



さとやま学校だより.16

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 info@satoyama-gakkou.org

2018 年度 12・1 月号

特集

檜原村で麦を作る



檜原村が5年ほど前に出版した「懐かしの記憶 檜原村写真集」(1968年から1977年に撮影)は、麦畑の風景がとても印象的な写真集です。当時、畑の面積は今よりずっと広がったようで、現在では畑があつたのすらわからないようなところも、綺麗に手入れされた畑が広がっていました。

1967年の東京都農業統計によると、その頃、檜原村最大の作付面積を誇っていた作物は、麦類でした。その中でも主食として食べられていた大麦は、群を抜いてたくさん栽培されていたようです。

「NPO法人さとやま学校・東京」の前身である「ひのはら里山ファーム」が小麦栽培をスタートさせたのは、2003年。1960〜70年代の高度成長によって村の生活も農業もすっかり様変わりしていたので、周囲で麦畑を見ることはありませんでした。しかし、小麦栽培は、人々の記憶の中に残っており、地元の方に教えていただけながら、私たちは小麦栽培のやり方を覚えていきました。

収穫した小麦は、最初のうちは手作業で脱穀から製粉までしていましたが、収量が増えてきて、ハーベスターという脱穀機や電動石臼などを使うようになりました。小麦粉は自分たちで楽しむ以外はパッケージにして、直売所に出したり、村のお祭りで販売するようになりました。リピーターの購入者もいて、市販とは違う斜面畑育ちの小麦の味の良さが、だんだん評判になって来たようです。

最近では、小麦栽培をする人も出てきたので、小麦生産組合のようなものがあれば、檜原小麦をブランド化して、地域経済の活性化や耕作放棄地解消に貢献できるのではないかなと思っています。

ただ、10年栽培していてもまだ解決できない課題もあります。それは収穫後の乾燥の難しさです。輸入小麦は、ポストハーベストと言って殺虫剤、防カビ剤などが散布されていますが、無農薬栽培の場合は、下手をすると虫害やカビの発生によつて全てがダメになつてしまふことがあります。実は、私たちの小麦も今年の夏、収穫後に麦蛾という虫を大発生させてほぼ全滅。無農薬栽培は最悪の結果をしばしば引き起こすことを身にしみて感じました。

10年以上栽培してきたという慣れが、農業の基本である作物に対する気配りを怠ってしまったと反省しています。しかし梅雨の季節に収穫する麦の乾燥はやっぱり難しい。良い乾燥方法をご存知の方、アドバイスいただけたら幸いです。

小麦は、そのほかにも発酵食品を作りやすいなど、なかなか興味深い特性を持っています。まだまだ知らない麦の可能性を追求して、檜原村の麦栽培を再び盛んにして行きたいものです。(川上玲子)



活動報告

9/30 (日)・10/14 (日)・11/11 (日) 里山料理教室

9月から11月にかけて、檜原村地域交流センターにて、「里山料理教室」(檜原村の食文化を探る)を計3回実施しました。

この教室は、地元の食材と檜原村で作られてきた家庭料理を中心に紹介する内容で、それぞれの回は、檜原料理のキーワードと言えるようなテーマを設けました。「発酵の利用」がテーマだった1回目は、自家製の味噌や甘酒を取り入れたメニュー。「保存食の利用」がテーマだった2回目は、自家製保存食を使った料理。「麦の食文化」がテーマの3回目は檜原



村のソウルフードとも言える団子汁などを作りました。

レシピの大部分は、事前に地元の方々に教えていただきました。また食材は、NPOが栽培したものや、地元で手に入るものばかりを使用しました。参加者の皆さんには、料理を通して檜原村の自然環境や生活文化のことも同時に理解していただきたいという狙いです。

毎回、地元の方から譲っていただいたジビエ(イノシシ肉)や北秋川産天然ヤマメが、メニューに彩りを添えました。環境保全の面からその活用が模索されているジビエもまた里山料理の重要な食材となりそうです。

スタッフとしては料理教室を通じて檜原村の食材のおいしさを再確認することが出来て、これからの作物栽培への意欲が出た3回の料理教室でした。

イベント案内

12/23 (日・祝) お餅つき

今年も栽培した雑穀(アワ、キビ、ホモロコシ)を使い、地元の方の指導の元で、昔ながらのお餅つきとお供え作りをします。また、つきたてのお餅をおいしく食べるために、檜原村産のトッピングや冬野菜たっぷりの汁も準備します。ぜひ、お誘い合わせでご参加ください。

■日時 12月23日(日曜日) 10時~15時

■会場 さとやま学校・東京(旧藤倉小学校校庭)

■参加費 大人3000円

(中学生以上・お土産付き) 小学生以下 1000円

3歳以下 無料

*NPO会員の方はポテト通貨が500Pまで使えます。

■申し込み・および連絡先

参加者名および連絡先をお知らせください。

メール info@satyama-gakkou.org
電話 09026441996まで

■人数 30人くらいまで(先着順です。お早めにお申し込みください。)

事務局から

◎会員募集中

運営に参加していただく正会員、ご支援をお願いする賛助会員、ボランティアとして活動に参加していただくサポーター会員を募集中です。詳細は、事務局までお問い合わせください。

◎農業体験の予定

ほぼ毎週末に活動しています。冬期は畑の片付けや堆肥作りなどを行います。脱穀、調整などは室内作業でもありますが、12月最終週末はお休みです。参加ご希望の方は事前にお知らせください。

◎事務局ボランティア募集中です。

仕事内容はパンフレット配布など。

檜原村旧藤倉小学校を拠点に活動をスタートした「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隔月情報紙です。みなさまのご感想やご意見をお待ちしています。

090-2644-1996

(事務局スタッフ:川上玲子、杉拓也、安田治文、レイアウト:樋口潤二)