

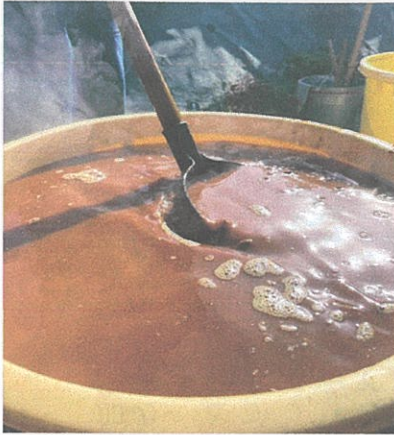
回覧用

ついに完成手作り醤油

昨年の4月5日に仕込みを開始した「手作り醤油」が、約1年の熟成期間を経て、ついに完成の日を迎えました。

3月1日、龍江の民泊「ワラッテハウス」にて、2班合同で絞りの作業を行いました。

当日は絞り師さんに来ていただきました。自分たちでも、もろみを袋に詰めさせてもらい、圧をかけて一滴一滴絞りだしました。搾りたてのお醤油の味は別格です！



(出来立てのお醤油)

新たな醤油仕込みもスタート

そして、絞りが終わったら今度は仕込み。今年は龍江地区にも参加してください。10組でのスタートです。

今回は私の拠点会場に、出来立ての麴に塩を混ぜて塩切りを行い、屋外の小屋へと運んで水を合わせる工程までを完了させました。これからまた1年、ゆっくりと時間をかけて班員の方と天地返しを行い熟成させていきます。



(2年目の醤油仕込み)

竜峡中総合学習 発表会

3月6日竜峡中学校で総合学習の発表会が行われました。このまとめ発表がありました。

地域での問いを生徒たちがグループで考え、1つの「グループでは「地下で暮らしたら幸せか」という問いから「竪穴式住居を作ってみる」ということに挑戦。私は屋根に使う藁を提供させていただきました。



(みんなで作った竪穴式住居)

1月23日に中学校の裏庭に竹や藁、麻袋など自然に還る材料を使って竪穴式住居を作りました。藁の屋根で雨は入ってこないのかの疑問を、実際に水をかけてみて体験しました。発表の中で実際に作って中に入ってみた感想や自分の家とどんな違いがあるのかなど感じたことを発表していました。建物について実際に藁を運んで学んだり、自然素材に触れたり、穴を掘って感じたことなど、普段できない体験も多かったと思います。楽しそうな生徒を見て改めて自分たちの手や体を使って考える体験することの大切さを、私自身も学ぶ機会になりました。

裏面に続く

檜笠煎餅 復活プロジェクトに参加

かつて天竜峡を中心としたお土産で有名だった檜笠煎餅。2025年に大阪の大学生の皆さんがゼミの研究の一環で「檜笠煎餅の復活プロジェクト」を立ち上げ、地域や関係者の方の協力のもと失われたレシピを復活させたそうです。

そんな中、天龍峡温泉観光協会の方からお声がけいただき3月20日、大学を卒業した学生さんからレシピや作り方を地域住民の方にレクチャーしていただけたに会に参加。そして3月28日には、龍江公民館の調理室を借り4月5日の天龍峡花祭りに配布する煎餅を実際に地域の方たちだけで焼き



(レクチャーを受け焼いてみる)

檜笠煎餅の型は見た目以上にとても重く、両面を焼くため、ひっくり返す作業ががとても大変でした。また、焼き初めに一定のリズムで空気を抜きをするのですが、タイミングがずれると中で生地が破裂し穴が開いてしまうという繊細な作業でもあります。何度も試行錯誤を重ねてきた大学生の苦労を実際に体験することで深く実感しました。



(地域の方と焼いた檜笠煎餅)



(檜笠煎餅の焼き印)

私は焼き印を押す工程を担当をさせていただきましたが、一定の濃さで刻印することの難しさや、文字の一部に焼きが入らなかつたりと、手作業で量産することの大変さを実感しました。しかし、かつて親しまれていた「檜笠煎餅」が、多くの方々の想いによって全く同じものとはいかなくても、復活したことに感動しました。

今後もこの活動にぜひ継続して参加出来たらと思っております。