

どんびま

2011年11月4日発行

発行者 椛の湖農業小学校

枯れ尾花

尾花(ススキ)は秋の七草の一つ。山里に秋を告げた赤っぽい花穂はこの時期には白い種子となって、茎も葉も枯れかかっている。

ススキはイネ科の雑草で今では邪魔者でしかないが、昔は牛馬の飼料、堆肥の資材、茅葺き屋根の材料として使われた。ススキは植物遷移でいうと草原期の最後に生い茂る。ススキ草原は昔は茅場として山村の暮らしには重要な場所であったが、生活様式が変わって放置されると、やがて樹木が生えて森林に変わっていった。



鈴生りの柿の実と枯れススキと野菊の残り花は山里の秋の深まりを彩っている。(草)

11月授業日のご案内

- 日程 11月27日(日)
- 受付 9:00~9:30
- はじめの会 9:30~9:40
- 授業(収穫) 9:40~12:00
- 収穫祭(昼食) 12:00~14:00
- 卒業式 14:00~15:00
(卒業証書授与)(文集配布)
(バケツ稲・かかしコンクール表彰)

- 持ち物 手袋、タオル、雨具、着替え
買い物袋(たくさん)、箸、食器

☆27日に欠席の人のために、
12月4日(日)午前11時から12時まで、野菜の収穫だけをします。
お出かけの方は事務局まで必ずご連絡ください。

- 締め切り 11月22日(厳守)

- 郷土料理 ぜんざい、おでん、五平餅ほか

- 問い合わせ・緊急連絡

TEL0573-75-4417・09051109362・FAX75-4418 (山内総太郎)

お知らせ

今年もまた、下野いきいき会館で 冬期の課外授業を開催します。

12月 しめ縄づくり・竹馬作り・染物(絞り)

1月 凧づくり・染物(絞り)・左義長(地元の行事に参加)

2月 染物(染付け)・菓子(からすみ)作り

細かい日程は次号147号でお知らせします。

問合せ・申し込みは小林まで。

TEL 0573-72-4835

～とくちゃんの農小レポート～

米という字の意味解ったヨ!

昔の農家にとっては秋の収穫、特に脱穀・粳摺りは祭りの雰囲気の中で行われていた。農小の皆さんも、こばし（せんば）や足踏み脱穀機での稲落としなど、結構楽しんで作業に取り組んでいたのも、懐かしい感じがします。

- 1 午前の授業。収穫は、さつまいも、落花生、里いも。
芋類、落花生は出来が良かったけれど、枝豆は残念ながら収穫なしでした。
焼き芋準備。採れた薩摩芋は洗って濡れ新聞紙で包み、その上にアルミ箔を巻いて作りました。
- 2 昼食。 栗赤飯、豚汁、サラダ各種。
栗農家にとっては、今年の出来はイマイチだったようですが、農小の栗赤飯はとても美味しくいただきました。また豚汁の牛蒡や里芋等は、農場長が前日に掘り上げて下さいました
- 3 午後の授業。 脱穀と粳摺り体験。
こばし（せんば）によるやり方と、足踏式脱穀機を使う方法で、1人3把ずつ落としました。脱穀した粳は1升びんに入れ、粳摺りも行いましたが時間の都合で持ち帰りとなりました。
家族皆で協力して精米まで頑張ってください。 超難行??
- 4 焼き芋。おやつには焼き芋ができました。
今年も上手く出来ていて大変おいしくいただきました。
来月も焼き芋をすると云うことで、今回の持ち帰りは有りませんでした、次回もお楽しみに!
- 5 持ち帰り。 里芋、落花生。
生の落花生は5%位の塩水で30分程茹ると、美味しいピールのつまみになりますヨお父さん!

～とくちゃんのちょっと一言～

先月も書きましたが案山子は大好評です!坂下にオガタさんと云うアマチュアカメラマン夫妻がいて、時々お見えになっています。校長からも掲示板で紹介されましたが、その写真が「岐阜県農業フェスティバル」で展示紹介され表彰されました。しかも会場で写真に写っている父兄に会われたとかで、とても喜んで報告に来て下さいました。提供してもらった写真は「作品展」で展示します。気に入るものが有れば、自由にお持ち帰りくださいとの事ですので申し添えます。

さて11月は最早卒業式です。恒例の「作品展」を今年も開きます。絵や書又は写真など、そして物作り体験の作品、普段趣味としている作品、など何でも結構ですから是非出展してください。皆さんの応募をお待ちしております。

～あぼ兄の百姓ばなし～

味覚の秋に忘れられないもう一つの味

秋も深まり、里を見廻すと各所で柿の実が色づきその重みで枝は垂れ下がっている。今年も生り年のようだ。最近では家の改築などで切られて無くなっているが、昔はどこの農家でも家の周りに1・2本は柿の木が植えてあるものだった。

小学生の頃のあぼ兄たちは、あそこの力キは甘いどこの力キは渋いというマップがあって、他所の家の力キをちょくちょく黙って頂いたものだ。学校帰りに他所の柿の木に登って採っていると、すぐ見つかってその家のジイ様に怒鳴られる。木登りの上手な奴は日当たりのよい枝の良く熟したのを食べられるが、逃げる時はあぼ兄のように、木登りの出来ない奴が早く逃げられた。ジイ様はその場では本気で怒っても、学校や子どもの家に言い付けたりは決してしなかった。ジイ様も子どもの頃はやっていたに違いないし、腹を空かした近所の子どもが盗み食いするのも想定内だったようだ。悪いことは叱って教えるが罰は与えない、今とはちょっと違うルールがああ頃はあったように思う。

