

野馬土の新聞

(Web版)

2019年7月号

特定非営利活動法人
野馬土

相馬市石上字南白鬮320
TEL.26-8437
FAX.26-8203



親子食育体験第三弾として、七月十五日に野馬土理事・只野泰隆さんの畑へお邪魔して『ブルーベリー収穫』を行いました。アントシアニンたっぷりで健康志向の方から愛され続けるブルーベリー。最盛期を予想して企画したものの連日の雨と気温の低さから実が育たず。それでも子供たちはやっとなして収穫を楽しんでくれました。収穫は短時間で終了、雨天時のために準備していたクレープ作り体験も同時開催。高学年生が大人の手を借りずに手作りカスタードに挑戦し、採れたてのブルーベリーでプチタルトも作りました。果樹の背丈も低く小さなお子さんでも安全に収穫できることから人気の高いブルーベリー狩り、また来年もぜひ企画したいと思えます。

ハーブティー講座でいやしのひととき



心の復興事業第二弾として七月一日(月)ハーブティー講座を開催しました。宮城県仙台市在住のハーバリスト・阿部薫さん講師のもと、十二名の参加者さんがハーブティーについて学びました。ハーブは、自然治癒力を高め、心や体を癒してくれる効能があります。今回の講座では、ハーブ(香り)の特徴や効能を学び、好きなハーブを組み合わせてオリジナルのハーブティーを作りました。自分の体調や状態によってハーブを選び、お土産としてお持ち帰りいただきました。おしゃべりしながら楽しくランチのあとはハーブティー&ハーブのデザートを食べながら癒しのひとときを過ごしました。

心の復興事業第3弾

飾り巻き寿司教室



七月十三日(土)飾り巻き寿司教室を開催しました。今回の講師は、宮城県仙台市在住の『まきじゅん先生』こと千葉淳子さん。十三名の参加者さんが四海巻きと桃の花の巻き寿司を作りました。切り口が金太郎あめのように同じ柄がでてくる飾り巻き寿司は作り方が難しいように思いますが、覚えてしまえばとても簡単です。ひとつひとつのパーツを巻きすですっかりと巻くのがくずれないポイントだそうです。切った巻き寿司は見た目がとっても可愛くて食べるのがもったいないほど！先生が見本で切った巻き寿司の切り口に歓声が起こりました！終了後は、作った巻き寿司とプチブツエでおいしいランチを楽しんでいただきました。



熱中症に注意

こまめな水分補給を！

のまど食ラボくらぶ

自然派ハム&ソーセージ おためし会

七月十日に開催しました。環境や飼料に配慮を重ねたこだわりの飼育方法でストレスなく健康に育てられた丹沢高原豚を新鮮なうちに加工する「甲津ミート」のハムやソーセージ。肉の弾力が強いうちに加工製造することで、肉独自の粘り気のみで結着材を必要とせず、肉本来の旨味を引き立てるシンプルかつ上質な調味料とスパイスのみで仕上げられた本物の味をたっぷりお試し体験していただきました！次の機会には、ピザやパスタなどでお楽しみいただけるお試し会を企画したいと思います。



置賜 田んぼの生き物調査

七月十一日、山形・南陽市の田んぼの生き物調査を視察してきました。二〇〇一年よりJAS認定を受け有機栽培に取り組むおきたま産直センターが地域の子供達の食育教育の一環として企画しているものです。当日は近隣の梨郷小学校の児童と一緒に参加。カエルやイトミミズ、タニシなど、泥と好奇心にまみれる子供達に負けず積極的に観察しました。地域の食を支える礎となつた先祖の水源地確保や水害対策の苦労にも触れ、生産と環境どちらも大切に守ろうとする農家の想いを真剣に聴く子供達の姿が印象的でした。野馬土の食育事業を考えるにあたり大いに参考にさせていただきます。

