

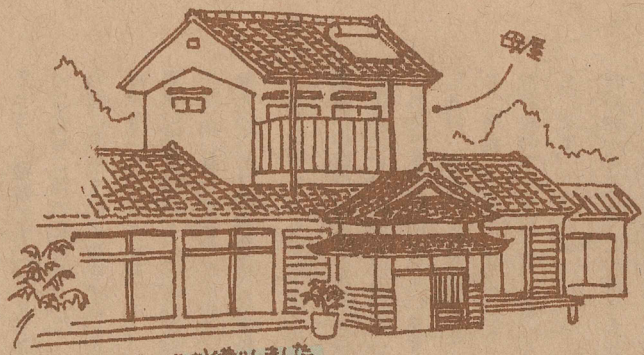
みどりと栗の里

VOL.1

2020年9月某日
& gohan
暮らしの学校
第0回と題して
北本の農家の
今井さん宅で栗拾いが
行われました



代々農家の今井さん
9代目



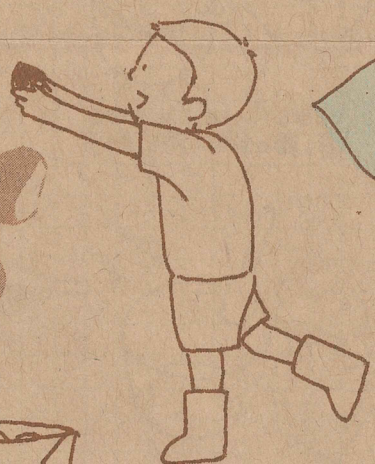
トイレは母屋のおい背りました
長い長い廊下の先はトイレがありました
お庭にはびげがまも



