

森の風の記憶

諸塚村観光協会「まちむら応縁倶楽部」

諸塚の四季 Vol. 55「人が地域を担う時代へ」

通巻 第55号

平成22年12月31日発行

ゆく年くる年おめでとう号

目次

やま学校日記 2
エコツアー第101回

諸塚を食べる 4
お祭り料理大集合!

NEWS 5
むらでコンカツ!?

イベント情報 6
まもなく! 神楽の季節

～樫の森の歳時記～



(吊し柿)

全村森林公園 諸塚
百彩の森づくり

諸塚村

2010年も激動の年でした。気になるのは、就職難の時代で、学生の多くが学業より就職活動を優先しています。数年前には、労働力人口が大幅に減少すると予測され、人材不足が課題でした。定年延長や大企業の採用減少もありますが、何故ここまで厳しいのか。

業種や地域によるミスマッチがあります。まず、大企業志向があり、優良企業でも中小では人材が集まらない。この時代は、大企業は生き残っても、企業内競争原理が強く、肝心の人材は使い捨てで不安定なのに、...

先日のニュースで、技術重視の地方の小さな縫製工場が独自の販路を開拓し、業績を伸ばす例を聞きました。大手アパレルの多くが生産現場を外国に移し、地方の下請け業者の廃業が相次ぐなかの健闘です。それを支えているのは、地元に住む針子さんたち。資本力や安さ勝負ではない、技術の高さが売りです。地域の人々の能力を力にしています。

別の視点で、自営業者がこの20年間に全国で25%も減少し、受け皿のひとつが機能しなくなりました。下町の工場や商店街では、黒字でも後継者不足で廃業している例も多い。さらに日本の食を支える農業、漁業の労働は、外国人の研修生頼みという有様です。

「田舎は仕事がない」とよく言われますが、「サラリーマンがない」という意味。もともと経済効率の低い、換金しにくい季節生産の農林業が基本ですから、貨幣経済の申し子であるサラリーマンが少ないのは、ある意味必然です。自営業を評価しない風潮が強い今の時代、稼ぎ＝サラリーだけが指針であることが、大きな不幸を呼んでいないか。ハケン切りの問題は、給料の安さではなく、どんなに労働者が努力しても、資本側の論理で簡単に切り捨てられることではなかったか。

別に雇われることが悪い訳ではない。でも、仕事の現場で大事なものは、創造力や自ら担うことであり、資本の大きさは二義的でしかない。つまり、自営業者と変わらない能力が求められています。単なる雇用創出政策でなく、商店街活性化、技術者養成などを目標にした、自ら担える人材育成が不可欠です。2011年の目標ですね。(矢)

11～12月の出来事

11月14日 諸塚駄賃付け歌全国大会

11月21日 諸塚村民文化祭

11月27～28日 エコツアー第101回

～12月3日 秋の高千穂郷感動体験が終了

12月11～12日 出会いふれあい交流事業 第2回

やま学校日記

第101回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

平成22年 11月27～28日 参加者 13人

11月の「やま学校」は、やましぎの杜を会場に行われました。今回集まった、やま学校生は皆さん初めてのご参加でした。けれど、なかには子ども時代に諸塚で育ち本当のやま学校をしていた人、生後3歳まで諸塚にいた人などもいらっしや、久々のふるさとを喜んでいました。

「食べるまでにこんなに手間がかかるなんて！」

しいたけの館で集合した後、さっそく1日目の会場やましぎの杜へ向かいます。狭い山道や急な上り坂に初めて参加の方はかなり驚いたようです。

やましぎに到着後、みんなの自己紹介が終わったら、さっそくそばあやし(そばの脱穀)です。昔ながらの“めぐり棒”をつかってソバを叩きます。パンパンと叩くたびにバラバラ、バラバラとそばの実が落ちてゆきます。初めての人も、昔懐かしい！という人も、皆さんすぐに要領をつかんで“めぐり棒”を使っていました。そばの実が落ちたら、今度は選別作業。唐箕などをつかってゴミを取り除きます。そして、そのあとは石臼を使って、ゴトゴトと粉挽き。3～4回繰り返し挽いてやっと食べられるようになるという聞いた、やま学校生は、「そばを食べるまでにこんなに手間がかかるのか」、「大変な作業だ～」と驚いていました。

