

創立15周年記念

ならやま名物『芋煮会』

過去最多の参加者に賑わう！

12月8日、10回を数える芋煮会は、15周年記念行事として盛大に開催されました。朝は冷えましたが



日中にかけて好天に恵まれ、96名（ゲストを含む）の過去最多の参加者で、無事終了しました。

開会に当り鈴木会長から15周年の記念すべき芋煮会への思いを込めた挨拶を頂戴しました。

開会挨拶要旨

会長・鈴木末一

「ならやま名物芋煮会」は、2007年12月15日に第1回目が催されました。ならやまプロジェクト草創期、ベースキャンプの一面だけが整備途中という状況の中、会員家族19名に「ならコープ・スタッフ」10名等が合流。ならやまの美しい自然を満喫しながら、持ち寄りの「この一品」のオンパレードに舌鼓を打ち、志を同じくする方々とのつながりの輪の広がりを実感されたのでした。以来本年で10回目を迎えました。15周年記念の催しに相応しいメニューも盛り込んでいただきます。エコファームの皆さんが手塩にかけて栽培された、室町時代から一子相伝の伝承里芋を存分にお召し上がりください。



時を重ねること10年。リーダーも鈴木、富井、萱野の各氏へと移り活動も益々広がりを見せています。

今回の「15周年記念の感謝祭の芋煮会」を終えて、萱野さんより皆さんのご協力に対し感謝とお礼の気持ちが寄せられました。

有難うございました！ エコファーム・萱野勉

創立15周年記念と感謝祭を兼ねた芋煮会は、好天の下で盛大に開催することが出来ました。

主役は、ならやまで収穫した『里芋』。山形最上川の一子相伝「甚五右衛門」と「越前大野上庄」の伝統里芋。煮ても崩れず品のある歯ごたえとねっとりとした味わいの芋を堪能していただきました。

里芋は、産地の土壌状態に出来るだけ近づけることが求められます。また、連作障害の回避に5年の作付け間隔を保ちます。有機無農薬栽培にこだわり、夏場の水管理にも注意を払い、春から丹精込めて栽培したお蔭で今年も豊作でした。

掘り立ての里芋約300個を手作りの洗い機できれいに洗い、丁寧に皮を取り下ごしらえ完了。

その後、池田さんご夫婦と女性の皆さんで、里芋・牛蒡・人参・椎茸等ならやま産の食材をふんだんに使い、風味豊かな味の「ならやま名物・芋煮鍋」が出来ました。さらに、黒米おにぎり、むかごご飯、白和え、大根の漬物等が手際よく調理され、お昼前には絶品の料理が全て整いました。

エコファームグループの皆さんのご協力により無事に創立15周年記念と感謝祭を無事終了することに心から感謝致します。

レポーター所感

三瀬英信

本会が会員の「和の力」で成り立っていることを改めて感じる一日でした。活動日の朝礼から各



種イベントの運営まで、役員・幹事と会員一人ひとりが自発的に活動する姿はかけがえのないものといえま

しょう。末筆ながら今回のレポートに際しお世話になった方々に厚くお礼申し上げます。

（敬称略）；鈴木会長／萱野リーダー（寄稿）・富井（企画書提供）・八木（参加者数確認）・木村裕（写真提供）・西出（お米提供）・平山（鯛提供）・池田夫妻（材料仕入、調理全般）