

京都パスタ専門店YuPPenJoBs  
KYOTO PASTA SOCIETY

2024年度活動文集



## 京都パスタ専門店YuPPenJoBsとは

私たちは、京大、同志社、京女を中心に約20名で活動する学生サークルで、農業や料理、デザインといった活動を通して食に関する様々な活動を行う地域交流系の料理サークルです。



## 活動理念

### 農×食

農業と食をつなぐということです。日本は豊かな自然や四季を活かし、地域ごとに多様な農産物を生産できるという強みがあります。これだけ恵まれた食材があるからこそ、食を通じて農業をいっそう盛り上げることができるはずです。地域の食材を使った料理や製菓に私たちならではの新しいアイデアと技術を取り入れ形にしていきたいと思っています。

### 和×郷

地域の風習や暮らしを知るということです。百聞は一見に如かずというように座学をしても分からないことが実際に地域に入って土を踏むことで見えてきたりします。時間のある学生時代にできるだけ足を運びいろんな方の声を聴くのは面白いし大事なことだと思っています。

### 遊×学

たくさん遊んで学ぶということです。せっかくの学生生活なので思う存分楽しみたいといけなと思っています。またそれと同時に、人それぞれ好きなことややりたいこと、個性が異なるなかで、授業ではできないような自由で創造的な学びや表現の場として活動をしていきたいと思っています。

## 活動紹介



活動は主に、ももい農業部、牧場スイーツ部、デザイン部の3つの柱と、岐阜・和歌山といった地方での活動、その他の不定期の活動で構成されており、メンバーはそれぞれ興味のある分野で活動に参加しています。各部の活動は横断的に行われていて、互いに他の活動と支えあって構成されています。

### ももい農業部



ももい農業部では、大原から山を登ったところにある百井という小さな集落で農作業のお手伝いをさせていただいています。百井は標高620mの府内でいちばん高い集落といわれ、夏の冷涼さや冬の積雪を利用した独自の農業がおこなわれています。主な活動は第2日曜に朝から夕方まで農家の方と一緒に作業をしているほか、年に1回のももいなつまつりの運営手伝いや集落の蓮畑の整備活動もわずかながらやらせていただいています。



## 牧場スイーツ部



牧場スイーツ部では、地域の食材を生かして製菓や料理をするほか、レシピ開発を行いイベントやマルシェなどで出店しています。通常は月に1-2回程度でレシピ開発の試作を行っているほか、不定期である出店に向けて準備をすすめています。食材の分量をただ考えるレシピづくりではなく、季節に応じた変化やその食材ひとつひとつのストーリーをどうやって料理に伝えられるかを日々考えながら活動しています。



## デザイン部



デザイン部では、料理や食材、活動の魅力を最大限に引き出すためいろいろ考えて実践しています。通常は第3月曜の夕方から会議を行い方針などを話し合い、あとは各自で作業を行っています。野菜図鑑の制作や動画の作成、POPや黒板など出店に使える様々なアイデアを持ち寄ってきて作ります。多くの食材や出店のフィールドがあるためひとつひとつのデザインを広く発信できることがこのデザイン部の魅力です。



## 岐阜ワイン合宿



年に2回(6月と12月)行われている岐阜ワイン合宿では、岐阜県高山市の酒屋さんに宿泊させていただきワイン試飲会のお手伝いをさせていただいています。毎回の試飲会では全く別の50種類くらいのワインが並ぶので、ひとつひとつ味や香りの特徴を教えていただき、お客さんにちょっとずつ説明しながら注いでいきます。また受付など会場全般に関することもやったり、地域の方との懇親会にも参加させていただいています。



## 和歌山ヒロメ・やまもも合宿



年に数回和歌山県田辺市・上富田町のヒロメ漁師の方ややまもも栽培をされている方にお世話になり収穫作業の手伝いなどをさせていただいています。地域内交流が活発で場所で、ヒロメが旬の3月には現地でキッチン进行借りて地元の方やインターン生に私たちがヒロメ料理やパスタを制作し食べていただく懇親会を開催しています。またやまももを使ったフィナンシェなどのスイーツレシピ開発もわずかながら行っています。





# ももい農業部

2024/4/14 🌱ももい農業部🌱

@左京区大原百井町

こしも百井で農業をさせていただくことになりました。これでもかという快晴に恵まれた今日は京都市街地で26度予想。太陽からの日差しも受けながら、少し涼しい百井で1日農作業をさせていただきました。まずじゃがいもの種芋を植える作業へ。あらかじめ作っていただいた畝に穴を掘り、芽の出ている種芋を半分に切って地中に埋めていきます。



そして水を少しやったあと黒のビニールをかぶせて土を被せて安定化させていきます。複数人で分担して作業をすると長いじゃがいも畑でも結構あっという間に終わりました。午前中は草刈り機で畑を整備したりした後、ご飯の準備へ。今日は初めて屋外でのお昼ご飯。バーベキューの炭や鉄板など用意してくださっていて、焼きそばを作ること。



百井の地元の子どもたちも来てフランクフルトや原木しいたけなど焼いて、早くも真夏のバーベキューみたいな感じになりました。しいたけにポン酢かけていただいたらめっちゃ美味しかったです。午後からはねぎの苗植え、水菜の種まきなどの作業をさせていただきました。1年前にやった作業も思い出しながら、でも忘れてることがほとんどでまた教えてもらいながら作業しました。今日も1日ありがとうございました。また今年度もお世話になります。よろしくお祈りします。



2024/5/12 🌱ももい農業部🌱

@左京区大原百井町

今日は雨予報も心配のなかラジオ体操をして活動が始まりました。まずは、事前に収穫された小松菜とべんり菜を洗ってお隣のお店に並べました。べんり菜とは小松菜と青梗菜の掛け合わせでできた品種で茎が太くて折れにくく、クセが少ないのでいろんな食べ方ができるという「便利な、野菜だそうです。そしてさつまいもやかぼちゃの苗を植えたり、べんり菜の収穫をしました。一区画一帯にべんり菜が育っていたので山のようなべんり菜が収穫できました。



ひとつひとつ綺麗に洗って東で結んでいきます。かぼちゃの苗は苗ポットに育ったものを地面の黒ビニールに穴をあけて植えていくのですが、ところどころコーンフレークでお馴染みのかぼちゃの種ができました。お昼はカレーをいただき、サンショウやらっきょうのお漬物も一緒にいただきました。たくさんおかわりさせていただきました。午後は小雨が降ったりやんだりの天気の中、べんり菜を収穫したあとの畑をならして耕運機で耕して次のトマトのための畝づくりをしたり、収穫したべんり菜を仕分けたりして1日が終わりました。帰りにうまいという山菜をいただきました。ありがとうございました。





2024/6/9 🌱ももい農業部🌱

@左京区大原百井町

この日は一日中雨予報でしたが、百井に到着したときは曇りで、少し太陽が顔を出していました。雨で小屋での作業を予定していましたが、畑での活動ができることに。いつも通りラジオ体操を終え、畑へ向かいました。まず、自分たちが種まきをして成長した小さなねぎを苗用に収穫しました。お菓子の梅ミントほど小さな種から、かご山もりのねぎがとれました。さらに、ねぎの収穫場所の近くには立派な山椒の木がありました。



つふ山椒を生でいただく、思った以上に辛くなく、鼻から抜けるようなさわやかさと口いっぱいに広がる美味しさで山椒を堪能することが出来ました。収穫した苗用のねぎを植えるため、次の畑へ向かっている途中で私たちが植えたトマトの成長過程を見せていただきました。もうすでに人と同じぐらいの高さにまで大きくなっていて、少しずつ夏が近づいていることが感じられます。百井は風が常に吹いているため、ビニールハウスは太陽の温かさを閉じ込めつつ、風通しの良い、植物にとって最高の状態を作り出してくれるそうです。



そんなビニールハウスに飛び込んで出られなくなった鳥を見かけましたが、皆で協力して逃してあげました。無事にねぎの苗も植え終わり、お昼ご飯にはおいしい手作りの牛丼を頂きました。向かいのカフェから頂いたサイダーもおいしくいただきました。午後は廃校になった小学校の周りを散歩したり、絹さやを収穫したりしました。雨予報だったにもかかわらず、1日中活動することが出来て、充実した日曜日にすることが出来ました。



2024/6/15 ももい蓮畑整備Day1

@左京区大原百井町

大原百井町の有名なものと言えば「蓮、らしく、泥のなかの蓮畑」に入って畑整備をする活動を行いました。ここの畑は蓮根を収穫するには大きさの小さいものしかとれないらしいのですが、そもそも蓮畑から蓮根がとれるというのを知らなかったのびっくりされました笑。早速蓮畑へ。今回はいつも活動している畑とは違う東の端の畑です。泥に足をつけ、蓮を残すようにして雑草を根から抜いていきます。



お昼は今回お世話になっているかやき隊の方や元自治会長さんにいただいたのですが、お米や鹿肉・猪肉、山椒、キャベツのしば漬け、新玉ねぎなど食材のほとんどが百井産のもので、それを冷やした素麺と一緒にいただく格別にも美味しいので昼の上で昼寝をしたくなりました。ゆっくり休憩をした後は再び蓮畑に戻り作業再開。途中子どもたちと川に入って魚を捕まえていたら蛇が出てきてびっくりしましたが、唐崎さんがこれは安全なやつだといって捕獲して触らせてもらいましたがちゃんと蛇って感じでした。魚の方はガサガサして網を入れ込んだらちっちゃいのがたくさんとれました。みんな逃がしてあげました。そうして17時まで作業を続けて整備をして1日が終わりました。最後は服を洗うために川に浸かったのですが、ちょうどいい水温とスーツの浮力で足が浮いてきて気持ち良かったです。いろんなことがあってすごく充実した日だったと思います。おいしいご飯ありがとうございました。



2024/6/16 ももい蓮畑整備Day2

@左京区大原百井町

二日目は一日目と違い、午後から雨予報。しかし、活動を始める際には少し雲に覆われたような活動に最適な天候でした。内容は一日目も二日目も変わりませんでした。蓮畑の中の雑草を根ごと引き抜きました。見た目以上に根ごとが力強く一つ一つの塊を抜くだけでも四苦八苦しました。しんどい作業と聞いていたのですがとても楽しく、夢中になっていると、気がつけば12:00に。この日もたくさんの差し入れをありがとうございました。ありがとうございます！午後からは天気予報通り、土砂降りに。さらに雷注意報も出てしまい、作業はあきらめることに。



前日ほどは進みませんでしたが、多くの雑草を取り除くことが出来ました。少し物足りないということで、山椒の挿し木の作業をさせていただけることに。まずは、プランターの中の土台作りを行いました。底石をひき、その上から培養土を8分目ほど入れました。葉の選別を行った枝をプランターに移し替え、作業が終了しました。雨が降って、メインの蓮畑での作業は中断していましたが、山椒の作業もでき、また初めての経験をする事が出来ました。

2024/7/14 🌱ももい農業部🌱

@左京区大原百井町

今日は雨がパラパラ降りそうな予感もしながら百井へ。なかなか雨が多い日が続くと大変ですが、この水が土に降って野菜になっていると思うと雨は大事だし蛙も喜ぶわけです。この季節になると夏野菜の収穫が始まります。今日収穫できたのはきゅうり、トマト、ズッキーニ、など。この畑でこれだけたくさんの野菜が収穫できるのかと驚くくらいかごいっぱいに野菜が収穫できました。まだきゅうりもトマトも小さいやつや色が青いやつがどんどんできてきていて、これから先、今月末の夏祭りに向けて収穫のピークになるようです。



京都パスタ専門店YuPPenJoBs

2024年度活動報告 —YuPPenJoBsももい農業部・牧場スイーツ部・デザイン部ほか—



トマトはいろんな品種を育てていて、チカ、ネネ、ピンキーなどそれぞれ名前がついていて甘味や酸味が全然違ってきます。宝石のようなトマトたちはきれいにみがかいて袋詰めしました。午後からは夏祭りの打ち合わせがあるということで自治会に参加させていただきました。昨年は200人の来場者がいだけで結構な盛り上がりで、今年もどんな感じの祭りになるのか打合せがありました。私たちは昨年と同じく錦鯉すくいと水風船釣りの屋台のほか、今年は百井の野菜を使わせていただきスイーツを販売する予定です。期末の準備もあり大変ですが、百井の野菜とおきの美味しいものを作りたいと思います。



