

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 農の醍醐味

大豆応縁倶楽部ツアーのエピソードです。

秋晴れの好天に恵まれた今回は、脱穀という結構きつい作業でしたし、参加者に小さいお子さんもおられて心配でしたが、皆さんとても上手で順調に完了しました。特に脱穀の道具の「めぐり棒」ではお子さんが大活躍だったようです。約2時間の作業で肥料袋5袋ほどの大豆が脱穀され、今年は久々の好成績でした。必然的に話題は、会員の皆さんの今年の配当量で持ちきり。配当量は、今回の大豆を水に浮かして不良豆を取り除いた後、さらに乾燥させ計測してから決まります。今年はどうでしょうか。

収穫の多い年、少ない年、天候の具合でいろいろありますが、「今年は夏暑かったから」「今年は好天気続きで」などと一年を振り返りながら季節感を感じ、自然の変化を人間の生活の一部にして生きていく、これが農の醍醐味です。収穫の時は、自分たちが生きている事を感じる時でもあります。

交流会は、地元の農家に分けてもらった今年のお大豆でできた豆腐とオカラ、地どれ野菜などが並びました。メインディッシュは、これも今年捕れたイノシシの骨付きシシ鍋。じっくり煮込んだ鍋に舌づつみを打ちましたが、初めて参加された会員さんから「鹿刺が大好きで...」というお話に、「1回目ではまだまだ。じっくり通ってもらえば山の幸はもっと出てきますよ。」...言ってみるものですね。次回に期待しましょう。

翌日は、七ツ山山菜加工場でヨモギ団子作りです。名人の世話人・後藤富子さん、後藤浩子さんの指導で、生地をこねる・小豆を入れて丸める・蒸す・冷やすの各工程を体験して自分のつくったヨモギ団子のできあがりです。

参加された会員の皆さんゆっくりとした時間を過ごせましたとおっしゃっていただきました。農作物とその加工体験を通して広がる集落の人たちと会員のご縁の輪がこれからも続きますように...

来年も宜しくお願ひします。

先月の出来事

11月12～13日 櫟の森・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・蕁と葛細工・大忘年会)

大豆応縁倶楽部ツアー(大豆の脱穀と草団子作り)

11月27日産直住宅都城市N邸上棟式



骨付きシシ汁

創刊第4号

平成17年12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。



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

まちむら応縁倶楽部のエコツアー「諸塚でやま学校しよう！」
第62回 平成17年11月26日(土)～27日(日)

今回の実習科目は、そばの脱穀と10割そば打ち、そして祝いのしめ縄づくりでした。初日は、そばを脱穀して石臼で挽き、10割そばのそば打ちでした。そばは8月のエコツアーで種蒔きをしたものを、地元の世話人さん達が刈り取って、竿がけで天日干したものでした。

昔ながらの脱穀の道具には、巡り棒というのがありますが、今回は趣向を変えて竿竹を使いました。シートの上にそばの束を立てて集め、竿で叩いて実を落とします。落ちた実を集め、"箕"で振ってゴミを飛ばしますが、それがなかなか難しく皆さん苦労していました。仕上げは"唐箕"という古い道具でゴミを飛ばします。



できたそばの実は、石臼で何回か挽いて粉にします。一番時間がかかるのがこの石臼で挽く作業でした。早く挽こうと思って急いで回すと、すぐ疲れてしまって長続きしないようで、ゆっくり回すのがコツのようでした。

休憩のあと、世話人の甲斐光さんの指導でそば打ちを始めました。そば粉へ加える水加減が難しいので皆さん光さんを質問攻めです。出来た生地を棒で薄くきれいに伸ばして、細く切るのもなかなか難しく、のし台に張り付いたり、生地同士がくっついたり苦労していました。



できたそばはすぐに釜で茹でて、光さん特製の鳥ダシそばつゆをかけて完成です。一緒につくった椎茸と鶏肉のうま煮と、地元のおばちゃんたちから煮染めの差し入れとごちそうができました。夕食の交流会は、恒例のやましぎの杜大忘年会。光さんが用意してくれた"真竹"のかっぱ焼酎を片手に、絶品のつゆで食べる自分達の打ったそばや、煮染めに舌鼓をうちながら、交流会は和やかに行われました。外は寒い夜でしたが、囲炉裏の炭火とストーブで暖まった部屋で、夜遅くまで交流が続きました。



むらの声 今月の世話人 甲斐 誠

かい まこと 諸塚村企画課長
かつて企画課で交流事業の仕掛けを担当。
その後、総務課、住民福祉課を経て、今年から満を持して企画課に復帰。今後の新機軸に期待！

ソバの実はなぜ棒でたたくんだらう？石臼で何回挽けばいいの？こねるときの加水の量は？延ばす厚さはどのように決めるの？なぜ延べ棒に巻いてころがすの？

やま学校には不思議がいっぱいです。そして、その「なぜ」には必ず「なるほど」と思わせる答えがあります。その答えには、諸塚に暮らす人々が長い年月の間に培ってきた生活の知恵があふれています。そういった知恵にふれることがやま学校の楽しさではないでしょうか。

