

# かま屋通信

毎日 いたします

2024 年

6月号

vol. 81

柚の花の  
香り立つ路  
君とゆく

神山俳句会

### 学生と神山を給食でつなぐ

に声をかけながら、引き続き安心・安全でおいしく食べてもらえる食事が提供できるよう日々準備しています。



味・郷土料理・学生出身地メニュー、世界の料理をイベントメニューとして提供していくます。『うちん家の味』は、「食堂スタッフの我が家の中味」を食べてもらうことで、スタッフに親しみを持つてもらうための取り組み。スタッフ全員が「学生に食べてもらいたいきちん家の料理って何だろう」とながら提供してい

皆さんとの交流を増やしながら、  
まるごと食堂の食材を集めること  
ができる嬉しさです。今後も学生が食べる  
ことに満足するだけではなく、食堂を通して学  
びを深めていくことを期待していきます。  
高専が開校した理由の一つは  
自然の中で学ぶこと。学生が目  
指す「モノをつくる力で、コト  
を起こす」ことの原点に自然や  
地球との営みがあり、自分のみ  
ならず他者・社会・地球環境の  
健康のために問い合わせ立て、解決  
策を考え、実行する力を見出す。  
そのうちの一つに給食を位置付  
け、引き続き取り組んでいきた  
いと思っています。

す！山菜をたくさん使うことがで  
きたのが理由だったのではないで  
しょうか。うじや山椒・たけのこ・  
イタドリなど、里山の会の皆さん  
が届けてくれました。かま屋で初  
登場だったのはイタドリ。ジャン  
にしてオニオンリングに添えまし  
た。山菜とスペイスでマリネした  
チキンとも相性がよく、これから  
レギュラーメニューになるかもし  
れません。レン  
シピを  
教えて  
くれた  
川上さ  
んに感  
謝です。



専『まるごと食堂』を担当しております  
神山まるごと高専の田原です。  
この春、神山まるごと高専に新たに約40名の学生が入学されました。  
した。おめでとうございます！  
食堂は学生の人数が多くなった  
ぶん、さらに賑やかになり以前より多くの学生が食堂で輪を作つて談笑している姿が見られます。そして率先して学生が学生を引っ張っていく姿も見られ、頼もしい限りです。まるごと食堂の運営も2年目に入り、スタッフは列を作つて待つている学生

の理念も大切に運営しています。それは①神山町内や徳島県内で採れる食材を取り入れる②顔が見えるつくり手との関わりを大切にする③安心・安全で心休まる食事を提供する④郷土料理や多国籍料理を通して、多様な食文化の理解や伝承につなげる⑤地域のつくり手たちと共に食卓を囲む機会をつくる⑥食を支える一次産業の営みへの眼差しを広げる、という理念です。

理念に沿って食堂で実践している取り組みをご紹介します。

②「顔が見えるつくり手との関

④ 「郷土料理や多国籍料理を通して、多様な食文化の理解や伝承につなげる」

うちん家の味・郷土料理・学生の農産物の種類や規模、学生へのメッセージやおすすめの食べ方などをインタビューしてまとめ、写真とともに掲示します。

2月に学生が実施した町民報告会でも給食を食べていただけ  
機會がありましたが、これからはインスタグラムでも給食の情報  
報をアップしていくたいと思います。学生数が多くなり使う食  
材の量も多くなってきただので、さらに地域の生産者や作り手の  
皆さんとの交流を増やしながら、

食堂で使っている食材の生産者を学生に知ってもらう取り組みの一として、生産者の情報を壁面に掲示しています。生産者

学生と料理人で相談しながら料理を決めていきます。親元を離れ、初めての町で生活する学生が故郷を思い出し、他の学生と地元の味を共有することができる機会です。そのほかにもイベントメニューは初めて食べるものが多々、新しい体験をすることによって新たな発見や広い視野へとつなげて欲しいと願っています。

2年目を迎えるもるばと高専  
地産地食率日本一を目指す給食



神山まるごと高専  
食堂・田原佳奈



料理人  
見習い：  
大野美砂



今年の4月からつなぐ農園の責任者をしている柏木です。フードハブとの付き合いはもう9年近くになります。フードハブの立ち上げ準備の頃から、毎月神山に来ていました。その後もコロナの影響があるまでは、ちょくちょく神山に来て農園の指導をしていました。出身は神戸ですが、奈良県宇陀市で就農し法人を立ち上げ、ビニールハウスで軟弱葉物野菜を年間を通じて栽培しています。今は葉物野菜がメインですが、以前はたくさんの種類の野菜を育てていました。真鍋さんに出会ったのは、ちょうどその頃です。当時、シェパニーズのシェフだったジェロームさんたちと共に私の農園を訪れたのがきっかけです。その時のエピソードは今でも鮮烈に覚えていています。その縁がフードハブにつなぎました。初めて会った時から数年後に、真鍋さんと白桃さんからフードハブのプランを聞きとても共感した事が神山に来た大きな理由です。



