

# テンメイニュース

〒981-0052 仙台市青葉区中山6-6-45 TEL/FAX 022(279)1024 atowa999@gmail.com

## もちつき会.....行場麻衣子



12月28日、高柳亭で行われたもちつき会に参加しました。個人的に人生初の餅つきです。昨日までの暖かさが嘘のような底冷えのする日で、畑には薄らと雪がかぶっていました。約1時間かけて蒸したもち米を臼に空け、まずはベテランのYさんが体重をかけて杵でもち米を入念につぶし捏ねます。米粒がだいたいつぶれた後、みんなで代わりばんこに餅をつきました。私はやる気満々で杵を振り上げましたが、杵が重くてうまく扱えませんでした。わずか5~6回ついただけでふらふらになってしまいました。最後はまたもやYさんに代わってもらい、今度は返し手に挑戦です。農場長Oさんにアドバイスをもらいながら餅を返すのですが、弾力が半端なく餅に負けない力が要ります。

なんとかせいろ2つ分をつきあげ、みんなで丸めて鏡餅をつくりました。食べるには程よい柔らかさでも鏡餅としては少々柔らかく、広がり気味の様子が御愛嬌です。

お雑煮、あんこ、きなこ、納豆でつきたてのお餅をいただきました。お雑煮は朝どりの白菜と大根、吸い口に農場のせりとゆずを刻んで香



りよくいただき、ほかにもせりのおひたし、煮物やなます、白菜の浅漬けなどが並んで早年越しの雰囲気。丹精を込めた野菜とみんなでついたお餅。おいしくいただけることに感謝！です。来年はもう少し名取農園に通いたいなと思いました。



いのち野菜定期購入をご希望の方へ

申込用紙にご記入いただきFAX送信をお願いします。

ご入会・ご寄付 随時受付中

TEL / FAX 022-279-1024

E-mail atowa999@gmail.com

【郵便振替口座】

名義人 仙台テンメイ

記号番号 02210・0・69799

入会金:5,000円(新入会員様のみ)

年会費:3,000円

寄付金:一口 1,000円

(いつでも何口でも歓迎です)

## 農場だより・・・・・・・・・・農場長 大平 仁



明けましておめでとうございます。  
 NGO仙台テンメイも10年が過ぎ、桁が変わっての1年目を迎えました。昨年は、お蔭様で恒例の味噌作り、田植え、稲刈り等の行事を楽しむ事が出来、ありがとうございました。他に、名取農場では、N君が就農を決め農作業を手伝ってくれるようになった事。参加する方々も、入れ替わりながら程よく来て頂いている事。追分温泉での峠の市に

参加するようになった事。また、高柳亭の廊下の修理、納屋の解体、玉ねぎ乾燥用の小屋の完成等少しずつ設備環境も良くなってきた事もありました。農場の周りでは、東日本大震災の復興住宅が畑の隣に建設されており、これから人の動きが多くなりそうです。大和農場では、イノシシ対策用のフェンスが完成し、お蔭で思った以上の小麦の収穫があり、乾麺に製品化する事が出来そうです。小麦刈取用のバインダー、脱穀にハーベスターも揃える事が出来ました。命の糧である食物の生産、それも安心、安全、安定して栽培出来るように、一歩

一歩、着実に歩んでいる感じがします。夢物語で、勢いだけで始めた「テンメイ」の集まり、本当に楽しく、学ばせて頂いています。ステージアップしての1年目、たくさんある夢を1

つずつ現実にするプロセスを楽しみ、結果を喜び、嬉しさが込み上げてくるような1年になるように取組みます。皆さん一緒に汗を流しましょう。感謝！



## 味噌品評会（メンバーミーティングにて）・・・・・・・・・・菊池 節子

テンメイの味噌品評会に初めて参加しました。

私が今まで参加したことのある味噌づくりは、材料は同じものを各人がひとりですべての工程をこなし家で熟成させるものでした。今回味わった味噌は、皆で一緒に仕込み同じ分量を各自家に持ち帰り熟成させたものです。8種類の味噌を皿にのせ、色・熟成度・におい・味を見ていきます。仕込が同じだと思えないほど色だけ見ても様々です。甘そうに見えても塩味が・・・・きいていたり、酸味が強かったりと味わいにも幅があり見た目だけでは判断できない部分が多々ありました。いろいろ試している中で、同じものでも再度口にすると少し感じが変わりました。自身の味覚の変化や同じ皿に

のったものが時間の経過で波動が合わさってくるのか表現は難しいですが、微妙に同調してくる部分とさらに個性を引き出してくるものがありました。最後は8種類の味噌を合わせ長ねぎ、あおさを入れ味噌汁としていただきました。それぞれが同調しやさしい味を堪能しました。

いろいろな感じを味わい楽しむことができました。2月5日の味噌づくりが楽しみです。