そば打ちに挑戦！！

粉挽きを、いったん区切り、いよいよそば打ちです。みんなで食べる分のそば粉はあらかじめ光さんに挽いておいてもらいました。つなぎを使わない、10割そばに挑戦します。材料はとっても、シンプル。やましぎでとれたそば粉と、やましぎのおいしい水。これだけです。少しずつ水を加えて、耳たぶくらいの硬さになるまでこねてゆきます。お次は、めん打ち台に移り麺棒で延ばす作業。打ち粉を台の上におしみなく、たつぷりと振っておくことが大切です。大きな包丁で上手に切れたら、“おくどさん”に用意しておいたお湯でグラグラ湯がきます。麺が浮き上がってくると湯がき上がりだそうです。おそばは、干しいたけ・ごぼう・鶏肉のお汁でいただきました。

この日の夜は、よく晴れ星がきれい！流れ星もみえました。



軽やかに！めぐり棒が回る



脱穀したそばのみを選別中



囲炉裏を囲んで
いただきます！

第101回やま学校時間割

12:30 しいたけの館集合
13:30 そばあやし
15:00 そば打ち
17:30 夕食交流会
メニュー：手打ちそば・イノシシ鍋など

1日目

2日目

起床・朝食
9:00 やましぎの杜出発
9:30 和紙すき体験
11:20 晩秋の諸塚ドライブ
12:30 昼食 柳原食堂
13:10 解散

～やまの風 まちの風～宮崎市内のふるさと物産館「海幸山幸」では、日まで10周年記念フェアを実施中です。(宮崎市 橘通2丁目バス停すぐ)

やま学校日記 2日目 11月28日(日)

2日目は、やま学校定番の塩サバと、ナメコのみそ汁、梅干し。やましぎのご近所さんからいただいた原木のナメコ、いい出汁がでていました。朝ご飯を食べたら、2日目の体験「和紙すき」の会場へ。

見るとするとは大違い！？和紙すきに挑戦

和紙すきの指導は、菊池始さんです。県道50号沿線古原集落にある、「諸塚和紙すき屋」は、もとは村の保育所でした。空いた施設を活用し、手作りで和紙すき工房をつくりあげました。原料となる木や材料の準備方法などのお話を聞いて、一人ひとり和紙すきに挑戦しました。見ているだけでは簡単そうですが、実際やってみるとこれが以外に難しい。しわができないように…。厚みが均一になるように…。出来上がりが楽しみです。風邪が強い日で、工房の中もストーブ一つを炊きましたが冷えました。温かい紅茶(ゆずハチミツ入り)とコーヒーが浸みたようでした。

晩秋の諸塚、かがやくモザイク林

和紙すき体験の後は、時間に余裕があったのでオプションコースを追加。古原の和紙すき工房から谷間を走って大規模林道へ、諸塚の森をドライブ散策しました。晩秋の諸塚、クヌギの葉が紅葉して山肌を染めていました。クヌギの森、スギ・ヒノキなど針葉樹の森、そして常緑広葉樹の森。3種の森が、パッチワークのような模様を織りなす、諸塚自慢のモザイク林層がひとときわ輝く様子が見られました。

昼食は、諸塚村民のソウルフード「柳原食堂」の焼きめしとチキンライス。夜は、村の貴重な(?)呑み方の場所となりますが、お昼のご飯メニューも根強い人気があります。村民人気の高い、どこか昔なつかしい感じのする食堂です。「ごはんがおいしい！」と、皆さん箸が進んでいました。



↑和紙すき 菊池始さん



手早く、そして丁寧に。これがけっこう難しいんです



これが、職人の目！和紙を乾燥させるために板に張り付け



やま学校生の声 参加された皆さんの感想です

★昔の道具を使っていていねいに脱穀する行程を体験することができ、食に時間をかけることの大切さを久しぶりに感じました。

☆諸塚村に初めて来て、自然(山)と共に生活しているのが、とても印象的だった。子供と参加したが、また連れてきたいと思います。

★今回初めて参加しましたが、どの体験も興味ある物でした。様々な出身、年齢の方々とふれあう機会ができ、日常の時間の流れと違う空間の中で、人とのつながりの大切な時間の使い方を見つめ直す機会にもなりました。

～やまの風・まちの風～ 勤労感謝の日に行われる七ッ山「かあちゃん祭り」。とうちゃんからかあちゃんへ、日頃の感謝を込めて、手作りごちそうでもてなす素敵な催しです。

諸塚を食べる！ 第55回

今号から新シリーズスタート!!