## 2024/7/28 🍡ももいなつま祭り2024🍡 @左京区大原百井町

ついに今年のももいなつま祭りがやってきました。今回も事前に自治会にお邪魔して打合せをしてきて、昨年同様錦鯉すくいと水風船釣りの屋台をさせていただくと、今年は新たに百井の野菜でスイーツを作ることとをずっと考えてきていて、主に2つの屋台をさせてもらえることになりました。スイーツの方は夏野菜のキッシュとかぼちゃパイ、ピザの製作・販売で、レシピ開発などを重ねながら商品づくりをしてきました。昨年は全体で200人以上の方がこの百井分校の夏祭りに来ていただいたということで、食事やブースも飽きないような充実した内容盛りだくさんのお祭りになりました。



当日は朝8時過ぎに会場入りし、屋台の準備をしたり、当日使用の野菜を収穫してもらいました。錦鯉は事前に準備してくださっていて、ちょとやってみたのですが生きがかなりよくて全然捕まりませんでした。



水風船は祭りが始まるとどんどんなくなっていって膨らませるのが大変になってくるという前回の反省を踏まえ、たくさん膨らませて準備万全でいどみます。時々破裂したりしてびしょびしょになるのに気を付けながら準備しました。お店の方はキッシュとかぼちゃパイを並べて、ピザが焼ける準備をしました。オーブントースターを持って行ったのですがなんとか電源をつなげて良かったです。10時になるとお祭りがスタートとなっていたのですがもうすでに会場はわりとにぎやかになってきました。太鼓の演奏が終わると多くの人が屋台の方へ。



錦鯉すくいと水風船釣りの方はこどもたちでにぎわって、みんなにやり方を教えてあげたりしたのですが、すごい子は何匹もつかまえてて達人のようなのでした。キッシュとかぼちゃパイの方も、朝から食べてくれる人いるかなと不安でしたが多くの人に買っていただき、また普段お世話になっている夢農場さんの畑の収穫体験にも行ってくれる方もいたり、野菜おいしいと言ってもらってとても嬉しかったです。ピザの方も生地を延ばすのに時間がかかってしまいましたが、こんなに暑い日でも食べてもらって嬉しかったです。







お昼ご飯も隙間時間でいろんなものを食べさせてもらいました。とりさんのぼん尻や紫蘇ゼリー、コーヒーや鮎やとうもろこしなどたくさんもらいました。また体育館ではDJの演奏があったりで楽しそうにおどっていました。お昼にはピザが完売し、最後にはキッシュとかぼちゃパイも全て売り切れました。また錦鯉すくいと水風船つりも、途中暑さで錦鯉がピンチになった時があったのですが川の水をバケツで補給し復活。沢山の人の楽しんでもらえました。すごく天気の良い日曜日で、あとから聞いた話で300人を超える来場者数だったそうで、想像以上の賑わいになったみたいです。今年はたくさんの子どもたちに楽しんでもらえたほか、百井の野菜で商品を作るという新しい挑戦もできました。色々なことをやらせていただきありがとうございました。また来年もよろしくお願いします。

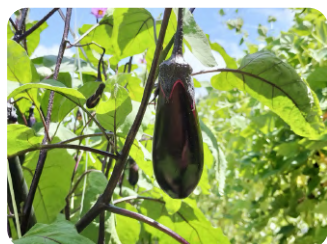


## 2024/8/11-18 🌱ももい農業部🌱 @左京区大原百井町

8月は日程ばらばらでの活動となりました。この時期は夏野菜の収穫が真只中。なすやオクラ、トマト、万願寺唐辛子など様々な夏野菜の収穫をさせていただきました。ここ最近百井では雨が降っていないみたいで、ひとまずひたすら畑に水をやる作業へ。5人総出で山から湧き出した水をくみり芋やなすの畑までの往復を繰り返しました。水をやってもやってもすぐに土壌がからからになってしまうみたいで、とにかく念入りに水やりをしました。



トマトは品種ごとにそれぞれ特徴があり、前回もいただいたのに味見させてもらいながら収穫をしました。今年はネネという品種がすごく甘くてきていたみたいでフルーツみたいで美味しかったです。万願寺唐辛子やなすはキロ単位で収穫をするので、かごいっぱい良く成長したやつを見極めて収穫をしました。収穫した野菜は軽トラで小屋まで運び、そこで丁寧に洗い拭きあげて商品になります。収穫した後のこの作業も結構大変だということを身に染みて感じました。18日の日はお昼にめちゃ立派な松茸を持ってきてくださっていて、贅沢にまつたけご飯にいただきました。こんなに松茸をいただけるなんて幸せです。すごくおいしい松茸にご飯を沢山頂いておなかいっぱいになったあと午後も作業をしました。



## 2024/10/13 🌱ももい農業部🌱 @左京区大原百井町

この日は6人で活動しました。程よい太陽の光で暑すぎず、寒すぎず、農業にぴったりのお天気でした。自己紹介を終えてから女子と男子に分かれ、作業に取り掛かりました。男子チームは、今季の収穫を終えた畑やビニールハウスの撤収作業にあたり、女子チームは、主に収穫作業に当たりました。私たち女子チームは、べんり菜や大根、なすびを収穫しました。先月は台風の影響で活動が中止になり、百井に来る機会がなかったので、私たちが種を植えた野菜たちが、収穫できるほどに成長していました。







久しぶりの活動で、大自然の中で作業をして、リフレッシュすることが出来ました。午前の作業を終え、お昼を頂きました。お昼は、よくしみ込んだ具たくさんのおでんでした。山の中とはいえども少し暑かったのですが、作業を終えた体にとっても染み渡りました。午後は畑の撤収をしたり、野菜を洗って、袋詰めをしたりしている間にあっという間に時間が過ぎてしまいました。帰りにはたくさんの野菜を頂きました。ありがとうございました。今年の農作業もあと少しですが、残りの活動も楽しみです。



## 2024/11/10 🌱ももい農業部🌱 @左京区大原百井町

この日は暖かく、気持ちの良いお天気でした。最初は、べんり菜を洗ったり、それを束にして、まとめたりする作業を行いました。暖かかったといっても、水は冷たく、冬の始まりが感じられました。百井の小さな川を探索し、クレソンを取りに行きました。綺麗に透き通った川の中には、ぽつぽつとクレソンが生えていました。このクレソンたちをたくさん収穫することが出来ました。百井での初めての体験でした。



百井では、育てた野菜を食べてしまう害獣、例えばシカやクマ、イノシシなどがたくさん現れるそうです。そこでわなを仕掛けたり、猟銃などを使って害獣を捕獲しています。たまたまこの日はシカが捕獲され、その解体を見ることが出来ました。私たちは、幼いころから命に感謝して、「いただきます」をいうように教わってきました。そのため「いただきます」ということはあっても、自分で実際に学んで、意味を理解してこそ本当にその大切さがわかるのだと思います。私たちはシカの解体を通して改めてそのありがたさを感じることが出来ました。



このような貴重な経験が出来て本当によかったと思います。また、なめこを原木からはがす収穫作業を行いました。普段スーパーで見えるようななめこと比較できないほど大きなサイズのなめこでした。他にも、玉ねぎの苗に水やりをしたり、大きくなりすぎた野菜を細かく碎き、広げて、肥料にする作業やにんじん、大根の収穫作業も行いました。この日は、いつもよりたくさんの作業が出来て、とても楽しかったです。



## 2024/11/14 🌱ももい農業部🌱 @左京区大原百井町

今日は農林水産省の方々が公式YouTubeチャンネル「BUZZMAFF」の取材のため、百井においてになりました。今年の10月に牛乳でスマイルプロジェクトの懇親会でお会いしてホームページなどを見ていただいて面白そうと興味を持っていただいたのがきっかけでいつの間にか活動の取材をしていただけることに。やはり活動の原点である百井に来ていただきかったのと、江上さんにも色々話していただきかったのもあり現地での取材が実現しました。まずは里芋の収穫へ。大きく成長した里芋を傷つけないように土にスコップを入れて根ごとごと全て掘り出します。半年ほど土の中で成長しているようで、1つのかぶで数十個の里芋が収穫できます。里芋の次は人参畑へ。







こちらはこの前豚汁とピザでも使わせていただいた京紅と金時人参を収穫させていただきました。最後に大根もいくつか収穫させていただいて、収穫した野菜を洗浄し、お昼はその野菜と猪肉で鍋をいただき、お昼からは百井を少し散策。かがやき隊の唐崎さんもまじえて説明いただきながら思子淵神社や旧百井分校など百井の集落と一緒に巡らせていただきました。紅葉が綺麗で秋をふんだんに感じられるそんな一日でした。また一日の取材を通して職員の方からも様々な話を聞くことができ、とても勉強になりました。ありがとうございました。



## 牧場スイーツ部

2024/4/3 牧場スイーツ部【第1回新歓】🌸  
@京都市北区新大宮広場

今日は今年度最初の活動で第1回新歓ということで新入生にも参加してもらい、先月の和歌山ヒロメ合宿でいただいていたヒロメや長野の酒蔵の酒粕を使ってパンやフィナンシェを作りました。まず持ってきた諏訪五蔵の酒粕をそのままいただいたのですが、超濃厚なお米の旨味や渋みが米殻が詰まって、おいしい日本酒の味をそのまま凝縮した印象でした。



5つの酒蔵がある上諏訪は諏訪大社の麓で諏訪湖が望めて映画「君の名は。」の舞台だったということを初めて聞いたと言ったら驚かれました。台湾などから聖地巡礼に訪れる人も少なくないそうです。酒粕は銘柄によって味もやはり異なっていて、比較的軽いまろやかな香りのものから渋くて重い香りのものまで多種多様でした。それでこの酒粕をどうやって生地に入れていくなかで問題になるのですが、最初前回のレシピにちょうど酒粕を足すだけでいいのではと考えていたのですが、レシピを調べているとどうやら薄力粉と同じかそれ以上くらい使ってるものもあって、でもそうすると生地がうまくまとまらなさそうだったので、白餡と酒粕を練りこんでから生地に混ぜることにしました。



そうして酒粕フィナンシェを焼きつついつものプレーンと抹茶とチョコも焼き入れました。焼きあがったフィナンシェは味比べしてみましたが大抵全然風味が違っていて、でも焦げ付き方も違ったからそのせいかもしれない、日本酒と同じく香りの重たさに違いがあって面白かったです。一方今回のテーマが米だったので、先月和歌山・田辺でいただいたヒロメを使ってヒロメの米パンを作ること。当然ヒロメを知っている人はいませんでしたが、ちょうどヒロメがヒロマのいいきっかけとなりました。まずお米を十分長い時間水につけて粉砕して小麦粉の代わりになれるくらいにして、丸めて形を整えて、ヒロメはシラスと一緒に味付けして炒めて入れ込みました。それで少し発酵させたのちオーブンで焼いて完成。パンと一緒にこめ油でヒロメチップスも揚げました。そうしてお昼にはジェノベーゼパスタをはさみつつ、朝から晩まで作業をしてフィナンシェとパンをたくさん焼き、第1回の新歓は終了したのでした。





途中から雨も降ってきて傘が必要になってきましたが、今回用意したブレン、抹茶、チョコ、コーヒー、酒粕のフィナンシェは完売させていただきました、他の出店されてる方や関係者の方などたくさんお話をさせていただくことができました。こんな近くでこんな素敵なイベントが行われていたのかという印象で、また出店させていただきたいと思っています。みなさんもぜひ一度船岡山OPEN PARKに足を運んでみてください。



## 2024/4/28 牧場スイーツ部【第2回新歓】🌸 @京都市北区新大宮広場

第2回の新歓となった今回はたくさんの新入生に来てもらい、またスペシャルゲストとして和歌山でお世話になったヒロメラボの山西さんをお迎えし、ヒロメを使った新・ベーグル開発を行いました。まずは当然なのかヒロメを知っている人は一人としておらず、ヒロメラボが紹介されていたテレビ和歌山の映像を見てもらい、山西さんが普段どんなことをやってらっしゃるのか、田辺の地域のこと、ヒロメのことを知ってもらうところから始まりました。そして今回はベーグルを基盤としてヒロメをどうやってベーグルに挟むかを考えることにしました。



