

# みのりの小道通信 2020年11月号

大学開放事業：ミニ学術植物園「みのりの小道」を活用した  
「学生・地域とともに育ち、歩む大学」づくり

島根大学(松江キャンパス)松江市西川津町 1060

TEL : 0852-32-6492 (生物資源科学部 事務室)

Email : kodomono.sonora@gmail.com (山岸)

2020年11月1日 発行

▼みなさんこんにちは。お久しぶりです。前回のみのりの小道は2月2日でした。予定していた5月10日はコロナのため実施できなかったので、9か月ぶりになります。再会でできて大変うれしく思います。【深田】

▼私の大好きな草ベスト3に入るイネ科一年生のアシボソ(脚細)。上部の茎が根元よりも太く見えることから名前がついたようです。笹に似た形の柔らかな葉で、ちょっと「古風」なイメージ。メシバやエノコログサなど他のイネ科雑草が夏の初めからガンガン目立つ大きな穂を出すのに対して、アシボソは10月に入ってから少し控えめな穂をこそと出すところが可愛らしい。10月～11月には、夏の間になくなったアシボソの地上部を同じ方向に押し倒し、そのリビングマルチの隙間に、タマネギの苗を植えたり、ソラマメやエンドウの種を播いたりします。来年もこぼれ種で再生してくれます。みのりの小道にも何ヶ所か小さな群落を見付けることができます。【山岸】

## 【今回\_第174回みのりの小道の主な予定】

▼日時:2020年11月1日(日)10:00～16:00

▼場所:「みのりの小道」(生資学部2号館と3号館の間の屋外スペース)。小雨決行だが、荒天時は生資3号館の入口に集合し、適宜、教室等に移動する。

▼主なスケジュール:

▽10:00-11:30 準備 :みのり小道やその周辺の「みのり(収穫物や採取物など)」の収穫・採取、焚き火・調理等

▽11:30-13:30 第1部:「みのり」を中心としたお昼ご飯を食べながらの語り

▽13:30-15:30 第2部:「みのり」を探し、それにまつわる知恵や技を交換し合う。次の「みのり」を育むお手伝い(農作業)も行う

▽15:30-16:00 片付け

※準備、第1部、第2部、片付けのうち、どこから参加しても、どこから抜けてもOKです。

▼できる体験・聞くことのできる話など:▽真菰茶を炒る、▽冬野菜の管理、▽ナツメ・カキの収穫、▽自家製味噌の芋煮の試食、▽焚き火、▽薪用に落ちた枝を集める、▽キクイモの試し掘り、▽竹でカンパ容器づくり、▽配管工事によってリニューアルしたみのりの小道の利用方法をみんなで考える

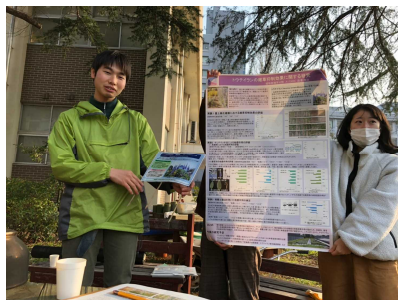
▼主な進め方:今までは主催者側がたいたい準備して、「さあ、皆さんどうぞお楽しみ下さい!」のスタイルだったが、今後は、誰も「お客さん」にせず、「みんなで一緒に」に作り上げていきたい。悪く言えば、行き当たりばったり、よく言えば臨機応変に。いずれにしても今まで以上に「わくわく」「ドキドキ」を大切にしたい。

▼参考\_島根大学の感染拡大防止措置:▽マスク着用、▽体調不良者は立ち入りを禁止、▽自宅での体温測定、▽手指洗浄の徹底、▽3密状態の回避 ※<https://www.shimane-u.ac.jp/docs/2020080500038/>

## 【前回\_第173回みのりの小道の様子】2020年2月2日

▼参加者:22名(一般6名、学生9名、教職員7名)

▼主な内容:▽体験\_落ち葉集め・焚き火・焼き芋等、▽体験\_薪用の落枝を集める・枯竹を薪に、▽体験\_ザクロとブルーベリーの剪定、▽体験\_雑煮を作って食べる、▽体験\_竹で箸とお皿を作る、▽観察\_昨年11月に播種したコムギの様子、▽観察\_水仙・蛸梅、▽体験\_炒り豆を作る、▽体験\_塩づくり、▽体験\_半月畑の手入れ、▽お話「日本有機農業研究会\_全国有機農業の集い、2020in水俣」に参加して、▽お話\_トウテイランの雑草抑制効果、▽紹介\_カレーライスを一から作る



