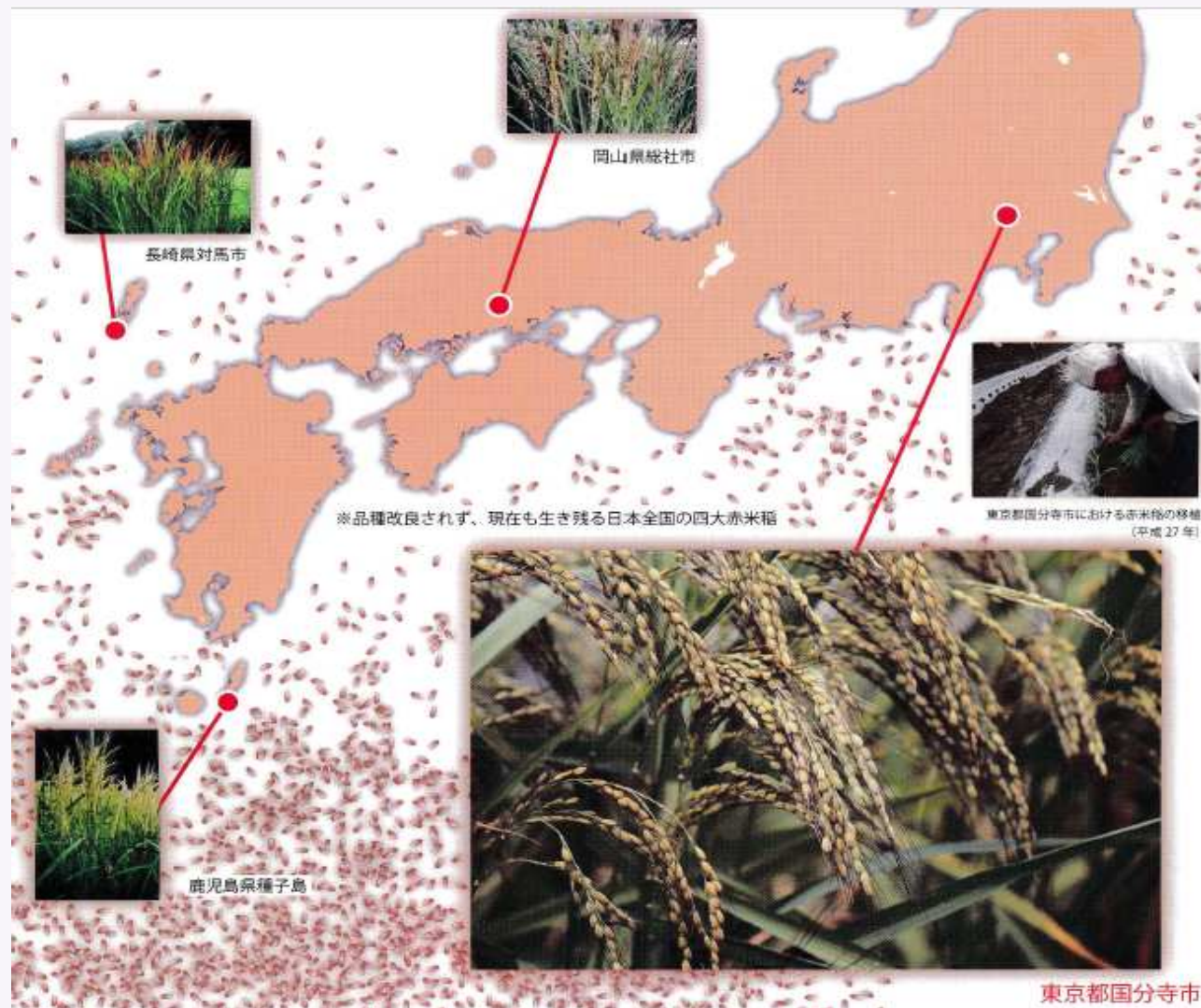


笹塚だより 渋谷区笹塚仲町会 広報誌

2023年01月28日

東京都渋谷区笹塚仲町会



国分寺で神前に供えた古代の赤米を今も栽培する人がいます。個人的に栽培してみようかと考えています。古代米と考えられる種は、現状4種のみ。

出典：国分寺跡資料館公開資料「幻の赤米-国分寺の稲作について」

もくじ

- 1, 東京港醸造様訪問
- 2, 子ども会クリスマスプレゼント配布
- 3, 明治大学中川ゼミ生さん栽培の
小鹿野野菜持参と意見交換会
- 4, 町会事務所年末大掃除
- 5, 小鹿野町様の野菜定期購入して
いる町会員さんに野菜が届きました
- 6, 編集後記
国分寺武蔵国分寺種赤米、
町会費集金の際の声、酒づくり等