基本となるベーグルは事前に研究を重ねていた富澤商店の国内ブランドはるゆたかの強力粉100%のものと、米を粉碎して作るものの2種類を制作。何度かベーグルを作っているとだいぶみんな慣れてきて、さらっと生地をこねてベーグル形状ができるようになってきました。



## 2024/4/21 🌸船岡山OPEN PARK🌸 @京都市北区船岡山公園

2月に茨木市役所前で行われたUniversal Festivalの縁から、今回船岡山公園で毎月第3日曜日に開催されている船岡山OPEN PARKというイベントにお邪魔させていただくことになりました。船岡山OPEN PARKは2年前から京都市との公民連携公園利活用トライアル事業としてこの船岡山公園で始まったイベントらしく、学生メンバーを中心に毎月のイベント内容を考えていらっしゃいます。今回も京都産業大学や京都工芸繊維大学のゼミの学生も多数参加されていてフレッシュな顔ぶれでした。



天気が雨予報だったのですがなんとか持ちこたえてOPEN PARKは始まりました。自分たちは牧場スイーツ部で商品開発をすすめていたフィナンシェを販売することに。例の酒粕フィナンシェは結構好評でとてもうれしかったです。今回の出店は前回同様ポップや看板を作成したほか、お店の名刺なども作ってよりグレードアップした形になりました。何よりも現地の手作りだということおしゃな屋台を貸していただきよりお店っぽくなったのが良かったのかなと思います。店番を交代しながら他の出店されているお店ものぞかせていただきました。洛北の鹿肉を焼いてらっしゃたり、旬のたけのこ飯や徳島のゆずを使ったおにぎりやジュースなどをいただいたり、室内では船岡山公園のシルエットでイラストを作るというワークショップをされていて、みんな個性あふれる絵をかいていました。





ヒロメをどうやって挟み込むかはかきあげにしたりクリームチーズや味噌を組み合わせたグラノーラと混ぜたりと様々な斬新なアイデアが出てどれも面白いものばかりでした。またベーグルの他にもお米とヒロメのピザを制作しつつ、お昼の時間をゆうに過ぎて、山西さんの大切なヒロメをいろんなレシピで使わせていただいて試作品が完成しました。みんなでちょっとずつ試食をして、お店で出したいものを投票して決めて、お米のベーグルを作る班と強力粉でベーグルを作る班とヒロメかき揚げを作る班とに分かれて制作をしました。



結局夜遅い時間までベーグルを作り続け、今回の新歓は終了しました。途中和歌山・有田の美味しいみかんジュースや乾燥ヒロメをいただいたりして、和歌山のいろんな食の幸をいただいたそんな1日でした。今後もヒロメのレシピ開発をやらせてもらえるということで、ヒロメの旬は過ぎましたが、ヒロメを通して今後も和歌山とのつながりが出来たら嬉しいなと感じています。今日は1日ありがとうございました。みなさんもぜひヒロメに興味を持って食べてみてください。



## 2024/5/18 🍷 牧場スイーツ部 🍰 @京都市北青少年活動センター料理室

今日は洋菓子の基本となるフィナンシェやマドレーヌ、ティグレなどの試作をしました。実はこのお菓子たちはバターや卵白、薄力粉、砂糖といった同じような食材から構成されています。でも食材がたとえ同じでも似てる味になるのかというと、ちょっとした食材のアクセントのつけ方や生地の混ぜ方、焼き温度などでだいぶレパートリーが増えてくるというのがこの焼き菓子の面白いところです。



今回は焼き菓子で主人公になれるような食材(ドライトマト、柚子、チョコレートなど)をピックアップし、いろいろと試しながら制作をしました。フィナンシェをよく作ると卵白が余るのですが、今日はラーメンの器サイズの特大プリンが完成(?)しました。その場で作った割にはキャラメルという感じにマッチした出来立て感のある味がとても美味しかったです。



## 2024/5/19 🌈 船岡山OPEN PARK 🌈 @京都市北区船岡山公園

今日も雨の中の船岡山OPEN PARKにお邪魔させていただきました。今回は3月に和歌山から帰ってきてから商品開発していたヒロメを使ったベーグルをキッチンカーから販売するというすごい企画でした。朝行ってお店の準備をしていると、さっそくヒロメってなんですかという方々に聞いていただきましたがそれもそのはず、ヒロメは普通に生活しているとあまり耳にしない海藻だと思います。



ヒロメは日本の中でも和歌山あたりの限られた地域でしか獲れない海藻で、3月に田辺の海の沖合で船の上から収穫させてもらって、しゃぶしゃぶとか天ぷらにするとおいしくて…とヒロメの説明を何回もしたりポスターを作ったりしていると、ヒロメに取りつかれているようなそんな気分になってきました。ヒロメは国産小麦のはるゆたかを使ったベーグルとお米のパンに、それぞれクリームチーズやかきあげ、味噌などと合わせて商品づくりをしました。さまざまな方に購入いただきおいしいヒロメでおなかを満たしつつ今回も用意した商品がすべて完売しました。





OPEN PARKのいろんな人に和歌山の田辺の話ができたのもよかったです。ヒロメの収穫時期は2月から3月の時期だけなので、またヒロメが獲れるのは来春になりますが、これからもヒロメをひろめる山西さんについていきたいと思っていますのでどうかよろしくお願いします。



## 2024/6/8 🍷 牧場スイーツ部 🍷 @新大宮広場センターハウス

今日は酒粕と果実のフィナンシェと初めてマフィンの製作を行いました。4月のマルシェで好評だった酒粕フィナンシェをちょっとだけアレンジ。以前に酒粕フィナンシェを試作した時に何か足りないとスイーツ部長がひと手間加えたのが白あんであれがはまって酒粕のまろやかな風味が出せるようになったというくだりが前回はありましたが、その時は酒粕と白あんを練りこむのに苦労したのであらかじめ酒粕をお湯で溶かしてペースト状にして練り合わせることにしました。



そのほか紹介できないほどのたくさんの工夫が酒粕フィナンシェには含まれているみたいです。とても美味しいのでぜひみなさんには食べていただきたいです。それから果実のフィナンシェも作ろうということで、柚子といちごのフィナンシェも製作しました。いちごはこだわりのあるそうで、ドライされたものを使ってはいるのですが、京都・綾部のおいしい品種のいちごだそうです。食べてみるとすごく贅沢な味わいがありました。マフィンの方は、まずはバナナのキャラメリゼを作り、それをベースにしてコーヒーなどを使って製作をしました。マフィンは焼いてみるとすごくかわいい仕上がりになりました。



## 2024/6/16 🍷 船岡山OPEN PARK 🍷 @京都市北区船岡山公園

今回3か月連続でこの船岡山OPEN PARKにお世話になることになりました。今日もまた雨予報だったのですが、結局最後まで雨は降らず、わりと晴れ間が多くて気持ちのいい一日となりました。今回は商品開発していたフィナンシェとマフィンを販売させていただきました。



いい天気ということもあって、以前に参加させていただいた時よりも多くの方がいらして、高校生でお手伝いに来ている方々にも大変お世話になって、テントの設営とかしていただきました。ありがとう。他に出品されている方も新しく出されている方もいらっちゃって、普段見ない食材やアイデアがあって色々食べさせていただいてお話もたくさんさせていただきました。暑い日でしたがジンジャーエールやビールなどの飲み物も結構あってたくさんいただきました。ここに来るたびに新しい出会いがあってとても素敵な場所です。ぜひみなさんも船岡山公園に足を運んでみてください。出店のお手伝い・サポートいただいた方ありがとうございます。



## 2024/7/20 🍷 牧場スイーツ部 🍷 @京都市北青少年活動センター料理室

今日は来週のもい夏祭りでの出店に向けてキッシュとかぼちゃパイの試作を行いました。とその前に、百井の野菜をいただきに朝から畑へ。午前中は草刈りなどをして、午後には収穫のお手伝いをし、野菜をたくさんいただいて帰ってきました。今回のキッシュですが、もともとスイーツを考えていたのですが、夏祭りだったらおなかいっぱい食べられるものがないよねというのと、できるだけ百井の野菜の味を引き出したいという想いからキッシュという案にたどり着いたそうです。







そして甘い系で、かぼちゃがとれると聞いていたのでパイ生地を使ってかぼちゃパイになりました。たくさん野菜をいただいていたので試作もたくさんすることができました。オープンで焼くと素敵な仕上がりに。いわゆるゴロゴロ野菜みたいな感じでパイ生地の中にさっき採れた野菜がゴロゴロ入っていて食べ応えがあり野菜のおいしさが存分に引き出せていました。そしてお祭りなのでその場で作れるものをということで急ですがピザにも挑戦してみることに。ズッキーニとトマトを使ってマルゲリータになりました。キッシュとかぼちゃパイは明日本作をします。



## 2024/7/21 🍷 牧場スイーツ部 🍷 @新大宮広場センターハウス

いよいよ夏祭りを1週間後に控えた本作の日。前日21時までキッシュ＆パイ作りをしていたメンバーが午前中から新大宮広場に再集結し、慣れた手つきで作業に取りかかります。が、ここで緊急事態が。前日活動した京都市北青少年活動センターではパイ生地を延ばすためのめん棒を借りられたのですが、新大宮広場にはそれがなく、急遽近くの100円ショップでクッキーローラーを入手。便利な時代に感謝しつつ、事なきを得ました。



前日にキッシュ作りを担当してくれた1回生の2人が本作でも大活躍してくれ、非常にスムーズに作業が進み、完成品の味も前日の試作で完璧だった味そのまま。キッシュ担当大臣に任命しようかと思いました。かぼちゃパイ作りにあたっては、前日試作したパイは中身のかぼちゃペーストに少しボソボソ感があったのと、もう少しリッチ感を出したかったため、本作では口当たりをなめらかにするために卵黄とバター、クリームチーズを追加しました。すると、一気に味に深みが出て満足のいく味と口当たりになりました。



また包み方に関しても、本作で変更を加えました。試作ではキッシュと同じようにパイ生地をカップ型に沿わせてその中にかぼちゃペーストを入れた状態で焼いていたのですが、中身が見えないワクワク感と、パイ生地の美味しそうな焼き目が見えたほうがいいのかという考えから、パイ生地をかぼちゃペースト全体を包んで焼き上げることに。作戦が上手くいき、試作よりも食欲をそそる見た目に仕上がったのだと思います。今回は来場者数の予想がしにくく、キッシュとパイの制作量、制作数の比率に頭を悩ませましたが、悩んだ末の結果は次の夏祭り本番の投稿で👁



## 2024/9/15 🍷 船岡山OPEN PARK 🍷 @京都市北区船岡山公園

久しぶりに船岡山OPEN PARKで出店させていただくことになりました。今日はいつもの場所からちょっと上り上がった劇場みたいな場所でのマルシェ。始まりの弾き語りがとてもいい雰囲気でした。今回は9月でお月見がテーマということで、丸いものを作ろうということになったので、いつものフィナンシェも丸型に。



丸型のフィナンシェって見たことないけど面白いなと思いました。フィナンシェはおいもとプレーン。他にも焼菓子はお月見になぞらえてエッグタルトやおいもりんごパイを販売しました。あとは和歌山のみなべ町の宮本農園さんからいただいた南高梅で梅サイダーを作りました。甘さと酸っぱさの梅の良さを引き出しつつ梅そのものの味がしっかり出るような感じで、暑い日だったこともあり爽やかでとても美味しかったです。





## 2024/11/4 🍷 牧場スイーツ部 🍷 @左京区役所 左京区民ふれあいまつり出店

左京区民ふれあいまつりでは季節の野菜を生かした豚汁とピザを提供することが決まりました。普通の豚汁にいけない野菜も入れることにし、百井の野菜のおいしさがたっぷりの豚汁になることを期待しながら試作を行いました。当日は50食以上の提供を目標として、テンポよく材料の下処理をしました。開始早々里芋の皮むきはかなり難易度が高いことに気づきました。小さくて丸い里芋はすべらないように慎重に作業する必要があります。手間はかかったもののおいしく仕上がった豚汁に安心しました。



