

まちの調査隊

「瀬戸屋敷のかまどでごはんが炊ける」ってホント？

企画政策課

☎84-0312

イベントや団体でなくても瀬戸屋敷にあるかまどで、ごはんが炊けると聞いて、さっそく調査してきました。



左から、体験した、小金美和さん、武藤一美さん、中野友紀枝さん



火加減が大切

予約をすれば、誰でも体験できる「かまどでごはん炊き&蒸し野菜体験」。お米3合と季節の採れたて野菜がついてきます。お米の洗い方や炊き方も教えてもらえます。

一番の難関であるかまどの火起こしは、スタッフの森本さんがやってくれるので、安心。かまどに火が起きたら、竹の筒を使って息を吹き、火加減などを調節します。

「かまどでごはんを炊く時は、いつも緊張します。お釜に耳を近づけて米と水の音を聞きながら調節すると、おいしいお米が炊けます。」と、森本さん。

実際に炊き立ての蓋を開けた瞬間、いつもより、お米の香りを強く感じました。

炊飯器で炊くお米もおいしいですが、こうしてかまどで炊いたご飯は、一粒一粒がキラキラと輝いていました。

手ぶらで来て、おいしいご飯が食べられるというところで、週末のレジャーにぴったりだと思いました。



「おいしいね！」



↑瀬戸屋敷の予約はコチラ

料金：1人前 1,000円
※釜の都合上、3人前からのご利用です。

取材を終えて

最近、保育の一環として幼稚園や保育園児が瀬戸屋敷を訪れて、かまど体験をするそうです。身近にこのような経験が手軽にできる場所があることは開成町の自慢ですね！

まちづくり情報特派員 武藤 一美

お米の洗い方～瀬戸屋敷流～

知ってるようで知らないこの作業。まずはお米の洗い方をスタッフの松本さんに教えてもらいました。



1 ザルの中にお米を入れてさっさと水で優しくすすいで水をこぼす（ヌカの成分を吸ってしまうので出来るだけ素早く！）。
今のお米は昔と違って精米技術が高いので、そんなにゴシゴシ洗う必要はないそうです。

2 水を入れずにお米だけやさしくまぜ洗う（力を入れずに指先だけでまぜるように！）。
その後、お水を入れて軽くまぜ洗い、水を流す（だいたい2・3回くらいの洗いで良い！）。



3 洗い終わったら水につけずに冷蔵庫で20～30分くらい置いておく。（※瀬戸屋敷流のやり方です）



つやつや
ふっくら

町の米づくりを、次世代に伝えていく

町でとれたお米のおいしさを次の世代に知ってもらい、米づくりの大切さや、町の水田に親しみを持ってもらうための活動に取り組んでいます。

町では、学校給食での地場産品使用の取組みとして、開成町ブランド認定産品である「開成弥一芋」や開成町産の「はるみ」を給食のメニューに取り入れています。

また、開成南小学校では、5年生が、地域の水田をお借りし、授業の中で米づくりを学んでいます。

他にも、農業体験を通じて農業への理解を深めてもらうことを目的に、開成町農業委員会、JAかながわ西湘開成支店女性部、開成町婦人会などの協力により、毎年、「米栽培体験学習塾」を開催しています。

米づくりを伝える取組み



学校給食を通じて「はるみ」を子どもたちへ

各学校では、10～11月に地場産品を使った給食が登場。
給食を食べた子どもたちは、「もちもちしててすごくおいしい!」、「最後まで甘みがあって食べやすい!」と話してくれました。



神奈川県産で初の特A獲得!

神奈川県産の特A
ご当地米

はるみ

JAかながわ西湘営農部
指導販売課指導係
花原 恵美香さん



「はるみ」は、神奈川県産として、初めて「特A」を獲得した、神奈川県ブランドのお米です。香り豊かで、つややか、もちりとした食感の冷めてもおいしいお米です。

「県内での作付面積をさらに増やしていきたいです。まだ、生産量が少なく、県内での消費が主で、県内でしか「はるみ」を買うことが出来ません。最近では、「朝ドレファ〜ミ」だけでなく、JA開成グリーンセンターでも購入できるようになりました。もっと「はるみ」のおいしさを開成町の皆さんにも知ってほしいですね。」と、JAかながわ西湘の花原さんは話してくださいました。

米栽培体験学習塾

町内外の親子、相互交流している真鶴町の子どもたちが、手作業で「田植え」から、鎌を使っての「稲刈り」までを体験しています。



開成南小の地産地消給食▶

このコーナーでは、町内の気になるあの場所・あの人をまちづくり情報特派員が取材します。気になる情報をお寄せください!