



宮古地区代表（上野支店）

## 食と農業の体験を通して

かわみつ そあ  
上野小学校5年 川満 想亜

「想亜も絶対出る」私は4年前お姉ちゃんが、『ちゃぐりん大会』で発表したときに応援に来て思いました。

そして夢がかなって今日この場にいます。発表大会に出たいと思ったときから、『ちゃぐりん』に興味を持って読むようになりました。特にアッコさん台所のコーナーは大好きで毎月楽しみです。『ちゃぐりん』を参考にしながらお母さんと一緒に台所に立つことがあります。「ねえ、お母さんお野菜はみじん切りにする。ピーマンはいれなきゃダメ？」私の得意料理はコトコト煮込む野菜たっぷりコンソメスープです。野菜きれいな私が自分で料理するきっかけをくれたのが『ちゃぐりん』でした。私と『ちゃぐりん』との思い出は、五つ歳上のお姉ちゃんが読んでいたので毎月、我が家に届いていたのですが、今は私のために届きます。

『ちゃぐりん』には農業活動を知り、体験することで学べる「みんなのアグリスクール」が紹介されていて、全国の小学生が農業体験や収穫作業、販売会などに挑戦しています。

私はそのコーナーが好きで毎回見るたび、「小学校の授業で農家さんのハウスに行きゴーヤーの受粉体験みんなでしたなあ」と思い出しました。

去年の農業体験にも参加しました。目的は農作物の植え付けから収穫の過程を通して農業と食育について学んでもらうためだそうです。JA集荷場の横の畑に自分たちで1月に植え付けをし、育てた大根、人参、玉ねぎ、ジャガイモの収穫を楽しみました。雑草取りは思ったよりきつく大変でしたが、収穫作業で「案外大きくなるがはやいなあ」と作物の成長を実感したときは達成感で嬉しい気持ちになりました。

収穫した野菜はカレーパーティーをして楽しみました。とてもおいしかったです。農業体験をすることで、農家さんの様々な苦勞を知り感謝の気持ちをもって、野菜をおいしく食べられるよう自分合った料理にチャレンジするようになりました。そんな私に『ちゃぐりん』は野菜を食べられる料理レシピをたくさん紹介しているので助かっています。

また、『ちゃぐりん』に、みその作り方が載っていて、「私もみそ作ったことある」とおもわず口に出していました。

私の住む宮古島では多くの家庭が宮古みそを使います。おばーが作る油みそは絶品です。おばーが「宮古みそがなくなりそうだ。作らんといけんさあー」と言っていたので、私は「宮古みそ作ってみたいなあ」と思って居ました。すると「夏休み親子みそ造り体験教室」があるということで、お母さんが申し込んでくれました。初めて作るみそ作りが楽しみで、お友達と真剣になりながら、作り方の説明に耳を傾けました。

作り方はこうです。

- ① 丁寧に水を替えながら、濁りがなくなるまで大豆を洗います。
- ② フタをしめて大豆を煮ます。
- ③ ふっとうしてきたらアクをとり、途中で水を差しながら大豆の汁が茶色に成るまで炊きます。
- ④ カマから取り出し、冷します。
- ⑤ 完全に冷めた大豆に麦こうじを入れ、まんべんなく混ぜます。
- ⑥ ⑤をミンチ機にかけます。(二度ひく)
- ⑦ ⑥の分量に塩、煮汁、泡盛を入れてこねます。
- ⑧ タルにつめます。「空気をぬき保存」最後は半年ほど、室温でじゅくせいさせればおいしい宮古みその出来上がりです。

その時みそ作りした様子が、「日本農業新聞」と「あじまあ」に載って学校でも話題になり、いい思い出になりました。作ったみそは、おばーにも分け、「私が作ったみそどうだった？」と聞いたら、「上手に出来たね。みそ美味しかったよ」と言ってくれました。私もみそ汁を『作って飲んでみると、自分で作ったせいか、いつものみそ汁よりとってもおいしく感じました。私はお母さんとお料理するのが好きで、JAの『家の光』に載っている「ニコニコおむすび大作戦」に応募することにしました。どんなおにぎりにしようか考え、「シーサーの形がいいんじゃない？」と私が言うと「それはいいね」とお母さんも賛成し、シーサーの形をした玉子おにぎりとお母さんが使ったおにぎりを作りました。結果見事デコレーション賞をとることができました。

『ちゃぐりん』は食や農業を通して学ぶことがたくさんあります。これからも、色々なことを『ちゃぐりん』から学び、お友達にも広めていきます。