

楽耕だより

SATOYAMA×FARM×SCHOOL 山里楽耕
公式ニュースレター



今年の田畑の恵みお届けします！

～「山里ファンクラブ」会員ギフト特別便のご案内～

★白米（ミネアサヒ）

R4年度産 籾保存 圃場における無施肥無農薬栽培）
3合分

種籾を蒔いて苗を育てるところからはじめて、みんなで植えて、田んぼの草取りをして、手刈り、そしてはぎ掛けをした自然乾燥のお米です。このグループのメンバーをはじめ、たくさんの方に関わってもらいながら、収穫まで辿り着くことができました。

1回分3合という本当に心ばかりの量で恐縮ですが、ご賞味いただけたら嬉しいです。

品種は「ミネアサヒ」です。恵那のお隣、愛知県豊田市稲武地区で生まれた中山間地向きのお米です。全国でほぼ豊田市山間部でしか栽培されていません。昔、栽培している人たちによく仕事でお世話になっていたのですが、「冷めてもおいしい」と仰っていたのを憶えています。

田んぼでは無施肥無農薬で育ちましたが、苗箱での苗づくりの際に、成長を見ながら有機100%の液肥を時々使用しましたので、「圃場における」と書かせていただきました。

籾保存ですので、吸水させれば芽が出て、蒔けば生えます。文字通り、お米のいのちをいただきます。

★自然栽培のマコモ茶（7g）

★レモングラスティー（7g）

山里楽耕の田んぼで一昨年より育て始めたマコモと、レモングラスのお茶を同封させていただきました。急須でも、煮出してもお楽しみいただけます。

レモングラスは、紅茶などにブレンドしてレモンティー風にアレンジいただくこともできます。

こちらもささやかではありますが、どうぞお楽しみください。

会員のみなさま全員にカタチのあるものをお届けすることができ、嬉しいです。
みんなで一緒に楽しみながら、人生を耕していきましょう

大豆からの味噌づくり、実現！

2023年2月11日

今年、山里楽耕では岐阜県の「水と土指導員」活動の一環として、「大豆栽培」をしました。名付けて「私の味噌汁を土からつくる畑の教室」。

先輩農家で友人の加納知子さんを講師にお招きし、みんなで土づくりを教わり、苗を植えるところからはじめました。

今年は梅雨明け宣言が非常に早く（後に改められましたが）ちょうど大豆の苗を移植するタイミングで晴れ続き！根付くのに必要な水が足りなくて、水遣りが大変でした。

また、去年は大豆が途中でシカにかなり食べられてしまったので、畑の周りにぐるりとシカ避けの柵をみんなで設置しました。2歳さんから始めるシカ柵設置という、全国的にレアな活動写真が撮れました（笑）

その後も、みんなで土寄せをし、風で倒れないように工夫し、11月の頭に刈り取りました。刈った大豆は日干しにした後、足踏み式脱穀機や手足で脱穀しました。

脱穀した大豆から、虫食いや屑豆を選り分けて、全部で8.4kgの大豆が収穫できました。

そして、年が明けた2月11日、ようやく味噌づくりです。前日から水を吸わせて膨らんだ大豆を、大鍋で薪でじっくりと煮て、麴と塩と混ぜ合わせ、容器に詰める。



文字にしてしまうとあっという間ですが、ここまでたくさんの作業がありました。一人でやると大変でも、みんなでやると楽しい。

恵那の自然の力と、みんなの力と大豆の力があわさって生まれた手作り味噌。秋ごろの出来上がりが待ち遠しいですね。



3月12日 キノコの菌打ちします

3月12日（日）、キノコの菌打ちをします！伐り倒した山の木にドリルで穴をあけ、ハンマーで駒菌をトントン打ち込んでゆく作業です。実は子どもでも気軽に参加できるイベントです。

詳細は近日中にFBグループ「山里楽耕on-line」でご案内しますので、ぜひチェックしてください

前日からの宿泊も可能なので、ぜひぜひご相談くださいね♪

宿泊チケット 販売はじめました！

「SATOYAMA×FARM×SCHOOL山里楽耕」は、許認可を受けた農家民宿です。農業体験をし、みんなで料理を一緒につくって宿泊ができちゃいます。宿泊希望の方は、こちらからご確認、ご購入をお願いします♪



山里楽耕on-line オープンチャット開設

FBグループ「山里楽耕on-line」のイベント告知・重要情報やリマインドを、LINEでお届けします！ぜひ登録をおねがいします。



山里楽耕on-line