

# 学舎だより



ススキ (薄)

ススキ 06.10.21

秋の七草のひとつにも数えられ、「美草」「真草」「尾花」とも呼ばれているススキ。「薄」の語源は、すすく生い立つからとも言われています。「尾花」の語源は、動物の尾に似ているからです。

薄は、日本の秋の風景にぴったりの情緒をかもし出してくれます。

花穂が出たころは「初尾花」、群れて揺れる様子は「尾花の波」、そして「枯尾花」。

「幽霊の正体見たり枯尾花」の川柳があまりにも有名になってしまいましたが、幽霊なんてとんでもありません。開ききって、白くふんわりした花穂がやさしく揺れています。枯れ際になっていっそう華やかさを増したようです。

## 「稲刈り」にご協力くださいましたありがとうございます！

10月14日、絶好の稲刈り日和となりましたが、「尾張旭市の市民祭」と重なったため、学舎生の多くが参加できないという結果になりました。子供が出れなくても、母親だけでもと参加くださった方々、またお友達をたくさん誘ってくださった保護者のみなさん、忙しいスケジュールを掛け持ちで顔を出してくださった方々、本当にありがとうございました！！お蔭様で、延べ人数100人以上を名簿上で達成することが出来ました。感謝です！

田起こしや田植え、雑草取りや稲刈り、脱穀やもみすり、おもちつき...と毎年作業が続きます。学舎生の子ども達には、その一連の作業を通して いろいろな作物がどのように生長し自分達の口に入ることになるのかを知ってほしいと願っています。

今回は、人を集めることが出来るのかしら...? と大変心配しましたが、本当に皆様のご協力の賜物で無事に作業を終えることが出来ました。ボランティアで旭学舎のためにご苦勞願っています援助隊の方々にも本当に感謝しています。皆様、本当にありがとうございました！！

お願いついでに、10月28日には「去年のもち米をお赤飯にして食べよう」と計画しています。9時から11時頃まで渋川公民館(渋川小学校の西隣)にて作業を行い、皆でいただきたいと思えます。ご都合のつく方がいらっしゃいましたら、お手伝い願えると助かります！材料・その他準備は出来ております。エプロンだけお持ちになっていらしてください。よろしく願いいたします！

### きゅうりのQちゃんの作り方レシピ

b y 澤崎

材料：きゅうり 10本

砂糖 400g

しょうゆ 200g

酢 150g

しょうが お好み



作り方：きゅうりは千切りにしておく。

しょうがは、千切りにする。

材料の調味料を合わせて、煮立たせたところに、きゅうりとしょうがを入れて冷ます。

(これをあと2回くり返してできあがり。)

### 7月29日のBBQソースの作り方

材料：しょうゆ 大さじ3

酒 小さじ2

砂糖 大さじ1/2

みりん 大さじ1

ごま油 大さじ1/2

下ろしニンニク 少々

生姜の絞り汁 小さじ1

下ろし人参 1/4本

白ごま 大さじ1



(りんごのすり下ろしを加えると甘口になり、玉ねぎのすり下ろしを加えると辛口になります。その他、いろいろアレンジして各ご家庭の味を工夫してください。)