先の役員定例会でお知らせした東京港醸造様に、再度（今回報告記載）訪問した際に拝見した、菰樽の写真。
何と内部にステンレスの漕を付けられるので、菰樽は何回も利用でき衛生的。
鏡割りをすると蓋の杉材が入るので香りも付きます。

1, 東京港醸造様訪問(12月16日)



急遽参加して下さった齊藤社長様（中座したためパネル-後日メイドイン東京の会でもご縁が）と、右が小鹿野町で蜂蜜酒を作る4歳から日本在住でロシアとウクライナのハーフの奥様がいるご夫妻に醸造等を教えている寺澤杜氏さん。仲町会と小鹿野町の関係を知り、社長さんも含め様々なアドバイスを頂戴しました。

2, 子ども会クリスマスプレゼント配布(12月17日)

プレゼントを受け取り嬉しそうな子供達。
町会員さんがリースやサンタクロース等をご自宅から持参くださり、とても雰囲気の良いになりました。
ありがとうございます。

同時に、こうした時期、戦禍の最中にある子供達も居ます。どうか、その子供達にもサンタクロースが来てくれますように祈らずにいられません。



写真の子に、来年は小鹿野町で田植えをしたり、キャンプしたりできるかも。と言ったら、「また行きたーい！」そう、バスハイク参加した子でした。小鹿野町ファンです。



3, 明治大学中川ゼミ生さん来訪(12月17日)

◎小鹿野町でゼミ生が栽培した野菜を持参、
先の定例会の続きのインタビュー実施。
小鹿野町で酒米を
栽培する際に現地
で合流する件など
意見交換しました。

前日、訪問した東京港醸
造様のお酒をサンプル購
入していたので、
紹介し個人的に購入して
いた一本を試飲してもら
いました。
ゼミ生さんも、なかなか
いけるくちでした。



4, 町会事務所年末大掃除風景(12月18日)



大掃除の際のスナップショットです。

外は、やはりコロナで活動が減ったためものすごいホコリでした。

協定書を締結した小鹿野町様との相互交流も予定していますので、今年は、町会活動を何とか再開したいものです。

©2017~2023 東京都渋谷区笹塚仲町会

5, 定期購入している町会員に小鹿野野菜が届きました

送付状

令和4年12月18日

啓 文

ご依頼のあった『おがベジセット』をお届けしました。
今後ともよろしくお取引いたします。

ご留意事項

後方が一、不良品がありましたら、到着後速やかにご連絡をお願いいたします。

※ご不明な点等ございましたら、ご連絡ください。下記担当までお問い合わせください。

お問い合わせ先

〒060-0201 埼玉県秩父郡小鹿野町神保 2808 番地
小鹿野町農業振興課内 産地直売所 小鹿野町産直所
電話 0494-79-1101 (通話) 時間:8:30~17:15 (日~夜)
FAX 0494-79-1200 E-mail: yoko@town.ofagano.lg.jp

原木シイタケ焼き

原木シイタケは産地産を季節によって10種類ほど使い分けで製造しています。大きく分けると冬と春の2つの産地があります。冬はつゆ、味が濃く大変美味しいシイタケ



【作り方】

1. しいたけは洗わない。汚れはペーパーなどでふき取る。
2. 傘と石づきを切り、石づきの
3. フライパンや焼き網にヒダの
4. 塩をふり、水分がにじんで
5. 3びっくり返さないで焼きま
6. 4. お好みで醤油やポン酢等を
7. 5. ください

とち餅の砂糖醤油焼き

餅の餅(とち餅)を丁寧にすりつぶして餅粉と一緒に焼いた餅の砂糖醤油焼きです。小麦粉ではなく餅粉を使用しているため、もちもちとした食感が特徴です。お餅好きの方にはたまらない一品です。



【作り方】

1. 餅を耐熱容器に入れてし
2. とち餅を焼き、焼き目が
3. をつける。
4. 2をさらに焼き、香ばしい

豚バラ黄金かぼす鍋

新鮮な豚バラ黄金かぼすは、豚肉の旨みが出て、色々な野菜を引き立てます。煮込みでじっくりと、火にかけて安心してお召し上がりいただけます。鍋に煮つけたら、揚げ油にかけたり、お菓子など焼くこともできます。



