

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.1. ご仏壇のご縁

通刊第33号

平成20年5月31日発行

目次:

やま学校日記	2
諸塚を食べる	4
NEWS	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。

全村森林公園 諸塚
百彩の森づくり

諸塚村

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

3月の森林認証祭りの時に、直前に天逝された熊本のSさんの奥様から、「諸塚村の木で仏壇を」という相談を受けました。

Sさんにはずっとお世話になっておりましたので、何とか思いが叶えられればと、諸塚の84歳の名工のKさんに打診したのですが、

「俺は神棚や神社ならつくるが、仏さんはどうかなあ...」との返事でした。

その後、奥様が来村されましたので、何とかお願いしてみようといっしょに家に行き、事情を話したところ、快諾を得ました。

3週間後にできあがりしましたので、熊本まで持参しました。流石というか、初めてというのにすごいもので、仏壇屋さんも真っ青の仕上げです。奥様も喜んでくれました。

Kさんに「私もどうせ必要になるから、早めに作ってもらおうかな」と頼むと

「今は忙しい。それに生きているもんのは、あれこれ文句が出るからつくらん」だそうです。

経営されていた工務店の代を譲ったKさんの今の本業は、ホオズキづくりです。

お盆には、立派なホオズキを仏壇に飾りたいと思います。(矢)



5月の出来事

- 5月17日 宮崎市もろっこ会
- 5月18日 諸塚村公民館大会・生涯学習推進大会
- 5月24日～25日 第54回諸塚村木材産地ツアー
- 5月25日 星の久保「ヤマザクラの森」草刈ボランティア

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

やま学校日記番外編

第81回 エコツアー 受講生

平成20年5月3日(祭)～4日(祭)

これ以上の天気はない！素晴らしい天候です。やましぎの杜に着くと、甲斐光さんと立山キミ子さんが出迎えてくれ、とりあえず、冷や茶で一服。土間で光さんからお茶の話をしていただき、いざ茶摘みへ。天気には恵まれたのですが、茶の芽の伸びが今ひとつでしたが、それでも総勢30人で野鳥のさえずりを聞きながら1時間くらい摘むと、「かるい」2つ分になりました。釜炒り作業も考え、もう少し摘みたいところをグッとこらえて、「したしぎ」に戻りました。釜茶作り名人の光さんと助手の甲斐一喜さんが大釜の釜土にまきを焚き、揉んだ茶を乾かす炭をおこし釜炒りの始まりです。大釜の底が赤くなるくらい熱するといいそうです。茶葉を入れるとぱちぱちと焼ける音がします。二股の枝を両手に持ち焦がさないように休まずにかき混ぜます。茶葉にまんべんなく火が通り、色が変わった時点で竹のむしろに移し、丹念に揉みます。揉み方にもコツがあり、竹の面の正面に座り斜めに交互に転がしながら揉んでいきます。固まりになった茶葉を炭火で乾燥させます。大きな竹で編んだ筒状の上に焼き肉のジンギスカンのような形に編んだ竹にほくしながら乗せ、炭をおこして乾かします。3釜分を作りました。28人のやま学校生がそれぞれの思いを入れながら釜茶作りが進んでいきます。葉が少し固くなったところで、縁側に広げて冷まします。今日の工程はここまでで終了です。

晩ご飯のメニューは、やましぎの筍入り豚肉煮込み、うど、筍・こんにゃくの木の芽和え、そして常連のSさんによるツバキの花、藤の花そしてやましぎのお茶の葉の天ぷらです。光さんには、朝から筍を掘って湯がいてもらったり、ウドやタラの芽も準備していただきました。感謝です！子ども達もたくさん手伝ってくれました。交流会は、Kさん夫妻差し入れの飛騨のお酒をいただきながら和やかに進みました。