まつり前日にいつもお世話になっている百井へ伺いました。農場で収穫や、袋詰め、野菜を洗ったりしました。大根、ニンジン、里芋、白菜などの野菜がずらりとならんだ作業場を見て季節を感じました。金時ににんじんの色の濃さには驚きました。翌日扱う野菜を実際に自分たちで収穫するのは、感慨深いものがありました。天気はあいにくの雨でしたが、お昼に野菜たっぷりの鍋をごちそうしてもらい、心も体も温まりました。まつり用のお野菜をたくさん分けていただき、ありがとうございます。



いざ迎えた当日、豚汁は野菜の下処理を3人、調理担当が1人、ピザ担当2人に分かれ仕込みをしました。試作の時より格段に増えた野菜を前に、一瞬息をのみましたがもくもくと野菜の下処理を進めました。すべて材料を切り終えた頃には1時間がすぎており、急ピッチで調理を進めました。火の通りにくい里芋、かぼちゃは下茹でを行い、別のコンロでは寸胴を使ってだいこん、ごぼう、にんじんを煮ます。煮え切ったらすべての材料を寸胴に入れ、みそ、べんり菜、ほうれんそうを入れます。味噌、しょうが、ごま油で味と香りを整えて完成。金時ににんじんとこかぶのピザの準備も整い、販売を始めました。



お昼のピーク時にオープンの主電源が落ちるというアクシデントが発生しましたが、豚汁は79食、ピザは28食売ることができました。お仕事体験でやってきてくれたお子さんの力もあり、最後まで笑顔が絶えずに販売することができました。



## 2024/12/8 🍷 牧場スイーツ部 🍷 @新大宮広場センターハウス

今回は、農林水産省の方々と一緒に菊芋のレシピ開発と百井の野菜を使ったパスタ作り、12/14(土)の京都産業大学の木原ゼミ主催のゆずマルシェと12/15(日)小さな若者博のためのフィナンシェ製作を行いました。農林水産省の公式YouTubeチャンネルBUZZMAFFのみなさんと菊芋を使ったスイーツを作り、美味しいチュロスやパンケーキなどを協力して作ることができました。後日、作業風景をBUZZMAFFで投稿予定なのでぜひご覧ください！







百井の野菜を使ったパスタ作りもBUZZMAFFのみなさんで行いました。今回は百井のクレソンと人参を使って、3種類のパスタを作ることができました。どの種類のパスタも人参の甘味やクレソンの風味が引き立っていて、とても美味かったです。



牧場スイーツ部の定番商品である、フィナンシェも作りました。今回は、変わらぬ美味しさのプレーンフィナンシェと、紅茶の風味とゆずピールの酸味が引き立つ柚子ティーフィナンシェと、木原ゼミさんからいただいた徳島県牟岐町の柚子を使用して作られたゆず茶を贅沢に使用したゆずフィナンシェを作りました。ぜひご賞味いただけたら嬉しいです。



## 2024/12/14 🍷 牟岐Day ゆずマルシェ 🍷 @京都市役所前QUESTION

船岡山マルシェで出会った木原ゼミのみなさんから、徳島県牟岐町のゆず茶を使わないかとお誘いいただいたご縁で、今回出店させていただきました。場所は京都の中心、市役所近くにあるQUESTION。初めて訪れましたが、木を基調としたやわらかな印象の、開放感のある場所でした。壁に飾られているサーカスの絵が素敵で思わず写真に収めてしまいました。当日は、いつものプレーンフィナンシェに加え、ゆず茶をふんだんに使ったゆず茶フィナンシェ、実生ゆず果汁、ゆずピールに紅茶パウダーの濃厚なゆずティーフィナンシェを販売しました。



今回は計150個のフィナンシェを焼成しました。ここまでの量を製作したのは初めてで、本作日はてんやわんやでしたが、とっても美味しいと胸の張れるフィナンシェが完成しました。和やかな空気マルシェは始まり、木原ゼミさんのブースから漂う、ゆずと味噌のこんがり焼けるよい匂いや、美味しそうなゆずチーズケーキに惹き寄せられつつ、フィナンシェも無事完売することができました。後半戦のワークショップでは、牟岐町の役場やJAの方々もいらして、牟岐町について学びを深めることができました。ゆずとフィナンシェ、その相性の無限大の可能性と美味しさにゆずフィナンシェさいこうじゃん!となった、そんなマルシェでした。



## 2024/12/15 🎉 小さな若者博 🎉 @京都市下京青少年活動センター

12月15日に小さな若者博に参加しました。午前はゆずちゃ、ゆずティー、プレーンの3種類のフィナンシェを用意し、販売を行いました。当日は寒空の下、屋外ブースで販売を行いました。近くのブースにはサークル、学生団体、個人の作家さんの展示や販売が行われていました。小さな若者、はどのような人のことを指しているのかずっと気になっていたのですが、高校生も参加しているのを見て納得がきました。自分より年下の方が積極的に動いている姿を見ると何か行動するのに年齢は関係ないことに気づかされます。





多種多様な活動内容があり、展示内容はすべて面白かったです。屋内ブースには参加型ワークショップが開催されており、実際に体験しながら、いろいろな団体様の活動を知ることができました。午後からはワークショップに参加をしました。テーマは若者と地域、大人のよりよい関係づくり。ワークショップを通じ、若者の活動を応援しようと思っている団体、大人は想像以上に多いんだということを気づかされました。私たちの活動にも多くの方と関わっていますが、今一度感謝の気持ちをもって活動していきたいと思うような1日でした。



## 2025/2/22 🍷牧場スイーツ部🍷 @左京区役所 左京区民作品展出店

今回はふれあいまつりのご縁で、左京区役所の作品展に出店させていただきました。私たちサークルでの今回の目玉は、初めてのキッチンカー出店です。当日朝、現地での仕込み作業に、今から商品を用意するのだという、まだ真っ白な現状にドキドキして、ちゃんとどらやきを完成させて、販売までこぎつけることができるかしら。と時間とにらめっこし、ばたばたしながらも、最後にはなんと販売を始めることができました。



どらやきはあんこ、さつまいもあん、あんこもちの3種類で、卵の香る優しい甘さのもちもち生地、みちみちとたっぷり詰めたあんを用意しました。空は雪模様、ときおり吹雪が舞う寒い日でしたが、客足は途切れることなく、出来立てあつあつのどら焼きを提供することができました。私たちは入り口外で販売をしておりましたが、その頃区役所の中では、作品展が催されていました。作品展は、油彩からカゴ織りまで、作品の形態も年齢も幅広く多様でした。そして、そのどれもが丁寧で、ひとつひとつに心が込められていることが伝わってきました。



また、会場脇には大原百井の野菜を使った菓子やインドネシア伝統の菓子なども販売されており、菓子開発を行う私たちにはとても刺激的でした。朝の準備から片付けまで、慣れない勝手のなか職員さんがサポートしてくださりながらの出店でした。たくさんお話できたのも楽しかったです。本当にお世話になりました。実は来週3/1(土)にも、学校歴史博物館でキッチンカー出店をするので、またパワーアップした姿を見せられたらと思います。



## 2025/3/1 🍷下京・南まちなかアート出店🍷 @京都市学校歴史博物館

3/1、春が一気にやってきたような陽気の中、「下京・南まちなかアート」関連で開催されたイベントに、キッチンカーを出店しました。会場は学校歴史博物館の校庭。擬洋風とよばれる趣のある廃校舎で、普段は当時の資料などを展示しているそうです。そんな校舎の傍で販売したのは、きなこ揚げパンとカフェオレ、ココアです。1つ1つその場で調理し、揚げたてで炒りたてをぜひご提供しました。



今回のメニューは、会場が学校であることに加え、イベントの内容も「校歌を歌う」など学校に関連するものが多いと聞き、訪れた方々がそれぞれの学校時代を懐かしむきっかけを作れたらと、給食の定番人気メニュー「きなこ揚げパン」を選びました。揚げパンは京都名物のきめの細かいきな粉、「京きな粉」を使用して、口触りの良さにこだわりました。本当は「京都産の京きなこ」を使うことにもこだわったのですが叶わず、そこは唯一悔いの残るところです。ドリンクの牛乳は、先日お世話になった京都府綾部の畜産センターが卸しているものを使用しました。まろやかでくせもなく、コーヒーやココアと相性の良い、美味しい牛乳です。これからは、もっと細かな素材にもこだわっていけたらいいなと思っています。







出店中には、前のカフェスペースで来場者の会話が花が咲く様子を目にすることができただけでなく、私たちもまた、寄ってくださった方々と学校の思い出についてお話することができました。地域や世代によって生まれる違いが興味深かったです。隣接されている子ども園から話しかけてくれる子どもたちの元気な声に和みながら、地域の暖かさやつながりを感じられた1日でした。



実はこの日と同じ日にも同じ牛乳を使ったメニューを準備しました。詳細は前回の投稿をご覧ください！ 大学が春休みに入り、なかなか大勢の人と関わる機会がないのですが、久々に外に出ていろんな年代の方々と関わることは気分転換にもなりました。次の活動は新入生歓迎も兼ねたものになるかも、？時期になったら告知をさせていただきたいと思っています。新しい出会いが楽しい季節が近づいてきました～。



## 2025/3/1 🍷 西京ひろば出店 🍷 @西京区役所

3/1に西京ひろばに出店させていただきました。最近是不安定な天気ばかりで体が追いついていきませんが、この日は天候に恵まれていました。テーブル前に牛乳パックを並べ販売準備をします。今回提供したのは「京都の牧場で搾られた牛乳を使用したクリームシチュー」です。水は一切加えずに、味付けは塩だけで仕上げました。野菜のうまみがたっぷり感じられることはもちろん、牛乳の濃厚な味わいを感じられる一品だったと思います。付け合わせて販売したバゲットとの相性も最高でした。



今回なぜシチューを提供するに至ったかなのですが、1月、綾部の牧場での搾乳体験にさかのぼります。(搾乳体験についてはいくつか前の投稿に詳細を載せています！) 実際牛に触れながら搾乳をさせていただき、とても面白かったのですが、せっかくなら自分たちの搾った牛乳を使って商品を開発してみたいという話になり、ただ実際に搾らせていただいた牛乳をそのまま使うことはできないので、その牧場の生乳が入っている牛乳を使って作らせていただくことにしました。





# デザイン部

2024/5/18 🍕webデザイン部🍕

@京都市北青少年活動センター 中会議室

今回ははじめてのデザイン部の活動で、CanvaとWixを使ったデザインテンプレートの作成やホームページ作成を行いました。CanvaはスマホのアプリやPCのブラウザ上でできる高機能なサービスで、最近使う人が急増しているみたいです。商品の説明やInstagramやホームページでの活動紹介などのデザイン作成によく使っていて、テンプレートをコピー&ペーストでいろんなところに汎用できるのが大きな魅力の一つです。Wixも無料のホームページ作成サービスで、使い方が簡単で分かりやすく、いろんな企業や団体のホームページを見てみると結構使われていたりします。今後のデザイン部の活動は未定ですが、普段お世話になっている地域の魅力発信やお菓子のブランドづくりなど様々な活動で役に立てていきたいなと思っています。



2024/9/14 🍕デザイン部🍕

@ひと・まち交流館 京都

今回は2回目のデザイン部の活動でした。会議室の予約の際に昨年ラジオでお世話になったしみせんの方にもお会いでき、最近の活動など色々とお話させていただくことができました。ありがとうございました。さて今回の活動ですが、ふだんお世話になっている百井で、まちのおすすめスポットなどを紹介する地図を作ったり野菜のPRができないかななどを考えていたのですが、明日の船岡山OPEN PARKの準備もありそちらもやっていくことに。明日は和歌山のみなべ町の宮本農園さんからいただいた南高梅で梅サイダーをやるほか、9月でお月見がテーマということで丸型のフィナンシェ、お芋りんごパイ、エッグタルトなどを出す予定で、そのPOP作成や値札制作などの活動をしました。PCを使ったり手書きでかいたりやり方次第で見え方がガラリと変わるなという印象で、今後もさまざまな工夫・アイデアを考えていきたいと思います。



