



伊賀有機収穫感謝祭に参加しました



12月7日(土)今年もやさいBOXの生産者である伊賀有機農産供給センターの生産者の皆さんに会うことができました。伊賀の人たちのお迎えは、半端ではありません。イチヨウの葉が敷き詰められ、野菜で飾られた入場門をくぐって会場に入ると、手作りのブランコ、滑り台ややぐら、木登りの場所があります。竹細工、リース、しめ縄作りのための材料や道具も取り揃えられています。大鍋には生活クラブ大阪が提供する豚汁の他、ミネストローネスープ、鉄板では野菜を焼いています。火元はすべて炭火です。おにぎり、お酒や飲み物、浅漬のコーナーもありました。野菜の炒飯は大人気です。餅つき体験の後、きな粉餅も頂きました。

鶏の解体を見ました。解体前の駆け回っている鶏を追いかけてたり抱いたりしました。羽を抜く作業などに関わり、解体後の肉は焼いていただきました。命をいただいていることを改めて感じました。子どもたちの心にも、何かが届いたことでしょう。

また今年は、借り物競争がありました。うねに埋まった竹筒を掘り出し、中の指示書の物を探す…。駆けずり回りましたが周りの方の協力により無事ゴール。ジャンベの演奏で踊ったり、ゆったり寝そべってくつろいだり。それぞれに豊かな時間を過ごせたのではないのでしょうか。思い出とお土産をたくさん抱えて、大満足の収穫祭が終わりました。

参加者のアンケートより『収穫祭で一番印象に残ったこと』を紹介します

ニワトリの解体。生命をいただくこと、私たちに何ができるか…考えさせられました。

借り物競争が面白かったです。大豆の脱穀も貴重な経験でした。伊賀有機農産供給センターが40年の歴史があることに驚きました。

畑見学での、畑の現状です。地球過熱化により、今までのように作物が取れなくなっている。害獣被害も環境問題と関係している。食べるものが無くなると怖くなりました。

怖がりな子供が木登りをすると言って頑張っていたのが驚きでした。



やさいBOX活用術

やさいBOXに、もれなくついてくる「やさいニュース」。これを見ると、畑で育てている野菜のこと、生産者の思い、届いた野菜を組合員のみなさんがどうやって使っているかなどがわかります。野菜がしっかりおいしいから、調理はとっても簡単。サラダとかおひたし、サッと炒めて塩こしょうがおすすめです。

とはいえ苦手な野菜だってありますよね。そんなときは、とりあえず刻みましょう!

そうすれば「ぎょうざ」「お好み焼き」「野菜スープ」になって、おいしく食べられます。

苦手野菜として挙がるビーツは、塩だけの味付けできんぴらにすると美味。茎と葉がついていたら、すし酢に加えてご飯に混ぜてルビー色のお寿司を作りましょう!

- 1 ビーツの茎と葉を洗って、柔らかくなるまで3分ほど蒸す。粗熱が取れたら粗めのみじん切りにする。
- 2 ポールにすし酢と1を加えてさっと混ぜる。
- 3 炊きたたのご飯を加えて混ぜ、うちわであおぎながら冷ます。