うみゃ～なMOROTSUKA ～ゆず編～

ゆずといえば、黄色の皮とエキスがイメージでしたが季節により用途が異なることを知り、驚きました。夏の小さな青いゆずは香りが最高！皮のみを使用。初秋の青ゆずは香りを主に、エキスも。

晩秋の黄色のゆずは香りよりもエキスを主に使用。霜が降りるとエキスがなくなるそうです。つぼみも香味料用に使用出来るとか…興味津々。

この季節、諸塚でもふんだんに採れるゆず。香りも風味も最高！料理・お菓子のアクセント、焼酎割り等、いろいろな楽しみ方があります。諸塚在来のゆずを「いのす」と呼びます。トゲがきつくて、種がとっても多いけど、香りも味も「いのす」のほうが良い！と諸塚のおばあちゃん達は話されます。いつもたくさん買すぎて、使い切れず痛ませていたけど、もったいない！捨てる場所がないゆず、今年からは使い切るぞ～と、頑張って加工した私でした。都会じゃ考えられない贅沢なことでもんね。

(レポート：諸塚在住〇年目。3児のかーちゃんT野さん)

★諸塚でのゆず利用法

- ・エキスを絞る。これは酢の代わりに料理、焼酎割り等に。
- ・丸のまま、おろし金で表面の黄色部分だけすり下ろし、薬味に。
- ・上の薬味に、砂糖とみそを混ぜるだけで、かんたん「ゆずみそ」。
- ・薄く切った皮をとうがらしと一緒に塩漬け。箸休めや汁物にのせて。
- ・ゆずの皮で、ジャム。これは、お湯に溶いたら、ゆずドリンク。おいしくて、あったまる～♪
- ・皮を大きめに切って、砂糖で炊いて、お菓子。ゆずピール。
- ・皮を半干しして、砂糖・しょうゆでたいて、おかず。
- ・丸のまま、みそ漬け。昔は塩漬けも。
- ・皮を細切りにし干して乾かし、乾燥したこしょうとミキサーでひいて、ゆずこしょう。
- ・お風呂にぶかぶか浮かべて、ゆず湯。ひびやあかぎれを治すという。〔達人の技！！〕
- ・エキスを絞った後のわたを洗って（洗わなくてもOK）、ぎゅっと絞って、ジャム。
- ・皮のせん切りをよく干して、保存し 食べたいとき、水で戻して、砂糖・しょうゆで炊いて、おかずに。
- ・たかな漬けを洗ってない種（エキスを絞った時に出る）の中に漬け込んで（へしこんで）おくと風味が移っておいしいらしい。
- ・大量に出た種を、きれいに洗って1ヶ月ほど干してよく乾かし、まくらに。

**たっぷりとれたゆず。
上手く加工すれば捨てる場所無し！**

【むらの風・まちの風】雑誌「九州のムラへ行こう」の12号（今冬発行）に諸塚村が掲載されます。特集テーマは冬のムラの暮らしです。その内容は…、冬に旬を迎えるシイター

NEWS! 第2回 出会い・ふれあい交流事業 inもろつか

(2010.12.11~12)

疑わしい天気の中、第2回目となる「出会い・ふれあい交流事業」が行われました。

第1回目で顔合わせを済ませていることもあり、2日間とも和やかで暖かい交流になりました。

12月11日 福岡女性は金鶏寺にて座禅・・・。歩行がぎこちなくなる方もいました。昼食後、男性陣と合流。森の国しいたけ団地へ移動。13.95kgもの椎茸を収穫しました。そして、待ちに待ったイルミネーション設置作業です。各グループに分かれ、思い思いのテーマで作ってもらいました。積極的に意見を言う女性陣に対し、男性陣は針金など道具を使って頑張ってくれたようです。

夜は山峡さんにお世話になり、6時30分みなさんの声に合わせてイルミネーションが点灯! たくさんの歓声が飛び交いました。その後、約30分の神楽観賞をし、午後9時までゆっくりと交流を深めてもらいました。