秋の味覚の一つにキノコ(茸)がある。今年もキノコは不作の年だ。親交のある飛騨高山の市場の人によると集荷量は例年の4分の1だという。この地方でも同様で、あぼ兄たちの直売所にはマツタケどころか雑キノコもほとんど出てこない。子どもの頃にはあぼ兄の近くの山でもよく採れた。キノコ狩りに長けた奴は生え場を良く知っていた。こんな事もあった。母校の小学校の前は松林で、ある子が授業が始まって戻ってこない。後から聞いた話で、先生にもお裾分けをしたとか？だからお咎めがなかったとか？子どもでも良く採れたし、見分けもできた。大事な食糧確保の仕事でもあった。キノコの不作の原因は天候不順もあるが、近年ほとんど里山の手入れがされていないからであろう。

クリ(栗)も思い出の一つである。ポケットには何時もヤマグリ(自生の栗の実・小粒)が入っていた。落ち葉を集めて焚火をして焼いて食べた。やっかいな時にはそのまま生で食べて、腹の足しにしたものだった。

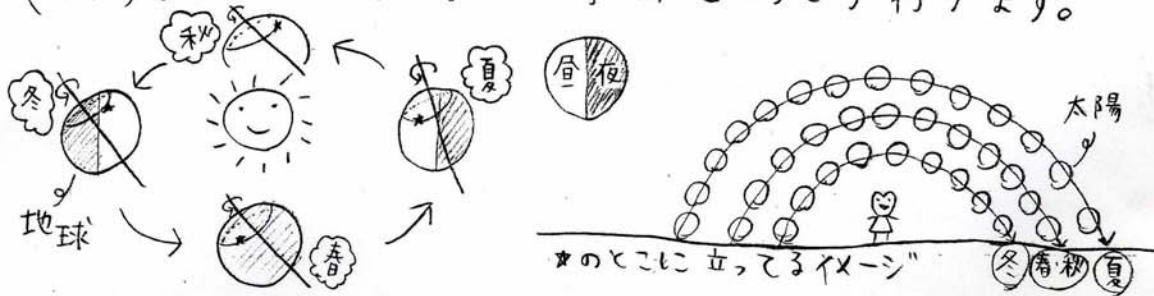
あぼ兄の子ども時代、戦中・戦後の昭和20年代は食糧難だったから、子どもたちは何時も空腹だった。サツマイモは時代の救世主とまで言われたほど大切な食べ物だった。あぼ兄は中学を卒業すると、県立の農業を学ぶ学園に入った。全寮制で炊事当番が回ってくると、その時は必ず風呂釜の焚口にサツマイモを入れて焼いて喰った。匂いでバレて注意されることが分かっていたけどもやっていた。

サツマイモと云えば、冬のお茶菓子にするために、母が切干イモをロジ(竹を平らに編んで木の枠を付けた物)に入れて干すと、あぼ兄は乾き切らない内につまみ食いをした。直にバレないように間隔を少しづつずらすのを忘れないことだった。その方式は棹に吊るしてある干し柿も同様だった。間隔はだんだん広くなってやがてバレることは目に見えていても、分カッチャイルケド止メラレナイだった。

あぼ兄の秋の味覚にはそれぞれの美味さに加えて、もう一つの忘れられない味がある。子どもの頃の空腹感と、ジイ様たちや母に怒られた怖さと、それでもやらかしたスリルとが入り混じった思い出のほろ苦さである。

かなちゃんの虫日記

ちぎゅう、地球はフネにまわっている(自転)のですが、そのスピードをわかってますか？
 なななんと時速約1700kmです！あーお！人やものは地球にくっついていて、まわりの空気もいっしょにうごくので「はやさはかんじ」
 ないそうです。日に1回転しているから、太陽のあたるときと
 あたらないうちがでてきて、それが昼と夜になります。そして
 さらに、23°かたむきながら1年かけて太陽のまわりを1周する
 (公転)ので昼と夜の長さが季節によってかわります。



虫はさあくなったらこたつたすとかセーターきたとかしません。虫は
 自分の体を季節にあおせます。しんでしまうような季節が
 くる前に成長をとめ、生きやすい季節が近づいてきたらまた
 成長したします!! それを「休眠」といいます。休眠に入る
 には昼の長さがきっかけになることが「多いで」す。昼がみじか
 くなっていく = 冬が近づいてるということになるので。なにで
 休眠するかは虫によってかなりいろいろで「す。かききれません……

- ★卵で ---- 夏や秋にうみおとされても、春まで (オンブバッタやキリギリスや アカスジカスミカメ など) 卵からでてきません。
- ★幼虫で ---- 月脱皮しなくなります。 (ガやコガネ4シのなかまで多い) (くま枝、土の中にもぐったりす)
- ★さなぎで ---- 春がくるまで、でてきません。 (イネアオ4シやヨトウガや ナガサキアゲハとか)
- ★成虫で ---- 夏のおわりごろから卵をうまなくなろ。 (アメンボ、カメ4シ、アブ4シ) (ウリハ4シとか)

虫たちの生きぬくワザはとってもおもしろい、すごい
 ことだらけで、尊荷々のきもちがとまりません☆ 虫はすごい!!!