



あら、
地産地消ね。
買って行きましょ。

ちさん
ちしょー？



新鮮でおいしいし、
作り手の顔が見えるし
運ぶ距離も短くて
すもの。

地元でとれたものを
地元で消費することよ。



地産地消しに
行ってきましょ。

ちさん？



初夏に熟すヤマモモは――

木で熟した
のが一番
おいしいよ！

中の種
とばし
ちやえつ。

子どもたちによる
地産地消がよくなる。



熟したヤマモモの皮を
よごさないように

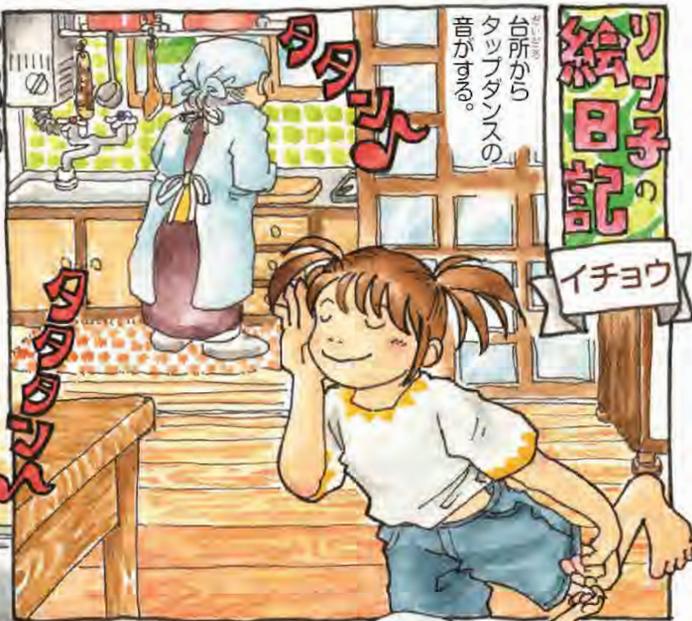


いいですわ。
ただしヤマモモの枝は
おれやすいので
気をつけてくださいね。

あますっぱい！



台所から
タツダンスの
音がする。



すつくく
いい音だね。

イチョウの
まな板だからね。



イチョウはやわらか
くて弾力があるから
包丁がすつくよう
に切れるんだ。
うでがつかれないから
料理も楽しくなるよ。

短冊
切り



適度な油分を
ふくんでいる
から、水はけ
もよいし、
かわきも
早い。

千
切り



けずりなおせば何十年も使えるのも魅力！
レッツ・キッチンタップ！



昔から
板前さんたち
にも愛用
されてきた
んだ。

乱
切り



スライス
イチョウまな板で
イチョウ切り

おみそしる

ゴロゴロ
らん
乱切り

煮ころがし

め
お

今日は野菜
ばかり
だね...

そのまま
千切りサラダ

火が通りやすい
短冊切りは、
炒めもの





もちつきのおすも
ケヤキでつくら
れているよ。

つきたてのおもち
おいしいっつ。



おおつ
わだこ
和太鼓!

和太鼓には
ケヤキが最適。
材質がとてまかたく
木目が美しいからね。

かこいっつ



あなたー!
このケヤキまい板の
テーブル
すてきよーっ。

サイフに ¥400,000

えいっし
むりっ
お値段も親分クラス...



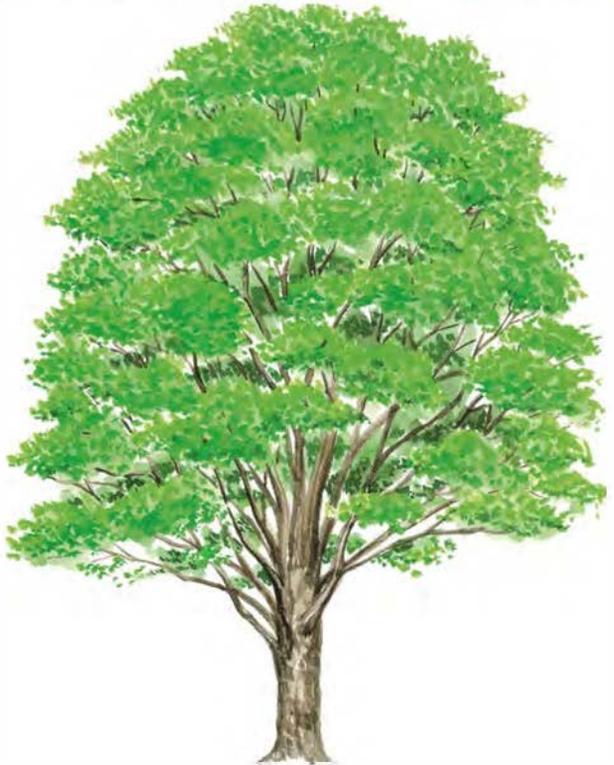
もしかして
家で一番太い
この柱も?