【作り方】

1. 白菜と豚肉を交互に重ね、
2. 白菜が上にくるようにつ
3. かぼすは丸ごと焼くスチ
4. ーは取り除く。
5. 1の鍋に■を入れて火にか
6. 4. 鍋の具材に火が入った
7. 5. 煮せて完成。
8. ※だし汁の量は鍋の大きさに

ゆず味噌おでん

小豆味噌の旨味は、コシニヤクの酸味と、煮込みでじっくりと煮込んだおでんならではの味わい。コシニヤクに煮込んでいます。コシニヤクの旨味を引き出して、おでんがより美味しくなります。おでんという楽しみ、おでんがより美味しくなるおでん。おでんがより美味しくなるおでん。



【材料】

産地産コシニヤク 1/2個
■おでん 大さじ5
■味噌 大さじ5
■ゆず 大さじ1
■おでん 少々

【作り方】

1. コシニヤクは皮を剥き、大きめに切り
2. 湯を沸かして煮込んだおでん3/4分量で
3. ■を鍋で加熱しながら混ぜ、火を止めてから
4. ゆずの皮をすりおろして入れる。
5. 1のコシニヤクの水気を切り、2の油を付けて完成。

2022年12月 おがベジ生産者リスト

品目	生産者
栃もち	久保
原木しいたけ	黒沢
ゆず	出浦
こんにゃく	猪俣
黄金かぼす	高橋
ほうれん草	黒沢
赤大根	高橋

やっぱ、いいなー、定期購入したいな。
何月頃は何が来るのか、大雑把でもいいから知りたいな。

©2017~2023 東京都渋谷区笹塚仲町会

6, 編集後記-1

◎武蔵国分寺種赤米のバケツ栽培等

赤米バケツ稲の育て方

赤米は、原種のまま現在まで種を残してきた、強い稲です。お子様とも育てられるよう、赤米のバケツ稲の作り方をイラスト付きで作成しました。初心者でも安心、赤米の育て方をわかりやすく解説します。



武蔵国分寺跡は、大正11(1922)年に国の史跡指定を受け、今年度は100周年の節目にあたります。

今から約1,300年前の奈良時代は、伝染病の流行、飢饉、大地震、政治の混乱によって社会不安が続いていました。そこで聖武天皇は、仏教の力によって国の混乱を鎮め、国民に幸福をもたらすために、天平13(741)年に国分寺建立の詔を發布し、当時の60余国に建立された国分寺の一つが武蔵国分寺です。

そこで栽培されていたのが、「武蔵国分寺種赤米」で、何とバケツで栽培でき、成長も非常に速いのだそうです。野生種に近い為で、病気や日照り等にも強いそうです。因みに、例の酒づくりの杜氏様からは、赤米が食用米に混じった形でも酒造りは可能との回答を受けています。

準備

土はお外の土が、ホームセンターで売っている黒土が、おすすめです。半分半分混ぜても良いと思います。肥料分があまり多くない方が良いでしょう。

バケツに25cm以上の土を入れます。(13リットルのバケツサイズ以上が、おすすめです。土は深い方がよく育ちます。)

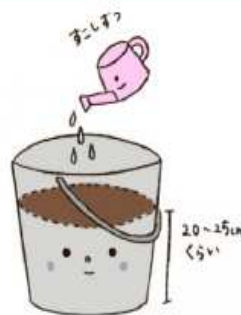
肥料はなくて大丈夫です。使用したい場合に関しては、苗の根が直接肥料に触れることのないように、容器の底の方に少量入れ、じわじわと間接的に効くようにします。

地表面を平らにならしておきます。

草の根っこや、以前のバケツ稲の稲の根っこがある場合は、そのまま細かくして土の中に入れたままでも良いし、全部取り除いても大丈夫です。

実際に種を蒔いてからは、よく日の当たる場所にバケツを置いた方が良いでしょう。

バケツを置ける場所を確保しておきましょう。



出典引用：国分寺市WEB

<https://www.city.kokubunji.tokyo.jp/machi/50nen/1007865/1014091.html>

https://www.city.kokubunji.tokyo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/004/239/dayori28.pdf

