達が、国家の建物を建てるより、神殿づくりから始めたように、牧場を象徴するシンボルづくりから始めようとした。県産間伐材を使い、鶏と環境にやさしい鶏舎を手づくりし始めた。



ありがとうございました！
～多くの方々が作業支援に来てくれました



2月14日の大雪によって倒壊してしまった鶏舎やハウス。多くの関係者の方々に駆けつけていただいて、撤去がほぼ完了しました。特に大変だったのは築20年の鶏舎の解体でした。鶏ふんが積み重なり足元はすくすくで歩くのも一苦労。パイプの連結部分やブロックが埋もれていたり、ネジがさびてダメになっていたり。牧場スタッフの力だけではこんなに早くは撤去できなかったでしょう。

なによりもありがたかったのは、みなさんのおかげで「楽しく」作業を進めることができたことです。撤去作業の本当のつらさは、重労働だからということではなくて、施設がつぶされてしまったという事実と常に向き合わなければいけない、ということだと思います。その事実は

変えられないのですが、みなさんが来てくれたことによって「なんとかなる！」と考えることができました。

ハウスを潰したあの大雪はもう溶けて、何事もなかったかのように下流へと流れていきました。しかし、共に汗水を流したという経験は体に沁み残ります。そのつながりこそを何よりも大切にしていきたいと考えています。

(内藤 光)

やまなし自然塾/農業生産法人 hototo/山崎農園/NPO法人78会/生活クラブ関西事業部/生活クラブ大阪/生活クラブ奈良/生活クラブ滋賀/生活クラブ京都/らでいっしょぼーや/Radixの会/パルシステム神奈川/パルシステム山梨/パルシステム静岡/パルシステム東京/パルシステム連合会/株式会社 ジーピーエス

丸太鶏舎建設中！

丸太鶏舎を自分達で建てるという社長の言葉に、本当に自分達だけでできるのだろうか？というのが最初に思った率直な感想でした。何せ全員素人しかも初めての経験なもので。今回未曾有の大雪で白州郷牧場のハウスも殆どが倒壊し、パイプハウスの限界を感じていたということもあり丸太鶏舎建設は大賛成だったのも事実です。実際やってみると最初のうちは勝手が分からずしどろもどろ、でも時間が経つにつれ意外な程スムーズに。慣れとは恐ろしい。実際素人が建てたので完璧とまではいかないが、かえって手作り感があって素晴らしいものができたと思います。

再建はこれからも続きますが、これでようやく白州郷牧場も新しいスタートをきれる、そう感じた今回の丸太鶏舎建設でした。

(竹内 崇)



大雪の影響で鶏舎が潰れてしまったので新しく丸太で鶏舎を建設することになりました。みんな初めての作業で完成するのか不安だったけど、柱が立ち梁が入ると鶏舎の骨組みが終わり、ひと安心しました。屋根の下地を張り始めると高いところの作業が続く、怖かったけど見晴らしが良くて気持ちよかったです。それから下地の上にトタンを張り始めると今度は滑って落ちそうになりました。屋根が完成すると鶏舎らしくなってきました。鶏が入るのが楽しみです。

(阿部 孝)

北杜市郷土資料館

初日は雨天ということもあり近くの郷土資料館へ。
昭和時代の暮らしの道具が展示されていました。
半天を着てにっこり！

野草摘み

春の学校恒例の野草摘み。すっきり晴れて南アル
プスも輝いています。せり、よもぎ、つくし、野カンゾウ
…大雪の影響で野草が小さめでしたが、なんとか摘めました。
「ノビル見つけ～コレうまいよね」なんて大人みたいなことを言ってる子も^^)

野草料理

恒例の手づくり野草料理。つくしのはかまを取ったり、くっ
ついているゴミをそうじしてから、みんなで手分けしてお料理
スタート。メニューは、つくしの卵とじ、野カンゾウの酢味噌あ
え、よもぎの天ぷら、せりごはんのおにぎり、他にも大和芋の
天ぷらや牧場で採れたほうれん草のおひたしなど、テーブルは
春の香りでいっぱい！ほんのり苦い春の味を堪能しました。

