

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。
師走。穏やかな日が続いていますが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。
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 橿原 海の水から塩づくり！
- 2 奈良 りんご収穫

■ 1 ■ 橿原 海の水から塩づくり！

11月18日、橿原市で「土器ドキお火焚き・野焼き大会」が開催されました。陶器の作品を自宅や作陶会で作り、持ち寄って野焼き大会で焼成するイベントです。その片隅をお借りして、「カレーライスを一から作るプロジェクト」で使う塩づくりをしました。

海水はプロジェクトメンバーのご縁で、島根県隠岐の島から送っていただきました。水が綺麗すぎて、貝が大きくなるのに時間がかかると言われるほどの海水です。この海水を鍋に入れて火にかけ、ひたすら水を蒸発させること約4時間。水の量が10分の1になったところで、コーヒーフィルターで濾して、ゴミやニガリを取り除きます。濾した海水を鍋に戻してからは、焦げないように混ぜながら火にかけ、5分ほどで塩ができあがりました。10リットルの海水から両手いっぱいほどの塩ができ、さらに数日かけて乾燥させます。ただ煮詰めるだけの単純な工程ですが、実際に塩ができる瞬間を目にすると新鮮な驚きがあります。

プロジェクトとして、カレーライスに向けて収穫できたのは、お米、じゃがいも、にんじん、少量のトマト、唐辛子、そして塩（地産食材ではありませんが）。これに、県内の仲間たちから玉ねぎや香辛料を分けてもらって、いよいよ12月8日にカレーライスを作ります。自給率何パーセントのカレーライスができたか、またご報告しますね。

■ 2 ■ 奈良 りんご収穫

奈良市の給食のおはなしでは、窪田りんご園さんのりんごの木オーナーになっています。10月から11月にかけて、りんごの収穫をさせていただきました。収穫させていただいたのはシナノスイートとサンふじの2種類。りんごの大きさ、色づき、虫食い、傷みなどなど、実際に木になる実を自分の目でみると、スーパーに並んでいるりんごたちがいかに優等生であるのか、そしてその優等生を育てるためにどれだけの工夫と苦勞を農家さんたちがしてくれているのか、考えさせられます。窪田さんのお世話もありとっても美味しくいただきましたが、窪田さんが言うには「今年は葉が落ちてあまりいいのができなかった」と。その年その年の苦勞というのも、1年体験しただけの私たちにはまだまだ分からないことだなあと感じました。

また、たった年に数回の作業、どれも初めての体験で楽しそう、ぜひ参加したい！と思ってオーナーになったはずなのに、気温の低い日が続いて作業日が1週間ずれると予定が合わない。当日雨が降って作業日がずれると予定が合わない。たった数回の作業に意外と行けない！オーナーとして作業に参加する立場になって改めて、私たちが普段どれだけ自然のリズムとは無関係に生活しているのか思い知らされました。小さなことでも、頭で考えるのと実際にやってみるのでは大きな隔たりがあることを体感しました。

● 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)