<https://www.city.kokubunji.tokyo.jp/machi/1027667/index.html>

©2017~2023 東京都渋谷区笹塚仲町会

6, 編集後記-2

◎今回は少し真面目です。

コロナで祭礼等が中止となるなど目立つ行事が少ないことから、町会費の集金の際に苦勞するという話がありました。個人的に思う対処案としては、

- ①魅力的な町会活動像を、町会として意識合わせをする
- ②疑問を持っていると考えられることへの解を準備する—正しい情報開示
Ex,参加すると何ができる、自己実現なのか社会奉仕なのか、透明性は高いのか、
新参加者はこき使われるのではないか、一度入ると抜け出せないのでは、等々
- ③町会活動内容の周知・勧誘用の資料セットを準備する
- ④日頃の周知活動を強化する
- ⑤町会として全戸訪問して、ご挨拶をする

といったことを実践していくことが、基本かなと考えますが、
皆さんはいかがですか？

◎町会での酒造り検討

◎小鹿野町様との協定書締結後の友好の酒づくり実現に向けて

- 1, 利用できそうな区や都の補助や助成を活用する
- 2, 町会で酒販免許を持つ町会員と事業主体を立ち上げる
- 3, 本格的な酒造りの前（例えば来年）に先行試験的な酒造りを行う
- 4, 先行酒づくりの翌年から本格的に酒づくりを実施
（先行試験の際は単一銘柄の米ではない可能性あり、経験を優先）

関連準備：

- ア：上記3の経験を踏まえ補助や助成を正式に申請する
- イ：町会は来年から小鹿野町様にご協力いただき酒米を確保する
- ウ：町会は田植えや草むしり、収穫等の時期に現地に赴き手伝いを行いつつ、子供達とキャンプや遠隔一時避難体験等を実施
- エ：配布や販売先等の確保を行う
- オ：町会関係者で立ち上げる事業主体と町会間で酒米栽培や銘柄ラベル利用権の契約を締結し、町会の収入源の一つにする

酒の配布等イメージ：

- A:町会行事や祭礼時の神酒所での振舞いや奉納等
- B:本件協力者や町会員への配布や販売
- C:飲食店等への卸販売等
- D:酒粕の活用、藁の活用（納豆、カツオのたたき、しめ縄やお飾り等）



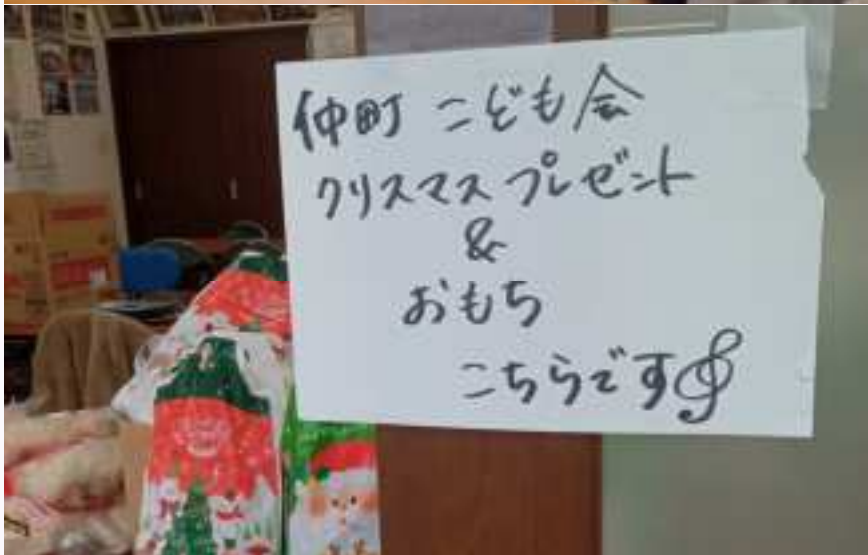
おまけ-1

町会員に届いた小鹿野野菜と一緒に入っていた観光案内の一部です



おまけ-2

年末のクリスマス会を実施して下さった子ども会お母さん等



おまけ-3

笹塚仲町会と協定書を締結した小鹿野町様からのお知らせ

仲町会として、
出展ブースで
お手伝いをしました。
その様子等は、
次回広報誌で。

東京国専フォーラム
〒110-0001 東京都港区笹塚3丁目1番1号

会場
有明コロシアム 有明駅西口徒歩1分
有明コロシアム 有明駅西口徒歩1分
有明コロシアム 有明駅西口徒歩1分

2023年
1月11日
～2月3日

https://kumai-matsuri.jp/

購入できます!

組合まつり
in TOKYO
2022

技と食の祭典!!

東京と全国の中小企業組合が大集結!
中小企業の「技」と「食」を見て、知って、楽しめる組合まつり!

入場無料

2023年 1月18日・19日
10:00～19:00 (19日は17:00まで)

会場 東京国専フォーラム ホール E

https://kumai-matsuri.jp

