

第36回 『な～に谷っ戸ん田 谷戸の収穫祭』

と き 2012年12月1日(土) 10:00 - 15:00 (8:30準備開始 / 16:30頃終了)
ところ な～に谷っ戸ん田及び谷戸一帯
天 気 曇り後晴れ
参加者 外部参加者: 41名(子ども12名)
ハンモック研究会: 2名(野地、渡辺)
ハミダシツアーリズム: 3名
な～に谷っ戸ん田の会: 15名(子ども5名)
石田(周/秀)、梅下(早/日菜/浩/裕:午後)、加藤、久保、高田(裕/直)、高橋、藤田、
藤平(佐/夕)、松下 計61名(子ども17名)

【午前】

- 8時30分にメンバー集合、ハンモック研究会とハミダシツアーリズムもその頃到着
 - ・料理に使う野菜(里芋、カブ、ねぎ、ブロッコリー、春菊、大根、モロッコインゲン)の収穫
 - ・案内の紙の掲示、受付準備
 - ・焚き火、ピザ窯、かまの火起こし
 - ・ハンモック、ハンモックカフェ、料理の準備 をそれぞれ開始
- 10時頃から外部参加者が次々と来場
まずは、料理に使う里芋の皮むきを会のメンバーと外部参加者で一緒に行う。アルミホイルが大活躍、そして、ハンモックはすぐに子どもたちを中心に一杯になる。ハンモックカフェは大人気。
- 里芋収穫体験(10:30)(高橋、高田直)
参加人数13名でハウスの裏の里芋畑へ、「3株以内はお持ち帰りください」の案内に対し、大きな株をねらって収穫する姿もありました。みなさんたくさんのお持ち帰りにご満悦です。
- ピザづくりワークショップ開始(11:30)(ハンモック研究会)
多くの参加者あり。まずは粉をこねての生地づくり。
- 谷戸めぐりとプチ収穫体験(1回目)(11:45)(久保、藤田、高橋、高田直)
参加人数7名。谷戸をぐるっと回り、最後に畑でプチ収穫(ねぎとかぶ)

【昼食】

- な～に谷っ戸ん田 スペシャルランチプレート 500円、
- ①塩いも煮(牛肉、サトイモ、大根、マイタケ、シイタケ、長ネギ、こんにゃく)
 - ②鶏トマト煮込み(鶏肉、ブロッコリー、豆)
 - ③ごはん(白米、赤米、黒米)
 - ④春菊のジェノベーゼ(ペンネ、春菊、にんにく、くるみ)
- ハミダシツアーリズムによるおかわり自由のととてもおいしいものでした。

【午後】

- ピザづくりワークショップ開始(13:30)(ハンモック研究会)
先ほど作った生地を伸ばし、チーズや野菜を載せてピザ窯で焼く。子どもも大人も大喜びでした。
- 谷戸めぐりとプチ収穫体験(2回目)(14:30)(久保、高橋、高田直)
参加人数15名位。谷戸をぐるっと回り、最後に畑でプチ収穫(ねぎとかぶ)

15時30頃に谷戸めぐりツアーが終わり、そこで収穫祭は終了。皆で片付けて解散。お疲れ様でした。

(記録: 高田 裕司)