童

2023 年 11 月 30 日.

この秋は、何回子どもたちは、下の畑（青ちゃんの実家）を往復したことでしょう。歩いた事がある方ならおわかりですが、かなりの坂道　斜度　標高差です。水田　タマネギ　サツマイモ　枝豆　麦　大根　落花生　柿　竹の子などそれらの作業や収穫の度に、ここを往復する子どもたち。平坦なグランドを運動会のリレーのように何周もして体力作りをするよりも、自然に楽しみながらいつのまにか身体が出来上がってくるのか。

この 11 月も、収穫の秋だけに、更にその回数は増しました。お陰で、食べ物には事欠かなく、竈や東屋から煙が立つ日が多い月でした。薪ストーブにも火が入り、いよいよ子どもたちは　燻煙燻製される日々に突入です。

今冬は、7 年に一度のスーパーエルニーニョ現象で、暖冬と予想されていますが、これは　もう地球温暖化　私たちが楽さと便利さと快適さとお金を求めて生きてきた結果　そして、それに気づかず更に更にを求めて生きていることの現れだと考えています。まず、身近でできる事は、化学エネルギーに安易に頼らない節約生活、暮らしの中でなるべく下請けに出さない生活、自分でできる事は出来るだけ自分でやりくりする生活だと思います。

よく見れば、子どもたちこそ、そんな生活を遊びの中で表現しています。砂場では、せっせとシャベルで穴を掘り、小さなコップで何度も何度も水を運ぶ。他人にお願いしないで、全て自分で道具や玩具を出してきてひたすら遊ぶ。よくこんなに運び出したなあ　と感じる事がたくさんあります。塵も積もれば山となる　とひたすら蟻のように玩具類を出してきて遊ぶ子どもたちです。いつの年齢から、この味わいがなくなるのでしょうか

明日から 12 月です。今年は　どんな冬が待ち構えているのか。大地が真っ白で静寂の世界になるのはいつなのか。子どもたちのカラフルなウェアが、白い世界に乱舞するのはいつなのか、そんな世界が貴重になる事がないように、日々の暮らしを考えていきましょう。

【ソーセージ作り】

1990 年発行の北海道アリスファームの「」という本が手元にある。油だらけ染みだらけの汚いものであるが、ここには、味噌や醤油などの作り方に始まり、ソーセージ　ベーコン・・・・果ては羊毛の取り方　衣服の作り方などが載っている。現在　巷に溢れているレシピ本とは違い、著者の生活暮らしが武骨に反映されている気合いが感じられる本である。購入当時は、ただのレシピ本のように参考にしていたが、今になると、なんと前衛的で時代を先取りして豊かな暮らしをしているのだと、敬服する。

30 周年パーティで本格的に大量に作ったソーセージのストックが残り少なくなった。この時作ったソーセージが、我が家のミシュラン 5 つ星シェフ？の長女のお目に叶った。（ベーコンも）。ノンタン母さんがインフルエンザで療養中の休日。ソーセージを作ろうと思い立つ。

ソーセージ用の挽肉を 10 キロ注文。ソーセージの皮とスパイス各種を購入。ソーセージメーカー配備。塩　砂糖　ブラックペッパー　セージ　タイム　バジル　を 10 キロ分調合。

朝 4 時　挽肉 2 キロ毎にスパイス類を入れ、これまた 20 年ぐらい前に購入した中古の泡立て器兼生地こね器に入れて、肉をこねる。この間　薬草棟の薪ストーブに火を入れ、ソーセージをつるせるように竿を作り、扇風機配備。
そして、ガンガーにソーセージメーカーを備え、林檎の木をチェンソーで切り、チップを作り、石窯燻製配備。更に、竈に　湯煎用の釜　温度計　まきなどを準備。

朝 5 時 45 分。ソーセージ用肉完成。同時に、機械を洗い、厨房を清掃ぞうきん掛けを終え、ガンガーへ。

朝 6 時　暗闇の中、ソーセージ作り開始。物好きな助っ人（失礼！！？？）が。寒さの中こんな時間に現れて、子ども二名大人三名で、息を白くしながらひたすらソーセージを作っては、薬草棟へ行っては吊しを繰り返す。薬草棟はもの凄い暖かさで、扇風機が、下からソーセージに向かって風を送り、風乾している。

9 時無事終了。冷え込んだ身体を薬草棟へ運び、つかの間のお茶タイム。まるで、遭難寸前で山小屋へ駆け込んだような気分。見上げると、天井からソーセージが下がり、テーブルの上では扇風機が回り、その横に薪ストーブ。

ここで、今回も成功の予感！！　予定通り昼には完成、そうだ　昼はどうしよう　パンを買ってくるかなどの気持ちはさらさらなく、やはり　ここから作るしかないだろう、（ここで　更にエネルギーとずくを出して、それをすぐに可能にするのは、得意とする分野である）

9 時 45 分。捏ね鉢に 1 キロの粉　塩　砂糖を入れ、サフの酵母を作り、10 時　薬草棟で生地を捏ね、薪ストーブの横で急速発酵。この間、同時に　石窯に火を入れ　チップをくべて、燻煙開始。更に同時に、竈に火を入れ、お湯を沸かし、70 度まで上げる。次々に、薬草棟から風乾されたソーセージが石窯に運ばれ、見事な赤茶色に変化していく。それを、70 度のお湯に入れて 30 分湯煎。終了後、水に入れて冷やし、はさみで切って　完成！！

出来たてを竈の火で焼いて、味見。言葉では言い尽くせないほどの豊かな至福な舌触りと幸せ感！！

11 時。一次発酵を終えたパン生地を、100 グラム毎に丸める。同時に、焚き火コーナーに火をおこし（石窯の火を運ぶ）、長い竹串準備。出来たてのソーセージに竹串を刺して、ソーセージを炭火で焼いて頬張る。更に　パン生地をのばして、ソーセージに巻いて、それを焼いて　きつね色になったら頬張る。

秋の好天と青空　　紅葉の残る大地の風景　小鳥たちが匂いを嗅ぎつけてさえずる中を　次々に出来たてのソーセージを味わう。笑顔でワインを飲みながら語る大人、煙と火と戯れながらソーセージを焼く子ども、そして、思いつきのソーセージ作りの昨晩からの過程を心の中でドラマ化して、してやったりと自己満足して、何て素晴らしい一時だろうと陶酔している青ちゃん。でも、出来上がった焼きたてのソーセージパンを、回復傾向の大地 2 階隔離病棟へ一番に運ぶ冷静さは持ち合わせていた。

セルフマネージメントとプロジェクトマネージメント　自律と創造的応用　手間暇とずく　好奇心と体験　そして　諦めない何とかするという意地　そして　自己ドラマとストーリー作り　　刺激的な毎日　　**究極　欲張り!!**

自分の人生にストーリーと伝説とドラマとフォトを刻むには、好奇心を伴う積極的体験と学びと手間暇惜しまない（学びのための金銭的投資も必要　本や体験学習）ずくと自律の時間マネージメント能力が不可欠だと考える。そして、そこに、素晴らしきパートナーと良き友人がいたら、人生は最高だ。