



息を合わせ、力を合わせて順番に杵を振るう

みんながでっぴんたよー！  
おっぴんたよー！

### 根雨小学校もちつき大会

自然の恵みに感謝し、また地域の人たちとの交流を図ろうと、1月23日、根雨小学校（青戸哲範校長）で、恒例のもちつき大会が開かれました。

もちつきに使ったもち米は、勤労生産、農業体験学習として児童たちが学校近くの水田で栽培したもの。昨年5月に田植えをし、秋に収穫した190<sup>キロ</sup>の米のうち70<sup>キロ</sup>をもちつきに使い、また30<sup>キロ</sup>は町内の福祉施設にプレゼントされました。

開会式で青戸校長は、「体験学習のまともとしてもちつきをします。今は機械を使えばすぐにもちはできますが、昔の人はすべて手作業で作っていました。今日は保護者の方やおじいさん、おばあさんも来ておられます。自然の恵みや地域の人たちに感謝しながらみ



みんなでわいわいおもちを丸める

「みんなで味わいましょう」と話しました。また、生徒代表として5年生の音田信人さんが、自分たちで育てた米を、みんなでおいしいおもちにしましょう」とあいさつしました。

もちつきには児童の保護者らも多数参加。もち米を蒸したりもちつきの見本を見せたりと大活躍しました。

児童たちは学年ごとに分かれて、もちつきや、つきあがったもちを丸める作業をにぎやかに行いました。児童たちは、「杵が重くてたいへんだったけど、一生懸命つきました。楽しかった。」などと感想を話しました。

もちは雑煮、ぜんざい、きな粉もちなどにして、もちつき終了後に全員で食べました。児童は「粘りが強くておいしい」などと感想を話しながらもちをほおばっていました。



あつあつのぜんざい召し上がれ

# 一足先に春の味わい

## 山菜を楽しむ会



山菜づくしを楽しみながら、山菜談議に花が咲く

山の恵みたっぷり

心づくしのおもてなし

町内で採れた山菜やきのこなどのいろいろな食材を楽しんでもらおうと、2月5日、「山菜を楽しむ会」が町公民館で開かれました。

黒坂地区の女性グループ「萌会（恩田記子代表）」の会員が1年間かけて集めた食材を、山菜づくしのフルコース料理にして味わってもらおうとの催しは今回が5回目。参加者は年々増え続け、今回は町内外から約50人が参加しました。

メニューは、梅酒などの食前酒に始まり、前菜、わらび、ぜんまい、ごごみ、はつたけ、ふき、香茸などの煮物、ふきのとうや里芋の天ぷら、鯉の洗い、松茸のお吸い物、ぼたん鍋、おこわなど本格的なフルコース料理。どの料理にも塩漬けにした山菜やきのこなどがぜいたくに使われ、土の香りがする逸品に仕上がっていました。



きのこに山菜、色とりどりの料理が並ぶ

参加者は、普段なかなか食べることのない料理の数々に感嘆しながら味わっていました。

各テーブルを回りながら料理の説明をしていた恩田代表は、「今日参加される皆さんの顔を思い浮かべながら1年間かけて食材を集めました。昨年ばかりが不作の年でしたが、なんとか集めることができました。皆さんにゆっくり味わっていただくことを込めて作っています」と話します。

米子市から参加した女性は、「今回初めて参加しました。米子ではめったに見られないきのこなどもあって感動しています。昔はよくきのこ狩りをしていま

したが、最近も山も変わってしまい、口にする機会もなかなかありません。今日の料理を持って帰って家族にも食べさせてやりたい」と感想を話してくれました。