

12/3-5に  
開催しました

# あいのう 農産加工集中コース



十二月三(土)〜五(月)の三日間、あいのう農産加工集中コースが開催されました。西は島根から東は東京と、全国各地から十名の方にご参加いただきました。この講座では土の香工房の葛原正之さんの指導による米麴・味噌・醤油・甘酒づくりをはじめ、この指とまれ農場・鈴木栄さんの指導による鶏の解体、本会職員山本さんの指導による手打ちうどん・天然酵母石窯パンなど幅広く農産加工を学びました。盛りだくさんの講座内容もさることながら、毎日の食事や生活をともにした参加者同士の出会いが思いがけず素晴らしいかったという方も多かったようです。その後お土産として持ち帰っていただいた麴を使ってご自宅で加工にチャレンジされているようすもメールなどで届いてきています。今回は最終日に行われた講座での学びを共有する時間から、ご参加くださった方の声を一部紹介させていただきます。

(愛農会・田中)

## お金では買えない豊かな時間

林寛人さん

最初は通いで参加しようかと思っておりましたが宿泊してよかったと思っています。みなでご飯を食べられたこと、食事の内容がとても豊かだったこともあり、お金では買えない豊かな時間を過ごさせていただきました。豊かな時間というと、1年間寝かせたブタのほほ肉のハムや2年熟成の味噌が出てきて、サラリーマンとして時間に追われる生活を送るなかで食事も即席になりがちなか、発酵食品の1年、2年、3年という時間が自分の生活とは違うスケールのなかにあるなと感じました。そういうゆったりとした時間の流れのなかで生活をするほうが人間的にも豊かになれるのかなと感じた3日間でした。

お土産という名の宿題をいっぱいいただきましたが、今回教わったことをしっかり自分のなかに落とし込んで自給自足できるようにがんばっていきたいと思います。ありがとうございました。





## 有意義な3日間

西尾真由美さん

今年の春に醤油を、去年は味噌を自分で造り、復習の意味で参加させていただきました。先生によってやり方や考え方が違うのですごく勉強になりました。講師の葛原さんがすごく楽しい方で、手の届く範囲で仕事をされているスタイルや、周囲の方とつながりながら仕事をしておられることから学ばせていただきました。

鶏の解体もずっとやりたいと思っていましたが「鶏がかわいそう」との思いもあり、今回は見るくらいはできるかな・・・と思っていましたが、教えてくださった鈴木先生の手さばきが「美しい」と思うほどにすばらしく、かわいそうともあまり考えずにただ見とれていました。鈴木先生に教えていただけて本当によかったです。本当に有意義な3日間でした。ありがとうございました。

## 昔の暮らしに少しずつ

吉崎清子さん

2泊3日でこんなにいろいろ作れて、充実して楽しいセミナーでした。参加者の方がいろんな生き方をしてくらっしゃることに刺激を受けました。

夫が自分で食べるものは自分で作りたいというので田舎に1ターンをしました。お米は自分で作っていますが、あとはどちらかというと消費者です。でも味噌や梅干しなど自分で作るものを増やして、ちょっとずつ昔の暮らしに近づいていきたいなと思っています。本当にありがとうございました。



## 麴の见えない世界を楽しんだ

谷野博さん

近い将来田舎に移住して自給自足的な生活をしたいと思っています。そういう生活には味噌・醤油づくりはつきものだとということと鶏の解体にも興味があり参加しました。

いただいた資料を開いたとき、やりたいことがいっぱい勉強できると感じすごくワクワクしました。この3日間は本当に楽しく、麴の奥深い世界、見えない世界を楽しむことができました。鶏の解体では首を切りきれず、けっきょく鈴木さんに渡してしまいましたが、思っていたほどかわいそうとは思わなかったことが自分でも意外でした。普段そんなにお肉を食べるわけではないですが、食べる以上は命をいただくプロセスを抜きにはいけないということがあり、実際に体験できてすごくよかったと思います。お土産にいただいた麴で何を作ろうかと今からワクワクしています。ありがとうございました。

