

長畝ふるさと通信

【2014年11月号】

■ 収穫感謝祭特集

今回は11月29日に行われた収穫感謝祭の様様をお伝えします。

● そこは戦場のような様子…会場となる長畝活性化センターの台所はさながら戦場のような様子でした。感謝祭で販売するお惣菜や宴会の下ごしらえにお母ちゃんたちはぴりぴり。里芋の皮むき、鶏の唐揚げ、さざえ飯やおはぎ、おにぎりを結ぶ人、かたやサンドイッチやコロッケ、卵焼きと用意する料理はバラエティーに富んでいます。余った材料を見つけてはまた料理。「いつも作りすぎる」とこぼしながらも、「どうだ、まいったか」と言わんばかりのご馳走三昧です。



● 販売コーナーは活気があふれ…地元でとれたりんごや洋なし、里芋やさつまいもなど農作物



は大人気。ゆずやキウイは詰め放題でしかもただ。母ちゃんたちの手作りお惣菜も待ちかねた来場者の手に次々と。カボチャのコロッケ、おからのドーナツ、おはぎにサザエ飯、イカやぜんまいの煮付け、地の赤カレイやキビナゴの唐揚げ、おまけに佐渡特産のいごねりまで前日から仕込んだお惣菜はみごとに完売。さらに今年は来場者全員に組合から原材料を提供している大豆でできた「手作りトキ納豆」をプレゼントしました。

● 特別講演会…「トキはなくなっていたパズルのピース」

「トキの目から見た里地里山」と題して新潟大学の中津 弘さんをお招きしての講演会。野生放鳥されたトキを5年以上も観察し続けている中津さんの観察状況はこんな感じです。

<8月31日>5:13採餌、7:33樹上にて休息、8:47採餌、10:50樹上にて休息、12:52採餌
……1日の行動圏40ha、最大採餌距離570m

「トキには個々に好みのえさ場が存在する」



「佐渡はトキがいるから良いところではない。豊かな里地里山が生物多様性を高めている。トキはなくなっていたパズルのピースであり、それを取り戻した佐渡はこれから新たなパズルを完成させてほしい」と中津さん。どんなパズルが出来るか、ボク自信も楽しみです。



● 餅つきはいつまで？・・・恒例の餅つきはいつまでやれるものやら。「若手がつけよ」の声に杵を持ったのは56才。ひと臼つき終わる前に腰が痛いと言いつつギブアップ。毎年お借りしてくる臼杵も使われるのは年に一度のこの時ばかり。昔は暮れともなればどの家でも見慣れた餅つきの風景が今ではほとんど機械化され観ることが無くなってしまいました。ほぼ「伝統文化財」の域です。

● おむすびは欠かせません・・・感謝祭の主演はやっぱり「朱鷺と暮らす郷コシヒカリ」でむすんだ「おむすび」です。「乾杯！」でビールをグビグビのあと、まず手が伸びるのが「おむすび」。今年の収穫に感謝してみんなでいただきます。今年の自慢は何と言っても全量「一等米」だったこと。組合創設以来の快挙です。ありがたや、ありがたや・・・



● そもそも・・・そもそも収穫感謝って誰に何を感謝するのでしょうか。今年も美味しくできたお米。1年間頑張った百姓たち、それを支えた家族や関係者。お米を食べて下さる消費者の方々やお米屋さん。物も言わず働くトラクターやコンバイン。田んぼやトキやたくさんの生きものたち。お日様



や水、そしてもしかしたら神様にまで・・・。「感謝祭にかこつけてご馳走作って酒呑んで・・・」こんなことが今年も出来て良かったことに感謝している気がします。また来年も収穫感謝祭が盛大に執り行えますよう願ってやみません。会員のみなさま、お米屋さん、お気軽にご参加下さい。お待ちしております。(先月からお米屋さんにもこの通信を厚かましくも読んで頂いております)