



# 栃の木からの手紙

2013年 12月号



農作物の収穫も無事に終わり、この一年の事務処理と来年に向けての準備、心と体の充電期間に移行しています。

畑が雪に覆われて根雪になるかどうかという11月末、来春の微生物の繁殖を促進する目的で、有機資材の醗酵鶏糞ペレットを畑全面に散布しました。畑表面が薄らと茶色になり融雪剤を撒いた様な感じです。雪が融けてもよし、融けなくてもよし。実は、畑の土を凍らせて野良芋を退治するには雪はまだ無い方が良いでしょう。

3日： 新月 旧11月1日：WHO国際障がい者デー

5日： “奇跡のリンゴ” DVDレンタル開始

7日： 大雪

17日： 満月 旧11月15日

19日： つべつ会・美幌会合同忘年会

22日： 冬至

先月初め、美幌町民会館で行われた町民文化祭に出品。単なる作品の展示ではなく新しい豊かさに根差した美育による社会貢献という、日々の積み重ねの中で行われている自分たちの活動を紹介する事が出来ました。また、他の会の活動に触れたことは、今後の活動を更に充実したものにして行く力になると思います。

10月上旬にびほ一で初めて行われた映画の上映。絵本の町北海道剣淵町を舞台にした映画“じんじん”では、“本当のまちづくりは、大人が子供達に何を残してあげられるのか？考える事から始まる。”という。

11月下旬、美幌町まちづくり推進事業の一環としてびほ一で行われた植松努氏（自腹で宇宙ロケットの開発に取り組む北海道の小さな町工場の社長さん。）の講演会。“大人も子供も「どうせ無理…」という言葉で廃絶して問題解決を考え行動して、夢を諦めずに生きて行ける。そんな社会にしなくちゃいけないです。”という。

冬の充電期間、多くの感動の機会に接したいものです。今月のレシピのかぼちゃスープにしても、大泉洋主演“しあわせのパン”の映画の中で素敵な物語になっています。

この1年、私が心に持ち続けた新玉は、

“天国を 作るも 地獄を作るのも  
心のままなり 人とふものは “

12月 師 走						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



## 畑さんの “土の日” 便り

2013年 12月号

### ～ 新しいお米「きたくりん」のお味はどんな味? ～

早いもので今年も残すところ1ヶ月となりました。生産者の皆さんは今年の状況を振り返りながら、もう来年の準備に取り掛かっています。生産者の皆さんにとっては、ある意味、この冬場の念入りな準備が来年の作業を円滑に進めるうえでとても大切なことかもしれません。

さて前回、お米の新しい品種「きたくりん」の紹介をさせていただきました。また、そのお米の食べ比べ試験のこともお伝えしました。この食べ比べ試験が11月25日に行われましたので、その結果について簡単に報告いたします。

今回、5軒のMOA生産者それぞれが生産した「きたくりん」と、また、その5軒の生産者それぞれが生産した従来品種（ななつぼし、ゆめぴりか等）で食べ比べを行った結果、総合的には、大きな差はなく、食味でも「ななつぼし」と「きたくりん」を比べても大きな差は見られないとのことでした。

この「きたくりん」は病気にも強く、有機栽培に向いている品種とのこと。今のところ、店頭には出回っていない品種ですが、今後、楽しみな品種です。

### ～ ジャガイモの土中越冬貯蔵試験 ～



良く寝た芋は、食味がより良くなるといいます。この晩秋、施設が無くても芋を越冬貯蔵する試験が行われています。

十勝清水 渡辺農場

“さやあかね” 500kg

美幌町 高橋農場

“とうや” 60kg



本年最後の「土の日たより」。拙い内容でしたが、お付き合いいただきありがとうございました。来年はもっと充実した内容でお送りしたいと思います。少し早いですが、来年が皆様にとって実り多い一年であることをお祈りしております。一年間ありがとうございました。



# Smile Recipe



～ スマイル・レシピ ～

2013年 12月号

『寒くなったね～』という挨拶が増えてきましたが皆さんの体調はいかがでしょう？手足が冷える、少し風邪っぽいなど季節が変わり身体の変化も当然おこってきますよね。こんな時は冬場でも大活躍してくれるお野菜 緑黄色野菜代表『かぼちゃ』を使って身体の調子を整えましょう(\*^-^\*) 今回のかぼちゃスープはかぼちゃだけを使用して和風の調味料で味付け 生クリームを使わなくても豆乳とバターでコクを出しました(^\_^) とっても簡単なのでぜひ試してみてください。\*

## ～和風かぼちゃスープ～



<材 料> 4人分

★かぼちゃ・・・400g  
(皮むき)

}	水・・・・・・・・・・	2カップ
	かつおだしの素・・・	小さじ1
	調整豆乳・・・・・・・・	200cc
	味噌・・・・・・・・・・	小さじ2
	バター・・・・・・・・・・	20g
	黒ごま・・・・・・・・・・	少々

<作り方>

- ① かぼちゃは皮をむき煮えやすいように薄めに切ります。
- ② 鍋にかぼちゃと水、かつおだしの素を入れて火が通るまで煮ます。
- ③ 煮えたらミキサーやブレンダーでつぶします。トロトロに煮ると泡だて器でこせます。
- ④ ③に豆乳、味噌、バターを入れ煮立たせないように温めます。
- ⑤ 最後は器に盛り飾りつけに黒ごまをちらします。



オレンジハウス 美幌店



2013年 12月号 美幌町青山南14-8

TEL 73-2678



豆乳 195g (調整豆乳) 1本 120円



有機栽培大豆使用。水あめと自然塩で調味し、飲みやすく大豆の甘みがあります。又、デザートや料理等にも活用できます。



かつおだしの素 (6g×10袋) 1袋 336円



かつお節、昆布、椎茸等の豊かな風味に、にがりを含んだ自然塩を加えた煮物、汁物などに手軽に使える粉末タイプのだしの素です。素材の持ち味をいかした、ひと味ちがう本格料理が家庭で手軽に楽しむことができます。



手作り味噌キット「みそのたね」 3,680円



\*かんたん!! 楽しい!! \*みそ作り!!

❁ おうちで味噌を作ってみませんか? ❁

- ☆キット内容
- ・煮大豆 (国内産大豆100%) 1kg×2
  - ・米こうじ (国産米100%) 500g×2
  - ・自然塩 200g×2 ・仕込み袋 (チャック付) 2袋
  - ・仕込み日付ラベル 1枚×2枚 ・味噌のたね栗 2部
  - ・味噌のたね注意事項 2部

味噌の仕込みが付属の仕込み袋一つで簡単にできます。

キットのセットは全部で3.4kgの味噌が作れます。

(1.7kgずつ、二回分小分けになっています。)

ご家族の方、お友達等、会話を楽しみながらオリジナルの手作り味噌を作ってみませんか?