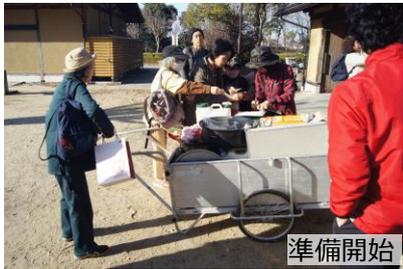




芋煮会の日の天候としてこれ以上はないというくらいの穏やかな日になりました。準備を進める間に身体を動かすと汗ばむくらいの気温になり、参加者の中には半袖の子どもの姿も見られました。

開始時刻が近づくと、参加者で手分けして用意した食材が次々と届き、様々な資機材と共にリヤカーに積み込まれました。すべての荷物を積み込んだリヤカーはかなりの重量になり、注意深く運ばれて行きました。



準備開始



鍋に入った食材



中道を進むリヤカー

中道沿いのカエデは真っ赤に紅葉していました。芋煮会の開場につくと、すぐに馴れた参加者によってコンロとかまどの場所が決められました。シャベルとツルハシを使って地面にコンロがすっぽり入る深い穴があつという間に掘られました。落ち葉や薪集めの指示が出された子どもたちは、レーキを使って集めた落ち葉をトン袋に入れて運んだり、林の中に入って薪拾いをしたりしました。そうするうちにコンロでは熾火づくりが始まり、かまどには火が入りました。そばのトウチク林では子どもたちを中心に竹パン用の竹を順次伐り出し、キッチンまで運びました。竹にパン生地が巻きつけられコンロの熾火でパン焼きが始まりました。



紅葉の中を進む参加者



コンロ置き場の準備



落ち葉集め



熾火づくり



竹の伐り出し



竹パン

焼き芋用のサツマイモはいつもより小ぶりです。割った竹にはさんで焼くという新しい方法で焼いていましたが、焼き上がりはどうだったのか確かめることができませんでした。芋煮の方は用意された食材のうち、一部の豚肉が一口大に切れていなかったため、急遽キッチンテーブルの上で細かく切り分けました。



焼き芋用のサツマイモ



鍋に入れる食材



切れていない豚肉を切る



芋煮の調味料はいつも醤油と酒のみです。シンプルな味付けでもたくさんの具材からいい味が出て美味しくなります。火の起きたかまどには根菜類を入れた鍋がかけられ水が注がれて順次豚肉やキノコなどを加えていき具材に火が通るのを待ちました。最後にネギが投入されたっぶりの芋煮鍋が完成しました。



調味料はこれだけ



鍋に水を注入



完成した芋煮鍋

コンロでは竹パンのほかマシュマロや餅を焼きました。焼きあがったパンには参加者によるジャムや粒あんをつけました。焼きマシュマロをチョコレートと一緒にクラッカーで挟んだスモアは大人気でした。



竹パン、マシュマロ、餅を焼く



手作りのジャムとつぶあん



スモア

ほかにリンゴやミカンの差し入れもありました。こうしてたくさんの食べ物が出来上がり 100 杯分の大鍋の芋煮もすっかり食べ尽くされてみんなお腹いっぱいになりました。現場での後片付けが始まると、みんな協力合せて作業を進めました。コンロやかまどの場所は完全に火が落ちたあとで埋め戻しました。



差し入れのリンゴ



芋煮会全景



コンロの消火

輪になって振り返りをおこなったあと、持って来たすべてのものを再びリヤカーに積んで里山の家に戻りました。道具類の後片付けまでをみんなで協力しておこない今年の芋煮会も無事怪我なく終了しました。



振り返り



帰り道



道具類の後片付け

活動項目: 落ち葉、薪集め、竹伐り、芋煮、竹パン、焼きマシュマロ、スモア、焼き芋、焼き餅づくり

観察項目: オオスズメバチ, ルリタテハ, クヌギカメムシ, ユキムシ, ヒメエグリバの幼虫



交尾中のクヌギカメムシ



ユキムシ



ヒメエグリバの幼虫