食べ物を通じて田舎と都会をつなぐ、神山という町や農業、その土地の食文化を次世代につなぐ、それをどのように形で実現するのか身近でそ

# つなぐ農園 奮闘記

つなぐ農園  
責任者:  
柏木英俊

今年の4月からつなぐ農園の責任者をしていいる柏木です。フードハブとの付き合いはもう9年近くになります。フードハブの立ち上げ準備の頃から、毎月神山に来ていました。その後もコロナの影響があるまでは、ちょくちょく神山に来て農園の指導をしていました。出身は神戸ですが、奈良県宇陀市で就農し法人を立ち上げ、ビニールハウスで軟弱葉物野菜を年間を通じて栽培しています。今は葉物

の地元の方たちも興味深い。近くを流れる鮎喰川は綺麗だし、すぐそばに山があるので素敵だ。僕には断る理由は無かったです。

これまで客観的な立場でつなぐ農園を見てきました。たまに奈良から来る農業のおっちゃんみた

## 野菜としつかり 向き合える チームを作りたい

れを経験したかった。実際に神山に来てみると、フードハブのスタッフは個性的で面白く、出会う神山

からでないと見えない部分があります。確かに課題も多い。最初の目標はやるべき事をやるべき時にやれるようなチームを育てる事。自分の都合

だけでは、農業は立ち行かない部分が多いです。野菜としつかりと向き合って考え、すぐに行動しないといけない。あっという間に一年は過ぎてしまいます。これまで農業を志しても、上手くいかず離農する人も見てきました。つらい

仲間がいれば、もう少し頑張れるんじゃないかな。自分も気が付けば52歳になり、今まで全力で農業が出来るのかと考えることが増えました。そして、日本の農業がどう変化するのか、次世代の農業はどうなるんだろうか、ということを今まで以上に考えるようになりました。ほんの少しだけど自分が続けてきた農業を他の誰かにつなぐ。そんな事もフードハブで実現させたいです。

私が、農業を続けるには食べる人の存在が大切だと感じています。フードハブにはどんな野菜が欲しくて、どうやって料理に使い、どんな味の野菜が欲しいのか聞ける仲間が身近にいます。それは私に

## 里山の会 からの手紙

今月の人:  
阿部 節子さん

- 大豆を前日から水に浸す。
- 大豆を指でつぶせる程度まで煮る。
- 麹と塩を混ぜておく。

- 大豆をつぶす(フードプロセッサーを使用)
- つぶした大豆を混ぜておく。



豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



大豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。



豆に麹と塩を混ぜる。

6. ダンゴ状に丸めて容器に詰める。

7. 早速家で作ってみました。体験では材料の準備から2の過程まで進めていてくれたので、いざ進行となると大豆・麹・道具の準備から大変でした。容器に詰めて完了、出来上がりは一年後。

8. どんな味になるのか楽しみです。

9. 来年は自分で育てた大豆で味噌を作るために、今年は大豆を育ててみました。最後に植田さんとお友達の皆さん、お世話になりました。

来年使用するためには冷凍保存します。収穫日は予定していたものの、今年の春は気温の低い日が続き、なかなかよもぎが育たず予定していた日に収穫できないという状

露地栽培の難しさ。さらに、想定よりもぎ以外の雑草がかなり生えていた（去年までは雑草処理対策の効果が見られていま



厳しさを痛感した4月の収穫。これから迎える2度目の収穫では、農業チームを力強く率いて下さることになった柏木さんと綿密に作戦を立てて頑張ります！

言葉も教わりました。米づくりの工程の中で良し悪しの半分を「苗づくり」が担っているという意味



「温が低い」という難しさもあります。平野部では山の水が温かくなつた状態で用水路まで流れています。

毎年思うのですが、昔の人はすごい。こんな方法、思いつかないです。今は色々な工程で機械が使われることが多いですが、昔ながらの方法も大切にしていきたいと感じます。

「苗半年」二、う  
作業を知る機会は  
少ないのではない  
かと思います。種  
もみを選別して、  
芽出しをして、粉  
まきして苗を育て  
る。茂さんからは

