



ありが隊新聞



9月の活動報告

山本亜矢

【視察研修】

茶葉の粉末加工に係る視察研修として、静岡県の粉末加工工場へお伺いしました。昨今ブームとなっている、抹茶、は碾茶を粉末にしたもの、粉末茶、は煎茶などの緑茶を粉末にしたものです。お寿司屋さんによくあるお茶は粉末茶が多いと思います。※碾茶とは、日光を遮る被覆栽培（30日前後）によって製造される茶葉のこと。コーヒーや紅茶が多く飲まれるようになり、緑茶愛好家はどんどん減っている様子。さらに、急須でお茶を淹れる人も少なくなっている現在、天龍村のお茶を手軽に淹れられる粉末茶として流通させることも選択肢の一つとして考えてみていいのかも、と思いました。



セラミックボールを利用したミル機の中。粉碎途中のため、これからまだ細かくなります。



【農林業公社にて】

パブリカを1棟片づけました。引っこ抜く作業自体は楽しいのですが、これで終わりかと思うと少し淋しい気がします。とはいえ、まだ3棟あるので残っているこの子たちが鮮やかに色づいてくれることも同時に願っています。



すっかり綺麗になりました

唐辛子の収穫も何回かさせていただきました。青い唐辛子はゆずすけさんで柚子胡椒になります。柚子胡椒が胡椒ではなく、唐辛子を使う調味料だと知ったのは2年ほど前。実家にも柚子の木があり、母親がジャムだけでなく柚子胡椒も作ろうとしていたのがきっかけです。

原材料は胡椒ではなく唐辛子なのに、なぜ、柚子、胡椒、というのか？発祥とされている九州の一部では、青唐辛子のことを方言で、胡椒と呼ぶから、らしいです。ひねった名前でもなんでもなく、ただ柚子+唐辛子ってことです。ちなみに、料理などで使う黒胡椒は洋胡椒というそうです。



収穫のたびに蚊に刺されまくって大変だった思い出...

於保樹・美里の活動報告

林業

今月は美里の都合で
2人一緒の記事です・
来月は頑張ります！

川島く向方に上っていく左側道下の間伐作業をさせていただきました。木材の搬出も行うので、切る順番や倒す方向を慎重に考えながら作業していききました。自分が作業したら、物凄く時間がかかってしまうであろう作業が、やはりプロとなると涼しい顔で淡々とやってのけるので非常に勉強になるし、かつこいいいなと思います。焦っても仕方ありませんが、早く誰からでも認められ任せられる山師になりたいです！！

この現場での主な作業は枝払いでした。足場が不安定であるため、木がゆらゆら揺れたり、効いてる枝を落とすと木の向きが変わったりと、怖いなと思うこともありました。なんとか怪我無く終わることができてよかったです。作業終盤、数本伐倒させてもらいました。その動画を撮ってもらったのですが、思うように倒せず悔しい。悔しすぎる。ただ、その後動画を撮らずに伐倒したときは全て思うように倒れたので良かったです。やはり、動画を撮られてると緊張してしまうのでしょうか？それとも、親方に見られると緊張してしまうのでしょうか？どちらもでしょう。頑張ります。作業が一通り終わった後の現場は明るくなり、毎日通るみちということもあり、嬉しくなりました。住んでいる場所の周辺や村内の現場をやる機会を増やしていければ嬉しいです。



伐倒様子



田んぼ

9月の中旬からお米の収穫をして、先週、出荷用のお米の色選が終わりまりました。終わるまでは、収穫量が不安で仕方なく、注文に応えることができたのだろうか、美味しいのかなと色々考えていました。ぎりぎりですが、注文の収穫量を確保することができ一安心です。新米も「美味しい」と言っているんだ嬉しい限りです。ただ、今はお米の管理方法をどうしようかというところですね。粳とは違って玄米で確保する場合は、風通し・蒸れないようにと気を遣います。冬の間は平気かなと思います。不安が残ります。今年も。地区の方に機械をお借りして、出荷用はコンバインで、自家消費用はバインダーで収穫を行いました。自家消費用はまだ稲架にかけています。11・12月頃になれば、新米を食べ始めれるかな？ワクワクしています。楽しみです！



稲刈り

伝統芸能

先月に引き続き、今月もおきよめ祭りの舞の練習を行いました。今回も東京や愛知などから遠路はるばる集まっていたきました。改めて感謝ですね。

今月19日に浜松にて公演を行うため、練習にも一段と気合が入りました。自分もやちこの三つ舞を披露させていたのですが、まだまだ下手くそなので、平気かなとずっと不安で緊張しております。

とにかく、全体的に硬くなったり、めりはりがなく単調だったりと全て直していかなければなりません。時間を経れば、経験が積みめば、地区の方々のように滑らかに舞うことができるのだろうか？想像が付きませんね。弱気なことであっても始まらないので練習あるのみです！！



舞の練習