イタドリ、ヨモギ、ウド...
山菜の宝庫です！



朝食後は釜炒り茶づくりの最後の仕上げを行いました。ドラム缶で作ったかまどに、大釜を斜めにのせて仕上げをしていきます。火力は弱めです。根気強がかき混ぜながら、焦がさないように仕上げていきます。釜で炒っては冷ます工程を3回繰り返すと、ようやくできあがりです。みんなで交代しながら仕上げていきました。平行して、お昼ご飯のかっぱ飯とかっぱ鶏の準備もします。伐ってきた竹を使って、お釜とお鍋替わりにします。かっぱ鶏は、鶏肉、筍、キャベツ、椎茸、人参、たまねぎなど季節の野菜を使用しました。味付けは塩こしょうと、味噌味の2通りです。

合間に、近くの竹林で、ちょっとトウがたっていました。タケノコを掘り、湯がきました。ついでに、竹の箸もつくりました。

美味しいかっぱ鶏のできあがり。ご飯もどうにか炊きあがりました。昼食の盛りつけをしながら、仕上がったお茶を「銘茶」と記入された茶袋に入れてできあがり。皆さんの思いが詰まった美味しい銘茶です。

楽しい昼食を終えると、それぞれの車で帰路につきました。一家族、また一家族と送り出すとき、何とも言えない気持ちになります。本当にありがとうございました。またお待ちしております！と手を振りながら見送りました。



参加者の声

子どもと一緒に楽しめる休日ならではの体験でとても楽しかったです。

自然のものをつかったの料理、この時期しかとれないものの食材でとてもおいしくいただき、楽しませていただきました。

お茶ができるまでをすべて体験できて、いつも毎日飲んでいるお茶のありがたみをひしひしと感じ、昔の大変さも知る事ができてとても良かったです。

私も含め子ども達もお茶摘みを経験したことがないので、その工程もわかり大変有意義な時間でした。今後もいろいろな企画に参加したいと思います。

今回お世話いただいた甲斐光さんに感謝です。竹でのご飯やかっぱ鶏も大変美味しかったです。



諸塚を食べる！(33) コムギ 小麦

例年より数日早い梅雨入り宣言。梅雨の晴れ間は主婦にとっても貴重な1日です。朝からお日様を見ると休みたいなあ・・・と思うことも。日頃できていない主婦業に専念したい私です。梅雨に入り一雨ごとに山の緑が深い緑に変わっていきます。紫陽花が見られるようになりました。

先日、古民家「へいだの里」に行ってみると、麦が刈られて掛け干しされていました。「さえんば応縁倶楽部」麦畑が気になりました。早速カメラを片手に飯干地区の畑へ。おーっ！穂が着き色づきはじめているではないですか。今月は小麦に決定！

コムギは、世界三大穀物の一つで、最も生産量の多い穀物で、紀元前9千年には栽培されていたそうです。古代には神からの贈り物として扱われて、エジプト神話の女神イシスもローマ神話の女神セレスも、頭に小麦をのせて描かれています。日本には、中国経由で弥生時代前期に伝えられました。

コムギは栽培する季節や粒の色や硬さによってもいろんな種類に分けられます。日本では、秋に種を蒔き初夏に刈りとる栽培が多いようです。また、タンパク質の量によって薄力・中力・強力等に分類され用途もそれぞれです。小麦粉に水を加えて練るとグルテニン(弾力)とグリアジン(ネバネバ)という二つのタンパク質がからみあい、ネバネバした弾力のあるグルテンになります。このグルテンが、小麦粉だけにあり、多彩な食品ができる理由です。

近所の方に「地粉(じごな)じゃが、粘りがあって美味しいよ！」とよくいただきます。母が言うには、この地粉で作った『だご汁』(すいとん)は買った小麦粉よりも俄然美味しいと。

麦踏みって聞いたことありませんか？冬の風物詩である麦踏みは、日本独特の作業です。昔は、子どもの大切な仕事の一つでした。麦を踏むことにより土が締まり、霜柱によって土が持ち上げられことがなく根の傷みを防ぎ、根が強くなり、茎の分岐も促進されるのです。まさに麦への愛のムチですね。これで麦は立派に育つのです。私達、人間にも必要なのでは・・・。(聖)



