



# さとやま学校だより.12

NPO法人 さとやま学校・東京

〒190-0202 東京都西多摩郡檜原村藤原 4814  
旧藤倉小学校 <http://satoyama-gakkou.org/>

2018年3・4月合併号

## 特集

# 新年度会員募集中!

サポーター会員	賛助会員(個人・団体)	正会員(個人・団体)	区分
当NPOの趣旨に賛同しボランティアとして活動に参加していただく会員です。	当NPOの趣旨に賛同しご支援していただく会員です。	当NPOの趣旨に賛同し運営に参加していただく会員です。 総会議決権を持ちます。	概要
3,000円	1口6,000円	6,000円	年会費
<ul style="list-style-type: none"> <li>・会員証兼ポテト通帳*1を進呈</li> <li>・Eメールまたは「さとやま学校だより」にて随時活動予定のお知らせをします。</li> <li>・2,000pt.(ポテト)を年度始めに進呈</li> <li>・年1回報告資料送付</li> <li>・イベント等に優先的に参加出来ます。</li> </ul>			特典

新年度を迎え、2018年度会員の募集を開始しました。まだまだ発展途上のNPOですが、今年度は、昨年度の経験を生かして活動内容を充実させ、より多くの人たちが参加出来るようなNPOにして行きたいと思っています。

檜原村における里山からの学びと地域活性化に関心のある方なら、どなたでも会員になれます。ご参加、ご協力をお待ちしています。

なお、サポーター会員の年会費及び特典が、これまでのものと変更になりました。

### ●会員お申し込み方法

1. 年会費を以下までお振込み下さい。

ゆうちょ銀行

※ 他銀行から振り込む場合

【店名】 〇一八

【店番】 018

【預金種目】 普通預金

【口座番号】 8196537

※ ゆうちょ口座間の送金

【記号】 10110

【番号】 81965371

2. メール、葉書き、ホームページなどで次の項目についてお知らせください。

○お名前 ○ご住所

○連絡先のお電話

○メールアドレス

○会員種別(必ずお知らせください。)

### ●ボランティア保険について

会員の種類を問わずボランティアとして活動に参加される方は、ボランティア保険に加入をお願いいたします。ボランティア保険に加入していない方が事故に遭われた際は自己責任になりますのでご注意ください。ボランティア保険への入会手続きは、事務局で行います。保険料は年間300円です。

### ※1 ポテト通帳って何?

さとやま学校・東京の活動を支援していただく方に、お礼として地域通貨(ポテト通貨)を作りました。ボランティアに参加された方には、時間に応じたポテト通貨を差し上げます。ポテト通貨はポテト通帳に貯めることが出来、NPOの物品購入やサービス享受に対して1ポテト=1円として使うことができます。なお、ネーミングは檜原特産のジャガイモにちなんでいます。



活動報告

2/4 (日) ほっこり市

2月上旬の日曜日、弘沢の滝近くで開催されたほっこり市に出店しました。ほっこり市は、規模の小さなお祭りなのですが、檜原産のレアな掘り出し物が見つかったり、出展者同士の交流もあつたりして、冬の寒さを忘れてしまうような楽しさがあります。この日は、天気にも恵まれ、近くで結氷した弘沢の滝が見られると



いうこともあって、いつも以上のたくさんのお客さんと賑わっていました。当NPOでは、自分たちが栽培した粟を使った粟(あわ)ぜんざい、全粒小麦粉、自家焙煎コーヒーを販売しました。

昭和初期までは、檜原村でも良く栽培されていたという粟(あわ)ですが、今はほとんど作られておらず、市場自体にも余り出回っていません。「粟(あわ)初めて食べたけど、おいしかったわよ」とわざわざ立ち寄って下さったお客さんが、何人もいらつしました。全粒小麦粉は、最近リピーターのお客さんもいて、あつというまに売れて行きます。地元のお祭りや直売店で地道に販売を続けて来た成果が、少しずつ現れて来ているようです。直接お客さん達に評価していただくと、いままでの苦労が吹っ飛ばし、又栽培しようという意欲もわいてきました。コーヒーは戸越銀座で自家焙煎コーヒー屋さんを営む当NPO副理事長の出張販売。寒い季節に良く合うホットコーヒーをお客さんに楽しんで頂けました。

活動報告

3/11 (日) お味噌作り

恒例のお味噌作りを今年も実施しました。



味噌の作り方は、かつて藤倉の方から伝授していただいたやりかたです。

一部の参加者が前日入りして大豆を水に浸け、翌朝6時頃から薪で大豆を炊き始めました。そうして煮ること約6時間。十分に柔らかくなった大豆を今度は白に移して杵でこねてペースト状に。この作業は、なかなか力が必要で、足腰の弱い都会人にとつてはとくに苦手な作業かもしれません。参加者が交代しながら、作業を進めました。

そして、ペースト状になった大豆に麴と塩を混ぜ、最後に樽に詰めて仕込みは終了。今年も米麴を使う米味噌と、麦麴を使う麦味噌の2種を仕込むことが出来ました。今回はとても手際のいい人たちが集まったこともあって、午後4時には片付けも含め全て終了。初めての参加者が何人かいたので、それぞれ自己紹介する時間もたっぷり設けることが出来ました。

なお、今回仕込んだ味噌は、自家産大豆(檜原産)30%、秋田産有機栽培大豆70%のブレンド味噌です。

す。同じ材料を使っても風味が違い、又寝かせる期間によっても味が違ってくるのが、発酵食品のおもしろいところ。さて、今年の味噌はどんな味になるでしょうか？

事務局から

◎イベントの予定

5月3日〜6日、会員の方、およびNPOの活動に関心ある方を対象にNPO紹介プログラムを行います。内容については、ホームページをご覧ください。

◎畑仕事(斜面畑再生プロジェクト)の予定

ほぼ毎週末活動します。4月〜5月にかけてはサトイモ、ヤツガシラなどの植え付け、栽培中のジャガイモや麦類の手入れなどを行います。天候等によつて日程が変更になることもあります。参加ご希望の方は、事前にお知らせください。

檜原村旧藤倉小学校を拠点としている「NPO法人さとやま学校・東京」の活動状況をみなさまにお伝えするための情報紙です。みなさまのご感想やご意見をお待ちしています。090-2644-1996

info@sato-yama-gakkou.org

http://sato-yama-gakkou.org/

(事務局スタッフ:川上玲子、杉拓也、安田治文、レイアウト:樋口潤一)