

みんなの暮らし

おいしい杵つき餅の秘密

釜戸で蒸かしたもち米を丁寧な杵でついたファミリーの餅は、お客様にもメンバーにも大人気。その美味しさの秘密を、「返し手」歴17年のベテラン、まりちゃんに聞いてみました。

「土づくりからこだわって、完全無農薬で育てた餅米。そのお米が、釜戸で蒸す人、つく人、返す人、伸ばす人、というように、ひとつの流れの中でお餅になっていくんだよね。釜戸の火をたく人はむらなく蒸せるように風向きを見ながら火加減を調節したり、つき手は返し手が返しやすいように、そして返し手はつき手がつきやすいようにと、みんなが常に自分の動きが次にどうつながるかを意識してる。たとえば、つき手が蒸し加減がおかしいと感じたら、すぐにそれを蒸し手に伝えて、蒸し手はそれを受けて改善する。そうやって全体がひとつの輪として回っているん



じゅんじマン (左) とまりちゃんの名コンビ

だよ」。それは餅つきに限らず、日々の暮らしの中でも同じこと、とまりちゃん。「どんな仕事でも、自分のやることはすべてどこかにつながっている。だからこそ、どれだけ人のことを思っただけかが大切なんだ」。そう語るまりちゃんと、同じく餅つき歴17年のじゅんじマンの息の合った餅つきは、まさに芸術！ひと言も交わすことなく、次々と見事なお餅がつき上がっていくのです。

種から大切に育てたお米を、美味しいと喜んでくれる顔を思い浮かべながら、心を込めてついたお餅。皆さんに新年の笑顔をお届けできますように！

(文/ともこ)

メンバー紹介

りょうちんの巻

今月の「メンバー紹介」は、「りょうちん」こと中瀬嶺佐を紹介します。りょうちんは大阪出身の29歳。畑隊の一員として活躍中ですが、実は大学の建築学科を出ています。ファミリーのみんなの後押しもあって、今年、二級建築士の試験に挑戦。畑仕事と両立しながらほぼ独学での受験となりましたが、先日、見事に合格証書を手に入れました。

「合格したのは嬉しいし、ほっとした。昔から試験は大嫌いで、力が出しきれなくて後悔してばかりだったけど、今回は本番でも120%の力を出せたと思う。何でやるね。今はもう、自分だけのことじゃないからかな」とりょうちんは語ります。

りょうちんがファミリーのメンバーになったのは、3年前。大学卒業後、自分の道を探していてファミリーに出会いました。「それまでは人生がすごく楽しくなくて、もったいない生き方だった。そのまま仕

事を始めても、それが世の中にどういい影響を与えられるのかって希望が持てなくて、それで世の中のためになれる場所を探して、ファミリーに出会った」。

そんなりょうちんは、昔からよく「変わってるね」と言われてきたそうです。「それが自分のアイデンティティだったけど、一方で人から理解されない、という思いもあった。小学生の時から図工が好きで、理由はユニークであることが評価されたから。大学で建築を一生懸命やっていたのも、同じ理由かな」

「学校って、基本的に同じ物差しで能力を測るやん。だけど、ここに来て、もっとそれぞれの個性を活かすあう関係があるってことがわかった。一人一人オリジナルな個性が与えられていて、自分だけのオリジナルな人生をやればいいんじゃないかな、それが人生を楽しむということなんや、って」

「最初は、ここでエコ建築を作りたいなって考えてたの。でも今は、自分の知識を活かしてもらえたらいいなとは思って、そこにこだわりたい気持ちではなくった。だってここで



【お知らせ掲示板】

「地球暦」2012年度版の配布を開始します！

今やファミリーの生活に欠かせない「地球暦」。その印刷物は「銀河の贈り物」として配布され、制作費用はすべて寄付でまかなわれます。ファミリーは9月に「地球暦」の普及拠点である「ヘリオセンター」となり、まもなく配布が開始される2012年度版はファミリーから発送されます。

数々の改訂が加わり、素晴らしい出来栄となった2012年度版の「地球暦」。ポスターサイズの「パッケージ版」と、持ち運びに便利な「コンパクト版」があります。ご注文は下記からどうぞ！

インターネットから：<http://www.heliostera.com>
電話から：0544-66-0250（担当：吉越）

2012年2月、ファミリーの新たな書籍が出版されます！

2007年に出版された「ここを耕す家族の行く手」に続いて、ファミリーについての書籍の第2弾が刊行されることになりました！出版社は前回に引き続いて「ロゴス社」です。編集長の村岡到さんと二人三脚で、来年2月の発行に向けた編集作業が進行中です。どうぞお楽しみに！

- * 「血縁を超える自給自足の大家族 ～ 富士山麓からのメッセージ」木の花ファミリー／編
- * 四六判 176 ページ・1,600 円（予定）
- * 出版社：ロゴス社

「木の花楽団」のデモ CD を販売しています！

「木の花楽団」はただいま新 CD を制作中です。完成は来年の見込みですが、できるだけ早く聴きたい！という要望にお応えして、デモ CD を販売しています。新たな代表曲としてコンサートの定番になっている「宇宙の子ども」を始めとした全6曲を収録しています。近日中にホームページでの無償ダウンロードも開始します。どうぞお楽しみに！

