

田んぼを丸ごと愉しむ！

雑草も学生の感性で美味しい食材に大変身！

稲穂も心を癒すドライフラワーへ！



○ 「青春 18キップ」でスローな各駅停車の旅 ○

白藤プロジェクト第3期リーダー家政大3年生の高木彩さんを中心に5名の学生が鈍行列車で新潟に来ました。3泊4日、しかも、木造の農作業所を改造した6畳間に5人でゴロ寝。逞しき乙女たちが田んぼを丸ごと愉しみました！

○ 白く輝く「白藤」の稲穂に感動！ ○



朝方に雨が降りはじめ心配した天候も晴れ渡り、絶好の青刈り日和。阿部さんの指導で上原酒造の上原社長も参加され感動の稲刈りを開始。白い穂が風に揺られて波打つ様は、江戸時代の終わりから昭和初期にかけては、白藤の稲穂の波が新潟の風景であったはずで、古の時の流れを感じずにはられません。

今回は白藤をドライフラワーにして、幻の米の白い輝きを東京の小学生に伝えることを目的とした「食育の循環」活動です。

○ 「雑草」って何？私たちが食材に変身させる！ ○

白藤の田んぼの近くに、阿部さんの有機栽培の田んぼがあります。農薬は一切使わずマガモやチェーンを使って雑草と勝負します。しかし、大抵の場合は雑草が勝ってしまいます(下写真①)。有機栽培農家を一番悩ませる雑草の代表格の「コナギ」を、学生たちが食材にして食べてしまうと立ち上がりました。

「雑草」と「野菜」の違いは食べられるか否か。管理栄養士の卵の彼女たちの視線からは「農薬を使っていない食材」に映ります。彼女たちには「田んぼ」は「畑」でもあるのです。



有機栽培(無農薬)の田んぼ。水田雑草に負けそう・・・。



コナギは最高の難敵。稲の肥料分を吸い取っています。



綺麗な葉っぱを一枚一枚摘み取ります。



腰かご一杯に採取。コナギの小さい青い花はかわいい。

**憎き「コナギ」に舌鼓、たらふく喰らう。
コペルニクス的な発想で長年の難敵コナギと和解！
米づくりから田んぼの食材開発で一挙両得！**

料理の分担を指示する高木リーダー。



天ぶらの衣を溶かしたつ次の料理の準備。抜群のチームワーク。



天ぶらをあげる手つきもなれたもの。

○ わずか40分で8種類のコナギ料理が完成！ ○

田んぼの近くの農村センターの調理室を借りて、採取したばかりのコナギを早速料理。2年生の二人はまだ十代。しかし、手際が抜群に Good！。次から次へと料理に取り掛かり、「あっ」と言う間に雑草が8種類のコナギ料理に大変身。

阿部夫人によれば、「ばあちゃんの子供の頃は食べていたらしい。」とのこと。五十代の生産者は食べた記憶はありません。悩の種のコナギ、クログワイ、セリ、オモダカなど雑草が食用になれば、本当の自然食。考えてみれば山菜も水田雑草も同じようなもの。田んぼは食材の宝庫。お米を育てるだけじゃもったいない。学生から教えられました。



おにぎりは「白藤米」：
白藤第2期生が昨年一年をかけて育てた白藤米の貴重な残りをおにぎりに。素朴な懐かしい味がします。



コナギを材料にした料理のメニュー：
①天ぶら ②酢味噌和え ③ベーコン炒め ④胡麻和え
⑤煮浸し ⑥トマトサラダイタリア風 ⑦赤だし味噌汁

上原社長の「田んぼに感謝いただきます！」の発声。ベテランの農家達もコナギ初体験に「おっキ！」



「コナギの天ぶらうまいなあ〜」と驚く阿部さん。初めて食べた。憎きコナギの味に思わずニコリ！



幻の酒米「白藤」をドライフラワーに！
伝説の米を花束にして小学校に届けます。
農業体験を発信する「食育の循環」



白藤第2期リーダー(4年生) 森本明子さんがデザインした「藤子ちゃん」マーク。



米の袋を再利用した白藤の花束の完成！

○ 白藤のドライフラワーづくりに挑戦！ ○

幻の酒米「白藤」を現代に蘇らせて、さらに進化させる家政大生たち。彼女たちの手で新たに白藤の美しさをドライフラワーという形にしました。

新潟での農業体験を、自らの言葉や形に表現し、9月には東京の小学校で伝えます。上原酒造の上原社長の白藤復活へかける熱き思いから始まり、生産者の阿部さんが協力し、中村先生、学生が参加し、そして、白藤を通じた輪は大勢の方に広がりはじめました。

これからも白藤プロジェクトは進化を続けます。ご期待ください！



手刈りをして陰干しにした白藤を、枯れた葉などを取り除き綺麗に仕上げる。



パレットを利用しブルーシートを貼りケン酸 2%溶液のプールを作る。



陰干しにした白藤をプールに2時間浸す。穂・葉の緑色の退色防止になる。



ケン酸溶液に充分浸した白藤の束。



再度、陰干しにするためにハザ掛け。一晩で乾きました。

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨナガ) 】
TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447
HP <http://www.rice-shirafuji.com> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp
白藤HPに学生の手作りブログを追加しました。