2024/10/21 🍕デザイン部🍕

@ひと・まち交流館 京都

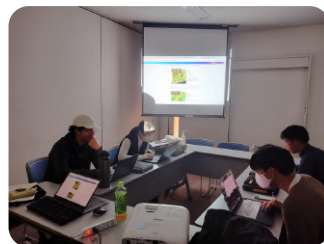
今日は3回目のデザイン部の活動でした。前回は主にPOP作成で終わってしまったので、どんな感じで制作を進めていこうか議論をしました。また新しく来たメンバーも加わり、なんとなくというのが出来そうか考えました。ひとつはいつもお世話になっている百井の野菜を紹介するものを作りたいなと思っていて、何かテーマをつけてやりたいなということで「ももい野菜図鑑」として企画を立ち上げました。でもいままですら撮った写真をどうやって整理するか、いろんな人がアクセスしたり文章を考えて書いていったりするのをどうやったらいいか相当悩みました。とりあえず、サークル全体の写真はホームページのWixに入れているだけだったので、カメラデータを古いスマホも立ち上げて全て生データをGoogleドライブに保存。文書はGoogle Docsにファイルを作りどのデバイスからでも編集できるような環境構築をしました。でも、ちょっとやっぱり使いにくい感があって、ちょうどホームページ制作を勉強していたので、Google Firebaseというクラウドでデータを管理してフロントエンドの部分は自分でwebアプリ化して制作しようと思い、少し頑張って制作しました。あとは、ももいの地図の制作や、インターネット上でのデータ収集、マルシェのPOPデザインの作成などをしました。



2024/11/18 🍕デザイン部🍕

@ひと・まち交流館 京都

今回もしみせんを使わせていただきました。いつもありがとうございます。今日はより具体的な活動を進めました。まず、ももい野菜図鑑について、野菜のリストを制作しこの間のももい農業部で栽培方法やこだわりなどを少し江上さんたちに聞いてメモをとってきたので、それらを集めてデータを作成し、Canvaを使ってテンプレートとなるデザインを作成しました。またいろんな都道府県の野菜リーフレットなどを調べ上げ、様々な工夫が見つかって、そのなかでも栽培時期についてのカレンダーがいいなと思ったのでそれも同様にCanvaでデザイン化しました。また、映画制作ができるメンバーがいたので、ももいの地域や畑のPR動画を作りたいなということで企画を考え、大学からちゃんとしたマイクを借りてきて取材みたいな感じで後日行うことになりました。今後の活動が楽しみです。



2025/1/18 🍕デザイン部🍕

@左京区大原百井町

新しく昨年後半あたりからやんわりと始まったデザイン部の活動ですが、高校で映画制作をしていたというメンバーがいてせっかくなら普段お世話になっている百井の紹介映像が作れないかと企画になり、今日は百井にお伺いしました。毎年冬の百井は雪に覆われていて幻想的な風景です。昨年は結構雪が溶ける日もあったそうなのですが今年はしっかり降り積もっているみたいで、畑の部分は畝に合わせて雪が積もるので雪模様がとても綺麗です。雪が深い所を歩くと30cmほどずぼっと入ってしまったりますので、長靴に雪が入るのだけは注意を払って気を付けて歩きました。冬の間は農作業はされていないのですが、少し残っているクレソンを摘まさせていただきました。



秋の頃と比べて冬のクレソンは寒さに適応するため糖分を蓄え甘さが増すそうで、その場で頂きましたがクレソン本来の風味と甘みが掛け合わさってめっちゃ美味しかったです。また人参やえんどう豆などの越冬野菜も見せていただきましたが、雪の下で凍った土でも人参は成長していたり、緑の葉っぱが雪の下でいきいきと生えていてびっくりしました。またところどころの足跡があり、それを辿っていくと侵入経路がばれればなのはおもしろかったです。本題の映像制作ですが、事前に大学からマイクなどの音響機器を借りてきてくれて、カメラもすごいやつを使い、考えてきた質問をもとに構成を考えインタビューを行いました。天気が良かったのと雪景色も相まってとてもいい感じになったと思います。これから他の映像や写真なども組み合わせながらいい映像ができればと思っています。





## 牧場訪問

2025/1/22 ♡牧場訪問♡

@京都府綾部市

今回は再びBUZZMAFFの撮影で取り次いでいただいて綾部の牧場にお邪魔することになりました。搾乳は朝夕2回あるらしいのですが、朝の搾乳に間に合うにはとてつもなく早い時間に家を出ないといけなかったのも、夕搾乳の方に合わせてタイムスケジュールを組んでいただきました。そのため13時ごろからの牧場に行かせていただく前に時間があつたので、せっかくならと舞鶴の街を少し観光することに。雪の心配もしつつまず向かったのは舞鶴といえばの赤レンガパーク。



館内ではお土産屋さんなどがあつたほか、外に出て少し海沿いを歩くと海上自衛隊の護衛艦がたくさん並んでいて圧巻でした。その次は市内がよく見えるという展望台を目指したのですが、車でかなりしっかりとした山登りでした。そんななか走って登っている地元の方がいたのですがにびっくりでした笑。展望台は最初低いなと思って300円の価値があるか迷いましたが登ってみると結構綺麗でした。お昼は500円だけどすごく美味しかった海鮮丼をいただき、日本のベネチアと称される運河で奇跡の虹をみたあと綾部の牧場へと向かいました。



前にも何回かお世話になっていたのでご挨拶させていただいて、BUZZMAFFの方々と合流し、まずは餌やりをさせていただきました。搾乳牛の牛舎には20頭くらいの成牛がいて1頭ずつ重さを量って、固まっている餌があつたらほぐしながら餌を与えていきます。おなかをすかせた牛はめえ〜とないたりとなりの牛の餌を横取りしようとしていました。餌にもマメ科やイネ科など種類があり、まわりの牧草地で育てたサイレージや田んぼの稲などがあつて、餌もかなり地域の自給飼料で賄っているのだということがわかります。一方となりの牛舎では日曜日に生まれたばかりだという仔牛をはじめ10頭ほどの若い牛たちが。手を出すとペロペロと舐めてくるのでかわいいです。

2025/2/10 🍷デザイン部🍷

@ひと・まち交流館 京都

今日もしみせん会議室で活動しました。百井での野菜図鑑の作成にむけての計画やちょっとした文章やデザイン作り、また新年度の新歓に向けての話し合いも行いました。また撮影した動画の文字おこしなども行いました。様々なデザインが少しずつですが形になってきていてこれからの活動が楽しみです。



2025/3/17 🍷デザイン部🍷

@ひと・まち交流館 京都

今年度最後のデザイン部の活動をしました。主にはこれまでの活動の振り返りとこれからどんな感じで進めていくのか話し合いをしました。また新歓も始まってきているので、ホームページや各種SNSなどの更新、日程の確認や調整なども行いました。デザイン部でも新入生に向けて新しい活動ができると良いなと思っています。



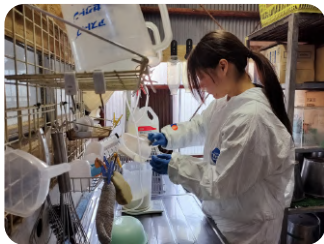




ここでは分娩待ちの牛など他の成牛もいたので、先ほどと同じく飼料をあげました。牛舎の外ではたくさんのサイレージが積み重ねられていたほか、地域の他の牧場から預かっているという育成牛たちが放牧されていて、とっても優雅な冬の午後の風景でした。仔牛たちは見慣れない人間に少し緊張している様子でしたが徐々に近づいて私たちを見つめていました。ここで後撮りですがBUZZMAFFのオープニング撮影をしました。



牛舎に帰ってからは仔牛のミルクやりをさせてもらえることに。この日は哺乳をするのは生まれたての黒毛の1頭だけでしたが、ミルクを調合してバケツを使って仔牛に上げる作業をさせていただきました。また成牛にも配合飼料もそれぞれ重さをはかって調合して与えました。その後は牛が配合飼料に夢中になっている間に実際にストール内に入って掃除開始。糞尿を掃き出すのですがやっぱりかなりの量があってすごい。掃除のあとはまたちょっと歩いて牧草地を見せてもらえました。冬なので短草原という感じでしたが春になるとぐんぐん伸びてくるそう。また遠くに教科書でしか見たことがないカントリーエレベーターらしきものがあったので驚きました。



とつくに日も暮れてきて、搾乳牛の牛舎にも配合飼料をやったあと、最後に夕方の搾乳作業へ。結構重量のあるミルカーを運び出し牛のそばに着け、牛にトントンとして搾乳の合図を送り、乳頭を消毒。ペーパータオルで綺麗に汚れをふき取ったあとミルカーを4つの乳頭に空気を混入させないように取り付けます。ミルカーが透明だったので、乳がどくとどくと流れているのが確認できました。またメモリもついていて15kg前後くらいの乳量が出ていることが分かりました。



手作業で1つ1つやっていくので結構大変な作業ですが、手分けして丁寧に教えていただきました。ありがとうございました。最後に餌をやったりして牛舎を閉め、気が付けばすっかり夜になっていました。この牛たちの乳がどこでパックされているのかお聞きできたので、それを使わせていただき今後スイーツを作る予定です。この時間までお付き合いいただき、貴重な機会をいただきありがとうございました。



## 2025/3/3 ♡雪印メグミルク&谷牧場さん♡ @京都府南丹市

今回はまた近畿農政局の方のご縁で京都での牧場訪問が実現。さらには雪印メグミルクさんの京都工場が近くにあるということで工場の中を見させていただけることになりました。まず午前中は時間があつたので、行く前に少し見ていたKBS京都「あぐり京都」という番組で紹介されていたJAファーマーズマーケットのたわわ朝霧に。ここでは京都の野菜や水産物などを中心にさまざまな新鮮な産品が置かれていて、次のパスタの具材に使えるような食材などを購入しました。その次に亀岡にある丹山酒造さんで酒粕を購入。





雨降る中だったので図書館でゆっくり本を読んだりしてお昼はうどんをいただき、いよいよ13時から雪印メグミルク京都工場へ。畑風景の中に突如現れる大きな工場に驚きながら中に案内していただき、まず会議室で工場の説明などを聞きました。工場の歴史は30年くらいだそうです、雪印メグミルク牛乳やJA京都牛乳などの牛乳をはじめ、牧場の朝やナチュラル恵フルーツなどのヨーグルト、小型のドリンク飲料などを生産されていて、生乳は北海道や京都府内外各地から運ばれてくるみたいです。学校給食にも多く提供されていて、小学校での牛乳の思い出を聞かれましたが、瓶だったことくらいしか覚えておらず銘柄などはわかりませんでした笑。またヨーグルトにも前発酵や後発酵などがあり、牧場の朝みたいに表面が綺麗に固くなっているのがハードヨーグルト、ナチュラル恵フルーツのように柔らかいのがソフトヨーグルトと言ったりするそうです。



色々他にも質問させていただいたあと、防塵服をまとい、靴を履き替えてコロコロをして手を洗ってエアシャワーを浴びて工場内へ。手洗い時間を計ったり徹底した衛生管理がなされていることがよく分かりました。ちなみにトイレも手を触れずに全て完結するようになってびっくりでした。工場内は撮影NGでしたが新しい建物の方へ。とても大きなタンクがいくつも並んでいてヨーグルトの発酵が行われていたりして異世界の感じです。若干あまい香りがしました。プラボトルヨーグルトは樹脂みたいなものから形成されたボトルが1秒に10個くらいとばーっと円形の機械の中を落ちてきて遠心力でまわってひとつひとつ並べられていました。どうやら機械自体もすごい金額らしいです。ラベルの押印も複数回チェックされ、ラベルに目印をつけて画像認識でチェックしていました。



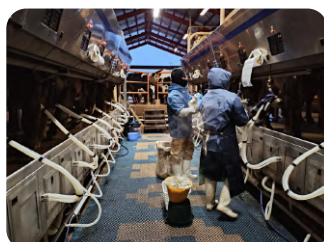
牧場の朝はちょうどラインが止まっていたようですが、詳しく機械の様子を教えてくださいました。ナチュラル恵フルーツの生産ラインは動いていて、どこでフルーツが混ぜられて容器にヨーグルトが充填されているか見ることができました。牛乳もそうですが、充填の際に容器を少し持ち上げて徐々に降ろしながら入れることで容器内の液面の距離を一定に保ち液はねをおさえていることが分かりました。昔からある建物の方に案内いただきたくと牛乳や自分の大好きな雪印コーヒーが製造されていて、その様子を間近で見れて夢のような時間でした。法律的に充填後賞味期限などの書かれた印字を押すことになっているらしく、京都工場で作られているという印もスーパーなどで探せばあるみたいです。巨大冷蔵庫は普通建物そのものが冷蔵庫になっていてさすがの大きさでした。ラベル置き場や段ボール置き場も見せていただきましたが規模の大きさにびっくりしました。ここでフォークリフトが自動ロボットで代用されているところがあったのですが、その音楽が大塚愛のさくらんぼで何回も流れていることが判明しました。数年に1回変わるみたいです笑。



