



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。



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。ひねつた名前で
もなんでもなく、ただ柚子+唐辛子ってことですね。ちなみに
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...

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あります。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ます。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もいいのかも、と思いました。

【視察研修】

【農林業公社にて】
パプリ力を1棟片づけました。引っ越し抜く作業 자체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もします。とはいっても、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

於保樹・美里の活動報告

今月は美里の都合で
2人一緒に記事です。
来月は頑張ります！

林業

川島へ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、物がつこいいなと思います。焦つ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す。なんと私が怪我無く終えることができてよかったです。



伐倒様子



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るのでどうか、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」と言つていただき嬉しい限りです。ただ、今はお米の管理方法をどうしますかかなと思いますが不安が残ります。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。自家消費用はまだ稻架にかけています。

11月12月頃になれば、新米を食べ始められるかな？ワクワクしています。楽しみです！

伝統芸能

倒れたので良かつたです。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。

作業が一通り終わつた後の現場は明るくなり、毎日通るみちとすることもあり、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くれば嬉しいですね。

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るのでどうか、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」と言つていただき嬉しい限りです。ただ、今はお米の管理方法をどうしますかかなと思いますが不安が残ります。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。自家消費用はまだ稻架にかけています。

11月12月頃になれば、新米を食べ始められるかな？ワクワクしています。楽しみです！

とにかく、全体的に硬くなったり、めりはりがなく単調だつ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、経験を積めば、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？想像がつきません。弱気なこといつても始まらないのです！！



舞の練習



稻刈り

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るのでどうか、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」と言つていただき嬉しい限りです。ただ、今はお米の管理方法をどうしますかかなと思いますが不安が残ります。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。自家消費用はまだ稻架にかけています。

11月12月頃になれば、新米を食べ始められるかな？ワクワクしています。楽しみです！