

体験工房 白神の恵 (しらかみのめぐみ)

子どもたちに 生きていくための技術を 体験を通して伝えたい

「白神の恵」代表の淡路敬子さんが体験工房を開ききっかけになったのは、味噌加工の工場に見学に来た子どもが、材料の大豆(だいず)を見て、「おばさんこれ何?」と聞いてきたことでした。今の子どもは、味噌が大豆からできていることも知らないのかとびっくりして、これは伝えていかないといけない、と感じたそうです。敬子さんは、「子どもの頃、父親は山さも川さも連れて歩いて、仕事を手伝わせながら覚えさせてくれた。だから、山歩きをしても、これは食べるか、食べないかがわかる。昔は冷蔵庫などなかったから、乾燥させたり、塩漬けにして保存することが当たり前だった。生きていくための技術を身につけさせてくれた」と、感謝の気持ちで懐かしそうに振り返ります。味噌作りや豆腐作りの体験を、子どもたちが喜んでくれるのがとてもうれしいと、体験後子どもたちから送られてきた便りを大切にしている敬子さんは、「これからどうい世の中になっても、身の回りにあるもので、生きていけることを教えていきたい」と、体験メニューも季節に合わせて整えつつあります。地域の人と一緒に、「秋田音頭」など、地域に伝わる郷土芸能の伝承にも取り組んでいます。



淡路敬子さん

「自分も楽しみながら、子どもたちに生きる技術を伝えていきたい」と話す、代表の淡路敬子さん。「植える、収穫する、つくる」を体験して、どうい状況にあっても生きていける人間に育ってほしいと、瞳を輝かせます。



工房内部

食育を中心とした体験ができる、工房内部。20人ほどで味噌作りや豆腐作りができる広いスペースがあります。

子どもたちから届いたお礼のお便り。宝物のように大切にしています。

お礼のお便り



外観

藤里中学校のそばにある「体験工房 白神の恵」の拠点施設。閉鎖になった町の建物を活かして、体験工房にしました。



豆腐作り①

冷凍保存してあった大豆をミキサーにかけて準備します。エダマメで食べておいしい豆は、豆腐にしてもおいしい。



豆腐作り②

火にかけて豆乳を温め、にがりを入るとふわふわと豆腐が寄ってきます。子どもたちが「わあっ」と声をあげ、感動する瞬間。

雄大に連なる白神山地の山ふところにある藤里町。大自然の豊かな風土がたくさんのお恵みを与えてくれます。



藤里町

藤里小学校のふるさと学習で「豆腐作りの出張体験工房」を行いました。「これが豆腐の材料の大豆で、皆さんが学校の畑で収穫したエダマメを完熟させたものです」と、説明しています。



豆腐作りの説明



真剣に聞く子どもたち

敬子さんの説明を真剣に聞く子どもたち。これから何が始まるかワクワクしている様子。体験後、子どもたちから「ありがとう」と言葉をかけられると、本当にうれしいそうです。

体験工房 白神の恵(しらかみのめぐみ)



[体験メニューと料金]

- 味噌作り
(体験料) 1,200円/人
(おみやげ) 作った味噌(1.4kg)
- 豆腐作り
(体験料) 1,500円/人
(おみやげ) 豆腐1丁とおから
※体験後にご飯、味噌汁、漬物の食事が付きます。

[予約] 1週間前までに電話またはFAXをお願いします。

[人数] 個人から団体(大人20名程度)まで

■住所 / 秋田県藤里町粕毛字清水岳7-1
■TEL / 0185-79-1540 ■FAX / 0185-79-1191