

令和6年1月14日 収穫祭の報告をします。

1/14（日）いただきますの森 収穫祭について報告をします。

収穫祭は9時からスタートし、朝は気温が低く前日の雨がベンチの上で氷になっていたり、水道が凍って水が出なかつたりといた森全体が冷えていましたが、太陽がだんだんと昇っていくにつれ、徐々に暖かさが増し心地よい気候となりました。

いただきますの森の収穫祭に参加された方の人数は約大人20人、子ども17人でした。

市報からイベントに参加された方は3組、7名でした。

運営を中心にして収穫祭前に行ったいた森作業内容は、小麦の麦踏みや堆肥場の水やり、虫ホテル作り、野菜の手入れ等を行いました。

前日の13日午後には福社会館の調理室をお借りして、いた森有志の方とともに豆乳作りやピザ生地の準備作業等を行いました。

収穫祭の作業としては、味噌汁の具になる野菜をいた森の畑で収穫し、泥を洗い、食材を切り、鍋で煮て調理する。調理作業場の準備。火起こしを行う。ピザ窯の組み立て、火の管理。ピザ生地を伸ばし、材料をトッピングしてピザ窯で焼く。ぜんざいを煮込む。みんなで食べて交流をします。

はじめに運営よりいただきますの森についての簡単な紹介と生物多様性や農の大切さといった いた森が大切にしていることについて話がありました。

その後それぞれ食材の収穫、調理作業場の準備、火起こし、ピザ窯の準備等の作業を分かれて行いました。

火起こしやピザ窯は大人が中心となり、作業をしました。

子どもを中心に食材をカットしたり、ピザ生地を伸ばしたり、具をトッピングしたりと楽しみました。

それぞれ思い思いのピザを作り、彩り豊かなピザができました。



ピザ生地に使っている小麦粉はいただきますの森で採れた全粒粉の小麦粉を使用し、ソースもいただきますの森で採れた大豆を使った大豆クリームソース、味噌クリームソースに畑の野菜をトッピングしたり、いただきますの森で採れたみかんジャムやはちみちを使ったデザートピザ等も作りました。

ピザを食べる前には運営からいただきますの森の経緯について話がありました。

国立南部の農地がどんどんなくなることを懸念し、何とか農地を残してほしいことやみんなが参加できる形を市に提言をし、いただきますの森が生まれました。いただきますの森は公園農地として果樹や穀物、野菜を植えられるようになっています。普段は知らない者同志も取れたものを分けあうことを通して、楽しい時間を過ごせる場もあります。楽しさをシェアしたら、市内の別の場所にもこんな空間を広げて行ってほしいです。

味噌汁にはたくさんの野菜が入っていましたが、普段野菜が苦手な子もおいしいと言って食べる姿が見られたり、

自分たちで作ったピザの味はとても美味しく、普段とはまた違った豊かなピザを楽しみました。

ぜんざいもいただきますで採れた小豆を使用して、優しい甘さのぜんざいを堪能しました。

それぞれが持ち寄ったお漬物、ご自身で育てたブドウ、手作り納豆、りんご（スライスしてピザのトッピングへ）、

ジャムなども楽しみました。



ご参加下さった皆さんがそれぞれに楽しみながら、作業を行って下さることで、この場ができています。

みんなで準備し、みんなで作り、みんなで食べ楽しみ、みんなで交流し、みんなで片付けを行う。

今日は収穫祭でいただきますの森で収穫した作物を中心にみんなで美味しくいただく会でしたが、作物を育てることからぜひ皆さんと一緒にいき、またこのような活動が広がることを願っています。

ぜひこれからもいただきますの森をよろしく願いいたします。

ご参加下さりました皆様、寒い中ありがとうございました。

【1月の作業予定について】 作業時間 9時～11時

火曜作業日：23日、30日

土曜作業日：20日

日曜作業日：28日（9時～ 定例作業日 ミツロウ加工）を予定しております。

1月27日（土）に予定しておりました定例作業日ですが、1月28日（日）に変更をしました。

※雨天時の作業はありませんので、ご注意下さい。作業を行わない場合のみ、ご連絡します。

いただきますの森の活動に興味のある方はぜひ下記までお気軽にお問合せ下さい。

メールアドレス：kunitachi.itamori@gmail.com

（文責：いただきますの森 プロジェクト 前川）