パンづくり

発酵するとふわふわぷっくり膨らんで、なんだか得した気分になる
パンづくり。竹の棒に巻き付けて焚き火であぶって焼く予定でしたが、
風が強くて断念。屋内で焼きましたが、とてもおいしく焼けていて、
大人もパクパク。大好評でした！

キララ春の学校日程

3月30日 (日)	3月31日 (月)	4月1日 (火)	4月2日 (水)	4月3日 (木)
6:30 起床	6:30 起床	6:30 起床	6:30 起床	6:30 起床
片付け・清掃	片付け・清掃	片付け・清掃	片付け・清掃	片付け・清掃
朝の散策 ～採卵、牛の世話	朝の散策 ～採卵、ヒナ舎見学	朝の散策 ～採卵、ヒナ舎見学 牛の世話	朝の散策 ～採卵、ヒナ舎見学 牛の世話	朝の散策 ～採卵、ヒナ舎見学 牛の世話
朝食～朝の散策で集めた 卵で卵かけごはん	朝食～朝の散策で集めた 卵で卵かけごはん	朝食～朝の散策で集めた 卵で卵かけごはん	朝食～朝の散策で集めた 卵で卵かけごはん	朝食～朝の散策で集めた 卵で卵かけごはん
野草つみ	農作業（レタスの定植）	もちつき	片付け・荷造り	作文
昼食～お弁当	昼食	つくたてもちの昼食	作文	昼食
開校式	野草のそうじと 野草料理準備	登山～中山峠（高学年） 花壇づくり（低学年） 白州シアター「猫の恩返し」 化学ワークショップと バルーンアート	開校式	
北杜市郷土資料館へ				
おふろ	おふろ	おふろ	おふろ	おふろ
夕食	野草料理の夕食	手づくりパンと シチューの夕食	夕食	
自己紹介				

キララ春の学校2014

もちつき

恒例のもちつき。大豆もちと白もちとよもぎ
もちをつきました。お昼はつくたてのおもち！
次の日には揚げもちにしました。これも美味。

レタスの定植

午前中はレタスの定植に精を出しました。だんだ
ん慣れてスピードアップしてきた頃に終了。みんな
の植えたレタス、無農薬、無化学肥料栽培のと～って
も貴重なレタスに
なります。お疲
れさまでした！

ハイキング

高学年だけ近所の中山峠へプチ登山。
傾斜が急で、登るのも下るのも大変ですが、短時間で絶景を拝めます。

花壇づくり

高学年が山へ行っている間、低学年は
花壇づくり。キララ卒業生で保育士の卵
でもあるひろちゃんが面倒を見てく
れて、ちゃんと図鑑でお花のことを
調べてから植えました。

丸太鶏舎の工事

牧場では2月の雪害でつぶれた
鶏舎を再建中。子供たちも大人
に交じってちょっとだけお手伝い。チェーンソーを使わせてもらったり、丸太
に防腐剤を塗ったり。チェーンソー、音が大きくてガソリンの匂いがして、ちょ
っとドキドキ。女の子も果敢に挑戦！

化学ワークショップ

スタッフとしてお手
伝いしてくれた大学生の渡邊くん。特技はバルーンアート。その
風船を使って、化学ワークショップをやってくれました。風船を鼻
の下ですばやく伸ばすと…あれっ温かい!? 一気に縮めると…今度は
冷たい!? ゴムは伸縮に伴って熱が出たり入ったりするのだとか…
エントロピーが増大? 減少? ってなにやら難しい話らしいのですが、風船
で簡単に体感できたおかげか、物理や化学って面白いな～と実感^^)

