

みんなで発酵に挑戦 シリーズ開始

「みんなで発酵に挑戦」のイベントは、なんと講師はいません。発酵を楽しむ手作りする企画で、お互いに教え合いながら作る参加型のシリーズです。

予定していた人数は10名でしたが、醤油麹・塩麹には21名、コンソメ麹と中華麹にはそれぞれ15名前後の方にご参加いただきました。

公民館では仕込みまでを行い、その後はご自宅で発酵させていただきます。元気な麹菌の働きにより、おいしい麹調味料に育っていくのが楽しみな企画です。

初回は、塩麹と醤油麹の2種類を作りました。私のおすすめの米麹に加え、おいしいと評判のお醤油や、塩麹によく合うお塩をご用意しました。

参加されていた食生活改善推進員の方が、希望者へ塩麹を使ったレシピを配布してくださる場面もあり、みんなで教え合いながら楽しむこの企画にぴったりの、うれしい出来事となりました。

続いて開催したコンソメ麹では、野菜と塩を使ってコンソメ風の調味料、最終日の中華麹では、お醤油と香り豊かな野菜を使った中華風の調味料を作りました。各麹調味料を使ったレシピも配布しました。参加者からは「みんなで作るのが楽しかった」「コンソメ麹のおいしさに驚いた」「次の開催も楽しみ」といった感想をいただきました。

手作りの良さは、何が入っているかがはっきり分かること。ぜひ、こだわりの食材を使った麹調味料を暮らしに取り入れてみてください。



日本赤十字防災セミナー

6月27日、元町町内会・元町防犯部との共催で、日本赤十字防災セミナーを開催しました。

まずは、駐車場内に設置されている消防用ホース格納箱の使い方について、消防署の方からご指導いただきました。消火栓のマンホールの開け方やホースの接続方法などを学び、実際の消火活動には数人の協力が必要であることを知りました。初期消火は消防車が到着するまでの大きな助けとなるため、「自分たちの町を守れる知識を身に付けてほしい」と話がありました。

続いて、日本赤十字防災セミナーが行われました。防災バッグは家庭に合わせて準備することが大切で水や食料の備蓄、防災バッグの中身や使い方について学びました。実際の防災バッグを見せていただき、各グループでは水を使って凝固剤の働きを確認する実験も行い、携帯トイレの使い方を体験しました。

参加者からは、「消火栓の中を初めて見た。いざというとき地域一体となって力を合わせられるよう、よい経験になった」「防災バッグの中身を見直し、帰ってすぐに追加したい」といった感想が聞かれ、防災への備えを改めて考える機会となりました。



放水はイメージです



蝶を知ろう第三弾今の府中市の蝶たち 元町町内会共催（藤袴配布）

6月27日、門田先生による「蝶を知ろう」第3弾を開催しました。今回も第1弾と同様に元町町内会との共催で行われ、ご参加いただいた中で申請された20名の方に藤袴の苗を5株ずつプレゼントしました。

今回の講座は、ゼフィルスや夏の府中市近辺にいる蝶の話と、夏のアサギマダラの過ごし方のお話でした。不思議な生態をもつゴマシジミ。幼虫は最初はワレモコウの花を食べますが、秋頃になるとクシケアリが幼虫を自分の巣へ運びます。幼虫は体から甘い液を出してアリに与え、アリは自分たちの幼虫をゴマシジミの幼虫に与えます。そのままアリの巣の中で蛹となり冬を越し、成虫になるとアリの巣から旅立つそうです。

また、少し前まで府中市にも生息していたヒョウモンモドキ。当時、門田先生は府中高校の生徒たちと共に幼虫を飼育し、生態研究に取り組みされました。地域により食べるものも変わるそうで、府中市の幼虫はキセルアザミを食べていましたが、沢山の幼虫を育てるほど手に入らず困っていたところ、生徒から「牛蒡もキク科」と、府中市の特産品に着目した提案がありました。早速分けてもらい与えてみると、それはもうバリバリと食べ、見事成虫まで育てることに成功しました。その貴重な研究成果は高く評価されたそうです。

気温の変化や人の手による環境の変化により、ワレモコウが育たなくなり、美しいゴマシジミも減少し、府中市のヒョウモンモドキもほとんどその姿を見せなくなりました。自然豊かな府中市に暮らす小さな命の大切さを改めて考えさせられる講座となりました。

