

IWATE MACHI PAPER

04

2023 AUTUMN

特集

子どもたちの暮らしから考える

これからの生き方。

岩手町で暮らす子どもたちの体験。

interview / 岩手町で暮らす家族のお話

親子で自然とアートを楽しもう！

Bons Rapports の厨房から

IWATEMACHI information

TAKE
FREE

子どもとの暮らしから 考えるこれからの生き方。

どんな風景、どんな体験を
子どもとの記憶に
残したいですか？



子どもの頃、夢中で野原を駆け回ったり、泥まみれになって友達とはしゃいだり、花や虫と触れ合ったり…自然と戯れた経験は、大人になってからも尊い記憶として刻まれているものではないでしょうか。

そして、自身が子育てをする立場になったとき、子どもとの生活を通して見えてくる新たな世界——。毎日何気なく歩く道の草木の匂い、聴こえてくる鳥のさえずり、時間による空の色の变化など、それまで一人では感じられなかったことによく気がつくようになり、子どもの目線で『自然』の変化を知りようになります。

山や川など、自然に囲まれている岩手町は、子ども達にとってフルに五感を使える場所。森林セラピー基地として認定されている『ゆうゆうの森』では、木の香りや風の音、森に息づく生命達をすぐそばに感じられます。石神の丘美術館<花とアート>の森では、散策しながらさまざまな色・形の植物、アート作品と触れ合えるでしょう。他にもふと見上げた星空や木の幹の模様、葉っぱの形など、目を凝らすと周りには自然のアートが溢れています。

また、子どもの頃から『食』の多様な体験ができるよう町を挙げて取り組んでいる食育。地元食材を使った学校給食、農作業体験などを通じて、町産食材の魅力を学ぶことができます。この土地で育ち、採れたての野菜を食べて育つ子ども達はきっと「本物の美味しさ」を知っているはず。

そして、時には自然の厳しさを味わい、「生きる」ということと深く向き合いながら命の大切さを感じるのではないのでしょうか。地元の旬の食べ物を味わい、四季の移ろいを感じながら過ごす「当たり前のことを大切に暮らす」が岩手町には根付いています。

今回の号では、「子どもとの暮らし」をテーマに、岩手町で暮らす子どもたちにまつわる体験をご紹介します。この町の子供達の日常、町が大切にしている想いなど岩手町における「子どもとの暮らし」に触れながら、「どんな風景を、どんな体験を子どもとの記憶に残したいのか。」を考えるきっかけになれば幸いです。





岩手町で暮らす 子どもたちの体験。

子どもを自然あふれる環境でのびのびと育てたい！と思う人も多いはず。自然のそばにいと、大人も子どももいろいろなことを教わります。岩手町で暮らす子どもたちは、身近にある自然をフィールドに、思いっきり遊び、学び、感じ、そして成長しています。

中央公民館

岩手町で
あそぶ、学ぶ、体験する。

里川キャンプ

夏休みに開催される『里川キャンプ』は、小学3～6年生を対象とした体験学習プログラム。実際に川に入り、水辺での安全教室や水生生物の調査、ボートでの川遊びを体験し、楽しみながら自然環境について学びます。また、川魚の漁で使われる築場(やなば)の見学、キャベツの収穫、飯盒(はんごう)でのご飯炊きなども体験し、岩手町の自然を満喫しながら夏の思い出を作ります。



自分たちで収穫した
岩手町のブランドキャベツ
『いわて春みどり』を
千切りに。



初めての飯盒炊飯。
うまく炊けるかな？



ゴムボートに
乗るのも初めて！



時間割

- 8:10 岩手川口駅集合
- 9:00 開会式
- 9:30 築場見学とキャベツの収穫
- 11:00 昼食準備
- 12:00 昼食
- 12:45 片付けと着替え
- 13:20 環境学習と川遊び
- 15:30 閉会式
- 16:30 解散