最後はバルーンアートを披露してくれました。

ヒナが卵を産みはじめました！



は数十羽が昇天しています。なるべく自然に近い形で育てる、完全平飼い養鶏の非情なる現実です。

皆様のお手元に届けられるようになるまでは、もう少し時間がかかると思いますが、その折にはぜひ、多くの皆さんに食して頂きたいと思っています。

つ、ついに！
去年の11月、ヒヨコから育てたにわとりが…
産みました！
初めてのタマゴです。
3月24日のことでした。

残念ながら、どのにわとりかはわかりませんが(笑)

椎名代表の計らいで、家に持ち帰り、家族で有難く頂きました。息子の大好きな「たまごかけごはん」で。もちろん旨かったです。

いろんなことがありました。まさに「風雪に耐え」乗り越えて育ったにわとりたち。これから、一羽また一羽とたまごを産みだしてくれるものと思います。

通いの僕は、夜間・早朝の世話は牧場の方にやってもらいましたので半人前でしたが、餌をやり、水をやり、ワクチンを接種し、生活環境を整えながら、貴重な経験をさせてもらいました。

愛玩動物ではなく、まさに共に生きる動物を育てること。「生」の喜びも感じましたが、「死」の辛さにも直面しました。夜盲でこわがりであるにわとりたちは、野生動物にはもちろんのこと、風の音にも驚き、ひとところに集まり、圧迫されて命を落としてしまうのです。この間、実

ヒヨコからにわとりへ。

私のひよこ育ての任務は3月上旬解除され、養鶏責任者に引き継がれました。

雪害の影響で、ヒヨコから育った「おうち」でそのまま生活している「にわとり」たち。たまに、野菜くずや草をもって顔を出し「元気か〜？たまごをたくさん産んでくれよ〜！」と声をかけています。

だんだん暖かくなって参りました。ぜひ自然豊かな白州へ、ヒヨコから育て、大雪に耐えたにわとりたちを見に来て下さい。「たまごとり」も体験頂けます。お待ちしております。

ヒヨコ2号こと、こさいたろう(こさい たろう)



越冬ほうれん草

越冬ほうれん草の出荷がはじまりました。種をまいたのは去年の10月。あの極寒の季節をゆっくりじっくりと大きくなりました。ほとんどの植物は霜にあたると凍って細胞が壊されてしまい、枯れてしまいます。しかし、ほうれん草は寒さにあたると体内の糖濃度を高めて凍ってしまうのを防ぐ性質をもっています。だから越冬ほうれん草の甘み、うま味は春や秋のものとは段違いです。特に根っこの部分は抜群です。(内藤 光)



越冬ほうれん草を味わう シンプルレシピ



越冬ほうれん草は、見た目はちょっとワイルドですが、ひと冬、寒さにさらされたおかげで、栄養をたっぷり蓄え、甘みが強く味も濃い！今しか出会えない味です。

シンプルな レシピで どうぞ！

ガーリックソテー

ほうれん草を塩少々を加えた熱湯で色よくゆで、冷水にとって水けを絞り、長さ5cmぐらいに切る。
みじん切りにしたんにくと鷹の爪をオリーブオイルで熱して、香りが立ったら、ほうれん草を加えて炒める。
全体に油が回ったら塩、こしょうで味を整え出来上がり。

バターよりもオリーブオイルが合います！

ごま和え

ほうれん草を塩少々を加えた熱湯で色よくゆで、冷水にとって水けを絞り、長さ5cmぐらいに切る。
ボウルに入れ、醤油、だし汁、甘麴を加えて混ぜる。
全体に味が馴染んだら、すり胡麻を加えて和える。

砂糖の代わりに甘麴を使うのがポイント！

ナムル

ほうれん草200gを塩少々を加えた熱湯で色よくゆで、冷水にさらし、5cmぐらいの長さに切ってよく絞る。
ボウルに入れ、ごま油(小さじ1)、塩(小さじ1/3)、砂糖(小さじ1/2)、醤油(小さじ1/3)、半すりの白ごま(小さじ1.5)、すりおろしたんにく(小さじ1/4)を順に加えてよくあえる。
白ごまをふって出来上がり。

もやしとにんじんのナムルも加えて3色で彩りよく！

