

森の風の記憶

Presented by 諸塚村観光協会「まちむら応縁倶楽部」

諸塚の四季 Vol エコツアー

創刊第3号

平成17年11月15日発行

目次:

やま学校日記	2
諸塚を食べる	4
諸塚に泊まる	5
イベント案内	6

この通信誌は、ご希望の方はメールでもお届けできます。下記にご連絡ください。

恒例のエコツアー秋まつり編ですが、今年は立岩公民館の諸塚神社秋祭に参加し、そのまま館内の桂集落にある交流施設「学びの館」宿泊のプログラムでした。初日に少し雨がぱらつきましたが、ご参加のみなさん晴れ男に晴れ女でしたので、大事に至らず充実したツアーになりました。

祭に忙しいかったところでしょうが、集落のみなさんには大変なお世話をいただきました。特に村の産業部長である見原隆明さんには2時間近くかけて集落内を案内、丁寧に村のことを説明していただきました。「やま学校なら俺が案内せん訳にはいかん」というありがたい言葉もありました。参加者も、ベテランや初めての方の混成でしたが、とてもレベルが高く、中身が濃く、地域と都市との融合がうまくいったのではないかと思います。

先日近隣の町でグリーンツーリズムシンポジウムがあり、10年近く都市とのツアーでの交流を実践していた地域が、来年から特産品販売や農村レストランを始める事例紹介がありました。でもイベントと通年での仕事としての交流事業の壁は大きく課題は多そうです。

今回お世話になった桂集落は、20年以上前から海外の方を始め多くの交流事業の経験と実績があり、とても慣れておられます。でも、これまでの交流は、至れり尽せりの接待交流に偏りがちで、負担に感じていた面もあったそうです。集落からも「無理しないで続けられる交流をしたい」という意見があり、今回の企画になりました。地元で材料の準備と作り方の指導をお願いして、ツアー参加者が料理して、地元の方と一緒に食べるという、接待しない飾らない、いつものエコツアー方式です。学びの館では初めてのパターンに、地元の方は少し恐縮気味でしたが、徐々に打ち解けていました。こういう形が持続可能なのではないかと考えています。

交流会は盛り上がり、夜中まで(朝までの人もいたようで...)じっくりと奥の深い交流が続きしました。

先月の出来事

- 10月20～21日 森のエコスクール延岡市緑ヶ丘小学校
- 10月22日 第61回エコツアー「諸塚でやま学校しよう!」～23日
諸塚神社秋季大祭 南川神社秋季例大祭 八重の平神社秋季例大祭
- 10月23日 川内神社秋祭り
- 10月30日 黒岳もみじ祭り
- 11月2日 家代神社秋祭(臼太鼓・地芝居)
- 11月3日 川の口神社秋季祭典
七ツ山桂神社秋祭り(臼太鼓)



小原井童子ダキの大岩



宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代3068
しいたけの館21内諸塚村観光協会
0982-65-0178
Fax 0982-65-0189

HP <http://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp>
e-mail ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp

やま学校日記特別編

森のエコスクール 延岡市緑ヶ丘小学校5年生64名
平成17年10月20日(木)～21日(金)

森のエコスクールは、「環境を学ぶ旅」として諸塚村観光協会(まちむら応縁倶楽部事業)で行っている小・中学校向けのプログラムです。今年は、延岡市緑ヶ丘小学校は5月に引き続き10月にも参加されました。

初日 <開校式> 児童代表の元気なあいさつがありました。

<牛の世話体験> 牛のブラッシング、餌やり(藁や飼料)の作業でした。

春も同じ作業を体験しましたが、そのときからすると、怖がるというよりどうやればうまくいくかを考える余裕が出来た様子でした。受け入れの畜産センターの方とも顔見知りになれて、いろいろ詳しい指導をしてくれました。

グループ別体験

<シイタケ班> 森の国しいたけ団地で、シイタケの乾燥についての学習とシイタケ採りをしました。春に原木扱いの作業をしたましたが、今度はそれが育ったあとのシイタケの採取と乾燥の勉強をしました。役場担当田丸さんと生産者小川重好さんのパネルでの説明と乾燥小屋を案内し、その後小川さんのハウスでシイタケ採取をしました。みなさん一生懸命とったので、結構な収穫がありました。