そう、家をささえる
大黒柱。やつぱり
かたくてじょうぶで
木目の美しいケヤキ
が最適なんだ。

ケヤキは日本の樹木の
なかでも親分(ドン)の
ような存在だね。



冬
春
秋
夏



リン子の 絵日記 トチノキ



トチの実はいくが強いからそのままじゃ食べられないよ。

うっきやーっ！
何この味！

トチノキは山の溪谷ぞいに生えるんだよ。



あ！
見つけた。

秋、とちもちづくりのトチの実をひろいに。



とちもちづくりはあくぬき命

水さらし
（虫ぬき）

まだ
ヒリヒリするよー



天日干し

これで何年も保存できる。

使う分だけ水でもどすんだ。



皮むき

さあ、ここから重要！水を何回もかえて

水さらし&あくぬき



これだけやってようやくとちもちにたどりつくのだよ。

昔は不作の年に米のかわりにしたり山村の重要な食料だったんだよ。



もちつき

もち米トチ2:1が基本。

タイムングや量は経験だねえ。

灰を入れてねかせたり、ゆがいたり。



リン子の 絵日記

シラカンバ

今日は、
キャンプに
来ています。



カバのなかまの樹皮は
もえやすいから、
たきつけに最適なんだ。



アイヌ民族

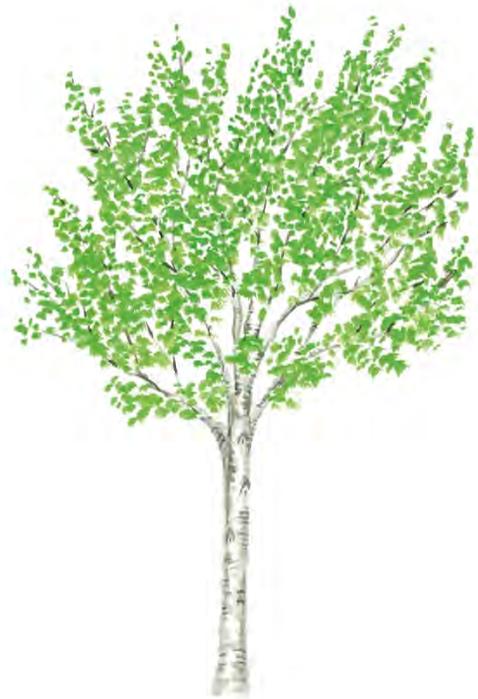
北海道に居住する
先住民族。昔は、
物々交換と狩猟採集で
生活した。



じゃあ、
そろそろ
たきつけを...

