



楽しい！おいしい！

環境にやさしい暮らしを体験

エコ生活 日常がもっと深く楽しく

クヌギの木は、ヒノキよりも重かったです。人はクヌギをまきや炭として積極的に利用してきました。風の学舎の近くにも、クヌギの木があります。それを毎年少しづつ切って使っています。去年切ったクヌギの切り株には、新しい芽がもう生えていました。その芽は大きくて、ぼくの背だけと同じくらいでした。3年目の芽は、太くなっていて、大人の背だけよりも高くなっていました。

クヌギの木の生命力におどろかされました。これなら、わざわざ植林をしなくても木を使いながら森の再生は十分できると思いました。

風の学舎からは飯田のとてもきれいな風景を見る事ができます。かまどで火の加減をしながらご飯をたくのもとても楽しかったです。エコ生活をすれば、ふだんしていることがもっと深く楽しく感じられます。平沢さんたちもなんだかとても楽しそうで、生き生きしていました。ぼくもできるところからエコ生活をしていきたいと思いました。

松本市5年 矢口遼馬記者



地球温暖化につながる化石燃料を使わずに、太陽光や木、風を利用した「再生可能エネルギー」で生活するってどんな感じかな。信毎こども記者クラブは3月4日、飯田市下久堅の化石燃料ゼロハウス「風の学舎」で取材教室を開きました。学舎を運営するNPO法人の事務局長で環境カウンセラーの平沢和人さん(64)たちに教わって、まきや炭を使った食事作りを体験。環境に優しい暮らしのあり方について考えました。



クヌギとヒノキの重さを比べたよ



NPO法人 いいだ自然エネルギーネット
山師事務局長 平沢和人さん



切ったばかりの木は
どんなかおりかな…

何にでも使える炭

すみをやいてつくるときには、木のほうを下にして、すみがまのあくからじゅんばんに、つめていきます。すみがまは、火をつけたら1しううかんまい日、24時間とびらをあけずに、あんどを見ながら作ります。

火がつよすぎたり、くうきが入ってしまったりすると、はいになってしまうので、すごく気をつかうそうです。すぐにはかまから出さず、火をかけてから2しううかんはむしたじょうたいにするそうです。出したら、つかいやすい大きさに切るそうです。

すみはごはんをたいたり、いりに入れたり、ピザがまでピザをやくときにもつかえます。そしてにおいせにもつかえるそうです。

すみができるまでにはたいへんなこともあるけど、とてもいいものができるとうれしいです。

御代田町1年 小関朱音記者



かまどでたいた、
たきこみご飯



ごはんをたましく時は
火ふき竹で保ちました

飯田市内の景色をながめながら、みんなで昼食



炭火で焼き鳥を作ったよ

電気を使わずにみそしるが作れた

電気がないとみそしるはどのように作るか分かりませんでした。だけど、風の学舎の人たちが火のつけ方から教えてくれました。

簡易式のかまどを用意し、りんごにかぶせるふくろを中に入れました。ふくろにはろうがぬってあり、火がつきやすいそうです。そこに、火をマッチでつけて入れ、まめがら、細い木の枝、まきを入れて、火を強くしていきました。

みそしるを作るなべを初めて見た時は、外側は真っ黒でびっくりしました。外側はすぐで真っ黒になります。家にあるガス火より、まきで火をいた方がふつとうが早いと分かりました。

ネギとジャガイモとナメコととうふを入れました。風の学舎の人たちが作ったみそを入れたら、しょっぱくなくておいしかったです。

御代田町4年 小関そら記者



料理に時間がかかるけどおいしがつた

私は焼き鳥のねぎまとエリンギの焼き鳥を作りました。自分たちで切った肉と野菜を炭火で焼きました。と中、竹づつに穴があけてある「火ふき竹」で炭へ風をふきました。時間はすごくかかったけど、できあがった焼き鳥はとてもおいしかったです。

昔の人は自然のエネルギーだけで暮らしていて、肉を食べたりするのも、まきをひろって火をおこしてからなので大変な思いをして食べていました。だから、食事も大切にしていたと思います。今は電気やガスでさっと料理ができてしまうけど、地震などで全部使えなくなったら、自然にたよるしかないので、昔の暮らしを知っていた方がいいと思います。

再生可能エネルギーはくり返し使えるし、地域のものを使うことで地産地消にもなると教えてもらいました。

飯田市6年 菊原心幹記者

