



さとやま学校だより.17

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

2019年2・3月号

特集

畑仕事と子どもたち



私たちの畑にはいろいろな人たちが体験にやって来ますが、その中でひときわ畑を楽しんでもくれるのは子どもたちです。だいたい子どもたちは、砂とか水とか土といった変幻自在な自然物が大好き。想像力が働き立派られるのと同時に、それらと触れ合うこと自体を夢中になつて楽しめます。土がいっぱいの畑はまるで大きな砂場のようなもの。子どもたちが楽しそうにし

ているのを見ると周りの大人たちも元気になります。

畑はそれだけではありません。掘り返すと、ミミズが飛び出したりして、いろんな生き物とも出会える場です。以前、渋谷区の子どもたちが畑体験に来た時、一匹のミミズが現れただけで、何人の子どもたちがわづと集まり、大騒ぎになつたことがあります。大都會に住んでいましたが、子どもたちがいかに自然

耕した粟(アワ)を小さな臼でついて篩(ふるい)に掛けるという作業も、子どもたちを熱中させることがわかりました。ある時、畑仕事ではありませんが、収穫した粟(アワ)を小さな臼でついて篩(ふるい)に掛けるという作業も、子どもたちを熱中させることができます。

畑仕事ではあります。子どもたちは、畑仕事を楽しみながら、私たちが、オモチャで遊んでいるみたいに楽しいのかもしれません。

これほど夢中になれる時期だからこそ、子どもたちには、畑仕事をたくさん体験してほしいと思います。子どもたちは、畑仕事を楽しめながら、私たちが生きている世界の自然のこと、食べ物のことなど、多くのことを知らず知らずに学んでいくことになります。

当NPOの畑仕事は、3月の流れを説明すると、作業を分担して協力し、かなりの量の粟の脱穀やつてくれました。その時は、帰る時間になつてもなかなか作業を止めたがらないくらい夢中になつていました。脱穀は、大人たちにとっては、ちょっと退屈な作業なので、子どもたちが手伝つてくれると大助かりで

す。子どもたちにとっては、臼や杵や篩という道具を使うことが、オモチャで遊んでいるみたいに楽しいのかもしれません。これからこそ、子どもたちは、畑仕事をたくさん体験してほしいと思います。子どもたちは、畑仕事を楽しめながら、私たちが生きている世界の自然のこと、食べ物のことなど、多くのことを知らず知らずに学んでいくことになります。



と切り離されているか知ると同時に、都会では忌み嫌われる虫に子どもたちが偏見なく接しているのを見て、ちょっと安

心しました。

畑仕事の中でも子どもたちが好きなのは、何と言つても収穫でしょう。ジャガイモ掘りや大根抜きなど、土の中からひょっこりと見慣れた野菜が現れる驚きは何度でも体験したいようで

す。反面、苗の植え付けや草取りなど根気が必要な作業はちょっと苦手。畑作業に子どもたちが参加する時は、なるべく得意な作業を任せてやってもらうことにしました。それほど指導しなくて子どもたちは自分たちで工夫しながら、見事に責任を果たしてくれます。

畑仕事ではあります。子どもたちは、畑仕事を楽しめながら、私たちが生きている世界の自然のこと、食べ物のことなど、多くのことを知らず知らずに学んでいくことになります。

ジャガイモ植え付けから本格的にスタートし、ほぼ毎週末にやつしていく予定です。子どもたちの体験参加も大歓迎です。関心のある方、ぜひお子様と一緒にご参加ください。(会員以外の方でもゲストとして参加していただけます)(川上玲子)

活動報告

**12/2
(日) 大豆の脱穀(ぼうち)**



一昨年は、イノシシによつてほぼ全滅。昨年も不作だった大豆ですが、今年は久しぶりに良い大豆を収穫することが出来ました。ぼうち作業の参加者募集をフェースブックページで行つたところ、家族連れなど10名以上の方に参加していただきました。作業内容は、校庭にみんなで座

り、棒で叩きながら鞘から大豆を叩き出すという単純なものなのです。が、参加者の中には大豆に詳しい方もいらっしゃつたりして、会話が盛り上がりつつしていました。ランチは、掘りたての里芋を使つた芋煮と大豆ご飯。檜原村の秋の味覚も味わつていただけました。

**12/23
(日) お餅つき**



今年も年末恒例のお餅つきをしました。今回ついたのは、粟(アワ)、黍(キビ)高黍(ホモロコシ)入りと、もち米だけの白いお餅の4種。かつて檜原村で雑穀栽培が盛んだった頃には、よく作られていたというお雑

穀入り餅ですが、最近では地元の方にとつても珍しいものになつているようです。雑穀の入れ方のコツなど、今年も藤倉の船木照江さんに指導していただきました。ついた餅は、お供え餅やのし餅を作つたり、きな粉、あんこ、胡桃だれ、大根おろしなどの手作りのトッピングと共に味わつたりました。

イベント案内

**3/3
(日) お味噌作り**

昨秋収穫した地大豆を使って味噌を仕込みます。一般と比べて大豆の割合がずっと多いレシピは10年前に地元の方に伝授していただいたもの。そんな檜原村藤倉伝統の味噌と一緒に仕込みませんか?昨年仕込んだお味噌(麦味噌、米味噌)のおみやげと昼食付きです。

■ 日 時 3月3日(日曜日)
9時~15時くらいまで
■ 会 場 さとやま学校・東京
(旧藤倉小学校校庭)
■ 参加費 3,000円(お土産付き)
*NPO会員の方はボット通貨が500Pまで使えます。

■ 申し込み(および連絡先)

info@satoyama-gakkou.org または
090-2644-1996まで

■ 人 数 12人程(先着順)

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い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。3月中旬では、荒起こしや堆肥つくりなどの他、脱穀調整などの室内作業をやることもあります。3月中旬からジャガイモの植え付けをスタートします。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。
仕事内容一経理など

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。
090-12644-1996
(事務局スタッフ:川上玲子、杉拓也、
安田治文 レイアウト:樋口潤一)