

12月11日(日) 活動記録

参加者：子ども8人 保護者5人

内容：落花生を煎る作業
大根と人参の収穫

手作りおやつを試食

大根ステーキ
大根とおからのクッキー
大根のレモン漬け
大根のきなこボーロ



●落花生を煎る



10月に収穫した落花生を洗い、干したものを煎りました。40分程、参加者で替わりながら、煎りました。煎ったばかりの落花生は甘く香ばしい香りがしました。

●大根をの収穫

9月に種をまいた大根が、収穫期を迎えました。

種を2つずつまき、葉が3, 4枚のところの間引きをします。今回、間引きが遅くなってしまいましたが、無事収穫期を迎えることができました。



試食会では、大根ステーキ、大根とおからのクッキー、大根のレモン漬け、大根のきなこボーロを食べました。



2月に仕込んだ味噌を開けました！
こども農園で栽培した、神川町産大豆100%使用した味噌です。



一般的に売られている味噌と違い、保存料、調味料（アミノ酸等）が入っていない為か、シンプルな旨味を感じることができます。角がなく優しい味なのですが、これは食べていただかないとお伝えすることが難しいと思いました。来年の2月にこども農園では味噌を仕込む予定となっています。2月以降にレシピ掲載しますので、皆様も是非、自家製味噌を作ってみませんか？