

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 大豆の向こう側にあるもの

通刊第8号

平成18年4月30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

新聞記事によると、中国が大豆の世界最大の輸入国になったそうです。大豆は、豆腐、みそ、醤油など日本人の食生活には欠かせない食品ですが、日本の年間消費量が500万トンに対して、昨年中国は2500万トンの輸入したそうです。その生産地は、主として南米で、特にアルゼンチンでは耕作地がここ10年でこれまでの倍となり、全耕作地の49%を大豆畑にしてしまっているそうです。もとあった果樹園もその樹を引っっこ抜いて大豆畑にする請負業者が大もうけするほど急激に拡大しているようです。しかも、地元資本ではなく多くは米国穀物メジャー資本によるもの。中国需要で大豆価格があがったのは昨年から聞いていましたが、ここまでとは...。貴重な耕作地の半分を輸出用に、しかも単一作物にしている国の食糧政策ってありなのではないでしょうか。対価を得たけれど国土を占領された国の人たちは何を食べて生きていくのでしょうか。あるドキュメンタリーによると、飢えるアフリカの食料輸出量は、輸入量を上回っているそうです。

昔、「中国人の歯ブラシ」というブラックジョークを聞いたことがあります。歯磨きの習慣のない中国に歯ブラシを売り込んだら数年で石油資源が枯渇するというものでした。紙も、鉄も、小麦も、そして肉... 笑い話ではない状況がすぐそこに来ています。

諸塚村では、大豆応縁倶楽部というトラスト制度を応用した大豆の会員制耕作「大豆応縁倶楽部」を運営しています。今年で7年目になりますが、天候に左右されやすく安定しないため日本では敬遠されがちな大豆耕作を、七ツ山本村という集落では毎年すこしづつ増やしています。先日、別の集落の農家の方からも「大豆をつくっているのでもみんなで交流したい」という話がありました。売るためではなく「せっかくなつくったものをみんなに食べて欲しい」という農家の思いを、それが必要な食卓に届けたい。

価格が安いことですべてOKの世の中になり、経済だけの価値観でお金が地球を駆け回り、人間の生きること、自らの立っている場所の意味や本質が捨象されていっています。食料は、やっぱり自給するべきです。まだ間に合います。

先月の出来事

- 3月27日 産直住宅宮崎市TM保育園上棟
- 3月28日 吉野宮神社大祭
- 4月1～2日 第41回木材産地ツアー
- 4月9日 森林・木材認証フォーラム九州
- 4月14～15日 九州森林フォーラム
- 4月22～23日 第64回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」



一粒の大豆のありがたさ

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

やま学校日記

エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

第64回 平成18年4月22日(土)～23日(日)

初日は、時々小雨の降るあいにくの天気で、遠くは佐世保からも含めて15名の参加がありました。

最初は、諸塚の東南部にある5戸のちいさな梅の木集落の観音祭りに参加しました。観音様と神社のお参りをした後で、いつもは広場の野外である「なおらい」は雨のため集会所での開催となりました。真っ昼間からいきなり小さな集落の祭りへの参加ではどうかと心配しましたが、昔ながらの和気あいの祭りの雰囲気、恒例のご詠歌も披露され、参加された方もとても喜んでいました。地元も「えらいな人じゃ。知らん人ばかりじゃが」とビックリしていましたが、地元がとても段取り良く受入していただき助かりました。

次の予定があり3時には残念ながら祭りを中座し、七ツ山本村へ向かいました。本村に着いてからは、まずタケノコ掘りです。後藤富子さんの案内と受講生Yさんの実演指導のあと、山の中に入って見つけた人から掘り始めました。傾斜のきつい山の斜面で、しかも小雨の降る中皆さん悪戦苦闘していましたが、だんだん慣れてきて夢中になり、結構たくさん採れていました。小学生のS君も一人で立派なタケノコを掘り出して得意そうでした。

やっとコツを覚え「もっと掘りたい!」という方もおられましたが、時間切れですぐ近くの藤屋に移動して夕食づくりをしました。メニューは、タケノコと鶏肉の甘煮と山菜の天ぷらでしたが、受講生の皆さんが藤屋のまわりからウドやヨモギ、ノビル、藤の花などを調達してきて、いつも“料理長”をお願いするSさんの絶妙の揚げ具合もあってとても豪華な夕食になりました。

交流会には地元七ツ山公民館から副館長さん始めたくさん立ち寄っていただき、盛り上がりました。ちょっと時間オーバー気味でしたが、囲炉裏端談義に花が咲きました。



だんだんコツを覚えて来ました!



