成果を上げる年に！

あさげ新聞

年明けの仕事始めは、三十三基の門松回収よりスタートしました。回収した門松でやぐらを組み、どんど焼きを行いました。昨年の辛い別れや、今年のあさげの変化を踏まえ、メンバーの健康と安全、活動の成果をしっかりご祈念しました。

【右の写真「天まで届け！」】

【二月の主な活動】

1. 稲作事業
ビニールハウス妻面／天井の建設
育苗箱の識別
（コシヒカリと白毛餅）
給水、排水センサーの点検

2. 園芸事業
【野菜栽培】
リーフレタスの水やり
農業シート巻取機の改造
シート材料の巻取／片付け
乾燥トウガラシのヘタ取り

3. 加工事業
門松の回収
【味噌づくり】
味噌づくり作業研修
仕込み作業の実施

4. 山菜事業事業
山菜畑の整備

5. 【その他】
どんど焼きの実施
椎茸の原木づくり
新ビニールハウスの設置検収

6. 藁細工事業
ハウス建設支援
味噌づくり支援
藁草履の試作
ミニ米俵の製作
水引春の新作

地域共生推進室　発行
【28号】
2023年2月2日発行

ご意見・質問は下記のメールまでどんどんお寄せ下さい。採用された方には旬の野菜をプレゼント！
mail；
ta-hara@koaglobal.com

稲作事業〈ハウス建設〉

一月十一日、年末に先送りした天井と、妻面上部にビニールシートを張り、シート固定の為サイドはワイヤー線、天井には紐を張り、ハウス建設が終了しました。

【皆の息を合わせて天井張り】

第三棟のハウス建設は、一棟、二棟の建設時の反省から、凍結時期を避けた事で短期間に建設できました。一月末には役場の立会確認があり、補助金が無事承認されました。

【自力のハウス建設第三棟！】

加工事業〈味噌づくり〉

あさげの里では、阿南産の大豆を使用した味噌づくりを「蔵」から引継ぎました。大豆を良く水洗いし、二晩水に漬けます。仕込みの段取り作業は、麹をこなしたり、椎茸出汁を取ります。仕込み当日に大豆を大釜に入れ、椎茸だしと水を加え、強火で三十～四十分、弱火にしアクを取りながら、更に三十分煮ます

【茹で時間がポイント】

煮上がった大豆を潰し機でミンチ上に潰します。潰した大豆に、前以て塩を混ぜた麹を入れながらよく攪拌します。

【柔らか過ぎると目詰まりする】

【塩と麹を良く混ぜ込む】

空気を抜きながら仕込み樽に詰めていきます。味噌づくりの仕込みは今頃の寒い時期で、三月末までに八十樽仕込みます。秋に新味噌として、蔵に販売します。

【しっかり叩いて空気を出します】

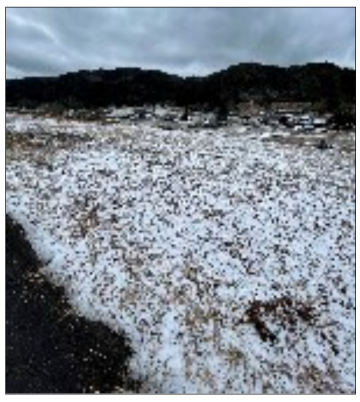
山菜事業〈山菜畑〉

昨年、敷地が三反歩ある山菜畑の借用の話があり、クルミの木や雑草でジャングルに生い茂った畑の整備を始めました。

昨年六月、野菜作業の合間を見て一回目の草刈りを実施。

秋の収穫が終った十一月に二回目の草刈りとクルミの伐採を行い、今年に入り最後の草刈りと、クルミの木の片付けをし、整備が終了しました。

ワラビ、ミョウガ、タラの芽、フキの山菜が収穫できそうです。



【整備が終了した山菜畑】

〈椎茸の原木づくり〉

一月十二日、和合地区鈴ヶ沢にあるメンバーの山に伐採に行きました。

伐採した木を九十センチにカットし、山のふもとまで運び出しました。、山で乾燥し、椎茸の種コマを打ち込みます。。

藁細工事業〈春の新作〉

藁細工は技術向上のため、藁草履とミニ米俵を作っています。

藁草履は地域の方の引退もあり今後受注が見込まれます。

水引は新作として、春をイメージした作品を作りました。