

# 暮らす通信 第2号

2013.2.20 発行責任者 楠 順一

樺戸郡月形町字知来乙5 9 5 TEL0126 (53) 2768

## 「里の漬物祭り」 にぎやかに開催。

2012年11月4日、サトニクラス設立記念イベントとして「里の漬物祭り」が、約50名の参加で開催。初めて漬物作りに挑戦する家族あり学生あり、酵房(加工施設)は、ひととき、にぎやかな声に満ちていました。

月形の歴史講座



### 漬物祭りに参加して 氏本やよいさん(札幌市)

昔、おばあちゃんが漬けてくれたあの味に会いたい〜と思い続けて〇〇年。友人のお誘いに二つ返事で参加しました。

何もかも取りそろえて頂き、夢中で漬けた、かぼちゃ沢庵漬。秋の一日は、面白くて、楽しくて、あっという間に過ぎました。

心配しながら…そして、ひと月余りが過ぎて…あの懐かしい味が、我が家の食卓に!

まだまだ、おばあちゃんの境地には達せませんが、自分で漬けた沢庵は、またひと味違う旨さです。また来年やりますか〜? 今度は2樽いこう〜

地産地消の手作りお昼ごはん、サトニクラス製造の漬物試作品も味見。



## 試行錯誤しながら…… 漬物作りすすむ

昨年11月から、月形で暮らす若者2人が漬物製造スタッフとして参加。雪中保存の大根を掘り出しながら沢庵、玄米漬け、辛子漬け、等々の試作からスタートしました。干し方、塩加減、重石の使い方など試行錯誤を重ねながら、近頃やっと世に出せそうな感じになってきました。

今月から札幌の活動協会関係者の皆様のご協力を頂きモニターセールという形で販売を始めることができました。

発酵食品である漬物は、微妙な環境変化でも味が変わり一筋縄ではいきません。でもそこには乳酸菌や酵母菌、麹菌の働きがあり、私達の体に豊かな恵みを与えてくれます。市販の「漬物」にはない優れた伝統食品の文化を受け継ぎ広めていきたいと頑張っています。



## 里に暮らすということ

今年の雪は昨年ほどではないもののそれなりに積もり、私達も加工所の屋根に2回ほど上がりました。

きらきらと輝く白銀の中、聞こえるのは私達のスコップの音だけ。清浄な静けさに包まれて心地よい汗を流しました。

40数年前、この建物ができたころには、ここに住み始めた障害を持つ子供たちの元気な声が響いていたことでしょうか。そしてこの雪深い地で、今と同じように雪おろしに汗を流していたことでしょうか。ここに立ってみると、時を隔ててもここに暮らす思いを共有できたような錯覚に陥ります。

時代が移り変わっても私達人間は、自然の営みと四季の移ろいに抱かれて生きていくのが幸せなのではと思います。「現代」という時代は、それすらも意味で贅沢な所業にしてしまったのでしょうか? かつて普通であったそんな生き方が、時代の流れに抗うこととなり、したたかな知恵と、しぶといエネルギーを要する業になったようです。

先人の志に導かれ、一歩ずつ進んでいきたいと思えます。

特定非営利活動法人 サトニクラス 代表 楠 順一

## サトニクラスを応援します。

清水藤子さん(月形町)

月形町の農業人が、日本の各地から就業体験にやってくる若者たちに、仕事を教え、生き方を教える「野の学園」を初めて二年。

サトニクラスは、その若者にさらに高い教育と、活躍の場を与えています。若者たちに希望を与える活動に期待しています。

## NPO法人サトニクラス 第1回定期総会のご案内

とき : 2013年3月1日(金)14:00から

ところ : 月形町月ヶ岡

月形町南地区広域集落会館 和室

議決権を持つ正会員の方は是非とも参加ください。

賛助会員の方もオブザーバー参加できます。

出欠は2月27日までご連絡ください。(楠が行方まで)

## サトニクラスのサポーター&モニター・・・「クラスメイト」募集中!

(ご案内は別紙)

