

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
新米の季節ですね。天候が大変だった分、より秋の恵みがありがたく感じます。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 大和郡山 カレーライスを一から作るプロジェクト
- 2 橿原 カレーライスを一から作るプロジェクト

■ 1 ■ 大和郡山 カレーライスを一から作るプロジェクト

10月20日、プロジェクト第1回目は、治道公民館で玉ねぎ染めを行いました。
カレーライス作りの調理実習で使う三角巾を、玉ねぎの皮で染めます。19家族
65名(欠席者除く)の参加があり、地元・大和郡山市をはじめ奈良市や天理市など、
そして他府県では大阪からの参加がありました。

大豆やビー玉、洗濯バサミや割り箸などを使い、白いバンダナを輪ゴムで絞って
いきます。その後ご家庭で集めていただいた玉ねぎの皮を煮出した液の中へ浸け
こみ10分、ここからが見せ場！ミョウバン水の中に浸けると不思議なことに鮮
やかな色合いに大変身です。

それぞれ個性豊かで素敵なバンダナが出来上がりました！今からカレーライス作
りで使うのが楽しみです。次回は玉ねぎとニンニクの植え付けを予定しています。

このプログラムをお手伝いしてくださるサポーターを募集中です。詳しくは大和
郡山こどもの食を考える会にお問い合わせください。

<https://www.facebook.com/mirainokodomonosyoku/>

■ 2 ■ 梶原 カレーライスを一から作るプロジェクト

10月28日、プロジェクトの田んぼの稲刈りを行いました。田植えの際の「御田植祭」神事に続き、稲刈りでも「抜穂神事」という神事が執り行われ、参加者も興味津々でした。今年は台風も多かったですが黄金色に揃った稲。山尾さんが丁寧にお世話をしてくださったのだと感謝です。刈り取った稲はコンバインで脱穀し、各自持ち帰って乾燥させます。12月に持ち寄って糺摺りをし、カレーライスのごはんとして食べる予定です。

野菜と香辛料を育てている畑では、夏の間交代で草引きも頑張ったのですが生育はいまいち。失敗も大きな経験として来年に活かしたいと思いますが、とりいそぎ今年のカレーライスをどうするか検討中です。

また、このプロジェクトから派生して、援農プロジェクトがスタートしています。農薬も肥料も除草剤も使わずお米を育てている山尾さん。田んぼの中の草は水位をしっかりと管理することで防いでいますが、畔の草刈りに膨大な時間を取られています。そこで、畔の草刈りの手伝いをして、その担当面積に応じた量のお米を報酬としていただくという仕組みです。カレーライスを一から作るプロジェクトの参加者の中にも興味を持ってくださった方が何人かいて、「食べるだけ」から一歩「つくる側」へ近づいてくださって嬉しい限りです。

援農プロジェクト参加者募集中

「田んぼの畔の草刈りしてお米を **Get** しませんか？」

来年5月～10月の毎月、お好きな時間に作業していただけます。ご自分の空き時間や欲しいお米の量で、面積を割り出して担当していただけます。

11/18（日）9:00～10:30 頃、今年度の反省会&来年度に向けてのお話会がありますのでぜひご参加ください。11/18は都合が合わない方は個別対応もできます。お問い合わせは「八釣山」特別栽培米生産事務所 山尾さん 090-7876-0044 まで。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元 : きゅうしょくカンガルー! (奈良の学校給食を考える会)

E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com

facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (奈良市今市町 40-1)