宿泊・やましぎの杜と立岩公民館

<シイタケ乾燥作業> 穂白尾寿会の甲斐光さん、山崎武光さんの指導で、炭火によるシイタケ乾燥の作業をしました。夕方から乾燥を初めて、夜中の火の番もちゃんと出来ましたので、朝までには結構きれいな乾燥シイタケが出来、大成功でした。

<夕食郷土料理づくり> やましぎの杜のメニューは、煮メとトウキビ汁、野菜サラダとトウキビご飯でした。サラダやご飯はちゃんと食べれましたが、煮メは見たことも食べたこともない子で、食べられなかった子もいました。地元のおばちゃんが、じっくり煮込んだ美味しいものでしたが、子供たちが自分の手で出来る料理にすることも必要だなと反省しました。どんぐりハウスのしいたけ寿司やしいたけコロケは大好評でした。

<入浴・宿泊> やましぎの杜は五右衛門風呂ですが、やはり初めての子が多く、勝手が違うので時間が掛かっていましたが、結構スリルを楽しんでいました。

2日目

<森の宝探し> やましぎの杜と立岩公民館周辺で地元寿会の案内で地域内を1時間半散策し、集めた材料(宝物)を元に、マップづくりを4班に分かれて行いました。秋の素材が豊富で、良いマップが出来ました。

<発表とふりかえり> 村体育館で2日間の発表とふりかえりをしました。5月を思い出すと発表の声が小さかったり、おせじにもうまくいったとは言えない出来でしたが、今回は見違えるほど上手になっていて、みんなとてもいい発表ができたのに感心しました。子供は経験することで、目に見えるほど成長することを実感しました。



こどもたちの声（5月のエコスクール感想文から抜粋）

ぼくは、わき水を初めて飲んでうれしかったです。わき水はおいしくて冷たくて...もう言葉に出せない。おいしかったです。（U君）

ぼくがおぼえている葉っぱは、くぬぎの葉とドクダミとノイチゴの葉とヘビイチゴの葉です。（T君）

僕は家ではきれいな料理づくり、皿洗いが楽しく感じました。家でも進んで手伝います。（O君）

野いちごはあまくてすごくおいしかったです。川の水は、のべ岡の水とくらべたらすきとおってきれいでした。ぼくは宝がおかしやおもちやだけじゃないことに気づきました。もしできるなら、子どもたちだけでたんけんしてみたいです。おじさんたちは子どものころした事がありますか。（S君）

私は、ふだん何気なく口にしているしいたけが、たくさんの人がかかわっていること、あんな風にできていることを初めて知りました。（Hさん）

ぼくはみんなで牛の世話をやって初めてさわったのでどんな感じがするのかわくわくしました。さわってみると牛のせなかはあたたかかったです。牛もあばれませんでした。どんどん楽しくなりました。（T君）

わたしは牛のお世話が楽しかったです。牛のお世話は初めてでした。牛はすごくたくさんいたのでビックリしました。わたしはあきまさ君をあらいました。最初はこわかったけどおもしろくなりました。（Kさん）

わたしは牛をさわったのは初めてでした。なので私は手入れをするときなかなか道具が動かず、びくびくしていました。でもみなさんが道具のあつかい方をわかりやすく教えてくれました。おかげで、なつ子をきれいにできました。わらをやるときは、けむたがってやりづらかったけど、牛がよるこんでくれると考えたら、がんばってたくさんやりました。作業が終わった後、みなさんたちが「鼻が黒くなっているね。がんばった印だよ」と言ってくれてとてもうれしかったです。本当に良い思い出になりました。（Uさん）

「牛のせなかはあたたかかった」

むらの声 今月の世話人 山本イワ

私たちから見ればちょうど孫の世代というところ

で、何か孫と一緒に勉強しているような感じでした。とっても元気が良く、明るく、しかも礼儀正しく、人なつっこくて、何事も「私がやります」「僕がやります」と積極的に取り組んでくれました。食事も好き嫌いせず食べてくれてとても気持ちよかったです。また、かなりのお子さんが家でも良くお手伝いしている様子がかがえて、親御さんの姿が目につきました。

「いい子供ばかりじゃったね。」というのが皆の声でした。

急に寒くなり、体調を崩した子供さんもいて残念だったと思います。また、こちらの不注意で大切な子供さんにやけどをさせてしまい申し訳なく思っています。その後の様子はいかがでしょうか。

