

<p>しかはま自然観察会</p> <p>のらえもん</p> <p>『人も 自然も みんなともだち !』No.7</p>	<p>代表責任者 古高 利男 ☎270-1132 我孫子市湖北台 2-14-7 ☎090-7275-9890 2014, 8, 30~9, 1</p>
---	---

第7回活動「しそジュースづくりと山村のくらし体験」

- ・ ・ ・ しその育ちはどうだろうか？
- ・ ・ ・ しそジュースはどのくらいできるだろうか？
- ・ ・ ・ 村の人々も、手伝ってくれるだろうか？

- 1, 日 時：2014年8月30（土）～9月1（月）
- 2, 場 所：みなかみ町藤原
- 3, 参加者：山口、ひろくん、古高
- 4, しそジュースの製造：1日目、約100<sup>リットル</sup>  
2日目、約 45<sup>リットル</sup>

5, 活動の様子

○ 1日目（8月30日）：足立区～清里～高崎経由～藤原

今日は、囲炉裏をとりに、清里へ向かう。

ここに住む荻原様（文京区立自然の家勤務）から「囲炉裏を寄付したい」という話をいただき、もらい受けにきたというわけだ。

囲炉裏は、もちろんのこと、藤原で修理している古民家に運び込むためだ。ダルマストーブもいっしょだ。

この囲炉裏は、なかなか工夫されている。囲炉裏の回りにぐるっとテーブルが組み立て式になっているのだ。きれいな灰もいっしょだ。取りに来たかいがあった。

でも、清里は遠い。そこから藤原まで、もっと遠かった。

古民家に囲炉裏をおろし、遊山館でしそジュースづくりのための準備をして、今日は終了。

○ 2日目（8月31日）：しそジュースづくり本番！

2年目のしそジュースづくりだ。

酢と砂糖は、去年の残りがある。8<sup>リットル</sup>の容器も、いくつか残っている。後はしその葉を摘み取ってくるだけだ。

吉野屋さんの畑へ行く。元気そうな紫色の紫蘇が何列にも育っている。茎をかかえ、軽トラックに積み込む。里山研修の方・民宿の方・NPOの方などが集まってくれて、あっという間に収穫できた。今度は、洗浄した葉をむしり取り、鍋で煮詰めるだけだ。

小さな鍋で煮詰めていると、吉野屋の若旦那がイベント用の大きな回転鍋を持ってきてくれた。なんでも焼きそば100人分が一度に

できるという。

そのおかげで、とても効率よくしそジュースづくりが出来た。およそ100%のしそジュースが出来上がった。これを、容器に移すことが大変だったが・・・。

○ 3日目 (9月1日) : 地元のみなさんで45%

昨日のしそジュースづくりが盛り上がり、今日もたくさんの藤原の人たちが集まってきた。まだ、畑に残っているしそでジュースをつくるのだと、意気揚々だ。

その姿をみて、これが定着するといいいのだが・・・と、願った。

足立区から出かけてくるのには、時間の制約がある。作業は、わずかしかできない。足代もかかる。地元の人たちが動いてくれることが一番いいのだ。

そんな願いを込めて、私たちは帰路についた。

6, しそジュースづくりの歩み

\* 2013年 (平成25年)

4月・・・しそジュースづくりの案がまとまり、動き出す。

7月・・・酢・砂糖・ビンの発送をする。

しめて71700円の予算。

8月4～6日

・・・地元の人たちの協力を得て、しその葉30kgから原液96%を抽出する。

8月26～27日

・・・2回目のしそジュースづくりを、惣一郎さんの協力をいただきながらする。

しその葉4kgから29%の原液を抽出する。

\* 2014年 (平成26年)

5月・・・しそ畑の依頼および挨拶に、吉野屋と関ヶ原を回る。

7月・・・しその葉の成育を見る。あまり良くなかった。

8月31～9月1日

・・・しそジュースづくりをする。

吉野屋の畑の成育が良かった。

20名以上の協力の中で、回転鍋を使い、100%のジュースを抽出する。

地元の人たちだけで45%を抽出した。

9月21日

・・・足立区民フェスティバルで、来場者に試飲してもらう。年配の方々が興味を示す。

2月・・・販売用の300mmリットルびん100本を、送付。

\* 2015年 (平成27年)

いよいよ、在庫の原液を瓶詰めにし、藤原の特産品の一つとして、販売する予定。