

地域活性化 京都府福知山市 「みわ・ダッシュ村」から という「遊び」 69 山本晋也

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動しながらオーガニックレストランを経営。食材調達のため畑も始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダッシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。現在みわ・ダッシュ村副村長。

忙しい時こそ工夫して 新しいものを生み出す

来春開業予定のジビエ加工施設の工事が始まった。できることは自分たちでやる、というわけで忙しい毎日のなかでも食べ物のことになると夢中になってしまう山本家なのでした。

今年も無事 稲刈がおわりました。

一息つきたいところですが

来春開業予定の

ジビエ加工施設の工事が始まり

予算の都合から

自分たちでできる工事は自分たち

ですとということに決め



レストラン前庭の屋根工事。
大工の腕も少しは上達したでしょうか。

工事を担当していただいている大工さんをお願いして

仕事を教えていただきながら

ちよこちよこ現場に通っています。

さらにコロナ対策として今あるレ

ストラン前庭に屋根をかけ

そこにピザ窯や

おくどさん（かまど）を作ろうな

んてことも

決めてしまったので

現場がもうひとつ増えました。

こちらは100パーセント自分た

忙しい朝はフルーツだけなんてこともあります。そのあたりは臨機応変に。



ちで考えながら作っています。

加えて毎年恒例の

集落の水路の掃除や落ち葉掻き

獣害柵の補修や煙突掃除と

冬に向けての準備も始まって

あまりの忙しさに目が回り

睡眠や食事が

おろそかになりそうでしたが

農の部分から食の根本にたずさわ

るものとして

「やっぱプロが食をいい加減にした

らいかんやろ」と

家族みんなの意見が一致。

「忙しい時こそなんとか工夫をし

て新しいものを生み出すチャンス

!!」と

自分たちに言い聞かせつつ
なんとか頑張っています
疲れがたまってくるとやはり喧嘩
は多くなりますね(笑)。

とて前回日々の炊飯研究のこ
とを書きましたが

問題点がひとつ。

炊飯がとてもうまくいくと
鍋底にうっすらおこげができるの



道路沿いの柴栗拾いは
季節の朝のお楽しみ。



甘酒は低温調理器で温度管理しています。

ですが
これを取り除くのが一苦労。
そのまま加熱すれば
パリッと剥がれて
お煎餅のようにパリパリ食べられ
るのですが
我が家ではホーローの鍋をメイン
に使っているの
それをするとなかなか
ダメージを受けてしまいます。
そのまましばらく
お湯につけておけば
柔らかくなって剥がれるので
お湯でふやかすと結構な量になり
それをそのまま流しに捨てるとい
うのは
あまりにもつたいなく
しばらくの間

それをお粥にして食べていたので
すが
お腹いっぱい食べた後
さらにお粥というのは
いくら食べ盛りの子たちがいると
はいえ
毎日となるとさすがに苦しくなっ
てグブアップ。
ならば作ったお粥を
次の朝食食べるというのも試しまし
たが
やはり味が落ちてしまうと朝から
元気が出ないので
それも長続きしませんでした。
もうあきらめて
堆肥にでもしてしまおうか
と考え始めた頃
長男が思いついたのが



甘酒おいしくできました。

食事している間鍋に残ったおこげ
にお湯を入れふやかしておいて
食事がおわったら片付けをしなが
ら麴を混ぜてあたため
55度から60度くらいになったら
そのまま保温
次の日朝になったらおいしい甘酒
ができあがっているという方法。
実際にやってみると
これが大成功。
何もせずそのままの温度で
おいしく飲めるので
忙しい朝にもぴったり。
ありがたいことに甘酒には疲労回
復効果もあるそうで
やり始めて一週間
ころろなしか喧嘩の数も減ってき
たような気がします(笑)。
これからの季節は
生姜や柚子を入れてバリエーショ
ンを楽しんで
春になったらゼリー
夏になったら
プリンやアイスクリーム
秋が来れば甘酒モンブラン。
忙しい忙しいと言いつつも
食べ物のこととなると
夢中になって
いつのまにか忙しいということを
忘れてしまう
山本家でありました。