最後に検査が行われているところも見せていただきました。毎回製品の品質検査をされているみたいで、工場内でもその資格のランクの試験があって、味の違いを見分ける練習を経てできるようになるらしいですが、結構難しいらしいです。また牧場の朝の発酵の菌みたいなものもあってすごく面白かったです。授業の化学実験室のようなそんな場所でした。迷路のような大きな工場をひとつひとつ解説いただきながら歩かせていただき、減多にできない貴重なものを沢山見せていただきました。ありがとうございました。最後に11月に行われる今年開催予定の100周年記念のイベントの話も少しさせていただき、また何かさせていただいたら嬉しいなと思っています。



さて、すっかり夕方になり次は少し車を走らせて池上製造所のよこにある谷牧場さんへ。京都市内からそんなに離れていない南丹市ですが、谷さんの牧場では牛が150頭ほどいるそうです。牛舎をひととおり見させていただきましたが、フリーバーンの牛舎にたくさんの牛たちがいました。牧場に初めて来たメンバーもいて、牛の顔の模様の色が個体によって全然違う話などをしていて、谷さんは真っ白よりもいい感じに黒が入っている牛の方が好きみたいだということをおっしゃっていました。よくみるとまっげの色が右は白で左は黒の牛もいて面白かったです。牛はわりと人懐っこくてたくさん遊んでくれました。次に見せていただいたロボット搾乳の方では、スマホアプリと連動して乳量などを記録しているという最新鋭の搾乳ロボットを見せていただきました。牛たちは一方通行でここに来れるように管理されているみたいで、搾りたいときに搾ってもらえるみたいです。手で搾るのと同じ搾乳の一連の動作を全部ロボットでできるのだからすごいです。



ここでは牧場経営の話など踏み入ったことまで色々話していただきました。続いて仔牛の方はだいたい20頭くらいいて、産まれたての仔牛もいました。ビニールハウスのなかはとてもあたたかく、仔牛たちも元気にめえ〜となっていました。かわいかったです。仔牛たちは少し経つと北海道の育成牧場に送られてまた戻ってくるそうです。こちらでも人懐っこくてかわいかったです。牛舎を案内いただき最後は酪農の話たくさん聞かせていただきました。ありがとうございました。大学時代はここから大阪まで通ってらしたというのが衝撃的でした。すっかり夜も更け、夕ご飯を食べて帰路につきました。とても内容の濃い一日となり、また酪農に関して京都でもこれだけいろんなことがあるのだということを勉強できました。またこれからもよろしくお願いします。



# 岐阜ワイン合宿

2024/6/1-2 🍷岐阜ワイン合宿Ⅱ🍷  
@岐阜県高山市久々野町 坂本酒店

ついに昨年12月から待ちに待ち望んでいた高山・久々野のワイン会がやってきました。坂本酒店さん主催の年に2回行われているというワイン会にお邪魔してお手伝いさせてもらいながらワインも勉強させていただく企画として昨年はじめてお世話になってからまたお声がけをいただい、今回も久々野で再びお世話になることになりました。前回の2日間であいぶワインの知識が広がったという印象で、ここ3か月くらいこのワイン会の日が来るのをひそかに楽しみにしておりました。



今回は朝5時起きで京都を出発。飛騨・高山に入ると快晴の空に照らされたブルーの綺麗な川が国道沿いに見えてきて、車中で歌いながらあっという間に11時頃に高山に到着しました。お忙しい中前回同様とても温かく迎え入れてくださって感謝しきれません。お昼はご準備くださった中辛と甘口のカレーをいただいて、ワイン会の会場へ。の前に、また地下のセラーを見せていただきましたが本当にここは博物館・美術館のような、誰もがワインの世界観に惹きつけられる素敵な場所です。フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、などなど貯蔵ワインの本数には驚かされます。会場では50本のボトルがずらり。多種類の白、赤、ロゼ、スパークリングのワイン、産地もさまざまで有名なフランスやイタリアなど欧州諸国をはじめギリシャやポルトガル、ルーマニア、オーストラリア、レバノンのワインもありました。コンセプトは世界旅行みたいです。



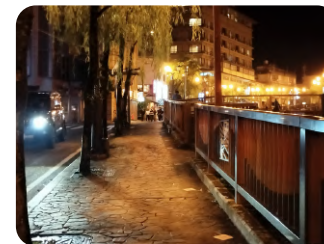
ぶどう品種シラーやメルロー、リースリングなどをはじめジョージア原産のサベラヴィ種やアシルティコ種など聞いたこともない品種も結構あったり、デラウエアやマスカットなどそのまま食べても美味しいようなワインもありました。京都の丹波のワインもありました。1日目の土曜日は100人以上の方が来場されるということで、受付は開始早々多くの方で賑わい資料やグラスをお渡しするのに追われました。会場ではインポーターの方々にも大変お世話になっていて、世界中のワインを試飲させていただき説明を聞いて注がせてもらいました。



そうしてあっという間に1日目が終わわり、昨年と同じく地元の温泉に行き、その後の懇親会でワインとご馳走をいただきながらたくさんお話させていただきました。個人的には名前を忘れましたが、この日のために採っていただいていたというあのかしわ餅みたいな葉で包まれた高山の地元のお寿司が美味しかったです。2日目は朝少し散歩をしたあと朝食をいただいてまたワイン会場へ。2日目になると、あ、この辛口の白のカリフォルニアのやつねとか、桃みtainな香りのやつねとか、特徴のわかるワインが段々と多くなってきます。今日は雨予報で朝も人が少なかったもので油断していたらお昼ごろから賑やかになってきて忙しくなりました。



昨年お会いして覚えてくださっていたお客さんもちらほら。気づいたら長話していました。お昼には来ていたキッチンカーのベーグルとプリンやパンをいただいて、そうこうしているうちにあっという間に2日目も終了しました。今回もたくさんお世話になりました。ありがとうございました。帰りにまた下呂温泉によってサウナで癒され至福の時間を過ごし、明日からの授業が信じられないという満足感でいっぱいでした。



京都パスタ専門店YuPPenJoBs

2024年度活動報告 —YuPPenJoBsももい農業部・牧場スイーツ部・デザイン部ほか—



## 2024/11/30-12/1 🍷岐阜ワイン合宿Ⅲ🍷 @岐阜県高山市久々野町 坂本酒店

今回で3回目となり、ありがたいことに常連となりつつある高山・久々野のワイン会。ちょうど一年前に坂本酒店さん主催・初開催のワイン試飲会にお招きいただいてから半年に一度、毎回呼びいただいて、会場設営や受け付け業務など様々なお手伝いをさせていただいています。前回、前々回は朝5時起きで京都を出発しましたが、今回は前々回伺った際にリンゴ畑にまで軽トラで連れて行ってくださったもだに農園の谷口さんが、朝のうちにまたリンゴ畑を見せてくださるということで、過去最早の朝4時起きでの出発。飛騨・高山に入ると今年は色づきが遅めだった紅葉が綺麗に色づいていて、贅沢な今年初めての紅葉狩りに、車中でうっとり。



10時過ぎ頃もだに農園さんに到着すると、中の直売所でりんごの試食をさせてくださり、ふじ、シナノゴールド、レッドゴールド、王林、紅玉、、、など様々な種類からいくつか自分で選んで切って、いただきました。こんなに多くの種類のりんごから選べることに、そしてそのどれを選んで食べてもとびきりおいしいことに感動と幸せをいただいたあと、直売所の裏のリンゴ畑へ。この日はまさかの高山で今年初めての雪の日で、リンゴの樹や果実の上に雪が積もって太陽の光をキラキラ反射していて、とても幻想的で白雪姫を彷彿とさせるような景色でした。ちょうど初雪の日に綺麗な雪りんご景色を見られたことに感動しつつ、もだに農園さんを後に。少し移動して坂本酒店さんに到着すると、坂本一家のみなさんがとびきりの笑顔で出迎えてくださり、そのあたたかさに第二ののおばちゃん家のような安心感さえ感じてしまいました。今回も前回、前々回と同じように、お忙しい中あたたかい寝床や愛のこもった食事を用意してくださり、感謝してもしきれません。本当にありがとうございます。お昼には今回も楽しみにしてしまっていたカレーをいただいたあと、試飲会場へ。の前に、今回も初来訪のメンバーがいたためワインセラーを少し見せていただきました。



坂本酒店さんのワインセラーは、参加皆勤賞の私でも何回入っても感動するほどの品揃え。初めて入らせていただいた2人もその数と種類の多さに圧倒されていました。会場に移動すると、既に前回、前々回と毎回お世話になっているインポーターさんなど皆さん着々と準備を進められており、私たちも経験者と初めてのメンバーに分かれて会場設営や運営のお手伝いをしました。やはり例年通り1日目の来場者の方のほうが2日目より多く、100人以上の方がいらしたため、受付は混み合いましたが、経験者2人で対応したため前回、前々回よりはスムーズに受付できたのではないかと思います。来場者の多さから会場内も混み合っており、一日目はワインを注がせていただいているとあっという間に試飲会が終わったような感覚でした。ワイン会終了後は、例年のように早めに抜けさせていただいて近くの臥龍の湯という温泉に行き、4時起きので身体を芯から癒やした後、懇親会でワインのプロフェッショナルの方々と、ワインやご馳走をいただきながらたくさんお話しさせていただきました。



個人的には、50年前のワインのあの醤油のような凝縮された香りが印象的で、時代を超えたワインに感慨深さを感じました。二日目は朝食をいただいたあと、ワイン会場へ。前日、夜の温泉への運転係で試飲を我慢していた初来訪メンバーが覚醒し、お客さんと並ぶほどの飲みっぷりでさまざまなワインを試飲した上で、最終的には実家に箱ごと(12本)郵送を決めるほどでした。二日目は前日より来場者が少なかったため、顔なじみとなりつつある常連さんとお話させていただいたり、インポーターの方々とたくさんお話させていただいて、貴重なお話を聞くことができました。お昼にはキッチンカーのピザやクラムチャウダーをいただいて、あっという間に二日目も終了しました。今回もたくさんお世話になりました。本当にありがとうございました。



帰りはいつも通り下呂温泉に寄り、今回は帰京時間に制限がなかったため初めて下呂温泉周辺で夜ごはんを食べて帰ろうということになり、よくわからない「ボーリュムあります」と書かれた台湾料理屋さんに寄りました。メニューを見ると台湾ラーメンと好きな中華メニュー(ボーリュムあり)のセットで800円台と、本当にボーリュムのあるメニューでテンションが上がりました。おいしいご飯と温泉で最高の気分で山道を帰っていると、まさかのカモシカに遭遇。なにかいいことがあるかもと、なんだか嬉しい気持ちになる旅の締めくくりでした。





# 和歌山ヒロメ・やまもも合宿

2024/6/22-23 🍒 和歌山やまもも合宿 🍒  
@和歌山県西牟婁郡上富田町

今年の3月に和歌山・田辺のヒロメ収穫に行かせていただいた際にkumano berryの榎木さんにお会いしたのがきっかけで、山桃収穫の時期に合わせて収穫の手伝いをさせていただくことになりました。山桃ってどんな果実なのか食べたこともなかったしどんなのかも知らなかったのですが、kumano berryさんのホームページやInstagramを見させていただくとすごく美味しそうだなと思って、今回お邪魔させていただくことに。朝6時半に京都を出発し車で上富田町へ向かいます。高速で行くと3時間ほどで着けるので遠いようで近い場所です。午前中は木に実っていたり下に張ったネットに落ちた山桃を収穫して洗って分別をする作業をさせていただきました。



