



八 剣 山 通 信

第 1 9 号

八 剣 山 発 見 隊

2003年 1 1 月 2 4 日 発行

1 1 月 2 3 日 (日)

「越冬野菜の貯蔵体験」を開催しました。

【行事の概要】

11月も下旬となり、例年であれば雪が降り続き、寒い日が続いているはずですが、今年は夏が例年より寒かったのに対して、この時期にしては、かなり暖かい日が続いています。このため、当初予定していた11月8日を23日に、2週間延期して実施することとなりました。

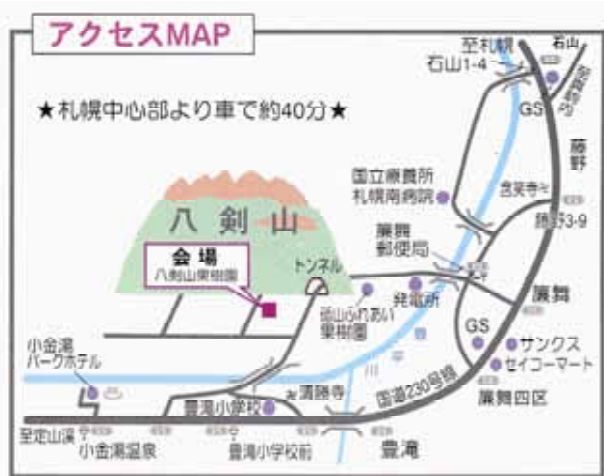
昨年は、試験的に「ジャガイモ、大根、ニンジン、リンゴ」を八剣山果樹園の畑で越冬させ、2月から3月にかけて実施した行事の時に掘り出して、昼食時に豚汁などに加工して、行事の参加者で食べたところ。倉庫などで保管されている野菜よりも、土の中に埋めた野菜のほうが適度な水分がある環境であるせいか、4種類の野菜や果物がみずみずしい状態を保っていたほか、ジャガイモなどは、更においしくなっているように感じられたところです。

今年は昨年の経験などをベースに、越冬させるものとして、昨年試験的に行ったジャガイモ、大根、ニンジン、リンゴを用意し、埋める量は、昨年の倍以上を考えています。なお、白菜も対象とはしますが、土中に埋めると腐れてしまうので、畑に積み上げて越冬させることとしました。

また、昨年実施した経験から、野菜の冬期間における保存方法として、畑で保存させるという自然を有効利用した方法が、倉庫で保管するよりも、新鮮さの持続という点や、熟成させることでおいしさを増加させる点及び、倉庫の建設費や保管料という経費面から考えた場合において、大変有効な方法であることから、越冬野菜についてのいろいろな活用方法を、参加者の皆さんと話し合いながら、検討していきたいと思います。

・主 催：八剣山発見隊

【今回の行事実施場所】



【行事の感想】

越冬野菜の貯蔵体験の日に合わせたように、前日から雪が降り続き、八剣山も、ふもとの畑も、真っ白く雪でおおわれてしまいました。

今年はニンジンの手配ができませんでした。それ以外のジャガイモ、大根、リンゴについては、昨年の倍以上の量を用意し、特に大根は100本を超えました。

越冬野菜の貯蔵体験には、テレビ局からも取材に訪れて、佐藤隊長をはじめ数人の参加者がインタビューを受けたところです。当日の夕方に放送される道内ニュースの中で、放映される予定でしたが……。

今回、越冬させた野菜や果物は、来年の1月から3月にかけて実施する行事のときに掘り出して、昼食の時の材料として皆さんに味わってもらおうと考えています。

また、熊本県水俣市で地元学協会の事務局長を務めている「吉本哲朗」さんが八剣山果樹園を訪れて、水俣市で行っている「元気村づくり」についての実践活動を、パンフレットや写真、資料などにより説明してくださいました。今後、八剣山発見隊として活動していく上で、大変貴重なご提言をいただいたことに、厚くお礼申し上げます。



【作業終了後の記念撮影】

【今後の行事予定】(今後の役員会等で決定します)

- ・ 1月下旬 しばれ陶芸
- ・ 2月中旬 雪像づくりと越冬野菜の収穫祭
- ・ 3月中旬 薫製づくり又は雪中山歩き

発行：八剣山発見隊事務局（八剣山果樹園）
061-2275 札幌市南区砥山126番地
Tel 011-596-2280 FAX 011-596-2280
<http://sapporo.cool.ne.jp/hakkentai/>

11月23日 越冬野菜の貯蔵体験



【トラックの荷台一杯の越冬野菜】



【野菜の貯蔵のための除雪】



【越冬野菜についてのインタビュー】



【手前から、大根、リンゴ、ジャガイモ】



【吉本哲朗さんによる「元気村づくり」の説明】



【地元の食材を使った元気村の料理】

