

山陽学園大学

岡山県「地域に飛び出せ大学生！おかやま元気！集落研究・交流事業」ニュース2018-1号
**学生達が東粟倉で粟・葡萄・稲・キャベツの収穫の体験
ゲストハウス・餅・そうめん工場の見学をしました。**



写真：茅場のある日名倉山から後山集落を見下ろす学生達

2018(平成30)年9月18・19日、岡山県の北東部の美作市東粟倉地区で交流活動をしました。参加したのは本学の生活心理学科・地域マネジメント学部の学生11人と教員1人でした。集落と美作市職員の方たちが暖かく迎え入れてくださいました。

日名倉山茅場で茅の試し刈り。



村が屋根葺き用茅を育てている茅場です。今回は試し刈り、11月の本番にも学生達は参加します。

黄色く実った粟の穂を摘み取る。



ほとんどの学生が粟(アワ)を見るのは初めてです。穂だけ摘み取って束にして干す準備をしました。

驚きのカルマールさんの野菜畑



ハンガリー人のカルマールさんに新しい野菜作りについて教わりました。気象変動に強いエチオピアやモロッコの豆など珍しい野菜です。種類を混ぜて植えると害虫に食べられにくいとか、モグラがいる畑は良いといった話しには驚きました。珍しい野菜なので高級ホテルが直接買い取ります。

葡萄園の主品種はピオーネ



品種はピオーネが主体で、一部巨峰、瀬戸ジャイアンツでした。ずっしり実った葡萄がたくさん下がっています。大阪や道の駅に出荷されます。

煙たなびく粃(すくも)焼き。



稲の粃殻(もみがら)を焼きます。焼くと肥料として土に戻りやすくなるからです。学生は粃焼き釜の粃殻の入れ替えをしました。

特産ヒメノモチを工房でお餅に。



東粟倉の特産品の1つが餅米ヒメノモチです。村で採れた餅米を村の有志で経営している工場「東粟倉工房」で餅にします。出来た餡入り餅は毎日阪神間の高級スーパーに出荷されています。

農村体験の定番、稲刈り



田んぼにコンバイン(自走式の刈り取り脱穀機)が入って来るペースを鎌で刈り取りました。握り方が茅は逆手なのに稲は順手なのが興味深く感じました。品種はコシヒカリ、あきたこまちです。

楊さんのキャベツの出荷先は？



台湾の野菜生産会社の楊さんのキャベツ畑です。除草機が入らない所の草取りとキャベツの収穫をしました。東南アジア各国を調査した結果、安全性・作業の確実さから日本での生産を選ばれました。キャベツはカットされコンビニに並びます。

世界を巡った若夫婦の民宿

東京と奈良出身の若夫婦が定住して開いた民宿。農家を自分で改修しました。世界を巡った経験も役立ち海外からお客さんがやって来ます。



写真: 東粟倉ザイオンゲストハウス

驚きの手延べ素麺の作り方

村の人が経営する手延べ素麺工場を見学し、完成品運びをしました。



写真: とちやま製麺工場

手延べ素麺の作り方について説明を聞き、延ばし方の工程に驚きました。



大原駅で、お世話になった美作市役所のお2人とお別れです。