2日目は前日の雨も上がり良い天気になりました。朝食をいただき片付けをしてから、浄土真宗浄覚寺で小川希迪前住職から、講話をしていただきました。小学生のS君は「初めて本物のお坊さんを見た。」と感慨深げでした。まずは、立派な作りのお堂の内部に皆さん感心され、静かで落ち着くような雰囲気味わっていました。小川前住職からはお寺の歴史からはじまり、人が生き物の命を頂かなければ生きていけないこと、子どもに愛情を注ぐことの大切さなど、約1時間にわたりご講話いただきました。話の後は、ヨモギのマヨネーズ和えなどもごちそうになり、最後は希望者に鐘まで突かせていただき、皆さん満足された様子でお寺を後にしました。



次に向かったのは諸塚山で、アケボノツツジ鑑賞と登山をしました。登山道入口の駐車場には、日曜ということで、県内外からの観光客の車で一杯でした。アケボノツツジは5部咲きの状況で、濃いピンク色の花を鑑賞することができました。少し霧が出ている中でしたが、それが幻想的な光景を創っていました。「よそのよりか色が濃いね。」という観光客のことも聞かれました。



登山は、参加者の帰りの時間の関係もあり、5合目で引き返しました。高地の涼しい気

親戚づきあいのようなやま学校でした！

候のせいか、昨夜体調をこわした“やま学校のマスコット”H君も少し元気になり、お父さん達と一緒に、きつい5合目まで登りました。下山後は緑地広場で、七ツ山婦人加工グループ手

作りのお弁当を食べました。豊富な山の食材を使ったお弁当に皆さん舌鼓を打っていました。

昼食後は七ツ山に戻り、昨日掘った竹の子を、七ツ山婦人加工グループの皆さんが茹でて頂いたのを受け取り、お土産の味噌や柚子コショウなどを買って解散しました。参加者の皆さんお互いに、「お元気で、気を付けて。」「また会いましょう。」と声を掛け合いながらお別れしていました。他人という感じでなく、同じ体験をしたことでののか、親戚のようなやりとりになっているのを見て少しうれしくなりました。今年度も諸塚村と皆さんのご縁をつなぐやま学校をよろしく願いいたします。

まちの声 受講生のコメント

七ツ山婦人の弁当がすごくおいしかった。
 浄覚寺前住職の講話はいい話を聞けました。
 話だけでなく、実際に来て見てみないと分からないことが多いですね。勉強になりました。
 地元の方々の優しい心遣いに触れられて良かったです。

諸塚を食べる！（7） 山菜 その2

前回に引き続き山菜編、今回は竹の子です。様々な種類がありますが、有名なところはモウソウチク、マダケ（ニガタケ）、ハチクでしょうか。モウソウチクは皆さんご存じ、一般的に知られている大型の竹で、煮しめや煮物に使われます。猪の大好物でもあり、「今年も猪とどっちが先に掘るか競争じゃ。」という話を良く聞きます。クワで根の周りを掘り、「エイッ！」と気合いを入れて根もとにクワを刺して掘り出します。「諸塚でやま学校しよう！」で経験済みの方は良くおわかりだと思いますが、傾斜のある山の中では結構大変な作業です。収穫したものはその場で余分な皮をむいて持ち帰り、家のかまどなどで、大きな釜で煮てアクを抜き、冷凍したり、乾燥して保存します。

テレビでは地面に出ているものを足の裏の感覚で探し、掘り出して焼いて食べるのをよく見ますが、諸塚では煮しめや煮物に使うために、乾燥して保存することが多いので、かなり成長させてから収穫するのが一般的です。小さいまま掘るなんてもったいない、というところでしょうか。最も、地上に顔を出す前の、皮も白っぽく柔らかそうなものは、アクが少なく、焼いて食べると非常に美味しいのは確かなようですが。

ハチクはモウソウより少し細いくらいで、味等は余り変わらないでしょうか。アクはモウソウより薄いようです。マダケはその独特の苦みからニガタケともいい、細い小型の竹です。私が小さい頃は学校の行き帰り道路脇に生えているのを折って帰り、薪風呂を炊きながら焼いて食べていました。みそ汁に輪切りで入れてもらうのも好きな食べ方でした。素材の味を存分に感じるには、皮のまま炭火などで焼いて蒸し焼き状態にして、周りの皮をむいて味噌などを付けて食べると独特の苦みと甘さが重なって、病みつきになります。

しかしこの時期、家のおかずがことごとく竹の子メインになってくるので少しづつなくなってきます。贅沢言って申し訳ないですが...