マメ知識 驚きの薬効！

『和風めん』とは、日本で古くから作られてきた「うどん」や「そうめん」などのめん類をいいます。種類は、めん線の幅や直径で分類され、日本工業規格(JIS)ではめん線の幅、日本農林規格(JAS)ではめん線の直径で分類されています。「うどん」と「そうめん」の幅は2.5mm、直径はわずか0.4mmで分類されているのです。みなさん御存知でしたか？

ふるさと物産館「海幸・山幸」

5月定例イベント 「新茶祭り」

とれたて！新鮮！
特産品大集合

期 日：平成20年5月23日(金)

ふるさと物産館「海幸・山幸」は、宮崎市の繁華街・橋通沿いにある諸塚村のアンテナショップです。

定期的にイベントも開催していますが、5月は新茶祭りを開催しました。

諸塚特産の煎茶や釜茶を特売で用意しました。美味しい「諸塚の水」のプレゼントも好評でした。

地どれの野菜もたくさん持っていきましたが、完売しました。

お店は、平日および土曜日に営業していますが、諸塚から週4回新鮮な特産品や野菜類を直送でお届けしています。

今後も定期的なイベントを開催しますので、是非お立ち寄りください！



定例イベントの予定

7月25日(金) ブルーベリー祭り

8月 8日(金) ふれあい ほうずき市

宮崎市橋通東2 - 4 - 8

問合先 0985-61-3950



イベント情報 諸塚の祭り(33)

大豆応縁倶楽部植え付けツアー

大豆応縁倶楽部の第9期目が始まります。『大豆応縁倶楽部ツアー』の1回目は、大豆植え付け作業です。翌日は、第9回九州玉入れ選手権大会で「たかが玉入れ、されど玉入れ」の見学も予定しています。皆様のご参加お待ちしております！！

日程 平成20年 6月28日(土)～29日(日)
28日(土) 13時 しいたけの館21集合
13時30分 セツ山加工場に到着

大豆の植え付け作業

鳥のさえずり、小川のせせらぎを聞きながら
16時30分 作業終了(予定)

宿泊 森の古民家「藤屋」

夕食時に地元の方との交流会を計画しています

29日(日) 9時 「藤屋」出発

9時30分 諸塚村体育館に到着

九州玉入れ選手権大会に参加・見学

食事は、地元の指導で田舎料理の共同炊飯

29日は、お昼のお弁当を準備します

参加費 大人 5,000円(一泊3食付き)

中学生以下 4,000円

3歳以下 無料

日帰り(1日目参加・夕食のみ) 500円

交流会飲み物代1,000円

1家族又はグループにつき

問合先 諸塚村観光協会

しいたけの館21 休館日：毎週水曜日)

【大豆応縁倶楽部係】TEL 0982-65-0178

FAX 0982-65-0189

【6月の予定】

6月7～8日 エコツアー
諸塚でやま学校しよう！

6月21日
諸塚村消防操法大会

6月22日
諸塚村産直住宅祭り in 熊本

6月28～29日
大豆応縁倶楽部ツアー

6月29日
九州玉入れ選手権大会

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



棚田に種を蒔きます



編集後記

「さのぼり」って知っていますか？田植えが終わると必ず行われます。私の住む集落では、今年は6月15日の日曜日です。午前中はみんなで生活道の草刈り作業を行い、午後は送迎バスで出かけます。食べて飲んで歌い、田植えの疲れを癒し、今年も豊作であるようにと…。(聖)梅雨の季節は、グミの実。昔、家の庭にびっくりグミの木があり、近所の子供達のおやつになっていました。今年は、H集落のTさんちのびっくりグミの実をもらって、種を蒔きました。数年後？には、グミの実がスズナリになることを夢見て…。(矢)



Presented by 諸塚村観光協会
「まちむら応縁倶楽部」