一方井小学校

田んぼや畑が教室。
地域とのつながりも体感。

農作業体験学習



地域の方々や農家さんの協力のもと、一方井小学校の2年生はサツマイモの栽培と芋掘りを、3年生はトウモロコシ、エダマメ、ダイズの栽培、納豆・豆腐作りを体験します。さらに、5年生は自分達で考えたデザインによる田んぼアートに挑戦。6色の稲の田植えで一方井の魅力を表現し、秋の稲刈りでは収穫の喜びを味わいます。



顔に泥がとんで
きたり、手足もぬるっと。
昔の人は大変！



自分の顔よりも大きな
お芋がほれたよ！



一方井保育所

畑のアトラクションが
新たな遊び場に！

とうもろこし迷路



2年前から新たな夏の風物詩となっている「とうもろこし迷路」。今年は規模を拡大し、約12,000㎡の畑に迷路が出現！プレオープンに招待された一方井保育所の園児たちは、背丈よりも遥かに高いトウモロコシに囲まれて、元気いっぱい駆け回りました。



どきどきするけど、
仲良く手をつないで
行ってきまーす！



岩手町で暮らす 家族のお話

岩手町での子育てって、どんな感じ？
今回は、岩手町で2人のお子さんを育てながら、
保育士としても町の子どもたちに関わっている
藤澤紋佳さんにお話を伺いました。

たかあき
敬紹 さん

1985年5月14日生まれ。岩手町出身。金峯山沼福寺副住職／城山保育園副園長。

生まれ育った沼福寺

あやか
紋佳 さん

1985年12月24日生まれ。東京都出身。城山保育園保育士。2児の母。

石神の丘美術館
＜花とアートの森＞

こうえ
紘衣 くん(兄)

2017年4月7日生まれ。保育園年長。好きな遊びはアイリング、レゴブロック、UNO。

ふじぎん(スーパー)
のお菓子コーナー

けいか
京可 くん(弟)

2019年5月14日生まれ。保育園年少。好きな食べ物は蒲焼さん太郎としじみ。

北上川源泉
いわてまち川の駅

MY FAVORITE IWATEMACHI



●岩手町での子育て

岩手町は四方を山に囲まれているので、四季折々の自然を身近に感じられるところが好きです。ご近所さんからお野菜を頂いたり、子どもたちの大好きな虫もすぐ見つけられる…！自然の豊かさを実感します。また、岩手町には新幹線が通っているので、スーパーに買い物に行ったとき、はやぶさを見たら「今日はラッキーな日！」と子どもたちとジンクスを作り、見えた時には「やった！ラッキー！」と声をあげて喜んでいるのも楽しいです。

●町の子どもたちをみていて思うこと

野山や川が近く、自然の中でのびのびと成長していると感じます。移住して間

もない頃、信号機のない横断歩道で車を一時停止…小学生が横断し終わると、こちらを向いて深々とお辞儀をしてくれた光景を今でもはっきり覚えています。「止まってくれてありがとう。」と感謝の気持ちを自然と表現出来る岩手町の子どもたちの姿に心が温くなりました。

●子育てで気をつけていること

毎日菩薩様のように微笑んでいることはなく、賑やかな兄弟に喝！を入れるのが日常茶飯事で、男児の心を折らずに話を伝えるにはどうしたらいいか？を毎日模索しています。そんな中でも、絵本の時間は静かになる兄弟…眠る前の絵本は欠かさず読んでいます。最近はお上の子が

読んでくれることもあり、成長を感じています。

●休日の過ごし方

土日はお寺の法要が入る為、お務めを終えた午後に家族で買い物に行ったり、夕飯を食べに出かけることが多いです。次男は生き物が大好きなので『いわてまち川の駅』へおたまじゃくしを見つけに行ったり、『野口町公園』へ散歩へ行くこともあります。『石神の丘美術館』に次いで、町内が一望できるお気に入りのスポットです。1日休みが取れた時は、キャンプ一択の我が家。東北各地のキャンプ場に行ってみたいと思っています。



①絵本が大好きな兄弟。お寺にある仏教の漫画も愛読中です。②保育園でも行っている「坐禅」。姿勢を正し穏やかな心を育みます。③子どもたちもお寺の自動ドアを開けたり、ご先祖様にお膳をあげることもあるそうです。

親子で

自然とアートを 楽しもう!