のような山間部と県内平野部の地形の違いを踏まえ、神山の栽培方法の工夫などを教わりました。全国でも「田植え」や「稻刈り」を学校で経験する子ども

元々の環境を壊すことなく配慮されていいる」「色々な形があって面白い」といって意見も持ち、何事も見方

ある「塩水選」をしました。「よい米はよい種もみから」と言われるよう、昨年の種もみからしっかりと中身の詰まった種もみを選別します。中身が詰まっていないと発芽しないので、とても大切な作業です。ボウルにたっぷりと水

今年も、皆様、宜しくお世話になります。  
昨年は通販や東京のファームマートでのご注文の勢いが凄まじく、積み重ねた年月のなかでお客様に愛され、育てていただいている商品だなあとありがたく感じています。

# 学び

**も綿密に！**

---

ウス栽培とは違い、気候などの条件にダイレクトに左右される

---

自身の読みも甘くなりました。こうなりました。こう  
穫できた貴重

たちメンバー

いけるはず！」と思いついた私は、毎年ご参

は神山の在来種である通称「よ  
ごれもち」。5年生からまた次  
の5年生へと、毎年種もみを引  
き継いでいます。白桃農園の白  
桃茂さんと薫さんとの協力のも  
と、今年もスタートしました。  
○4/23レクチャー&塩水選  
この日は白桃薫さんより、神山

もち米づく  
今年も始まり

さまざまな形をしてい  
ます。大人からすると  
と、広い土地で真っす  
ぐにトラクターを走ら  
せる方が作業効率がよ  
いと思うのが正直など  
ころですが、子どもた  
ちからは「神山の方が  
レクチャー後に、最初の作業で

色々味わっている食事に、農家の姿や収穫の喜びの感情などが頭の隅に少しでも浮かんだらしいなど思っています。もちろん浮かばずとも生きていくのですが、知つていゐる状態というのが大切で価値があると思っています。

こんにちは、おやつ係の山田です。今年も3月から5月まで、恒例のよもぎほたパウンドの製

況に陥りました。出勤日のほどんどをほたの製造に充てており、よもぎの成長を待つての作業日程の調整に一苦労。葉っぱを茎からもじる作業～ゆがいて潰す作業までを1日で終わらせるオペレーションなので、たくさんの人員の確保が必要になります。比較的安定的な収穫ができるハ

したが：）のも収穫量減の要因につながってしまい、4月の収穫量はかなり少ない結果となりました。

今年はよもぎの栽培を初めて3年目で、これまで順調に収穫ができていたので「なんとかなるだろう」「ここ2年はこの日程でこれくらい採れていたから今年

神山町内の2校の小学5年生は、2016年から毎年もち米

り、ました！

まい、耕うんして、水を入れて代かきをする。これらの作業を反復ようやく「田植え」をすることができます。田植えまでのには時間がかかりますね。

神山の田畠は、結構麗な四角ではなくく

ます。その水を直接田んぼに入れても稻はすぐすくと成長していきますが、神山では水がまだ冷たい状態で稻の生育も緩慢になります。そこで板などを使用して水の通り道を作り、温めてから田んぼに入れるという工夫があちこちに見られます。

こういったことを学んで、子ども

The logo for "yamachyan no oyatsu no jikan" features a pink, blob-like character with a simple face and a small arrow pointing down. To its right, the title "おやつ" is written vertically in large, bold, black brush-style letters. Below it, the word "の" is smaller. At the bottom right, there's a stylized illustration of a bowl of ramen with chopsticks.

おやつ係：  
山田友美



食育ひろば

A circular profile picture of a young woman with short brown hair, wearing a light-colored baseball cap and a blue patterned scarf. She is smiling at the camera.

もち米づくり、  
今年も始まりました！

そして田んぼでは、肥料を耕うんして、水を入れてやく「田植え」をする。これらの作業を経て、田植えをすることができます。田植えまでは時間がかかりますね。

神山の田畠は、綺麗な四角ではなく、ちょっとといびつでさまざまなかたちをしています。大人からすると、広い土地で真っすぐにつラクターを走らせる方が作業効率が高いと思うのが正直なところですが、子どもたちからは、「神山の方が

ます。その水を直接田んぼに入れても稻はすくすくと成長していきますが、神山では水がまだ冷たい状態で稻の生育も緩慢になります。そこで板などを使用して水の通り道を作り、温めてから田んぼに入れるという工夫があちこちに見られます。

こういったことを学んで、子どもたちが毎日何気なく見ている景色や味わっている食事に、農家の姿や収穫の喜びの感情などが頭の隅に少しでも浮かんだらいいなと思います。もちろん浮かばずとも生きていけるのですが、知っている状態というのが大切で価値があると思っています。

レクチャー後に、最初の作業で