- * 収録曲：いのちの泉・光に向かって・この世界を作っているのは・ひとつ・宇宙の子ども・お帰りなさい
- * 定価 700 円
- * ご注文は木の花ファミリーまで。

チャイルドシート&ジュニアシートを譲っていただけませんか？

大勢の子どもを車に乗せるファミリーに、チャイルドシートやジュニアシートを譲っていただけませんか？ お譲りいただける方はお電話またはメールにてご一報いただければ幸いです（連絡先は1ページに記載）。



は、自分の変わってる部分をみんなが認めてくれるやん。それできつと、自分の中にあつた穴が埋まったんやろうね。同時に、ここで精神性を学んでいくうちに、表面的なエコよりもっと深い物事の仕組みに目が向くようになったんだよね」
変わり者ゆえに、人とうまくコミュニケーションが取れなかったというりょうちん。今では、ファミリー内でも独自の視点をみんなに認められています。「伝わらないとへこむよね。つながれないし、共感しあえへんし」。

おかみ 女将だより

毎月、ファミリーのさまざまな現場の声を届けする「たより」シリーズ。今月はファミリーの旅館である「木の花庵」で「女将」役を務めるひとみちゃんの登場です！

共感しあいたい？「そりゃ、そうやん！でもね、それは周りではなくて、僕自身が変わるといふことなんやと今は思ってる」
（インタビュー・文／ともこ）

私の役割はゲストとファミリーをつなぐこと。各担当者や打ち合わせながら、お客様が楽しんで滞在できるように、常に心配りをしています。そのときに一番大切な心構えは、お客様の気持ちを察することだと思っています。それは単に仕事として気を付けるのではなく、日々の生活で常に他を思いやることを実践している私たちの暮らしの中で磨かれる心です。
ファミリーではメンバーそれぞれが個性に応じた役割を担っています





ひとみちゃん (左)、あすか (中央)、でこちゃんと一緒に

が、一人ひとりが持ち場にこだわらず、全体意識を持って場を運営することを大切にしています。私も女将の仕事を自分で抱え込まずに、皆で分担してやることを心がけています。そうすることで一人ひとりが主体性を持つて仕事に取り組むことができますし、お互いの仕事をより理解できるようになるからです。また、チームのメンバーがそれぞれの個性を發揮して、特技が活かせる場にするのも大切にしています。

私はファミリーのメンバーになる

前、高級呉服の販売職をしていたのですが、もっと本当の意味で人の幸せに貢献する仕事がしたい、という思いを持っていました。その点、「木の花庵」は単なる旅館ではなく、ファミリーの暮らしの奥に流れる大切な心を伝えるためのところでした。初めは沈んだ表情をされていたお客様が、ここで過ごすうちにみるみる元気になる、笑顔で帰って行かれることもよくあります。そんなときは本当に嬉しいものですし、お客様の姿から私たちが学ばせていただいています。

今月の木の花菜食レシピ

和風照り焼きお餅ピザ



調理：ちーちゃん

【材料・4人分】

しいたけ 3枚、長ネギ 1/2本、玉ねぎ 1個、コーン適量、切り餅 6個、マヨネーズ、とろけるチーズ

[照り焼きソース]

[A] しょうゆ 300cc、砂糖 200cc、水 50cc
[B] 片栗粉 適量、水

【作り方】

[照り焼きソース]

- [A] を鍋に入れ、砂糖が溶けるまで煮る。
 - [B] の水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- しいたけは5mm、玉ねぎは2.5mmに薄切り、長ねぎは2cmに切る。
 - しいたけにおろしにんにく、しょうゆをまぶして下味をつけ、フライパンで炒める。
 - 切り餅を縦に3、4等分に切り、耐熱皿に並べる。
 - 3.に照り焼きソースをかける。
 - 4.にしいたけ、玉ねぎ、長ネギ、コーンを入れる。再度、照り焼きソースとマヨネーズをかけ、チーズを乗せる。
 - アルミホイルをかぶせ、200°Cのオーブンで約15分焼く。

お食事や農作業体験、ウエルカムコンサートなどを通して、自然と調和した暮らしや、その奥にある心を実感していただけるのが「木の花庵」の特長です。常に変化し続けるファミリーの暮らしとともにある施設ですから、旅館としては未完成的な部分もあるかもしれません。けれども、他の人を想う気持ちについては、皆、誰よりも真剣です。そしてそれは決して特別なことではなく、誰の中にもある心であり、私たちがもっとも大切にしていることなのです。

皆さんも、ぜひ「木の花庵」を体験しにいらしてくださいね!

(インタビュアー・文/ともこ)

木の花ファミリー通信
2011年12月号・第52号
編集・制作/木の花ファミリー
©2011 木の花ファミリー

★木の花ファミリーとは
94年創立、富士山の麓で有機農業による自給自足を生活の基盤に75人が血縁を超えた家族として生活を営む共同体です。

このニューズレターはクリエイティブ・コモンズにもとづき、原著作者のクレジットを表示し、改変せず、非営利目的で使用する限りにおいて、自由に複製、頒布、展示することができます。