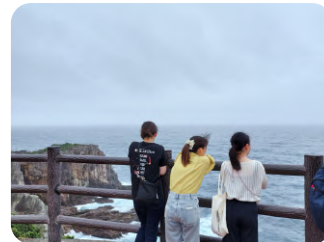
緑の木に真っ赤な実がなっていて、すぐに果実の場所が分かります。昔はこどもがおやつにとって食べていたそうです。その場で頂きましたが中の集合体の粒がグレープフルーツのような感じで、酸味と甘みと独特の果実の優しい味がしました。山桃は梅と同じで年によって良く実がなる年とならない年があって、今年は不作の年で収穫量は半分程度になるみたいです。それでも以前は収穫量が全国で2位だったみたいです、それだけ上富田の山桃はすごいということが分かります。仕分けの作業は実の大きさや綺麗さによって分かれ、綺麗な一級品はそのまま販売され、大きくて種の取りやすいものはジャム用になり、小さいものはシロップに加工にされます。



Instagramでやまもも1グランプリを開催されていたので自分もお気に入りのやつを集めていました笑。タブにいっぱい山桃を仕分けながら、時々食べさせてもらいながら作業を続け、あっという間にお昼の時間になり、地元のイタリアンに連れて行ってもらいました。そのお店はそばに畑や鶏小屋があって、野菜やお米、卵などの食材を自家製で作られていて、旬の食材を使った前菜サラダとパスタやピザをいただきました。木の温もりが感じられるおしゃれな店内で美味しい料理をいただいて、自家製の米粉の製粉を見せていただけました。帰ってからはまた収穫と残りの選別作業をしたほか、夜は懇親会をしていただけたということでした。戻ろうとしたのですが時間があつたので、例のごとくとれ市場に行ってきました。前回は独特のとれ市場内ミュージックが頭に残って帰りに歌ってましたが、広大な建物の中に新鮮な魚がたくさん並んでいて中には動いているお魚もいました。白浜のパンダグッズとたくさんの地酒や湯浅の醤油に興味が湧いて歩いているとやまももシロップを見つけました！やっぱり幻の果実だけあって目が惹かれます。梅が2000個くらい漬けられていそうな梅酒のたるをみつけてびっくりしました。そうして宿はまたASSOBOさんでお世話になり、お夕寝を40分したあと懇親会へ。上富田地域の方々に集まっていただいて懇親会をセッティングさせていただきました。ありがとうございました。



やまももソーダをいただきながら以前にお会いした方もいらして色々とお話をいただきました。また明日ボランティアに来られてた和歌山大学の援農サークルagrico( @agrico.student )の方も合流し、一緒に焼き鳥をはじめおいしい料理をいただきました。蛸の唐揚げと鳥刺しが美味しかったです。二次会に移動しやっとお酒が飲めるようになってやまももGINソーダを作っていたらそれはそれは最高のひとときでした。やまももの赤い色がカクテルグラスによく似合います。気が付けば日付が回りそうで、今晩はたいへんご馳走になりました。ありがとうございました。



2日目は朝8時に起きたのですが、やまもも収穫はほとんど終わっていたので再び白浜方面へ。三段壁や白良浜で海を満喫したりお土産屋さんのかげろうガチャで全員あたりを引き生かげろうをいただいたら、店員さんもあまりのくじ運にびっくりされていました。静かな田辺の海を眺めながらゆっくりできる素敵なお店でした。隣の赤ちゃんが椅子から落ちて泣いてしまっていたのですがそれがまたすごく愛おしかったです。屋過ぎに上富田に戻ってきて朝来駅前の観光案内所を見させていただきました。やまもも商品をはじめ上富田の農産物やたくさんのお土産なども置いてあって、ずっといたくなるような雰囲気の良い場所でした。滅多にない電車の踏切があったのでみんなで見に行ったら運転手さんに会いました。







朝来駅は目の前に田んぼが広がるドラマの舞台になりそうな駅でした。ちなみにその田んぼは昨日お会いしたIT社長さんの田んぼみたいです。駅舎の構築もされているみたいで看板なども製作なさっているそうです。朝来駅が好きになりました。そうして2日間の山桃ボランティアは終了。日曜日は何もお手伝いできなかったのにたくさんの山桃とお土産をいただきました。大切に商品づくりに使わせていただこうと思います。時間に余裕があったので、山側ルートを抜け、世界遺産の熊野本宮大社や吊り橋に寄って帰りました。今回も多くの方にお世話になりました。またたくさんの出会いの機会を作っていただきありがとうございました。



## 2024/7/4 🍓 やまももレシピ開発 - 🍓 @京都市北青少年活動センター料理室

先日、やまもも収穫のお手伝いをした際にお土産でいただいたやまももを使ってお菓子のレシピ開発をしました。今回作ったのは、やまももフィナンシェ、やまももクッキーの2種類です。まずやまももを煮詰めてジャムを作ります。やまももは種と果実がしっかりくっついているので、種を取り除くのがとても大変でした。



出来上がったジャムを使ってフィナンシェとクッキーを作りました！フィナンシェはプレーン生地とココア生地を用意し、それぞれにやまももジャム、ドライやまもも、これまた先日いただいていたやまももピューレを加えました。どんな風にアレンジするか試行錯誤しながら9パターンの味を作りました。特に人気だったのはジャムを中に入れたものとドライやまももを練りこんだものでした！



クッキーは型抜きクッキーの間に先ほどつくったジャムをはさんでかわいく仕上がりました。メンバーの一人がお家でつくってくれたやまももデニッシュとやまももケーキも加えて最後はやまももスイーツパーティーになりました。どのスイーツにもやまももの酸味と甘みがマッチしていておいしかったです。いつかマルシェで出せたらいいなと思います！



## 2025/3/6-7 🌊 和歌山ヒロメ合宿 🌊 @和歌山県田辺市新庄漁港

今年もヒロメラボの山西さんにお世話になりヒロメを使った料理開発企画を進めていきたいなとしていたところでしたが、今年は養殖ヒロメの成育がまだできてないということで、天然ヒロメや牡蠣・海藻関連でいろいろさせていただけることになりました。初日は6時過ぎに京都を出発し車で田辺の新庄漁港へ。久しぶりに見る和歌山の手海はきれいだなあと、青く透き通った海を見て感じていました。早速山西さんにご挨拶して船で少し天然ヒロメの探索をさせていただけることに。



漁港では海老の養殖もされていて貴重なものを見ることができました。この日は朝の曇り空から徐々に天気が回復して晴れに。雨じゃなくてよかったと思うながら出航。天然ヒロメ自体は結構漁港のまわりで生えているらしいですが、この日は波が高く底まで中々見えません。普段のヒロメの収穫は熊手みたいなやつで海底から引き揚げそうです。ところどころで下まで透き通って岩や砂が見えたりしてました。話を聞くとこのあたりがどんな海底をしているのか全て把握してらしてすごいなと感心しながらひろめ丸に揺られていました。漁港に戻ってからはちょっと移動して牡蠣の養殖へ。たくさんついてて最初は牡蠣が分からなかったけどよく見たら全部牡蠣でびっくりでした。





お昼は中々貴重な生しらすや太刀魚などをいただいて、海藻の収穫へ向かいます。綺麗な海を眺めながらアオサなどの海藻と一緒に採集させていただきました。周りには穴があいてる石がたくさんあって、うまくいけばその穴で笛が吹けるらしいのですが、ちょっと音が出たくらいで中々難しかったです。磯の自然環境についても色々教えてもらいました。そのあとは、夜に地元のインターン生を交えての料理会があるのでその買い出しに。実は何度か京都で試作をしたうえ前日の夜までこの料理会のレシピを悩みに悩んでいました。結局パスタやリゾット、キッシュを作ることに。



ある程度の調味料などは持ってきていたのですが、いただいた海藻やヒロメがあったのと、野菜などの食材はやっぱり田辺のものを使いたいよねということでいつもの産直市場よってってお買い物しました。大きく立派なお野菜が安くてびっくりでした。17時過ぎから準備をして19時に間に合うように、まずキッシュは生地を準備してそこに卵液やさつまいもやきのこなど野菜をいれてオープンで焼きます。リゾットはフライパンにベーコンや玉葱など野菜と生米をいれじっくり煮詰め、最後に隠し味でヨーグルトを加えました。パスタはいただいた海藻やヒロメで魚醤を使って和風ペペロンチーノにしたり、百井からもらってきて水耕栽培で育てたクレソンでトマトパスタに。いただいた海藻はサラダにもしました。



会場は昨年と同じつくるつなぐさん。この地域に数か月滞在してはるインターンの学生さん10名ほどが私たちのために集まってくださいました。わりとドタバタしていて、作りながら食べながらの感じで始まった料理会でしたが、美味しいっていただき、また同い年の方々とたくさんお話ができて楽しかったです。途中ヒロメのしゃぶしゃぶを出していただきましたが、これまたこの地域でこの時期しか食べれない幸で美味しかったです。また他にも、事前に試作の京都の酒蔵の酒粕フィナンシェと京きな粉を使ったきな粉フィナンシェを焼成して持ってきていて、最後にみなさんに食べていただきました。こちらも好評で嬉しかったです。



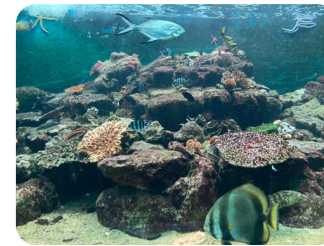
また他にも、事前に試作の京都の酒蔵の酒粕フィナンシェと京きな粉を使ったきな粉フィナンシェを焼成して持ってきていて、最後にみなさんに食べていただきました。こちらも好評で嬉しかったです。そんなこんなですっかり10時を過ぎ、片づけをたくさん手伝っていただいて料理会は終了しました。朝早かったので爆睡でした。



次の日は8時頃に起きて山の方に向かいます。まずは石神梅林へ。梅の花がちょうど見ごろでゆっくりと梅園を散策しまし、お土産を少し見てこんどは備長炭を作っている所へ。備長炭はどうもこの田辺地域が発祥みたいで、ちょうど言ったその時間に焼き入れをしてらしてそれを見学させてもらいました。めちゃめちゃ高温で赤くなった窯から作られる紀州備長炭はかなり質の良いものができるらしいです。



さらに滝を見に行ったあとお昼はビュッフェでゆっくり食事をいただき、美味しいみかんジュースを飲んでさらにクレープもたいらげ、山西さんのお知り合いの梅農家さんのところに行かせていただきました。キウイの畑もあってそこで剪定の話など聞かせていただいたり、ビニールハウスでは白干しの梅がすらーっと並んで干されていて圧巻でした。その場で大事な梅をいただけたのですが、めちゃめちゃ肉厚で濃厚で口からとろけそうな美味しさでした。梅干しが漬けてあるのも見せていただいたりしてとても面白く貴重な経験でした。ありがとうございました。あと洗面台がめっちゃおしゃれでした。夕方になってぎりぎり白浜まで降りてきて京大水族館へ。白浜にこんな大学の施設があるのかというくらいいろんな魚のいる面白い水族館で、山西さんの解説付きでさらに倍増して楽しむことができました。かなり思い出の詰まった和歌山合宿。たくさんの方にお世話になりました。ありがとうございました。





## その他の活動

2024/11/23 🌟輝く学生応援アワード🌟  
@京都市勧業館みやこめっせ・京都市役所

ときどき会議室を使わせていただいていたひと・まち交流館のしみセンの方から京都市「輝く学生応援アワード」というのがあると教えていただき、せっかくの機会なので応募させていただくことになりました。活動を始めてからこのように活動を紹介する機会がなかったので、いままでどんな活動してきたのか、どういったことを目標としてやっているのかなどを考えてみる必要がありました。最初の書類選考では活動内容や挑戦したことややりがいなどについて整理をしました。でも、なかなか書くことが出来ず時間がかかってしまいました。締切直前に提出して少し経ったあと書類選考を通過したことがわかり、今度は実際に審査員の方や学生の前でプレゼンすることになりました。普段の大学の授業やデザイン部の活動などでプレゼン資料づくりの学習はしていたのですが、たくさん撮っていた写真を整理したり、話の構成を考えたりするのにこちらも苦労しました。