私たちは高校生とは一緒にこのような勉強をしたことがありますが、小学生とは初めてだったので何かと不行き届きの点が多かったと思います。この次からはもっとうまく交流が出来るのではないかと思います。

「また来たい!」と言ってくださった子供さんの言葉が心に残っています。

「わき水はおいしくて冷たくて...」



やまもといわ 立岩「どんぐりはうす」代表

立岩地区の婦人加工グループ「どんぐりはうす」は椎茸寿司で有名。名産の原木乾椎茸を秘伝のだしで一晩煮詰め、それをネタにふっくら炊きあげた棚田の掛干米をしゃりにした超人気商品です。

諸塚を食べる！（3） 冬の味覚「猪肉」

立冬を迎えましたが、本格的な寒さが来るのはもう少し先になりそうな雰囲気です。職場の暑がりな人は、未だに半袖で出勤している人もいます。よっぽど脂肪を蓄えているのでしょうか。

脂肪といえば、毎年11月15日にはイノシシの狩猟が解禁になります。イノシシは、野生種であるため、その肉には匂があります。この時期の猪肉は、食べ物の少ない冬に備えてたっぷり脂肪を蓄えているので、最も美味しいとされています。

一般的には鍋にして「ぼたん鍋」として賞味されることが多いと思いますが、牛肉などと違って煮込めば煮込む程、肉の柔らかみが増すのが猪肉の特徴でしょう。ダシもたっぷり出ますので、野菜と一緒に煮込めば、他にはない濃厚な味わいとなります。残った汁でおじやを作れば、これまた美味、と2度美味しいのがぼたん鍋です。

若い猪の肉や、新鮮な猪肉は、焼いて塩やコショウを付けて食べるのも最高です。案外くせがないので、牛肉などより食べていて飽きが来ません。

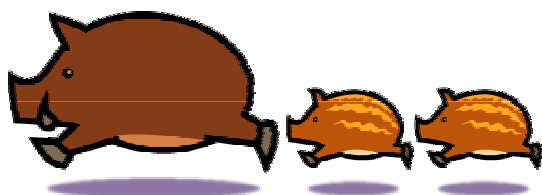
地元でないとなかなか味わうことが出来ないものに、猪のもつ鍋があります。若干くせはありますが、それがまたたまらない魅力でもあります。豚などのモツよりしっかりした感じがあり食べ応えがあります。川の水や熱湯で丁寧に洗ったモツは、もともと猟師の間だけで食べられていたものと思いますので、一般的に手に入りにくいですが、諸塚村に泊まる機会があれば口に入れることが出来るかもしれません。

猪にも山で育ったものと、海で育ったもので大きな違いがあります。何がというとまず気候が違います。海の近くは、山に比べて暖かいため、寒い山間地より脂を蓄えるのが遅くなるということです。次に食べるものですが、海の猪も山に木の実があるうちはそちらを主食にするようですが、それがなくなった12月ごろから海端に出てきて打ち上げられた魚や海藻等を食べるそうです。脂身を蓄えるにはシイの実等の木の実を食べていないとダメなようで、その絶対量については山奥が当然有利なわけですので、山の猪の方が脂の乗った柔らかい肉になるということがあるようです。

12月には宮崎市にある特産品販売所「海幸・山幸」において5周年記念セールが行われ、猪肉の販売も行われますので、是非ご賞味いただければ幸いです。



昭和初期の猟師（九電資料）



マメ知識 ~ ボタン鍋

ぼたん鍋の「ぼたん」由来にはいくつかの説があるようです。皿の上にスライスした肉を並べるとその彩りが牡丹の花のようだから、というのや、煮込んだとき牡丹の花のような形になるから、また、花札の柄の組み合わせが猪と牡丹だからなど・・・。

牛肉と比較してビタミンB1（糖質の代謝を助けます。）が豊富に含まれ、カルシウムは2倍以上と、疲労回復にすすめの食材のようです。

諸塚に泊まる(3)

森の古民家「藤屋」

藤屋は、村中心部から五ヶ瀬町に抜ける国道503号線を15分ほど上った自然に囲まれた静かな集落・七ツ山本村にあります。

ここは、明治頃には役場もあった中心集落で、西南の役での西郷隆盛にちなむ遺跡も残っています。昔ながらの棚田や段々畑の美しい風景の里です。もともと個人の民家ですが、空家になっていたのを交流事業に活用して地域活性化にと、地元の方の好意で貸していただいているものです。

