

森の風の記憶

Presented by 諸塚村観光協会「まちむら恋縁倶楽部」

諸塚の四季 Vol.ⅢⅩⅩ 美味しい環境保全活動

通刊第40号

平成21年3月31日発行

目次:

やま学校日記	2
諸塚を食べる	4
NEWS	5
諸塚の祭り	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
Tel 0982-65-0178
Fax 0982-65-0189

先日行われた世界森林認証祭り「森の恵みの感謝祭」は、お陰様で大盛況でした。トレサビリティの確立した、「安心して美味しい森の恵みのシイタケと木材を皆さんにも」と始めた祭りです。今年はイノシシとシカ料理をも盛り込んでみました。

全国的に貴重な植物の絶滅がすすんでいます。その原因の一番はシカ害だそうです。急増したシカの胃袋を満たすために、希少植物がなくなっているのです。特に九州中央の山間地帯では、キレンゲショウマなども含めて、ディアラインといわれるシカの背丈までの植物は、ほぼなくなっているそうです。

諸塚村では、昔はシカがほとんどいなかったのですが、まだ大丈夫ですが、数年前からシカが急激に増えています。隣接町村の被害を見ると、「ここも時間の問題」という専門家の方もいます。

動物保護の点から狩猟に反対する意見もありますが、人間の被害だけではなく、生態系の破壊にまで及んでいる実情を考えると、早急に個体数を減少させる策が必要です。しかし、欧州のような食文化がないので食べる部位が少ないのと、移動距離の長いので労が多いシカを獲るのを猟師さんは敬遠しがち。

そこで、今年は「シカを食べて自然を守ろう」がキャッチフレーズです！感謝祭では「シカのラザニア」や「シカの竜田揚げ」が美味しいと評判でした。

巷では、野性獣の食べる「ジビエ料理」がはやりとか。皆さん、美味しい環境保全活動をしてみませんか（笑）



3月の出来事

- 3月1日 第24回日本一早い！諸塚山山開き
- 3月7日 視察受入（五ヶ瀬自然学校）
- 3月13～15日まちむら恋縁倶楽部のワークキャンプ①
- 3月15日 第2回世界森林認証祭り
- 3月28日 吉野宮神社大祭（座頭神祭り）

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

やま学校日記

第87回 エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

平成21年2月14日（土）～15日（日）

今回のエコツアーは、夜神楽鑑賞と諸塚名物・原木しいたけ狩りです。

初日の神楽鑑賞の前に、神楽料理づくりです。国の認定文化財である戸下神楽の里の戸下集会所に行くと、特産品加工グループの黒木タツノさんと緞川文子さんが笑顔で迎えてくれました。

夜神楽の時にふるまう神楽料理作りに挑戦です。煮しめ、白和え、雑炊にニッケ寒天。大きな鍋にいりこでダシをとり、もどした椎茸、こんにゃく、竹の子、厚揚げ、芋、昆布と入れてぐつぐつと炊きます。白和えは、隠し味にわさびを混ぜ下味を付けた具材とあえできあがり。わさびの風味が何ともいえません。寒天はニッケ玉を数個入れて鮮やかな赤色のお祝い寒天。雑炊の下ごしらえも野菜を煮込み醤油味で調味し穀汁としてできあがりです。

料理をいただく前に、地元の黒木治さんが神楽奉納をされる白鳥神社に案内してくれました。道中は、春を感じさせる陽気に、梅の花が咲きほころび、チョウチョもひらひらと。椎茸の原木や、畑を眺めながらのんびりと歩きました。

心を和ませた後は、地元の皆さんと神楽料理をいただきました。タツノさんと文子さんから神楽や戸下地区のお話を聞きながら、肉も魚も使われていない山の幸盛りたくさん料理をみんなで堪能しました。

今回ご参加のFさんご家族は、なんと今年度の「やま学校しよう！」に皆勤賞！その場で、諸塚村観光協会から皆勤賞をお渡しました。これからもよろしくお願ひします。

心暖まるおもてなしに感謝！

その夜は、松の平地区の恵後の崎神楽の鑑賞です。8時を過ぎた頃に、神楽舞いの一つ

「御大神」が始まりました。男女問わず、御幣をつけた竹を持ち、東西南北を拝み神楽殿を廻ります。神楽を舞う人もお客さんも全ての人が参加できる神楽舞いでした。「御大神」が終わると、料理がふるまわれます。一人ひとりに折り詰めが、それから赤飯、豚汁、煮しめにお餅は地元婦人会が準備されたものです。心あたたまるおもてなしに感謝でした。