地方で暮らしていると、週末や家族時間をどんな風に過ごそう?と考えることもしばしば。いつもと違う体験・新しい出会いは、親子にとっても良い刺激に。今回は9月に岩手町でおこなわれた、自然とアートを楽しむ親子イベントの様子とシェア畑の続編をお届けします。

kodomo NATURE ART

岩手町に住む子育て世代の声から実現したアートイベント『kodomo NATURE ART』。親子一緒に「自然 × アート」を楽しみ、さらに参加者同士のつながりも深めよう、というコンセプトで企画されました。当日は『N-Lab』代表の中崎貴子さんが講師を務め、参加した親子は石神の丘美術館くオープンシアター→を探索。自然落下した葉っぱや木の実などを拾い集め、画用紙やお面に貼り付け、顔や動物など思い思いのモチーフを作っていくと…自然の造形と子どもたちの感性が融合し、個性豊かなアート作品が次々に生まれました!

また、イベントの舞台となった地域『ISHIGAMI』の文字を葉っぱで制作。「真っ直ぐなところはこの葉っぱがちょうどいいかな?色はこれを使おう!」など子どもたちの感性が光りました。普段はつい、「だめ〜!」と注意したくなりますが、この日ばかりはボンドを思いっきり出してみたり、ペンで手や顔に描いてみてもOK!お父さんお母さん達も作品作りを楽しみ、親子一緒にワクワクを共感。自然とアートに触れ、心身ともにリフレッシュできた休日となりました。



シェア畑

昨年から活動を始めたシェア畑。今年は本格的に野菜づくりに取り組んでいます。メンバー各々、トマト、きゅうり、なす、カボチャ、ピーマン、オクラなどを植え、子どもたちも参加しながら大切に育てています。収穫最盛期には食べきれない程、たくさん実っている家庭も!いっぱい採れた野菜はお裾分けし合うこともあり、畑の恵みをみんなでシェアしています。

苗を植えてから実がなるまでは、マルチ張り、支柱立て、定植など、わからないことばかりで試行錯誤の日々でしたが、苦労した分、実がついた時の喜びもひとしおです。「今日は暑いな〜土乾いてないかな〜」と、野菜のことが心配になり、お天気続きで雨が降ると良かった!とさえ思うように。子どもたちも野菜の成長をとっても楽しみにしており、収穫に行くのが帰宅後の日課に。採った野菜はそのまま畑でまるかじり。「あまーーい!」と、思わず叫ぶほどの美味しさです。普段苦手の野菜も、自分で育ててみることで興味が湧くようです。

シェア畑は楽しみながら「育てること」を体験し、「食」の大切さを学べる素敵な場となっています。



Bons Rapports の厨房から

かぼちゃって切るのが大変ですよね。
今回は1個を使い切るメニューになっていますので、丸ごと蒸して柔らかくしてから、カットするのもおすすめですよ。



まるこ りえこ
ぼん らぼーる店主 圓子理江子さん

RECIPE 01 かぼちゃとごぼうのポタージュ

- | | | |
|------------|----------------|----------------------------|
| 材料
約2人分 | ・かぼちゃ…1/4個 | ・オリーブオイル…少々 |
| | ・ごぼう…約80g | ・白コショウ…適量 |
| | ・牛乳または豆乳…500ml | ・玉ねぎ麴…小さじ2杯
(なければ天然塩でも) |

- かぼちゃを一口大にし、蒸すかレンジで柔らかくする。(皮は取る)
- ごぼうを千切りにし、しんなり香りが出るまでゆっくり炒める。
- ①と②をミキサーで攪拌する。
- 鍋に③の材料と牛乳を入れて中火にかけ、白コショウ、玉ねぎ麴を入れ、味を調え盛り付ける。
- 皮を線切りにしてサッと素揚げし、スープの上に飾る。



RECIPE 02 かぼちゃとエリンギのソテー

- | | | |
|------------|--------------------------------|-----------|
| 材料
約3人分 | ・かぼちゃ…1/4個 | ・にんにく…2かけ |
| | ・エリンギ…1パック
(きのこは何でもOK) | ・岩塩…適量 |
| | お好みで赤唐辛子を入れ、ペペロンチーノ風アレンジも可能です。 | |