名称は、屋号から命名しています。築年は昭和初期の古いもので、黒光りするタンスは、その昔職人さんが泊まり込みでつくりに来たということです。また、ベランダの窓から見える集落と山の風景がなんとも言えない雰囲気演出します。



古い集落ですので、藤屋から歩いて回れる範囲にお寺や神社もあります。祭も盛んで、春祭には毎年エコツアーを組んで神面行列に参加し、藤屋で交流会をしています。公民館の隣には、婦人加工グループの特産品加工場もあり、味噌を中心に田舎のおばちゃんの味を味わえ、体験交流の拠点ともなっています。

とても元気の出る集落に、ゆっくりと時間の流れる気持ちのいい宿があります。



施設情報

「藤屋」

定員 12名 専用浴室・専用便所・専用台所・布団一式付
台所に簡単な食器類・冷蔵庫・炊飯器が付いています。
利用料 一般 1泊 3,000円/人(10名以上の団体2,500円/人)
中学生以下 2,000円/人 3歳未満 無料

手続き チェックイン

15時~17時

チェックアウト 11時

予約・問合先 しいたけの館 21

0982-65-0178

Fax 0982-65-0189



イベント情報

諸塚の祭り(3) 大豆応縁倶楽部収穫祭

味噌、醤油、豆腐、納豆・・・日本の食文化には欠かせない食材「大豆」。その国内受給率は3%程なのにご存じですか？輸入品の80%を占めるアメリカ産大豆はその50%を安全性が議論されている遺伝子組み換え大豆を占めると言われています。諸塚村七ツ山集落では、地元農林家のグループが、棚田の休耕田を利用した「無農薬大豆」の耕作をしています。40㎡の面積を1口として、耕作面積分で収穫される大豆を事前に購入して、秋にできあがった大豆を受け取る、トラスト方式の大豆のオーナーシステム「大豆応縁倶楽部」は、平成12年から始まり、今年は6期目。山村と都市の方を農作物を介して心と心でつないでいます。山間の休耕田ですので、耕地に限りがあり大量には作れませんが、徐々に数を増やしていています。今月は、いよいよ待望の収穫を迎えます。

今月末に、収穫した大豆の脱穀と人気の草団子づくりの体験を加えたツアーを開催します。会員優先ですが、そのほかの方も参加可能です。(経費実費負担)

収穫の秋を心と体で感じてみませんか？

日時 平成17年11月26日(土)～27日(日)
26日13時 しいたけの館21集合

場所 諸塚村七ツ山公民館

内容 大豆の脱穀・草団子づくり

天候により内容は変更になる場合がございます。



【11月・12月の予定】

11月12～13日

櫛の森・地元再発見ツアー

11月19～20日

第39回木材産地ツアー

11月23日松の平神社秋祭り(臼太鼓)

11月26日～27日

第62回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

(蕎麦打ち・藁と葛細工・大忘年会)

大豆応縁倶楽部エコツアー

(大豆の脱穀と草団子づくり)

宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代3068

しいたけの館21内諸塚村観光協会

0982-65-0178

Fax0982-65-0189

e-mail ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp



編集後記

私の出身小学校が今年度の廃校が決定し、先月末、最後の運動会が行われました。諸塚では唯一の1地区1小学校なので、地区住民の運動会という色合いが強く、毎年地区住民(ほとんど)全員参加で盛り上がる運動会です。「最後」ということを前面に出したくないという校長先生の意向もあり、いつものように楽しく進んでいきましたが、さすがに閉会式では皆さん涙を隠しきれない様子でした。学校はなくなっても、地区住民の結びつきはいつまでも続いてほしいと切に思った「大運動会」でした。(直)

先日、出張途中で地元の焼酎蔵に立ち寄るとちょうど蒸留をしているところでした。待ち合わせの時間を気にしながらも誘惑に負け待つこと15分、だいたい70度くらいの「はなたれ」が出てきました。杜氏のFさんによると、はなたれは前に蒸留した分の不純物が入っているから味が安定しなくて普通の商品に使用できないそうですが、でも焼酎は不純物が入っているからうまいのだ。のどを鳴らしましたが、まだ午前中で、しかも長崎まで運転です。涙をのんで香りを楽しむだけにとどめました。(矢)

全村森林公園 諸塚
百彩の森づくり

諸塚村

Presented by 諸塚村観光協会
「まちむら応縁倶楽部」