参加者の皆さん、常に心の中で唱えましょう。「なんでだらう。」





2日目は、あいにく外は朝から雷を伴う雨でしたので、しめ縄づくりは板の間です。やま学校の先生は、わら細工の名人植田盛男さんです。

適当な太さにした稲藁の束を三又に分けて、それぞれをねじって結っていくのですが、ねじりが戻らないようにしながら結っていくのに力とコツがいきり、2人一組でないと難しい作業のようでした。しかし、受講生のDさんは、植田さんからしっかり技を伝授し、他の受講生の手伝いもされていました。

当初は2時間程で完成する予定だったのですが、新年を迎える縁起物とあってか、きれいになるように何度もやり直したり、お飾りをつけたりしていると、あっという間に3時間経ち12時をまわっていました。じっくり作ったかいあって、それぞれの個性が出ると共に、お店でも売れるような立派なしめ縄が出来ました。

昼食は雑炊(2日酔いだからではありませんが)を作って食べて、最後は「したしぎ」の玄関の前で、全員でしめ縄を持って記念写真を撮り解散しました。

2日間をやましぎの杜でゆっくり過ごした今年最後のやま学校でしたが、みなさん来年の再会を誓ってお別れしました。お疲れさまでした！



参加者の声

・2度目のやましぎの杜泊でしたが、やはり古民家はいいなあと思いました。

「惜しみなく手間をかける」ことにはまってしま

・手づくりのものには時間と手間がかかるのだと改めて実感しました。こちらのツアー(やま学校)ほど手間を惜しみなくかける(かけさせる?)のは珍しいのではないのでしょうか。メンバー(参加者)はやがてそれを麻薬のように感じてはまってしまおうのだと思います。

・煮しめの差し入れがおいしかったです。この筍の美味しい煮しめの作り方が知りたいです。

「古民家はいいなあ」

・しめ縄づくりに感動しました。

・しめ縄づくりの先生がとても親切でした。

・部屋に時計が欲しいかな(朝方の時間が分からなくて)。

諸塚を食べる！（４） 究極の山の幸「はちのこ」

山の珍味の決定版とも言えるハチの子を、皆さん経験済みですか？見た目だけで敬遠していると一番損をするのがハチの子、ではないかと個人的に考えています。

ハチの子が美味しいという話をすると、「ハチの子って虫でしょ。」とか、ひどい場合は「ウジ虫でしょ。」と言って、特に女性は眉間にシワを寄せる方が多いようです。確かに虫に違いはありませんし、カテゴリーとしてはウジ虫と同類でしょうが、某うるん滞在記などで、ジャングルの奥地に行ったレポーターが原住民に真っ白な幼虫を（場合によっては生で）勧められ、意を決して目と鼻をつまみ、口に入れた次の瞬間「おいし（ひ）〜」と言うのを見たことがあるでしょう。そうです、眉間のしわも伸びきり、目もぱっちり美容にも良く、とても美味しい（本当です）のがハチの子なのです。実際、高タンパク低カロリーらしく、食べた次の日はお肌つるつる、なんだか力がみなぎるのを、食べた方は経験していると思います。

ハチの子ビギナーが食べやすいのは、鉄板のバター焼きでしょう。甘く、香ばしく、一度味わったらくせになる味です。地元でポピュラーな料理法としては、そうめんと芋がら（里芋の茎）を一緒に煮て汁にした「ハチそうめん」です。そうめんの塩分と、ハチのダシがちょうど良くマッチした美味しい汁になり、するすると食べやすい一品です。ハチがどうしてもダメだという人でも、そうめんかつゆだけは美味しいと感じるはず

ハチにも多くの種類がありますが、小型のもの（小蜂（こばち）とも呼びます）では、こちらで「ところバチ」と呼ばれるもの、大型のものでは「あかばち」と呼ばれる“スズメバチ”と、「くまばち」と呼ばれる“大スズメバチ”が地元の蜂名人により多く捕獲されます。スズメバチは非常に毒が強く危険性も高い蜂で、ニュースに、襲われて死亡者が出たなどと報道されたのを見た方もいると思います。大型のハチは当然子供（幼虫）も大きく食べ応えがあります。

今年、宮崎市にある物産館「海幸・山幸」で試食コーナーを設けたところ、記録的な長蛇の列が出来たことから、特産品販売担当は「ハチブームが来る。」と観ているようです。現在の市場価格は7千円/kg前後と安くはありませんが、秋から冬にかけての珍味として近年人気上昇中のようです。

