

## 「第3回 なすかしの森ファミリーチャレンジ

### 雪編～麴（こうじ）×雪体験～」報告

令和3年2月27日（土）～2月28日（日）

#### 【目的・趣旨／概要】

城下町の核として発展してきた白河市の中心市街地には、現在でも歴史的・文化的資源が多く残っている。その中でも醸造業（味噌・醤油・酒造）は6つの建物群が残っており、現在でも塩麴、甘酒などが作られている。今年度は、この発酵食文化としての「麴」をテーマに四季折々のプログラムを提供している。第3回は、白河市で醸造業を営む、当所の「新しい公共」型運営協議会委員の有賀氏をお招きし、酒粕を使った料理作りと雪遊びをメインに、麴文化を普段の生活に落とし込めるような内容の活動を行った。

#### 【連携先】

有賀醸造合資会社 専務 有賀 一裕 氏

#### 【参加者】

対象：幼児、小学生又は中学生を含む家族 10家族程度

実績：6家族22名（大人10名、中学生1名、小学生5名、未就学児6名）

#### 【プログラム概要】

【集合・受付】1日目 13時00分～13時30分

【出合いのつどい】1日目 13時30分～14時00分

当事業の参加者が初めて顔を合わせる場として、つどいを行った。当初は緊張した雰囲気もあったが、ボランティアスタッフによるレクリエーション等を通じて、次第に緊張が解けていき、この事業を行う心構えを持つことができた。

【雪遊び】1日目 14時15分～15時15分

最初のプログラムとして、那須甲子のフィールドでそり等での雪遊びを家族ごとに楽しんだ。参加者は那須甲子の雪を満喫し、家族単位での当所の利用をPRすることもできた。

【粕漬けタイム】1日目 16時15分～17時00分

翌日の麴料理の実食に向けて、講師の有賀氏の助言のもと、家族ごとにゆで卵やクリームチーズを酒粕に漬け置きし、翌日の麴料理作りに向けての準備を行った。

【夕食】1日目 17時20分～18時00分

【入浴】1日目 18時30分～19時30分

【お酒作りの話】1日目 19時45分～20時45分

日本酒の作り方について、講師の有賀氏から説明を頂いた。白河の伝統文化である「麴」や醸造業について知識を得るとともに、地域の歴史的・文化的資源についての造詣を深めることができた。

【朝の会】2日目 7時00分

【麴料理作り】2日目 9時00分～11時30分

講師の有賀氏の助言のもと、家族ごとに酒粕を用いて鮭の粕汁を作り、食卓において麴を用いて、日常の料理を豊かにする方法を学んだ。また、前日から漬け置いたゆで卵やクリームチーズも食し、粕漬けを通しての食材の変化を楽しんだ。

【昼食】2日目 11時30～12時00分

【別れのつどい】2日目 12時00分～12時30分

本事業を振り返る場として、別れのつどいを行った。家族ごとにこの事業の感想や出来事を共有し、それぞれの家族において絆を深める機会を提供することができた。

【成果】

- ・雪遊びの時間では、「ゆき遊びミッションシート」を用いて、子どもたちの自発的な「気づき」を促した。子ども達は各自で様々な気づきや知覚を得ており、自然を楽しむ姿が多く見受けられた。
- ・ゆで卵やクリームチーズ、鮭の味噌汁といった、普段から馴染みのある食材や料理に酒粕を合わせることで、麴を使った料理に、より親しむことができた。
- ・「お酒作りの話」では、白河の伝統である酒作りについて知ると共に、地域の文化に興味を持つきっかけとすることができた。
- ・白河市内で醸造店を営む有賀氏との連携により今後、他の事業を開催する際に協力いただける関係を築くことが出来た。

《参加者の声》

- ・「家だと体験できないことや家族の普段見ることのできない表情を見ることができた」
- ・「家族で協力して調理ができて良かった」
- ・「子どもも大人も達成感がたくさん得られた」。

【課題と方策】

- ・受付時間と事業開始の時間に余裕がなく、集合場所へ時間内に間に合わない参加者がいた。受付後の参加者の動線を考慮した上での、時間設定が必要であった。

国立那須甲子青少年自然の家〔作成〕事業推進係：横屋 周