この集落神楽は他と違って、子どもさんが神面を付けて舞う番付けが中心で、「ましぼり」「しばとり」はたいへん見応えがあり、一段と大きな拍手がおこりました。夜中が近くになると夜神楽の花「弓の正護」も舞われました。

舞い方も村内の他の神楽とはまた違って、他を見慣れた私には新鮮で魅力的でした。恵後の崎集落のみなさん本当にお世話になりました。

2日目は、しいたけ刈りでした。川の口地区の「黄綬褒章」の椎茸作り名人一家の奈須高光さん宅に向かいました。まず、高光さんからコマ打ちなどの説明を受け、原木の伐採の仕方や成形ゴマの原理、コマの穴の開け方など、理論的な裏付けを入れながら、丁寧に説明していただき、みなさん感心されていました。その後、高光さん自慢の自然型人工ほた場に移動し、どういうシイタケが美味しいとか、管

理の仕方などを説明を受け、待ちに待ったしいたけ狩りです。「ツアーの頃にちょうど良いと思っていたら、前日から気温が急激に上がって、開き気味」という説明でした。最初は1袋で取り放題のところでしたが、高光さんが「忙しいから、どうせ取り切れないので」と2袋にしてくれました。また、最後に1万円/gらしい、ジャンボを1人1個づついただきました。椎茸の最盛期で、手伝いの方を呼んでいてのツアーの対応ありがとうございました。昼食は池の窪グリーンパークハーブレストラン「まあ夢」でハーブカレーをいただきました。

今回は、常連さんと初めての参加者が混在していましたが、和気あいあいのゆったりしたツアーでした。



参加した皆さんの感想

- ◆ 2日間大変お世話になりました。お天気も良く知らない仲間と心一つになり大変楽しく過ごせました。また来ます！
- ◆ 神楽もはじめての恵後の崎でしたし、しいたけ名人もすごい方で、改めて諸塚は奥が深いと思いました。
- ◆ はじめから盛り上がった楽しいツアーありがとうございました。また、賞状ありがとうございました。村報楽しみに待っています。
- ◆ 楽しかったです。一度は見てみたかった神楽が見られて良かったです。
- ◆ 今回のツアー初めてでしたが大変満足でした。
- ◆ できるだけ多くの集落を訪れてみたいと思います。

諸塚を食べる！(40) シシ肉（猪肉）

今年も猟期が終わりましたが、山を駆けめぐる猪は今が旬。そう今回の主役は、猪肉の登場です。冬を乗り切るために十分に栄養を蓄えた猪は、脂がのり一番美味しい時期になるとか。狩猟期間は11月15日からですが、解禁日には村内の狩猟さんは余程のことがない限り、銃を持ち、また猪罠を仕掛けに山に入ります。銃の話は詳しくない私ですが、罠については少しばかり。実は父が数年前に罠の資格をとりまして、この時期、我が家でも猪肉が食卓を賑わせてくれます。罠には仕掛けがいろいろとあるようですが、箱罠が良く捕れるようです。正月2日には、2つの箱罠に3匹ずつ（小さい食べ頃の猪）入り、解体作業にてんてこ舞いでした。父は、猪が捕れると必ず仲間を呼びふるまいます。この日も正月早々にもかかわらずたくさんの方が我が家を訪れ、縁起のいいスタートでした。

解体作業が終わると、料理に入ります。一般的には「ぼたん鍋」として食されているようですが、我が家では、骨は水から炊いて軟らかくなったら大根を入れて砂糖と醤油で味付け。肉の軟らかい部分は塩味で焼いて。それから生で食べられる部分も少量あり、ネギをちらしショウガ醤油でいただくと、これが美味なのです。獲ってすぐだから食べることでできる代物です。以前は、独特な臭いが気になっていましたが最近はあまり気にならなくなりました。猪肉は縄文時代から食べられていたそうで、昔から重宝な自然の恵なのです。

猟師の方々は、何といっても内蔵系（モツ）が一番美味しい！と言われます。流水できれいに洗い、水から炊いて砂糖と醤油で調味し、ネギだけを入れたいたってシンプルなもつ鍋のようです。

私のお勧めは、猪肉を少し厚めに切り、水から火にかけて肉が軟らかくなったら大根・白菜を入れ味噌仕立てでいただきます。ネギを入れると風味が良くなり寒いこの時期にぴったりの一品です。アクを丁寧に取ると一層美味しいです。