広い敷地に
栗の木が
たくさん

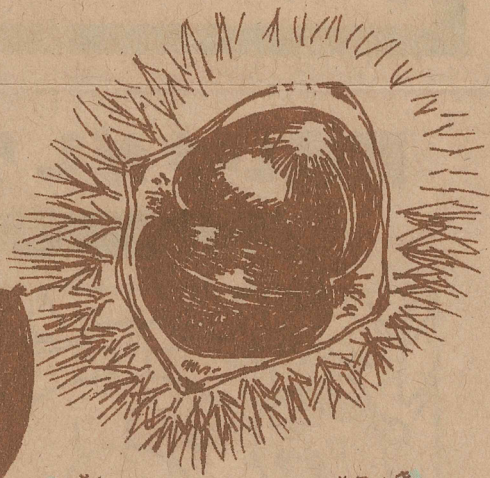


わあ
大きいね



みこ

まるで宝物を
みつけたかのように
おとなも子どもも
夢中になって
拾っていました

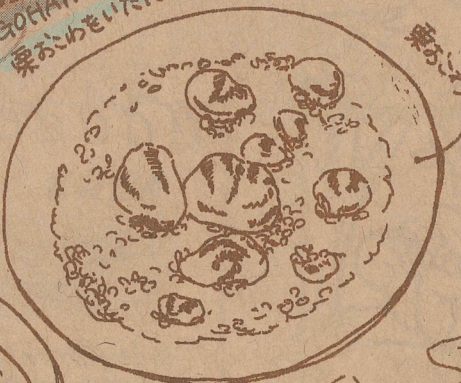


落ちたこの栗のうつくしい豊色めき



50000
50000

お昼は管理栄養士の
お昼ごはんはGOHAN-MAYUさんが作ってくれた
栗おこめをいただきました



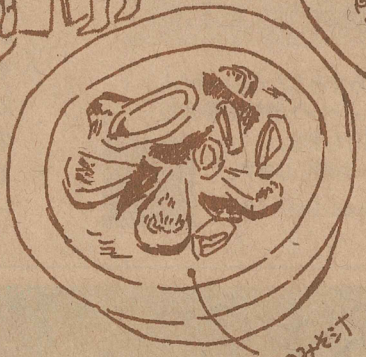
栗おこめ



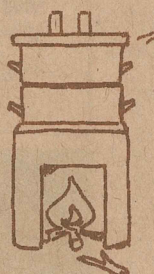
うん
なんかいね

なんかいね
この道

今井さん宅から
栗の木まで
火のわたりの細道を
歩いていきます

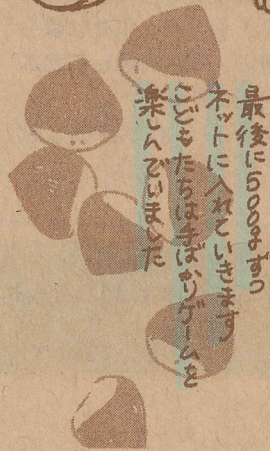


カボチの汁



軽トラの荷台に栗をたぐいと
仕分けしました

最後に50000ずつ
ネットに入れていきます
こどもたちは手ばかりゲームを
楽しんでいました



暮らしの隣に旬がある &green な暮らし

九月二十二日『&green 暮らしの学校 今井さん家で栗拾い』は、気持ちのいい秋晴れの中、北本市荒井にある今井農園さんのお宅に、参加者約二十名が集まって始まりました。参加者の半数は子供たちで、皆で近くに栗林まで歩いて向かいます。

「イガが落ちてくるので必ず帽子と長袖をお願いします。」栗林につくと、今井農園の今井邦夫さんから、栗拾いのレクチャーがあり、収穫はスタート。この時期の旬の栗「利平」は、イガから栗の実だけがこぼれて落ちるため、栗林の一面に栗が落ちています。

「栗がこんなに輝いているなんて知らなかった」今井さん家の栗は、九月初旬のみ採れる「早生出雲」と、九月中旬から十月初旬まで採れる「利平」の二種類。見分け方は葉を見れば分かるそう。二種類とも、ほとんど消毒せずに栽培しているそうです。

イガからこぼれたばかりの、ぶつくりとして輝いている栗の実が地面に落ちていてもすぐわかります。皆が時間を忘れて栗を拾う様子を、今井さんは嬉しそうに見守っています。栗拾いは離れている「箇所」の栗林で行われました。その二つの栗林を繋ぐのは、細い昔ながらの土の小道。道にはお茶の木が植えられていて地元の人だけが通るような素朴な小道を、子供たちが走っています。

「ぜひ皆さんもおうちで作ってみてくださいね。」栗拾いの後は、今井さん家に戻り、「ゴハンマユさんによるお昼」をいただきます。南向きに建っている今井さんの自宅の前は、手入れされた芝生広場になっています。そこでカマドを使って、もち米を蒸しあげ、今井さん家の栗をたっぷり入れていきます。お味噌汁も、今井さん家の畑で採れた、かぼちゃを使ったお味噌汁です。お日様の下で栗をおこわを食べながら、まゆさんに作り方を教えてもらいます。

今井邦夫さんは、この地で九代続く農家。畑は谷津の南向き斜面にあたり、陽当たりがとて良く、昔から露地栽培の野菜に加え栗・梅・ゆずなど、果樹の栽培も行っています。

「自分の小さい頃は、この近くに県の農地試験場があつて、飼っていた牛のお乳を、毎朝そこまで届けるのが日課でした。その頃はこの辺りも梅や栗の畑がたくさんあつたけれど、今は大分少なくなりました。」果樹は年間を通して手入れが必要のため、農家さんが高齢になり管理できなくなってしまう畑も多いとのこと。

今井さんはほぼ毎月、自宅前の芝生広場を使って、羊煮会や餅つき会など、季節ごとのホームマーケットを開催しています。

「やっぱり旬なものって美味しいんだよね。それをみんなで味わえたら嬉しいじゃないですか」

今井さん家では農作業や収穫のお手伝いも募集しているそうですよ。おいしいものが好きな方、土や野菜に興味のある方、ぜひ北本市観光協会までお問合せ下さい。(北本市観光協会 岡野高志)

暮らしの先生

今井さん

農家の傍らレザークラフト「トマトレザー」として、革小物や革製品を自宅のアトリエで制作するクラフトマン。アトリエで革製品の直売も行っている。



GOHAN-MAYUさん

管理栄養士

・日々ごはん研究室 主宰
・GOHAN-MAYU Soup&Deli
決して特別な日のごはんではなく毎日食べたいココロもカラダもマンゾクするものを gohan-mayu.com



