

令和7年10月19日

令和7年 都川水の里公園稻作体験講座【第7回】

第7回は体験講座の最後の活動「収穫祭」。収穫した米を炊き、芋を焼き、おかずと豚汁を作り、ボランティアの方も一堂に会し、皆で一緒にいただき収穫を祝いました。11組40人（大人19人、小人21人）の方が参加。曇りがちでしたが気温23°Cで風も弱く、しのぎやすい天気のもとで、楽しく作業し美味しくいただくことができました。

炊飯は、玄米を精米した白米を水で研ぎ、羽釜に入れて30分ほど浸漬します。大きい方の釜には生の落花生と塩を入れ、落花生ご飯を炊きました。

浸漬した米を入れた羽釜（3升5号、2升5号）を、薪を焚いたカマドに掛けて炊飯を始めます。強火で約15分、釜の中の水が沸騰して釜の縁に吹きこぼれ（“涎（よだれ）”）が出できたら、薪の量を少し減らして弱火で15分ほど炊きます。その後、火を落として10～15分蒸らします。炊きたてご飯の香ばしい匂いが漂い、蓋を取ると両方の釜ともちょうど良い炊きあがりに。炊きあがったご飯は飯台（はんだい）に移します。

さつま芋（紅はるか）は、バケツに汲んだ水で泥を洗い落とした後、水で濡らした新聞紙で包み、さらにアルミホイルで包みます。古竹を燃やして熾火を作り、熾火の上にホイルで包んだ芋を並べ、その上に熾火をかけて蒸し焼きにします。1時間ほどで、中まで軟らかな焼き芋ができあがりました。

受講者は、かまど羽釜炊飯のほか、落花生の殻むき、ボランティアの方が田んぼの周りで育てた枝豆の収穫や千葉や長崎の郷土料理作りを体験しました。

釜炊きご飯、焼き芋、豚汁（ジュニアクラブが料理）、おかず（さんがら[千葉県の郷土料理]、およごし[長崎県の郷土料理]、しば漬け）を持参した食器にとりわけ、体験棟の広場にシートを敷いて会食の準備完了。秋晴れのもと、野外で食べるご飯は格別です。

受講者の子どもの「いただきます」の大きな発声の後、みんなで一緒に食べて収穫を祝いました。釜炊きのご飯は初めての方がほとんどで、炊きたてのご飯と郷土料理のおかずや豚汁、焼き芋に舌鼓を打ちながら美味しくいただきました。

収穫したお米は、1人玄米2.8キロを持ち帰りました。



米を研ぐ



落花生の殻むき



かまどに火をおこす



カマドと羽釜で炊飯



炊き上がったご飯を混ぜる



ご飯を飯台に移す



炊き上がった落花生ご飯



落花生ご飯を飯台へ移す



芋を洗い新聞紙とホイルで包む



同左



焼いも用の熾火を作る



ホイルで包んだ芋を熾火に入れる



枝豆の株から莢を取りる



同左



豚汁の具材を切る



同左



おかずを作る



同左



ご飯をよそる



おかずをよそる



しば漬けをよそる



ご飯とおかずを盛り付け



豚汁をよそる



同左



皆で美味しくいただきました



同左



皆で美味しくいただきました



同左



皆で美味しくいただきました



ほくほく甘い焼いも