## 【次回\_第175回みのりの小道の予定】

▼11月下旬か12月下旬頃。キクイモの掘り取りやコムギの播種など。詳細は島根大学 大学教育センター 大学開放事業一覧 ([https://www.ercll.shimane-u.ac.jp/course/open\\_univ/](https://www.ercll.shimane-u.ac.jp/course/open_univ/))をご覧ください。

## 【報告】味噌づくり 2020年2月5日 by 西澤伸汰・花崎雪(生物資源科学部4年生)

▼材料:大豆、麴、塩。

▼作り方:

- (1)大豆を水で洗いボールに入れ、水を注ぎそのまま一晩つけておく。
- (2)大豆を鍋に入れて強火で熱し、沸騰したらフツフツする火加減で柔らかくなるまで煮る。ゆであがり目安は指で簡単につぶせるくらい。
- (3)ボールに麴と塩を入れよく混ぜる。
- (4)ゆでた大豆を餅コネ器に入れ、つぶし、ひと肌程度に冷ます。
- (5)麴と塩の入ったボールに(4)の大豆を加えてよく混ぜ、大豆のゆで汁を加えて手で丸められるくらいの固さに調整。味噌玉を複数作り、容器の底に味噌玉を投げつける。
- (6)一段ごとに手で押さえ隙間ができないようにする。この工程を繰り返す。
- (7)味噌玉を入れ終えたら、表面に塩をふり、表面をラップで隙間ができないように覆い、重し用の塩を上に乗ける。
- (8)蓋をして風通しのいい冷暗所で半年～保存すれば完成。

▼ポイント:

- ・塩やアルコールでカビ対策。・うまく発酵させるために、大豆はひと肌まで冷ます。
- ・材料をむらなく混ぜる。・しっかり空気を抜く。

▼感想:味噌を仕込んでからもう8ヶ月も経ったんだなあ…。今回、初めて麴2倍で味噌を仕込んだ。味噌玉は手首のスナップを効かせて狙ったところへポンッと打ち付けた。時々的外れたりもしたが、やっぱり気持ちりがスッキリした。麴の甘味も気になるが、みんなで楽しく仕込んだ味噌がどんな味になったのかとても楽しみだ。



## 【お話】前期の自分をふりかえる by 深田耕太郎(生物資源科学部教員)

▼コロナが広がってきた4月ごろ、大学はずいぶんぼたぼたしていた。前期の授業は、開始が一月遅れ、オンライン授業になった。教員はオンデマンド授業に関する講習を受けて、準備を始めた。何とか授業を回しながら日々を過ごし、気がついたら夏が来て、コロナ第一波も落ち着いてきたという感じだ。

▼私自身、4月、5月はしんどかった。在宅勤務になって大学にも行けず、プールも閉鎖され、ピアノのレッスンもなくなった。家でやることなく、「ソフィーの世界」と「薔薇の名前」を読んだ。自転車で中海を見に行ったり、松江城を歩いたりした。冬に無理をしたのか、膝が痛くなって、走ることもできなくなった。そのうち、ノートパソコンに動画編集ソフトを入れて、家で授業動画を作るようになった。

▼オンライン授業は質が低いと世間から言われているが、慣れない中で、仕方のないことだったと思う。私自身は結構楽しんで取り組むことができた。もともと動画をとる趣味があったことが大きい。実験や実習もオンラインでやると言われ、どうやって学生さんに実験してもらおうか考えた。普段と違うことをするために頭を働かせたと思う。

▼後期になって、はじめて一年生と会ったとき、気づいたことがあった。例えば、あの子はずいぶん背が低いとか。切り取られた画面では、人物全体の印象や動きが分からなかった。オンライン茶会で話したことがある学生同士は、会ってから打ち解けるのも早かったようだ。オンラインと対面の上手な組み合わせが今後の鍵になりそうだ。

▼6月に綿の種を播いた。とくに何もしなかったが成長してくれて、夏に花が咲いた。9月頃から実が割れて、中の綿が見えている。綿の花は上を向いて咲くが、実は下を向いて開くのが面白い。



綿の花(上)と実(下)