



(鳥ヶ森「夜の雪景色」2/10撮影) 雪の重みで、松の枝が折れていました。

味噌づくり教室(西公民館事業)

2月4日(土)西公民館(調理室)で「味噌づくり教室」が開催されました。参加者は11名。講師は、結城市にある秋葉糰味噌醸造(株)のスタッフ2名。参加費は樽付きで4,800円です。

講師から糰についての話の後、今回つくる味噌の材料(米糰2.2kg(米2.2kg)、煮大豆4.4kg(生大豆2.2kg)、塩(天日塩)1.0kg+α、大豆煮汁0.8kg(800CC))について説明があり、早速、予め1セットずつ準備されたもので、8.5kgの「10割こうじ米味噌」づくりを行いました。

①塩切糰づくり(糰を良くほぐし、塩を混ぜる)②煮大豆との攪拌(煮大豆・塩切糰・煮汁を良く混ぜ合わせ、根気よく練り込み(こねて)「仕込み味噌」をつくる)③樽詰め(「仕込み味噌」を両手で握れる位にまとめ、樽の底に打ち付けるように詰め(空気を抜く)、詰め終わったら表面を平らにして、塩を樽の縁に振り、押し蓋を置く)との手順でしたが、講師の方の丁寧な説明もあり、作業は1時間ほどで終了しました。

味噌づくりでは、混ぜたり、こねたりする作業があり、この作業の力加減などによって風味が違ってくるとのこと。



この味噌(仕込み味噌)が食べられるようになるのは半年程先のことで、お盆過ぎには白味噌に、成熟期間が長くなる暮れには赤味噌になるそうです。(仕込み味噌を美味しく育てる保管方法の説明もありました。)

3年振りの開催となった「味噌づくり教室」ですが、自前の樽を持参するなど、リピーターの方もいました。樽の外側にラベルを貼り持ち帰った「手前みそ」。それぞれの家庭の味になっていくことでしょう。



～子どもを見守るまち宣言～『ながら見守り』にご協力を！

西地区コミュニティ運営委員会では、地域の宝である子どもを安心・安全に育む活動として、那須塩原市の「子どもを見守るまち宣言」に沿った活動に力を入れることとしています。

【宣言の内容】◆地域ぐるみで、登下校時の子どもの見守りを推進します

◆地域ぐるみで、子どもを見守る意識を高めます

◆地域と行政が連携を深め、子どもの見守りの輪を広げます

皆さん一人一人の意識の積み重ねが地域の安全を高めますので、散歩中・庭の手入れ中・買い物途中など、日常の中での『ながら見守り』にご協力をお願いします。

投稿

野鳥観察(チャレンジ☆キッズ)

1月21日（土）西公民館主催の少年教室（チャレンジ☆キッズ）が行われました。少年教室は西小学校の児童を対象に5月に開講。いちご狩りや木工教室など学校の授業では体験できない活動を行っています。この日は今年最後のプログラム「野鳥観察：どんな鳥がいるのかな？」ということで、講師を務めましたので、その様子を報告します。

10時開会。参加者は親子20人程。プロジェクターを使い「冬に見られる鳥は、一年中いる鳥たち（留鳥）に加え、北の方から渡ってきた鳥たち（冬鳥）」などの話をした後、双眼鏡を配り、注意事項や使い方を説明。会場の西公民館ホールから見えるよう、11月に設置したエサ台に来るヤマガラ、シジュウカラを観察しました。

その後、野鳥観察に出発。公民館前から雲照寺の墓地に向かうところでヒヨドリが、墓地からはキジバトが見られました。田んぼの畦を通り、雲照寺の境内へ。暫く休憩していると木の天辺近くにコゲラ（日本で一番小さなキツツキ）が現れ、カマキリの巣を食っているのか、なかなか飛び去らなかったの、子ども達も双眼鏡で良く見られたようです。

出発してから西公民館に戻るまで1時間程でしたが、今回の野鳥観察で、野鳥など自然に興味を持つ「きっかけ」となれたと思います。

（日本野鳥の会会員 肥塚喜弘・澄江）



鳥ヶ森の野鳥たち⑬ ヤマガラ（山雀）

全長13～15cm。堅い木の実も食べ、秋には嘴で叩いて穴をあけ、中身を食べている姿を良く見かけます。この実を叩く姿が愛らしく、かつては「おみくじ引き」などをさせて見世物にしていたことがあります。（現在は野鳥を捕獲することは禁止されています。）身近な野鳥ですが、生息しているのは日本、台湾、朝鮮半島、中国のごく一部。黒い頭と喉、オレンジ色のコントラストが印象的な色彩から、「山吹色のお腹のカラ」＝ヤマガラと名前が付けられたとも言われています。