- かぼちゃは皮つきのまま、エリンギ、にんにくをそれぞれ1cmの厚さにスライスする。
- フライパンに、オリーブオイル、にんにくを入れ、焦がさないよう香りを出す。
- ②のフライパンにかぼちゃとエリンギを入れ、塩を適量ふりかけ、サッと混ぜ合わせる。
- フライパンに蓋をして、弱火でかぼちゃが柔らかくなるまで蒸し焼きにする。



RECIPE 03 かぼちゃのフォカッチャ

- | | | | |
|------------|------------|-----|------------------|
| 材料
約4個分 | ・かぼちゃ…1/4個 | (a) | ・ドライイースト…小さじ1.5杯 |
| | ・強力粉…250g | | ・砂糖…小さじ2杯 |
| | ・薄力粉…50g | | ・塩…小さじ2杯 |
| | ・岩塩…適量 | | ・オリーブオイル…大さじ2杯 |

- かぼちゃは一口大にし柔らかくし、皮は飾り用に取っておく。
- 粉類、(a)をボールに入れ、適量のぬるま湯を加え良く混ぜ合せ、ひとまとまりしたら更に①を混ぜ、こねてラップをかけて発酵させる。
- 生地の発酵状態の確認をしガス抜きし10分位休ませ、4等分して2次発酵させる。
- 一回り位大きくなったら生地をつぶさぬようにかぼちゃの皮などで飾りつけ、岩塩をかけ190℃のオーブンで約20分位焼く。

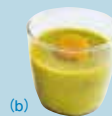


※お子様と思いのままに飾ってみましょう！

RECIPE 04 2色のかぼちゃプリン

- | | | |
|------------|-------------|------------------------|
| 材料
約6個分 | ・かぼちゃ…1/4個 | ・ブランデー…少々 |
| | ・牛乳…500cc | ・バニラオイル…少々 |
| | ・全卵…4個 | ・グラニュー糖…70g
(カラメル用) |
| | ・グラニュー糖…70g | |

- カラメル用のグラニュー糖を鍋にいれ、中火でカラメル色になるまで溶かし、用意したカップに入れ冷ます。
- 柔らかくしたかぼちゃ半分は皮を取り除き(a)、残り半分は皮を付けた状態(b)にする。
- フードプロセッサー又はミキサーに(a)と全卵、グラニュー糖、牛乳の半量を入れ攪拌し、お好みでブランデー、バニラオイルを入れカップに入れる。(b)も同様。
- 85℃にした蒸し器で20分蒸して出来上がり。
※軽(す)が入らないように強火にしない事



Bons Rapports (ぼん らぼーる) 住所: 岩手県岩手郡岩手町川口9-98-4 / 電話番号: 0195-65-2128 / 営業時間: 18:00-23:00 / 定休日: 火曜日(他、不定休あり)

IWATEMACHI information



石神の丘美術館開館30周年を記念し、オリジナルの花柄ができました。<花とアートの森>に咲く植物をモチーフに野外散策エリアで過ごすゆったりとした時間を表現しています。花柄のレジャーバッグ、スポンジワイプ、ポストカードが販売中です。



広い空と緑に囲まれた岩手町で丁寧に育てられたブルーベリーが本格カレーに出会いました。フルーツの甘さ、その後にカレー独特のスパイスさ、最後にブルーベリーの爽やかな酸味がほんのり広がる『岩手町ブルーベリービーフカレー』が販売中です。

編集・デザイン / AYA KOBAYASHI 文 / MIKI SUGAWARA
撮影 / FUKA SUMIYA (STUDIO PEOPLE)

このフリーペーパーは岩手町に移住した女性3名で作っています。

発行・問い合わせ: 岩手町みらい創造課
〒028-4395 岩手県岩手郡岩手町大字五日市10-44
TEL: 0195-62-2111 MAIL: mirai-1@town.iwate.iwate.jp
WEB: QRコード(左) Instagram: QRコード(右)