当日は入学式以来の京都市勧業館みやこめっせに行き、がちがちに緊張しながら質疑応答を含めて15分の発表をさせていただきました。また全6団体の発表後にはお互いに交流する場も設けてくださっていて、様々な団体の方々と仲良くなることができました。結果は入賞でしたが、普段やらないようなことを沢山できたり知見を広げることができても勉強になりました。その後数週間たってから京都市役所で授賞式がありました。京都市役所はいつもバイトで目の前を通っていましたが中まで入る機会をはじめてで、よく調べてみると歴史のある建物なのだということが分かりました。洋風のなんとかの間とかいうすごい部屋を用意していただいていたみたいで、取材の方もいらして興奮&緊張しながらの授賞式でした。また前回いらした方々や審査員の方々とも再開したくさんお話が出来て嬉しかったです。素敵な機会を設けていただきありがとうございました。筒入りの賞状だったので卒業証書授与みたいになって懐かしかったです。



2024/8/28-9/2 🍷仁木・余市ワイン旅行記🍷  
@北海道余市郡仁木町・余市町

北海道・余市といえば、あのニッカウキスキーの蒸留所があることで知られる小さな町です。最近では山梨や長野、山形などを中心に日本ワインとして独自のワイナリーの集積地ができてきていて、余市のあたりもりんごやさくらんぼなど昔からフルーツ栽培が盛んだったらしく、気候も適しているためにワイン用ぶどうを栽培する人が少しずつ増えてきているようです。今回はあるご縁から、その余市となり、仁木町でワイン用ぶどうの栽培や醸造などをされている方にお世話になり、ワイン生産のいろはについて勉強させていただく機会を得ました。



Day1 北海道・仁木町へ

新千歳空港から北海道に入ったのは実は1年ぶり。まさかこんな形でまた北海道に来るとは思ってもいませんでした。お昼は小樽市内を自転車で走ったり海鮮丼を食べたりと満喫したのですが、小樽のオルゴール堂がすごくて、こんなお店があるのだと感動しました。夕方の電車で仁木駅へ。着いたのは17時くらいでしたがまだ明るく、車で迎えてくださって畑を少し見せてもらうことになりました。最初に見せてもらった方の畑はシャルドネなどが植わっている方で、まだ1-2年目のぶどうも多く苗木のようなものもありましたが、3年目の木にはちらほら実がなっていました。だいたい4年目以降から本格的に収穫してワインにできるみたいですが、3年目のものでも十分な大きさになります。



そしてもう一方の畑はほとんどがピノノワールという品種で、3-4年目のものが多く今年の秋の収穫に向けて段々と色が付き始めていました。その場で食べさせてもらいましたが、色のついていないものはやっぱりまだ酸っぱかったのですが、その後にこれいいんじゃないかと教えてもらったやつをいただくとうごく甘くて美味しかったです。ワイン用のぶどうは例えば巨峰とか食べるようなものと比べて実は小さいものが多いですが、味の濃いものが多いのかなというのが印象でした。生のピノノワールはワインという感じは全然せず、デラウェアのような普段食べるようなぶどうの感じでした。4年前からぶどうの栽培を始めたらしく、昨年のピノノワールで初めてボトルを作ったらしくまた飲ませていただけるみたいなので楽しみです。また今回は9/1(日)に開催される余市のラフェットというワイン祭りに向けにお邪魔させていただきます。全国各地からワイン好きが集まる年に1回の大きなイベントらしいので頑張りたいと思います。



Day2 秋の収穫に向けピノノワールの除葉

今日は雲一つないくらいの快晴。ここ仁木町は朝の冷え込みが結構あり、窓をあけて寝ると寒かったので閉めました。気持ちのいい朝を迎え、早速ぶどう畑へ。の前に作業小屋に行きましたがその前にも手入れしていない3ヘクタールの土地があるみたいで、北海道どんだけ広いねんということを実感させられます。作業道具を軽トラに積んで、昨日の4年目ピノノワール畑へ。今日は1か月後くらいに迫った収穫に向け、ぶどうの房の周りの葉を折って落とす除葉という作業をします。この作業はワインづくりにには欠かせない作業だそうで、葉を落とすことで風通しをよくし房に太陽光を当て色づきをさせる狙いがあるみたいです。





ぶどうの木は根元が全部ななめに成長していたので理由を聞いてみると、このあたりは雪が多いので冬場の積雪の重みで木が折れないように斜めにしているそうです。除葉は葉の根元の枝から折っていくのですが、根元の太い木の部分から枝が伸びている方向と逆に折るとパキッと簡単に折れます。そうして除葉していくのですが、除葉し過ぎもよくないらしく西側の葉を少し残して東側からすべての列の除葉をしていきます。段々と慣れてくるとパキパキと折れるようになってきます。途中作業しながら、枝の剪定の話も伺いましたが、例えば冬場には1本に残す枝をどれにしていくか、2本か3本保険をかけておいたり、実がついているものの枝はきらないでいたり、十分伸びたところは枝の先端を切って太くするようにエネルギーを回すようにするとか、いろんな要素が組み合わさって木の形が出来ていくみたいです。



### Day3 ボトルのラベル貼りとピノノワール木の剪定

今日は朝除葉の残りを少しした後、午前中は昨年収穫した初物のワインのボトルを貼らせてもらうという貴重な体験をさせていただきました。ワインボトルのラベルは専用の機械があり、それを求めて別のワイナリーへ。真夏だけキンキンに冷えた冷蔵庫のとなりでコルクはもう入っている150本ほどのボトルを全て丁寧に拭きあげ、手動の機械でシールを貼っていき、最後に電動機械で先端部分に金属のカバーをつけます。途中冷えたワインボトルに水が結露してシールが取れやすくなりましたがなんとクリアし、ずれたりしないようにきちんと150本のボトルを完成させました。



その後、明日やるという醸造をされている場所に連れて行ってもらったりして、午後からは畑に戻り、今度は3年目ピノノワールの剪定をさせていただきました。この剪定作業、冬場に向けて木の形を決める重要な作業なのですが、すごくいろんな要素が絡み合っていて考えなきゃいけないことが沢山あります。まず最終的に今秋に1本だけ越冬する枝を残すのですが、ところどころ実になっているサブ枝があったりしてそれは収穫期まで切らずに残していたり、メインの枝の成長が悪くなったときにサブ枝を残したり、光合成できる面積が結構あったりすると先端だけ切って成長を止めて光合成用に残したりとさまざまです。



また最終的にメイン枝を太くしていく必要があるのですが、ある程度枝の伸びに使われるエネルギーを太くする方に回すため先端部を切り落とすようなこともします。なかなか頭の使う作業ですが、これを50m以上はある列を10列はやるので大変です。でも綺麗に剪定できると畑が整理整頓されたみたいになって心地がいいです。



### Day4 ナイアガラ瓶詰め

今日は昨年収穫して樽で保存されていたナイアガラという品種の瓶詰め作業にお邪魔させていただけるということで、昨日のぞかせてもらった醸造所へ。ここでは東京理科大学と札幌市立大学の共同ゼミみたいなのでワインのラベルデザインを考え商品販売をされているということで、先生方やゼミ生と一緒にナイアガラという品種のワインの瓶詰め作業に混ぜてもらいました。まずは瓶を300本ほど洗浄し、瓶を乾かす用のスタンドに1本ずつ立てていって乾かします。一方ワインの方はタンクからホースを引いてきて瓶に入れるのですが、瓶を差し込むと自動的にその分量だけ入るシステムになっています。電動ではないのでそのシステムにははかくりがあるみたいですが、どうやってるのか謎のままです笑。



そうして決まった量のワインを注ぎ入れコルクをして閉めるのですが、絶対に外れないようにコルクを圧縮して小さくしたのち勢いよく下にレバーを引いてやるので、力が結構あります。瓶の数が多かっただけに交代して作業を行いました。作業の最後にホースやタンクの底から出てきたワインを集めて瓶詰めし、それをお願いしました。どんな味がするのかはお楽しみです。





そうして午前中で作業をやり終え、お昼は近くの飲食店でご飯をご一緒させてもらい、午後はゼミ生の人のミーティングに同席させてもらって、どんな感じでラベルをつくっていくかなど貴重なディスカッションの場にいさせてもらいました。そうして一日が終了。帰りに軽トラでワインを運ぶときに雨がぽつぽつと降ってきてやばいとなりましたがすぐにやんだので良かったです。



### Day5 余市ラフェット2024

今日はおとなり余市の年に1回の大きなワインイベントが行われるということで、スタッフとしてワインのブースのお手伝いをさせていただきました。このラフェットというイベントですが、ワイン好きの中では結構有名なイベントらしく、東京などから航空会社などのツアーが開催されたり、前売りのチケットが販売開始3分で売り切れたり、すごい繁盛ぶり。朝8時半に会場入りしボトルや氷を運んだり会場設営をしましたはまだ開始していないのに外に大勢のお客さんが。



どうやらこの余市の町にいくつもスポットが設営されているらしく、お客さんはこの広い余市町を徒歩で回るみたいで、私たちのいた場所はしばらく遠いスポットだったのにもかかわらず朝から大盛況ぶりでびっくりしました。ワインの説明をしてお客さんに注ぐというのは高山でのワイン会を思い出しましたが、ここでは全て地元のワインが出ていて、畑などで作業もさせてもらっていたのでどんなぶどうの育て方をしているのかなどわずかながらに話すことができました。また自分たちのブース以外にも空いた時間でワイングラスをもって他のブースをまわって、いろんなワインを試飲させてもらいました。一日中いいお天気で歩くと暑いぐらいの気候でしたが、ぶどう畑で飲むワインと冷凍さくらんぼが格別に美味しかったです。



### Day6 最終日

あっという間に最終日となりました。朝はふたたび3年目ビノワールの剪定作業をしました、強い雨が降ってきて少しやって終わりました。途中家畜の羊が道路のわきで草を食べているのを見て、ああ北海道だなあという景色でしたが、やはりここではしょっちゅうみられる光景だそうです。作業が終わったあとお昼に余市の方まで出ておいしいイタリアンのピザとパスタをいただいて帰路に着きました。ワインの生産から製造・販売まで全工程を見れたねと言っていたいただいたとおりすごく貴重な体験を短い期間でたくさんさせていただきました。ありがとうございました。



### 2024/9/4-9 酪農体験

@北海道標津郡標津町

夏休みのあいだに道東・標津町の酪農家さんのもとで1週間滞在をさせていただきました。ひとよりも牛の数の方が断然多いというような地域で、海からは国後島が見え、鹿やきつね、鮭、りすなど様々な動物たちにも出会いました。知床にも近くヒグマに遭わないか心配でしたが、わりと山に行かない限りは会えることはほぼないそうです。



牧場は家族でやってはるところで、朝の仕事は4時半から。まずは仔牛にミルクを作ってやり、餌をやり、寝ている牛を起こし、外の牛を牛舎に戻し、ベッドを掃除し、パーラーで搾乳をします。110頭の牛を搾るので搾乳だけで2-3時間かかります。全部搾り終わった後は餌よせをして牛舎を掃除していただいた朝の作業が終わります。この一連の流れを夕方と同じように行い、365日欠かさず続けます。





ちょうど伺ったときは牧草の二番草の収穫時期で、100ヘクタールある畑をいっしょに重機で刈り上げていく光景は圧巻でした。今年は8月の天気が悪かったみたいで9月まで牧草収穫がずれこんでしまったみたいです。集めた牧草はコンクリートの壁のところに集めてシートをかぶせてサイレージにして保存します。このあたりの地域は冬になると猛吹雪くらいのすごい風が吹くそうなので、頑丈にタイヤをのせて飛ばされないようにしました。あっという間の滞在期間でしたが北海道の大自然を満喫するとともに貴重な体験をさせていただきました。ありがとうございました。



## 2024/9/20-27 🐮 牧場訪問 🐮 @岩手県一戸町奥中山高原

おとし総務省のワーホリでお伺いした岩手県の牧場にまたお邪魔しました。3月に牧場のホームページを作らせてもらって以降、ページの内容の充実などを考えてきましたが、また今回の訪問で写真の充実や、作業別にそれぞれ写真撮影および聞き取りを行ったり、ひとりひとりにインタビューをして1日の流れなどを聞いてコラムを作成するなどの作業を行いました。



1週間の滞在でしたが美味しいものを沢山食べさせていただきました。また記事を書いていくうえで堆肥について多少詳しくなり、発酵済みのものを袋にたくさん詰めて実家と百井の畑に持って帰らせてもらいました。たくさんの挑戦をさせていただいて感謝しかありません。まだまだ帰ってからコンテンツの充実に励みたいと思います。