モウソウチク



ハチク



マダケ

マメ知識 ~ おいしいタケノコの見分け方

竹の子の種類は約70種類、一般的なモウソウチクは、中国から伝来したものだそうです。あまり日に当たらないところで育った穂先が黄色いものの方が、えぐみは少なく柔らかいようです。

「もろっこはうす」リニューアルオープン！

昨年の台風14号で被災し、しばらく営業できなかつた特産品販売所の「もろっこはうす」と「ふれあいの森」ですが、諸塚の中心商店街の中にあつた旧「ふれあいの森」を改修して、(財)ウッドピア諸塚の特産品販売事業部「もろっこはうす」の特産品販売所「ふれあいの森」として合体し、リニューアルオープンしました。

これまでは、シイタケや特産加工品などの贈答品中心の「もろっこはうす」と野菜などの新鮮な農産物が豊富な「ふれあいの森」がそれぞれの分野で専門的に特化して対応していましたが、合体することでさらに品揃えを充実し、お客様に使いやすいお店にすることができます。

同じく台風で被災した中心商店街にとっても、活性化のいいきっかけになるのではと期待されています。

4月28日～29日には、リニューアルオープン記念として山菜と新茶祭りが行われ、たくさんの方でにぎわいました。

しばらくご不便をおかけしましたが、みなさん諸塚へお出かけの祭は是非お立ち寄りください。

もろっこはうす特産品販売所「ふれあいの森」

0982-65-0264

営業時間 8:15～17:00

定休日 毎週日曜日 年末・年始



イベント情報

諸塚の祭り(8)

第7回九州玉入れ選手権大会

『先着100チーム限定』出場チーム募集開始！

いよいよ、玉入れの季節です。今年も優勝賞金一般部門30万円、レディース部門10万円を用意しました。"30万円"に目が眩んで、いえいえ単純に金額ではなく、みんなで手の届きそうな“夢”を楽しみながら、一緒に籠に玉を入れるという単純なゲーム=玉入れに魅せられて7年、初心者も、ベテランも、みなさん奮ってご応募ください！

九州玉入れ選手権大会 in もろつか

日 時：平成18年6月25日(日)

午前9時30分開会式/午前10時00分開始

場 所：宮崎県諸塚村民体育館

賞 金：(一般部門)優勝300,000円、2位100,000円、3位50,000円、4位30,000円、5位20,000円、6位～10位10,000円、ベストタイム賞20,000円

参加要項： 選手・・・登録8名以内・競技選手6名
年齢・・・中学生以上とします
参加費・・・1チーム8,000円

ル ー ル・・・6名の選手で合計100個(アジャタボール×99個、アンカーボール×1個)の玉をバスケットに入れるまでの時間を競うタイムトライアルスポーツです。

申 込 み・・・6月13日までに、申込み用紙を事務局まで郵送または、FAXでお送りください。



【5月の予定】

5月3日 川内春祭り

5月4日 飯干神社春祭り

5月5日 都城市N邸完成式

5月6～7日 エコツアー

「諸塚でやま学校しよう！」

5月18～19日

延岡市緑ヶ丘小学校

「森のエコスクール」

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



お問い合わせ先：全日本玉入れ協会九州協会
事務局(諸塚村役場内)

宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代2683番地

TEL 0982-65-1111 FAX0982-65-0032

編集後記

今年は桜が例年より早く咲き、「花見を・・・」と思っていましたが、あれよあれよという間に散ってしまいました。そして今は新緑、雨の日を挟んで一日一日山の青が濃くなるのが分かります。自然も春の風の中で花を咲かせ、緑が生き生きと輝いてきます。私もフレッシュな気持ちを取り戻し、何か一花咲かせたいものです。(直)春先に温かい日と雨の日が多かったせいか、諸塚の山の花がいつもの年よりかなり早く咲きました。ヤマザクラも早かったですが、アケボノツツジ、フジの花、そして新緑とシイの花がいっぺんに来ました。鳥の声もいつもよりうれしそうです。(矢)



Presented by 諸塚村観光協会
「まちむら応縁倶楽部」