宮崎市の特産品販売所「海幸・山幸」でも販売されています。季節限定の猪肉をどうぞご賞味ください。（聖）



シシ肉&椎茸つくねの鍋照
(世界森林認証祭レシピより)



マメ知識 シシ肉の解体って？

諸塚では、90度位のお湯をかけて毛を剃って解体する方法が使われているようです。沸騰したお湯では駄目なのです。猪から猪肉に変わる瞬間です。きれいなピンク色の肌、えっ？これがあの猪？以前は、毛を剃ったり焼いたりしていたそうで、それで臭いが気になっていたのかも知れません。しかしながら、あのざらざらした皮のついた昔ながらの肉が懐かしい人もいます。

<まちむら応縁倶楽部のワークキャンプ①>

基礎から学ぶ「美味しい原木しいたけづくり体験」

都市市民と山村住民とのこころの交流の縁結びをする「まちむら応縁倶楽部」では、豊かな森林で、森の恵みを楽しみながら作業する新企画「ワークキャンプ」を始めました。

2泊3日で、自炊、雑魚寝と作業付きのハードな内容で参加者が心配されましたが、福岡県、佐賀県、鹿児島県、宮崎県から定員を超える参加がありました。

様々な思いを語り合いました！

記念すべき第1回目は、立岩にある椎茸団地での駒打ち作業です。地元の椎茸名人の山本栄さん家族と常磐井さん家族の指導です。あいにくの雨でしたが、みなさん一生懸命作業をしていました。2日間で椎茸原木の駒打ちと仮伏せの作業しましたが、順調に最後まで出来ました。

5月の本伏せと秋の発生作業など、参加者には今後も諸塚に通って作業していただきます。早いもので今年の秋、じっくりと寝かせるものは来年の収穫となりますが、みなさん楽しみにされていました。

夜は、交流会をしました。地元の皆さんも総出で歓迎いただき、参加者のつくられた田舎料理をいただきながらの意見交換でした。参加者の皆さんも今回のワークキャンプへの様々な思いを語っていただきました。

最終日は、世界森林認証祭り「森の恵みの感謝祭」に参加し、あっという間の3日間が終わりました。

とても皆さん喜んでいただきました。「これから諸塚に通いますね」「次の作業にまた参加します」というありがたいお言葉もいただきました。ありがとうございました。

このワークキャンプは、今後も別の企画も立ち上げながら続けていきたいと思っておりますので、皆様のご参加をお待ちしています



イベント情報 諸塚の祭り(40)

<諸塚の春祭り> 春は祭りの季節!

長い冬も明け、新しい春がやってきました!

諸塚の春は、ヤマザクラの花とともに集落の祭りで始まります。週末を中心に各集落、あちこちで開催されますが、団七踊り、神楽などの郷土芸能に、観音様、御大師様など神様も様々です。

集落の人が総出で準備からなにからしませんが、みんなでお弁当を持ち寄り、車座になって催しを見たり、歓談したりします。お客様も親戚や出身者はもちろん、集落同士でお互い呼び合っけて祭りを盛り上げますし、新しく赴任された先生や県職員の皆さんとの顔見せの場になったりします。

半世紀前には、日本のあちこちで見られた懐かしい風景が、諸塚にはまだ元気に残っています。集落の人々が支える古き良き日本を楽しんでみませんか!

問い合わせ先 諸塚村観光協会
(しいたけの館21内)
TEL0982-65-0178

【4月の予定】

- 4月4日 黒葛原神社大祭
- 4月18日 小原井春祭り
- 4月19日
第6回諸塚クロスカントリー大会
- 4月21日 戸下御大師祭り
- 4月24~25日
九州森林フォーラム
- 4月25~26日
第88回エコツアー
- 4月25日
八重の平神社春祭り
諸塚神社春祭り
- 4月26日 平田組下水流祭り
- 4月29日 セツ山桂神社春祭り
栗の尾観音祭り

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
TEL0982-65-0178
Fax0982-65-0189
e-mail ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp



編集後記

いよいよ来年は「やま学校しよう!」が100回目に突入します。平成21年はその準備期間にしたいと考えています。皆さんのご意見をお聞かせください!今年も娘が高校進学のため諸塚を離れていきます。我が家の生活も大きく変化します。ますます時間に追われそうな気がしますが、明るく元気にいきたいと思います。(聖)2か月遅れの通信誌の第40号。この2か月世界でも、日本でも、そして諸塚でも、いろいろなことがありました。皆様にお伝えしたいこともいっぱいあります。新年度も「森の風の記憶」をお楽しみください!(矢)



Presented by 諸塚村観光協会
「まちむら応縁倶楽部」