

「骨寺通信」

第30号

本寺地区地域づくり
推進協議会
Email honedera@mx.21.ne.jp



骨寺村莊園
Honederaura Shoen



パンプキンプリン



南部一郎入り
がんづき

こんにちは、「南部一郎!」です。

平成21年2月2日 本寺地区で骨寺莊園米につづく、第二の特産品を目指して昨年からの栽培が始まった**南部一郎かぼちゃの試食会**が市内ホテルを会場におこなわれました。



通称『カボ研』
佐藤会長



「**南部一郎**」君?・なんでか解りませんが**気仙 沼次郎**のお兄さんのような名前です。

「**一郎**」君は在来種を改良した品種で、形も愛嬌のある**ひょうたん**の形で糖度が高く、生食可能で従来カボチャに比べ皮が薄くやわらかい為、包丁が入れやすく調理しやすいのが特徴です。収穫後に熟成処理することで更に糖度が増します。

骨寺村21世紀フォーラムでは**骨寺村莊園カボチャ研究会**を組織し、41戸68人が生産に取り組んでいます。

試食会は生産元の**莊園かぼちゃ研究会**を始め、市内の食品加工業者10団体から、約30種類の新作料理が出品されました。出品料理は、稲刈り時に10時・3時の**たばこ**、に最適な蒸しケーキから、その形状を活かした、クッキー、プリン、アイスクリーム、グラタン、ピザ、うどんなどの本格料理に挑戦した創意工夫の盛りだくさんの料理が出品され、飲食店や行政、JA関係者など約70人が参加し試食しました。

カボ研、佐藤弘征会長は「**バラエティにとんだ料理の数々を目の前にして、食材としての可能性を実感し、更に安定した供給をめざし骨寺莊園の特産品に向け取り組みを強化したい。**」と締めくくりました。(自給率向上の為、頑張ってます。)

オーナーの皆様には、これからの骨寺のイベントなどでも披露できる日も近いと思われまますので、楽しみにしてください!! また、オーナーの皆様のあるな事こんな事、ご意見などありましたらお寄せ下さい。

今後の予定 : 4月中旬 種まき / 5月下旬 田植え 詳細につきましては後日ご連絡致します。



骨寺村荘園
Honeteramura Shoen

俵編み講習会

農水省モデル事業 骨寺村荘園



・講習会は、2月11日、14、15日の3回 本寺生活改善センターでおこなわれました。
講師は地元ベテラン(前列左より)大山フジエさん・佐藤正人さん・大山昭さん・長老 佐藤貢さん・佐藤イシさん・佐藤トリヨさん・佐々木さとみさんの7名によりご指導いただきました。



・昭和初期(10年頃?)まで行われていた俵編み。現存していた貴重な当時のマシン(写真右上)を使用し技術指導を受けました。講師の方々も長年のブランクを感じさせない手さばきを披露し、当時の苦労や出来事を語りながら参加者の方々も楽しく体験しておりました。俵は大小6個完成し、大きい俵は展示用、小さい俵は「骨寺村荘園米納め」に使用されます。現代に逆行した取り組みを、容易に再現できる加工技術は、その知恵、歴史が骨寺村に根づいてる貴重な証と思います。今後様々な取り組みを企画しておりますので興味のある方お問い合わせ、参加協力お願い致します。



米俵は米16貫(60kg) 入れて保管し、また年貢米として地主におさめられていた。戦後から米が供出制度となり、俵から麻袋(60kg)に変わり、現代は30kg用の紙袋が使用されています。

お知らせ

平成21年度の「荘園米オーナー」募集始まりました。

現オーナーの皆様へ、お知り合いの方、興味のある方などお誘いください。

申込方法: 申込書に必要事項を記載してFAXまたはメールで送信願います。

申込先: 骨寺村21世紀フォーラム事務局 e-mail nosei@city.ichinoselki.iwate.jp

TEL0191-21-8421(内線8423)・FAX0191-21-4221



本寺川も春