ご希望の際は、宮崎市の「海幸・山幸」か「もろっこはす」にお問い合わせください。



絶品！ハチそうめん

マメ知識 ～ 髪にも効果が？

古代中国の薬学書にも滋養強壮、不老長寿の効能があるとして書かれているというハチの子。髪に成長に良いとされる成分の殆ど（アミノ酸、鉄、銅、亜鉛）が含まれているそうです。なるほど若返りの素という効能もそこら辺からも来ているのでしょうか……。

諸塚に泊まる(4)

天空の森「池の窪グリーンパーク」

標高800mの高原の自然公園「池の窪グリーンパーク」全村森林公園・諸塚「百彩の森づくり」の代表的なサテライトとして、諸塚の地域資源と自然景観を生かした公園、山村と都市との“交流とやすらぎの森”です。

春はこころ洗われる新緑の森、夏はゆったりと涼しい避暑地に、秋は紅葉とまばゆい星空を楽しみ、冬は美しい雪景色。森の恵と人とのふれあいがいっぱいの諸塚の四季を、五感でたっぷり楽しめます。芝生の広いテントサイトとオートキャンプ場に、アスレティックス・パットゴルフもご利用できます。

「ログハウス」～宿泊は、諸塚の森の木を贅沢に使った本格派のログハウスが人気です。これから本格的な冬シーズンですが、雪のログハウスで暖炉にあたりながら薪のはじける音で深々と更けゆく夜を楽しむ。癒しの世界がここにあります。

「ハーブ・薬木園」～キッチンガーデンやベリー畑、山ブドウの棚など、食べられる森づくりをしました。また、メグスリノキなど諸塚に自生する薬木を植栽した薬木園も加えて、日常の時間を忘れ、心も身体もゆっくりとした時間が過ごせるやすらぎの森ができました。

ハーブレストラン「まあ夢」は、本格的なコース式ハーブ料理だけでなく、楽しいトッピングのオリジナルハーブカレーも5種類、四季折々にあった「季節のハーブティー」も楽しめます。さらに美味しい「天空の森のケーキ」と盛りだくさんです。



施設情報

「池の窪グリーンパーク」ログハウス

定員 10名用(4棟) 専用浴室(シャワー)・専用便所・専用台所・布団一式付
 利用料 1泊 12,000円/人 備品リース料100円/人

定員 5名用(2棟) 専用浴室(シャワー)・専用便所・専用台所・布団一式付
 10人用、5人用ともに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 1泊 7,000円/人 備品管理料100円/人

別途：ストーブ用薪、石油ストーブ管理料が別途時価で必要になります。

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 諸塚村観光協会(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(4) ふるさと物産館「海幸・山幸」
宮崎市橋通にある諸塚村のアンテナショップです。

(宮崎市・北浦町と共同経営)

12月22日「正月もちつき大会」を実施します。

日時：平成17年12月22日(木) 10:30～

会場：ふるさと物産館「海幸・山幸」

(宮崎市：橋通2丁目バス停前)

内容：餅つき実演

鏡もち、丸餅(紅白餅など)もご用意します

お正月用のしめ縄などもあります。

年末年始の営業

12月29日15時まで

1月4日10時から初商

お問い合わせ 0985-61-3950

【12月・1月の予定】

12月16日感謝祭

12月22日宮崎市「海幸山幸」
「もちつき大会」

12月24日クリスマスコンサート

12月29日～1月4日

誠に勝手ながら、観光協会は年末年始は
休業となります。

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



<NEWS>

七ツ山婦人加工グループ「おせち料理セット」

限定300個!(売切はご容赦ください)

3500円コース

5000円コース の2種類

お煮染め、煮豆、お餅などの詰め合わせです。

お正月や暮れは、ゆったりと田舎料理を味わいま
せんか

お問い合わせ 0982-65-4071

編集後記

先日「海幸・山幸」の5周年記念セールがあり、私も手伝いに行ってきました。大変多くのお客さんに来ていただき、大成功のイベントになったようです。エコツアーの受講生も買い物に来ていただき、ありがとうございました。お正月の買い物で、冷凍の猪肉やハチの子も良く出ていたようです。「諸塚のものだから安心だ。」ということで信頼して買い物をしていただくお客さんも多いということがお店に出ると実感されます。何においても本物を提供して信頼される諸塚を続けていきたいと思えます。(直)

今年、今の自宅のベランダに初めてつるし柿を干しました。昔は、毎年渋柿をむいて軒につるすのはこどもの仕事でした。どこの家でも軒に柿色の実が並んでいて、冬の訪れを感じたものです。つるし柿は風通しが良く、気温が低くないと熟成しませんので、最近では暖冬になり、諸塚でも寒い奥の集落でないとい良いものは出来なくなりましたが、今年思い切ってやってみました。幸運にもつるした翌週からの大寒波で見事な出来栄え。今年の正月は自家製の干柿がお供えできそうです。皆様良いお年を(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」