今月の話題 vol.33

村民が子ども達に伝える「凍み餅」のこと

いいたて希望の里学園の「しみじみマスタープロジェクト」

ごんぼっぱの栽培から餅の編み込みまで！

いいたて希望の里学園前期課程の子ども達が、『しみじみマスタープロジェクト』に挑戦しています。

このプロジェクトで、1年をかけて取り組んできたテーマは「凍み餅」です。凍み餅に使う「ごんぼっぱ（オヤマボクチ）」については、3・4年生が、達人こと菅野哲さん（草野）に教わりながら、育苗、定植、栽培、収穫、乾燥をやり遂げました。

凍み餅づくりは、これまた達人の佐々木千榮子さん（佐須）や「食を考える会」の皆さんが指導役。ごんぼっぱは、柔らかく煮て何度も水にさらしアクを抜いて下ごしらえ。その翌週から前期課程全員による凍み餅づくりの本番です。ごんぼっぱと米粉・もち米を混ぜて蒸し、餅についたら樋に入れて成形。数日後に、切った餅の編み込みにも挑戦しました。極寒の夜に先生方が外へ出し、みんなの特別な凍み餅がいよいよ完成です！

試食会にはオリジナル凍み餅も！

凍み餅達人の方々が調理をしてくださいました。

「みんなで作った凍み餅を、みんなで味わうのがとても楽しみ」と話していた子ども達。２月24日、お世話になった皆さんと、この凍み餅を味わいました。１年生が育てたサツマイモや６年生が育てたエゴマなどメイドイン希望の里学園の食材を組み合わせたオリジナルレシピの凍み餅も登場しました。

しみじみマスタープロジェクト

飯舘村の食文化を丸ごと学ぼう！

村の食文化や郷土料理を子ども達が体得する『しみじみマスタープロジェクト』は、「飯舘村第６次総合振興計画」の提言が元になっています。事業名「しみじみ」の由来は凍み餅・凍み豆腐・凍み大根といった凍み加工品ですが、それらを発端に、さまざまな郷土料理について、素材の栽培・加工・調理までを体験から学ぼうというものです。

「達人」から教わり自分達でやってみる子ども達の姿は、いきいきとしてとても頼もしいです。

昔はくず米を生かし冬の厳しい寒さを利用して作られていた凍み餅。工程が多い分、長年の経験に基づく達人のコツが随所に光ります。美味しさが生まれる過程をたくさん教わりました。写真は5・６年生。

目次　CONTENTS

2　話題「しみじみマスタープロジェクト」
4　特集１「広報に届いたエピソードから」
8　特集２「いいたて村芸能発表祭」
10　報告「福島大学食農学類活動報告会」
11　学びの広場「豆まき」ほか
12　飯舘百景「『光の春』に」
14　ほけんとふくし「ゲートキーパー」ほか
16　いいたて便り
18　話題のパレット
19　村からおしらせ
20　いいたてDIARY／までいの食卓
21　はなれていても／ふれ愛館だより
22　ふるさと資源 発掘図鑑
23　愛楽故郷味／ひとのうごき
24　ほっとNEWS／飯舘言葉の達人

今月の表紙
「いいたて村芸能発表祭」で八木沢・芦原芸能保存会が披露した『八木沢の田植踊』。震災後初の復活の舞台でした。村内13地区の田植え踊りは休止中のものも含め県指定重要無形文化財に指定されています。披露後、保存会の髙野進会長は安堵の笑顔を浮かべ、「喜んでいただけてうれしい。村の伝統芸能の継承のきっかけになれば」と思いを語りました。