サポーター&モニターとして、私たちの活動にご支援くださいますようお願いいたします。

◎ 「メイト便」 2月～ サトニクラスの漬物、加工品と

月形産の農産物を毎月  
お届けします。



◎ 出前直売所「里の市」 里の産みを満載して  
5月～(予定) 出向きます。



◎ 里の学校「サトニクラス」 月形で里の暮らしを体験。  
7月～(予定)

### 酵房日誌……スタッフより

漬物作りが本格的に始まって、2か月がたちました。作業にはだいぶ慣れたものの、味も漬け方もまだ試行錯誤の最中です。

右も左もわからない中でスタートしたので、色々失敗もありました。干しすぎたり、しょっぱくすぎたり、傷ませたり…。落ち込むこともあります。そういう時は「ものづくりは気長にやらなければいけない。落ち込んでいるのは一番よくない。」と藤子さんに言われたことを思い出しています。

たくあんなど古漬は、40日以上寝かせるので結果がすぐにはわかりません。こちらは仕込んでからはほとんどできることがないので、あとは漬物に任せ、はらはらしながら待ちます。浅漬は浅漬で、同じレシピでやっても同じ味が出ないなど、簡単ではありません。漬物は一筋縄ではいかないと日々実感しています。その分おいしいと思えるものができた時には、喜びもひとしおです。

先日はじめて販売する機会があり、これなら出せるというものを持っていきました。お客さんと直にやり取りし、試食してもらって、最後に完売した時はとても嬉しかったです。

まだ自信をもって出せるものは少数ですが、あせらず気長に努力して、食べた人に喜んでもらえるおいしい漬物ができるよう頑張りたいと思います。

Y・M

自分とサトニクラスとの最初の関わりは、7月末の「月形夏祭り」に摘果メロンの漬物作りの手伝いでした。

自分が利用するNPOコミュニティワーク研究実践センターとの繋がりで、最初はよく分からないまま雪の聖母園の旧棟に来て、建物の古さと漬物の加工室の新しさのギャップに驚きました。

代表の楠さんの指導の下、11月から本格的に作業が始まりました。

自分は、今まで漬物を作る経験が全くと言っていいほど無かったので、大根を干し、荒漬け、本漬けといった基本的な事を一から教わりながらの作業でした。

正直、本当に上手く美味しい漬物が出来るのだろうか、もし、失敗したらといった不安が最初は強かったですが、楠さんから「失敗したとしても責任は自分が取るから思うようにやってほしい」という言葉に励まされ、作業に集中することができました。今もまだ試行錯誤で、正直美味しいとは言い難い物も出来てしまったりですが、「これはいけそうだ」という手応えを感じたものもあります。

これからも失敗も含めた経験を活かしてより良い漬物を作れる様にしたいです。

また、ここでの作業を通じて自分自身技術や仕事をする上でのスキルを身に付け、人との繋がりを大事にしていきたいと思っています。

K・S

### 健康の妙薬＝発酵食品

漬物の中に生育して活躍する有用な微生物は乳酸菌と酵母である。

.....

最近この日本の漬物が、健康を支える妙薬とまでいわれてくるよう.....

動脈硬化、ガン、心臓病、高コレステロール、糖尿病といったいわゆる成人病の予防に効果があることが、多くの研究機関の報告や臨床試験によって明らかにされてきたからである。

小泉武夫 著「発酵食品礼讃」(文春新書)

### 事務局より

事務局をお手伝いしている私の本籍はコミュニティワークです。地域の問題と若者の問題をいかに繋いで行けるのかのキーワードは「仕事作り」で、その意味でサトニクラスとコミュニティワーク月形の共同活動はとても重要だと考えています。

とはいえ正直私の立場は、迷う場面も多く悩まされることも多いのですが、楠代表の「能書きより行動だよ」の言葉に勇気を頂いています。「地域と若者」が、楽しく明るく優しく 日々を過ごせるよう少しずつつかもせませんが務めて行きたいです。

(行方)

漬物加工所の屋号を  
「サトニクラス酵房」と命名  
しました。