GOHAN-MAYUさんの栗おこわ 作り方

【材料】

- ・もち米 2合
- ・栗 400-500g

- A
- 水 大さじ4
 - 酒 大さじ2
 - 塩 小さじ1

栗ごはんを作る時は、栗を15~20分程度茹でてから剥くと剥きやすく、ごはんと共に炊いた場合には栗が柔らかく仕上がります。

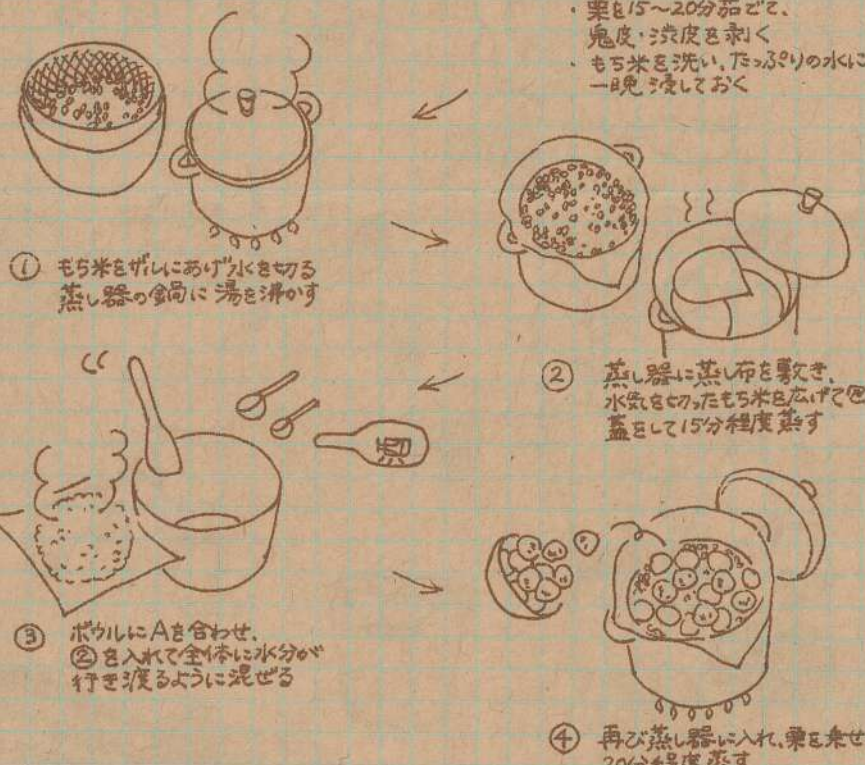
栗のお尻取りに包丁やナイフを使い、上に向かき、鬼皮を剥き、上を削ぎ落とすように剥きます。

栗の皮が剥けたら包丁で皮を剥き、アクリル製の手袋をはき、剥き落とすように剥きます。

栗農家今井さんならではのアドバイス!

【下ごしらえ】

- ・栗を15~20分茹でて、鬼皮・渋皮を剥く
- ・もち米を洗い、たっぷりの水に一晩浸しておく



もち米、栗がまだ硬いようであれば、お湯を足して再度蒸す。

間違いさがしクイズ

5つの間違いをさがそう



こたえは“&green fanclub”を見てね

NEWS

“&green fanclub”
【北本市公式】

「みどりと暮らしあなたらしい暮らし」をテーマに、イベント情報や季節の情報をお届けします。ぜひフォローお願いします。
https://lin.ee/DtsYrFB



編集後記

『&green 暮らしの学校』暮らしの隣にある農や自然、昔ながらの習慣や文化、市街地に残る雑木林、その場所を守る人々など、色々な暮らしの先生と一緒に、体験を通して北本の魅力を細解いていきます。あなたのお気に入りの北本暮らしと一緒に見つけていきましょう。

&green

http://www.machikan.com/greenschool0/



みどりと新聞 vol.1
2021年1月10日発行
発行：北本市
北本市観光協会