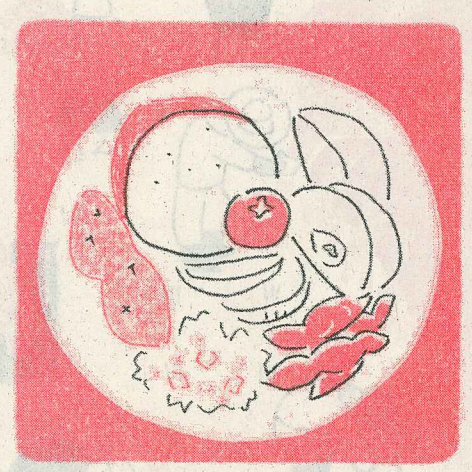
楽しみな野良めし

稲刈りは力作業の連続で、お昼が近づくとお腹もペコペコに。この日の野良めしは、カマドで炊いた新米おにぎりです。わらの会田んぼで一足早く採れた新米を、シンプルにおにぎりで頂きます。野良めしは、畑にある旬の野菜をふんだんに使った賄いご飯です。朝から野良めしを楽しみに、作業に参加する人もいるほど。わらの会では、皆で食卓を囲むことをとても大事にされています。

この日の野良めしの準備は、朝からわらの会のおばちゃん達が担ってくれました。塩おむすびと、炭火で焼いた鮭のおむすび。焼き芋や自家製お漬物などが食卓に並びます。食後には柿のデザートも。澄み渡った空の下で頬張るおにぎりは、最高のご馳走です。

「おこげいる人、こっちおいでー!」
おばちゃんが子供たちに呼びかけます。お釜の底には、程よく焦げた「おこげ」がたくさん。子供たちは、夢中になっておこげを剥がし口の中へ。食べるとお煎餅みたいで、癖になる味わいです。
「今年は実入りがいいね」大人たちは、鉄瓶で煎れたお茶を飲みながら、午後の作業に備えるひと時を楽しみます。

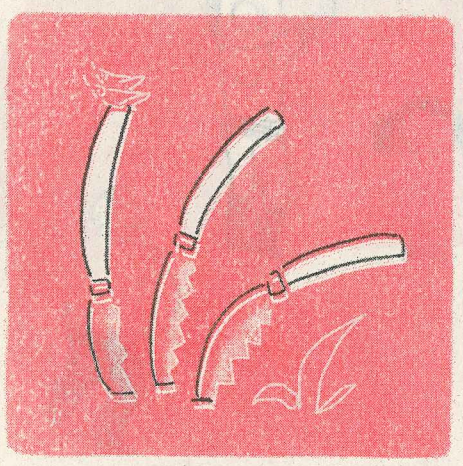


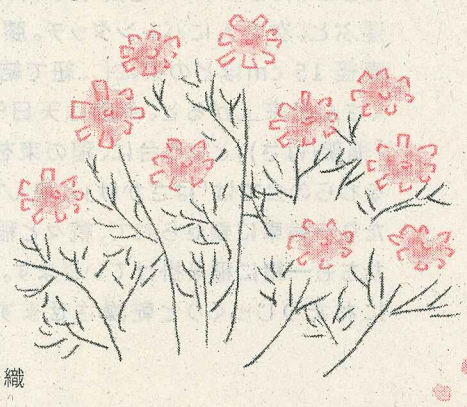
まちごよみ

神無月

わらの会の田んぼについて

昔は稲刈りと言えば、農家では学校を休んで、朝から手伝いをする日だったそうだ。「稲刈り休み」と呼ばれ、子供たちは、作業を手伝うだけでなく、家で子守などを担うこともあった。お米作りは、畑とはまた違った魅力がある。それは、色々な人が関わり合う余白が、田んぼにはあるからだと思う。稲を刈る・結ぶ・運ぶ・掛ける・賄いを作る・竹を切る。子供たちは雉を追いかける。特に何もしないで、座っているだけの人もいる。それでもいい。役にたっても、たたなくても、その人のペースで、その場にいればいい。わらの会の田んぼは、そんな心地よさにあふれている。お米を育てるという物語だけを、その場にいる人たちは共有している。それ以外は、自由な振る舞いが許される。もちろん、農家の稲作では、そんな訳にはいかないが、わらの会の田んぼはそれでいい。大切なのは、その場に一緒にいることだから。わらの会のおじちゃんおばちゃんが教えてくれた。(岡野高志)





&green funclub

みどりとまつり開催

&green

『みどりと新聞』vol.4　2022年3月発行
制作:北本市市長公室　デザイン:黒川早苗　イラスト:梅田沙織