

京都精華大学活動報告 24

日時：平成28年12月26日(月) 10:00～13:40

天気：曇

気温：最高 11.0℃／最低 6.0℃

参加者：14名

内容：餅つき

・昨年に引き続き、京都の森の棚田で餅つきを行いました。まずは、もち米を蒸すための火おこしから行いました。



・もち米を蒸している間に園内でヨモギを集めたり、餡などの準備をしました。



・まずは一臼目のちょうどいい蒸し加減を舌で味わい，つき方や臼取りを経験者から指導してもらい，未経験の学生は実際に体験して覚えていきました。



・当日は雨予報でしたが，何とか雨に降られずにできてよかった。

・また、職員も一緒に参加させていただきました。



・そして、つきたてのお餅は適当な大きさにとりわけ、餡を包んだり、おろし醤油につけたりして美味しくいただきました。



・今年はノロウイルスが流行し、餅つき大会の中止が相次いでいるとの報道もあり、衛生面に気を付けながら行い、問題なく終了しました。今後、来園者と一緒に京都の森のたんぼで作った「どうぶつえん米・カグラモチ」を使って餅つきが出来ればと思います。

生き物・学び・研究センター 和田