

す・とうぶだより

2019-09月号

和紅茶作り体験。

田原公民館のプチ田舎暮らし講座の和紅茶づくりに参加しました。

前日に収穫した茶葉をザルの上で、しっかりと揉んで茶葉の表面にキズをつけ、フラスナー付きの食品保存袋に入れて封をして、天日に当てて発酵させます。二時間ぐらい発酵させた後、ザルに広げて天日で乾燥。

短時間で乾燥させるには、弱火でフライパンの上で水分を飛ばしていく方法や電子レンジを使って30秒ぐらいつつ何度かに分けてチンする方法もあります。出上がった和紅茶はみんなで試飲。やさしい味わいでした。

和紅茶作りは「さとやま民泊」の体験メニューにも入っています。是非ご覧ください。(松村)



(上)天日を当てて発酵
(下)弱火でじっくり乾燥



ニホンミツバチはセイヨウミツバチに比べてスリムです

以前にこの紙面で、「ニホンミツバチの巣箱を作成した」と書いたことがありました。しかし、なかなかニホンミツバチさんたちは箱に入ってくれず、箱1号2号3号ともに寂しい思いをしています。

ですがついにやってきたのです！師匠が駆除の際に捕獲してきたニホンミツバチをそのままいただきました！といっても、すんなり箱に居着いてくれるとは限らないのが、ニホンミツバチの奥ゆかしいところ。どうなるかドキドキしながら毎日経過を過ごしていたんですが・・・なんと、入居してすでに2週間ほど経過しております！このまま越冬できれば、ニホンミツバチの蜜も採れるかもしれません。来年の楽しみが1つ増えました。(加藤)

ニホンミツバチが来た！

インターンシップの受入。

アグリカルチャーを学びたいということとで大学生が東部出張所を通じて農業体験に来ました。全く農業経験の無い大学生だったので、どこから説明しているのか困りましたが、僕が教えられることを一緒に体験してもらいました。

土作りや草刈り、近所の方からお借りした足踏み脱穀機による麦刈りなどを行いました。

また、地域の方のお宅に訪問させていたたく機会があり、蚕を飼っている様子を見せていただきました。

普段は出来ない体験に本人としては満足していたようです。市内の大学生とのつながりを持つことによつて、若者が農業体験等を通じて地域に関心を持つ可能性について考える機会となった3日間でした。(青野)



畑で育てている
パクチー