

2013/12/1(日) 芋掘り遠足

12月初日。

暦の上ではもう冬というべき時期ですが、  
幸いなことにこの日はよく晴れて日差しも暖かく、  
絶好の遠足日和でした。

駅から芋畑のある里山までは、  
風景を眺めながら歩いていきます。



こんな風に、一面の田畑を眺めながら、あぜ道を通り、



山間の道を登っていき、



里山の入り口に到着。



駅からここまで、大人の足でのんびり歩いて、ちょうど一時間くらい。  
約4キロ弱ということでちょっと懸念してたのですが、景色を眺め、話をしながらの道のりは、意外にあっという間でした。

畑についたら、さっそく芋掘り開始。  
まずは、イモの掘りかたを説明してもらいます。



イモは、こんなにちっちゃいのもありますが、



大きめのだとこのぐらい。



4人で掘って、これぐらいの収穫がありました。  
手前の青いバケツがべにあずま、奥のが鳴門金時です。



とれたイモを、みんなで洗います。



キレイになりました。



洗い終わったら、さっそく焼きイモの準備にかかります。  
今回は、手作りの釜で石焼きイモにします。



イモをセットして、準備完了。



おみやげ用のイモは、陽に当てて乾かしておきます。



さて、準備ができたらお昼ごはん。  
参加さんと主催の前田さんが持ってきたくださったお弁当を、皆でいただきました。



次回は、とれたイモやイモのツルなんかを使って、皆でイモづくし料理を作るのもいいですね。

お昼ごはん後は、里山活動地を散策。



上総掘りによる井戸掘りの跡地や、制作中のツリーハウスバイオトイレなどを見学。  
どちらも里山のワークショップによるもの。これが殆ど機械を使わず、人力できているって、スゴイですね。



さて、そのうちにお待ちかねのイモが焼き上がりました。  
表面にうかんでいるのは水分ではなく、「蜜」。  
デンプンがたっぷり糖に変わっている証拠です。  
石でじっくり熱をとおしたおかげですね。



中はほっくほくで、甘い！  
何もつけなくてもパクパク食べられそうな、  
自然のおやつでした。



焼きイモを味わいながら、皆でお話した後、  
それぞれ欲しい分のイモをお土産にして、解散！

今回は天候にも恵まれ、焼きイモも想像以上においしく、  
秋の終わりの一日として、豊かな時間を過ごせたのではないかなと思います。

また来シーズン、今度はもっと大人数でやれたらいいですね。