

●霊山プロジェクト (2015年10月1日)

霊山プロジェクトでは、今年度もモロコシ(ソルガム)を栽培しました。夏の天候不良により成育はよくなく、茎が細く倒れるものもありましたが、10月1日に穂(実)の刈り取り作業を行いました。刈り取りは一本一本手作業です。刈り取ったモロコシの穂は、ビニールハウス内で乾燥させてから脱穀します。また、モロコシの茎や葉は、細断後密封保管して乳酸発酵させたものをメタン発酵原料として使います。乳酸発酵によりpHが3~4程度になり腐敗しませんので、一年を通して発酵原料として使うことができます。



モロコシの穂の刈り取り



モロコシの穂



モロコシの穂の乾燥



細断したモロコシの葉と茎

●「かんてんぱぱ」工場見学 (2015年10月25日)

10月22日に伊那食品を見学する機会を得ました。今後のロンボク島での海藻加工工場立ち上げに際し大変参考となりました。なお、伊那食品工業株式会社は、インドネシアで海藻の養殖から指導を始め、生産された海藻が伊那食品へ送られています。現在では大きな寒天製造工場となり一大産業として育ち、2007年インドネシア政府から同国の海藻業界への貢献が評価され功労賞を受賞しています。

●霊山プロジェクト (2015年10月25日)

10月21日紅葉がそろそろ始まる下小国を訪問しました。当日、霊山プロジェクトでは、にんにく種の植え付け、収穫後のモロコシの茎の微粉碎が行われました。信夫冬菜(しのぶふゆな)の集中豪雨の影響でばらつきはありますが、順中に成長しています。下小国で獲れる食材を、霊山プロジェクト婦人会のレシピで美味しく調理した、信夫冬菜で出来た緑色も鮮やかなパウンドケーキ、黒にんにく、ピーマン味噌があらたにラインナップに加わりました。



黒にんにくは、にんにくを電気釜に入れ保温モードで約2週間置くと出来ます。いま健康食品として大人気です。たまたま黒にんにくが好きな人が立ち寄られ、お釜一杯の黒にんにくをまるごと買って行きました！



全量買い取りされた黒にんにく!!



ハロウィンのために作られた！



元気な地元リーダー

●当協会の定款変更について（2015年10月31日）

平成27年度総会（6月6日開催）の後、定款変更の届け出を東京都NPO法人係にしまいましたが、10月29日付で認証書が発行されました。変更されました定款は会員専用HPに掲載されています。