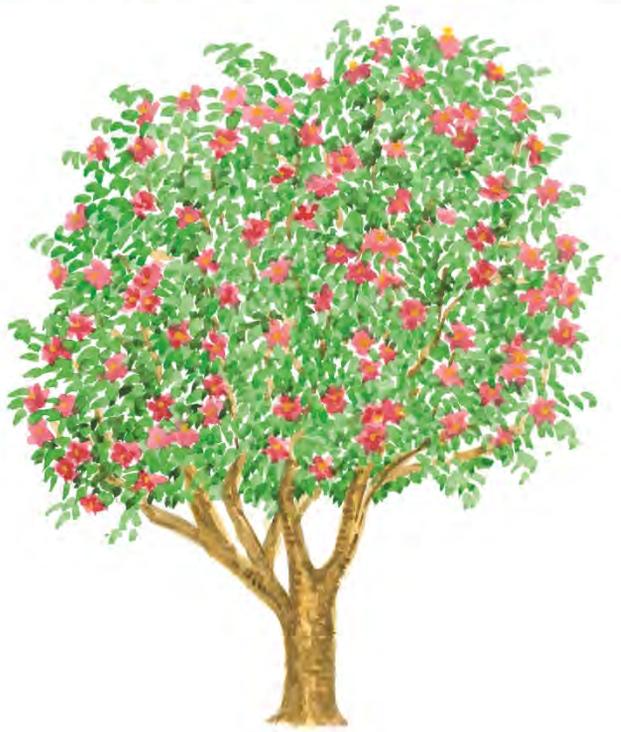
だめっ
こんなにきれいに
むけたんだもん！

シラカンバの樹皮は、
はだ目が細かくて、加工
しやすいから、細工品に
使われたりもしたんだ。





冬 春 秋 夏



12月

お母さん、何
つくってるの？

もうすぐ
クリスマスだから
リースよ。

2月
おばあちゃん、何
つくってるの？

もうすぐ
節分だからね。
柊鮒だよ。



どっちも
葉がチクチク
してるね！

この葉はセイヨウヒイラギ。
葉のとげには、魔よけの
意味があるのよ。

この葉はヒイラギ。
葉のとげとイワシの
においで鬼をよけるのさ。

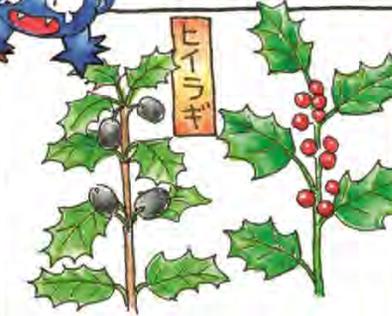
文化は違えて目的同じ
チクチクいや



セイヨウヒイラギ
とヒイラギは、
ちがう種類です。

セイヨウ
ヒイラギ

ヒイラギ



葉は左右対に出て実
は黒っぽいむらさき色。
葉は左右交互に
出て実は赤色。

でも玄関にかざる
のは一緒なんだね。

鬼が
入ってこない
ようにね。



平安時代からこう
してきたんだよ。



冬 春
秋 夏



雄花

両性花



リン子の 絵日記

スタジイ

おっ、スタジイだ。スタジイのドングリは生でも食べられるんだよ。



本当に!?



スタジイのドングリはシイの実ともよばれ、おいしいから、昔からお寺などが集まる場所に植えられてよこばれてきたんだ。

みんないつシイの実って食べられるんだってー。



前にコナラのドングリ食べたらしぶくてしぶくて...。



また、スタジイは栄養面でも高評価。昔は病後の栄養分としても重宝されたんだ。父さんも病気になったとき母さんにシイの実のクッキーをもらってね...。



わって食べてみて。

おっ、うめい。

そぼくなピーナツみたいなお味ですわね。

炒ると、もつとおいしくなるんだって。



カケス
ホリモキ
大好き
でー

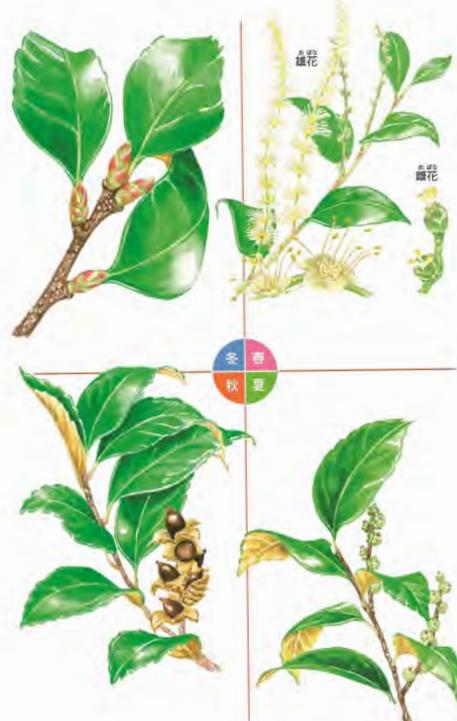
とどいたら、パンに入れてよかしら。



フライパンで炒って食べてみよーっ。

工作にも使えるね。

スタジイは今も昔も人気者!



冬 春 秋 夏

