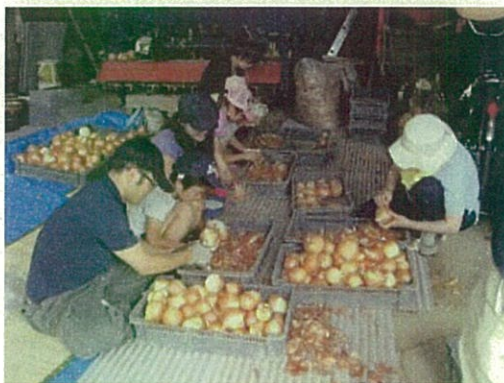


【わが家の味噌作り体験】 農家体験をしました。



7月18日（土）23家族84人が参加しました。台風が近づいていて天気が心配でしたが、ほとんど雨にあたることなく作業ができました。

この日の午前中は、13戸の生産者さんのお宅に分かれての農作業体験です。ハウスの見学や収穫作業など、生産者さんと交流しながらさまざまな体験をさせていただきました。参加者は「おいしいトマトの見分け方を教えていただきました」「生産者さんの大変さ、そしておいしい生産物を届けていただけるありがたみを実感しました」と感想を話していました。



【わが家の味噌作り体験】 「めぐみ野」かき生産者のみなさんと交流



8月8日（土）、第7回わが家の味噌づくり体験が開かれ、9家族33人が参加しました。今回は場所を志津川に移して、志津川の「めぐみ野」かき生産者のみなさんと交流しました。

この日体験したのは、カキの稚貝をロープにはさんでいく作業です。これが種カキのもとになります。生産者のみなさんに教えていただきながら、作業していきました。

作業の後は、おまちかねの昼食の時間です。バーベキュー、そうめん、志津川のみなさんからほや、ホタテなど、盛りだくさん！参加者も生産者もたくさんおかわりをして食べました。

午後には志津川のみなさんからお話を聞きながら交流しました。参加者から質問も出て話も弾み、楽しい時間となりました。



【わが家の味噌作り体験】 稲刈り体験をしました。



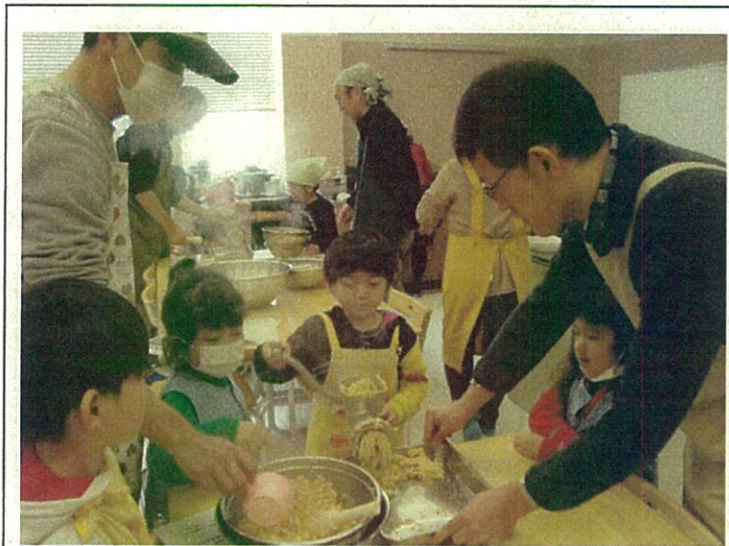
10月11日（日）稲刈りを行いました。田植え作業に参加いただいた志津川めぐみ野かき生産者のみなさんも加わり、約130人が集まりました。

小雨模様でコンバインは入れませんでしたが、生産者さんに教えられながらカマを片手に手刈りをしました。子どもたちもコツを覚えると、お父さんとお母さんに負けないほど一生懸命作業していました。

作業の後は生産者さんのお母さんたち手作りの、地元野菜がたっぷり入ったお昼ごはん。田尻のめぐみ野新米をおなかいっぱい食べました。



【わが家の味噌作り体験】 味噌の仕込みをしました。



わが家の味噌作り体験最終回は、1月23日（土）、1月30日（土）、2月13日（土）の3グループに分かれて、みやぎ生協文化会館ウィズ調理室で味噌の仕込み作業を行いました。

大豆（ミヤギシロメ）と米麹は、昨年みんなで種をまき、田植えをして収穫したものです。大豆は9月に大雨に遭いましたが、収量や品質については平年並みとなりました。風味が濃く、香りは一級品の田尻産の大豆です。

今日の作業は、まず圧力鍋で煮た大豆をつぶし、米麹、塩と混ぜ合わせます。それを丸めたみそだまを空気を抜くようにしながら容器に入れ、表面に塩をまぶして出来上がりです。これを各家庭で保管し、早ければ秋ごろには食べられるようになります。

1年間一緒に作業してきたこともあり、和気あいあい、教え合い、協力しながら作っていました。子どもたちも全身を使って大豆をつぶしたり、混ぜたり、大活躍でした。

自分たちで育てた大豆とお米で作ったお味噌。どんな味になるか楽しみです！