12月12日 朝7時30分起床。みんなで協力し、朝食の準備や部屋の片付けなどを行いました。時間が少し遅れましたが、村内巡りに出発。思う存分楽しんでもらったあとは、山菜の里で餅つきです。つきたての餅をきなこや砂糖しょうゆで少しずつ味わい、みなさん満足そうでした。

この日の昼食はどんこ亭のランチバイキング。思わず取りすぎた方もいたようですが、選べる嬉しさ・楽しさを感じていただいたようです。

食事を終え、オリエンテーション、アンケート記入後、商工会青年部の平田さん、中本よりお礼の挨拶を済ませ、記念撮影を行いました。

アンケートでは、『諸塚の「人」がいい』という意見や「また来たい」「まだいたい」との感想がありました。いろいろな諸塚村を見せることができるよう、異なる季節での体験活動・交流も行えると良いと思います。

今後、もっとたくさんの人に諸塚をアピールし、体験交流事業や観光の発展につなげる必要があると感じました。

初めての座禅・・・。



たくさん穫れました!



諸塚男性
大活躍(´o´)

神楽観賞♪



つきたてのお餅は最高でした★

諸塚神楽 ~2011冬~

1月に入るとまもなく、諸塚にも神楽の季節がやってきます。毎年、1月末から2月中旬にかけて3つの地区で神楽が奉納されています。それぞれの神楽宿には、奉仕者(ほしやこ:神楽の舞い手)達の手で、神高屋(みこや)が建てられます。神社から神高屋へと、八百万の神々を迎える舞い入れも見応えがあります。

今年は、立岩地区の桂神楽も10年に一度と言われる大神楽を奉納する予定です。地元地区の皆さんは、3ヶ月以上も前から稽古をして、神楽の奉納の準備を進めているそうです。この機会にぜひお参りください。

[平成23年 諸塚神楽スケジュール]

1月29~30日 戸下神楽

会場:諸塚村大字家代 戸下集会所・白鳥神社

2月 5~ 6日 南川神楽

会場:諸塚村大字家代 佐礼センター・佐礼神社

2月12日 恵後の崎神楽

会場:諸塚村大字セツ山 恵後の崎集会所

2月19~20日 桂神楽

会場:諸塚村大字セツ山 諸塚神社



諸塚の神楽は、各集落の住民の手で伝承されてきた神聖なお祭りです。そこに参加させてもらうという気持ちを忘れずに。地元では、お供えとして焼酎(2升~3升程度)がそれに相当するお金を持参する習わしになっています。

●今後の予定・お知らせ

1月 3日 諸塚村成人式
「もろっこはうす」初売り

1月 4日 「海幸山幸」初売り
観光協会仕事始め

1月15~16日 エコツアー第102回

1月29~30日 戸下神楽

2月 5~ 6日 南川神楽

2月12~13日 恵後の崎神楽
エコツアー第103回

2月19~20日 桂神楽

●季節の見所・オススメ情報

寒さが厳しくなると、旬を迎えるのが諸塚特産のしいたけです。諸塚の農家は、しいたけの最盛期を迎えるこれからの農繁期なのです。

寒さに耐えてじっくりと大きくなったしいたけが、肉厚で実が締まっていて美味しいですよ!!

【編集後記】

◆先日、九州のグリーン・ツーリズムの大会があり、大分県安心院を訪れました。400人を越える人が集まった交流会、ずらり並んだ民泊のお母さん達の料理。圧巻でした。(田)

◆年末年始。何かにつけ、「忘年会」「新年会」として暴飲暴食が続きます。入庁3年目、当初の目標である体重維持を再度強く自分に言い聞かせて過ごしたいと思います。今年は個人的にも激動の1年となりました。(健)

◆諸塚村の広葉樹を使った家具類の試作品ができました。素材の重厚な質感とハイセンスなデザイン、そして精巧な技術のコラボ作品。東京ビッグサイトでひととき目を引いていました。(矢)

〈発行元〉

〒883-1301 宮崎県東臼杵郡諸塚村 大字家代3068

しいたけの館21内 諸塚村観光協会事務局

電話 0982 - 65 - 0178 FAX 0982 - 65 - 0189

(毎週水曜休館)

Mail ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp

諸塚村HP <http://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp>

諸塚村ブログ <http://blog.morotsuka.jp>

最新情報はツイッターでも発信中! @MorotsuKanko

全村森林公園 諸塚
百影の森づくり

諸塚村