

2022年度

多摩川源流はたけの学校



大学生から社会人まで参加し、小菅村の農事期に合わせた農作業や食の体験、山での森林整備作業を行いました。2022年度は、20回開講し、延べ77名が参加しました。

源流大学では、ジャガイモ、大豆、そば、サトイモ、ダイコンなど、村民が作り続けている作物を栽培しています。ジャガイモは「せいだのたまじ」、サトイモは「けんちん汁」といった郷土料理の具材として、大豆は味噌、ダイコンは漬物、など保存食として、長年味わわれてきました。はたけの学校では、これらの作物の栽培から、収穫、加工して料理を味わうところまで体験します。

多摩川の源流の小菅村では、昔からできるだけ農薬や化学肥料を使わずに、落ち葉堆肥や有機肥料を使った農業を行い、下流の地域にきれいな水が流れていくように意識していたようです。源流大学でも、秋に集めた落ち葉や近隣地域で手に入る豚糞や鶏糞などを使用した、環境保全型農業を実践しています。環境保全型農業を実践しながら、省力化・機械化にも取り組んでいます。中山間地域の厳しい条件でも農業が続け、源流の景観と知恵と文化の継承を目指します。

2023年度は、小菅村の年間の畑作業と食文化の他、林業や養魚場の作業や、竹かご作りなどの手仕事の体験も盛り込み、多摩川源流に残る生業を幅広く学ぶ講座にしていきます。

◆2023年度参加方法◆

参加費(年会費)……大学生：1,000円／一般：3,000円／小中学生：無料

【2022年開講日程・内容】(全20回)

- 4/16 ジャガイモ植え
- 4/23 山菜採り
- 5/29 ジャガイモ土寄せ・大豆播種
- 6/12 サトイモ植え・小豆播種
- 6/19 梅採り・梅干し仕込み
- 7/17 ジャガイモ収穫
- 7/29 ジャガイモ収穫
- 7/31 ローカルポテトサミット
- 8/07 秋そば播種
- 8/27 そば土寄せ・秋野菜苗植え
- 10/16 そば・サトイモ収穫
- 10/23 サツマイモ収穫
- 11/12 そば脱穀
- 11/13 水源林枝打ち実習
- 11/20 大豆収穫
- 12/03 そば打ち
- 12/04 干し柿づくり
- 12/10 大豆脱穀・ジャガイモ選別
- 1/22 こんにやく・おぼくづくり
- 2/18 味噌仕込み

ジャガイモ

源流地域の在来品種5種と、一般品種4種を栽培しました。在来品種と一般品種を比較しながら各作業を体験し、まだまだ知られていない在来品種の栽培について学びました。2022年のジャガイモは、村内どこも豊作だったようです。源流大学でも、収量が少なめといわれる在来品種も含めて豊作で、多くのジャガイモが収穫できました。(在来品種164kg、一般品種234kg)

- 4/16 種いも植え
- 5/29 土寄せ
- 7/17,29 収穫
- 7/31ローカルポテトサミット

ジャガイモの栽培では三本鋤を使った作業が多く、初めて鋤を使う学生もいましたが、少しずつ慣れていったようでした。作業を通じて手作業の技術も身に付ける機会になれば嬉しいです。

7/31には収穫に合わせて「ローカルポテトサミット」を開催し、在来品種ジャガイモの栽培状況の報告や、生産の継続にあたっての課題の共有をしました。在来品種栽培のために村民が培ってきた技術を学び、また生産を継続していくことができる農業の形や、販売の方法を考えていきます。



大豆

5/29 種播き
11/20 収穫
12/10 脱穀
2/18 味噌作り

小管村では、大豆は主に味噌用として栽培します。源流大学でも、以前に村民から分けてもらった大豆を毎年自家採取して栽培し、冬には味噌を仕込んでいます。

2022年の大豆は、村内全体でも十分に豆が育たず、不作のようでした。源流大学では、3.7aの畑から約19.7kgの大豆が収穫できました。

各家庭で仕込む味噌は、味噌汁の他、ネギ味噌としてジャガイモの煮っころがしや、郷土料理「おぼく」などの味付けにも使われています。食料が十分に手に入らなかった時代から、大豆は重要なタンパク質源でした

冬には、毎年住民の方に教わって自家製味噌を仕込んでいます。味噌は1年後に出来上がります。さらに2年、3年と熟成させると変化する味わいが楽しめます。



蕎麦

8/07 種播き
8/27 土寄せ
10/16 収穫
11/12 脱穀
12/03 そば打ち

小管村では、7月中にジャガイモを収穫し、8月上旬には同じ区画に蕎麦を播いていることから、源流大学でも村の農時期に合わせて作業を行いました。蕎麦栽培は、ほとんどの工程が手作業になることから、畝間を機械で土寄せができる幅にする、種を播くときは収穫がしやすいよう点播きにする、などの工夫をしています。今年台風や強風により倒れることもなく、約39kgの蕎麦の実が収穫できました。

12月には蕎麦打ち体験を開催しました。収穫したばかりの蕎麦の実を、機械を使って蕎麦粉にする蕎麦粉挽き体験も行いました。蕎麦打ちを教えてくださいたいのは、白沢地区のそば処で長年蕎麦を打っていた住民の方です。熟練の力加減やコツなどたくさん教えていただきました。1時間半ほどで無事に蕎麦が出来上がり、参加者みんなで打ちたての蕎麦を味わいました。蕎麦打ちの体験は、今後も年間を通して実施していく予定です。



山菜採り

4/23
開講



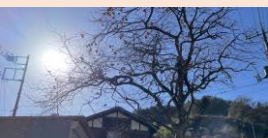
畑や道脇など身近なところにある春の山菜を、山菜採り名人の村民に教わりながら集めました。名人からは、小管村民が昔から食べている山菜料理のことも教えてもらいました。この日採れた新鮮な山菜は、天ぷらにして食べてみました。



干し柿

づくり

12/04
開講



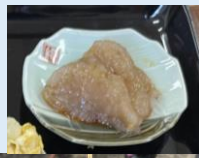
晩秋の民家に連なる干し柿の光景は今も変わらず見ることができますが、村民が収穫しなくなった柿の木も多く、木に残った柿がサルやイノシシなど動物に狙われる前になるべく収穫しようと、源流大学では村民が採りきれない柿を採らせていただいています。

以前は11月後半に干していたようですが、近年は11月末でも暖かい日もあるため、失敗すること多いようなので、12月上旬に柿採りを行いました。作業から約2か月が経ち、無事に干し柿ができました。



コンニャクづくり

1/22
開講



夏は涼しい気候で、適度な傾斜のある水はけの良い小管村の畑はコンニャク生産に適しています。一時期は、コンニャクで生計を立てていた村民もいるほど生産されていましたが、価格が低下した現在は、高齢化も相まって生産者は少なくなってしまいました。

講座では、白沢地区の住民からコンニャクの作り方を教わりました。今回使ったイモは、村内でコンニャク生産から加工業まで営む農家から購入しました。コンニャクイモは初めて見る参加者も多かったようです。

当日は、イモを煮込んで潰し、丸めてゆでる作業を体験しました。コンニャクイモ2kgからコンニャク玉が40個ほどできました。昔ながらの臼と杵で潰したコンニャクは美味しいそうです。手で行う作業は難しかったですが、無事に美味しいコンニャクができました。