

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. 57「いま私たち自身にできること

～冷静に自らを律すること」

未曾有の大災害が東北地方を中心に日本を襲っています。地震、津波、原発...犠牲者の多さもさることながら、被災された皆さんの過酷な避難生活、そして消防、警察、自衛隊、学校、行政等の関係者の皆さんの不眠不休のご尽力は、想像を絶するものでしょう。心よりお見舞い申し上げます。

この大災害は、もともと日本の抱える根本的な課題を露見させるでしょう。深刻な食糧問題です。日本の食を支える農業就業人口は、300万人以下で20年前から半減、10年後には200万割れの予測もあります。全体の2/3の兼業農家も、柱と言われる専業農家も減少、その労働力は外国人に頼っています。しかも、1/6は東北地方で、この災害と放射能の騒動で、生産力と供給能力の低下が危惧されます。

さらに、漁業。三陸海岸では、とても漁どころではないでしょうし、九州でさえ、津波で漁港にかなりの被害があるようです。ただでさえ低い日本の食料自給率は、さらに大きく下がることは間違いありません。この危機に日本人が、今までどおりの飽食の生活を続けると、食糧はさらに輸入に頼らなければなりません。

今までの、欲しいモノはなんでもすぐ手に入る、至れり尽くせりのジャスト・インな生活が、一時の幻想であったことを自覚せねばならないでしょう。都会では、一部の買占めで物不足が起こっているようですが、冷静に考えれば、毎日の生活に本当に必要なモノは、それほど多くはないはずです。できるだけ自分たちの活動の範囲で調達し、なければあるものを工夫して使うべきです。

「今できることをしよう」という声があちこちで上がり、募金やボランティア活動などもなされています。被災者への直接支援も大事なことですが、ややヒステリックになりすぎているか？

安全なところにいる私たちができることは、被災者の思いを慮りながら、生活を見直すことではないでしょうか。「供えあれば憂いなし」モノを買い漁るより、心構えとして肝に銘じたい。(矢)

2～3月の出来事

2月12～13日 エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」第103回

2月19日 桂神楽

2月19日 里山広葉樹活用フォーラム

3月6日 日本一早い！諸塚山山開き

3月12～13日 しいたけワークキャンプ

3月13日 第4回森林認証祭り 森の恵みの感謝祭 → 開催中止
開催を楽しみにしていた皆さんには、申し訳ありませんでした。

通巻 第57号

平成23年 3月25日発行

目次

やま学校日記 2
エコツアー第103回

諸塚を食べる 4
しいたけの原木栽培

NEWS 5
里山広葉樹活用PJ

イベント情報 6
春の「やま学校」

～櫟の森の歳時記～



(フキノトウ)

全村森林公園 諸塚
百彩の森づくり

諸塚村

やま学校日記

第103回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

平成23年 2月12～13日 参加者 13人



池の窪のハーブ園を見学
ほんのり温い温室の中



しいたけ採り体験



薪割りに勤しむ人



囲炉裏を囲んで団らん

やま学校生の声

★神楽宿で前回は参加したのを覚えていてくださったかたがいらっしや、声をかけてくださり、うれしかったです。

☆みなさんで子どものことをよく見てくださり、ありがたい気持ちでいっぱいです。いろいろな体験を子どもと一緒にすることが本当に何よりです。

ようこそ！雪降る諸塚へ

お正月以来の寒波がやってきて朝から雪景色の諸塚村。積雪の状況を心配して電話の問い合わせもありましたが、集合時間には無事すべてのやま学校生がしいたけの館21に到着されました。

スピリチュアルスポットの散策を予定していましたが、急遽変更して雪を見に池の窪へでかけました。ふわふわとした雪の結晶は、風と日差しのためほとんど無くなっていましたが、日陰には1cmほどの積雪が残っていました。両手で握って、小さな雪だるまをつくりました。ハーブ園の温室を見学したり、レストラン内の薪ストーブで暖をとり、次の会場へ。

やっぱり椎茸と言ったらもろつか！！

つづいて、やま学校生一行は、しいたけ団地へ。しいたけ農家の小川重好さんからお話を伺い、ハウスの中で育てているしいたけを採集しました。今年の天候はしいたけにも厳しく、余りの寒さに露地物は今ほぼ収穫が出来ないそうです。やま学校生は手に手に袋を握り「どれが、おいしそうだろうか」などと考えながらしいたけ採りを楽しんでいました。

お待ちかねの夜神楽鑑賞へ

古民家「やましぎの杜」で早めに食事を済ませたら、夜神楽観賞の会場へ向かいます。車2台に分乗して、恵後の崎地区へ出発。恵後の崎神楽は、恵後の崎集落6軒とお隣西郷村の島渡集落が協力して伝承しています。ここの「御大神(おだいじん)」という番では、見学者も神楽を舞う「御高屋(みこうや)」に上がって、参加させてもらえます。御幣を1本ずついただいて東西南北の四方向を拝み清めます。その後は、折り詰めやお汁粉、ビール・焼酎などをいただきながら神楽を観賞。地元からの見学者との交流も進みました。80歳を越した長老が刻む力強い太鼓のリズム。面を着けて舞う、子どもたちの激しい舞いは圧巻。声援が飛び、おひねりも飛びます。やま学校生達も感激していました。集落を上げて神楽舞いを伝承している、恵後の崎地区の皆さんの姿を感じていただければうれしいです。

【むらの風・まちの風】去る2月19～20日にかけて行われた「桂神楽」。実に6年ぶりの開催となりました。東京出身の緑のふるさと協力隊員夏目さんが加、ほしゅこ（神楽を

やま学校日記 2日目 2月13日(日)

神楽の明けの朝は少しゆっくり目のスタートです。ご飯と具が沢山のおみそ汁、塩サバにお漬け物、旬の小松菜の炒め物。手際よく食事の準備が進み、いただきます！！ごはんがおいしいと食が進んでいました。シソの葉の漬け物も好評でした。食後の片づけも分担して、スムーズに進みました。やま学校生皆さんのご協力に大感謝です。

冬のむらすい〜つづくり！

2日目のメインは、冬のすい〜つづくり。講師役は、農家民宿「向の原」のおかみさん藤本輝子さんをお願いしました。この時期、農作業の合間にたべるおやつとして、ゆずの甘煮・かきもち・とうもろこしの粉を使った蒸しパンをご紹介いただきました。

ゆずの甘煮は、一昼夜水に浸けてから、一度ゆでこぼしするという下ごしらえがポイント。やさしい甘さが好評でした。昔ながらのトウモロコシをつかってつくる蒸しパンは、トウモロコシの香り・味が口の中にほわんと広がります。藤本さん家のかきもちも、梅酢を加えて作るほんのりピンク色。梅の香りとほんのりとした甘さが後を引きました。また担当が用意した、3食かきもちも好評でした。農家民宿「小路」さんからのいただきもの。よもぎの緑、とうもろこしの黄色、きび粉の赤。きれいな色とそれぞれの香りを楽しみました。

どのお菓子も出来たてのあつあつをいただきました。後引くおいしさで、昼食が食べられないほどに試食(?)が進みました。(田)



ゆずをグツグツ煮ています



写真中央が講師の藤本さん



今回、集まった皆さんで一枚

夜神楽写真館 「恵後の崎神楽」



参拝者も神高屋の上へで



子どもが舞う面舞（柴とり）



剣の舞い

(→つづき) 舞う人：奉仕者) に加わり、地元の皆さんと共に神楽を盛り上げました。約3ヶ月に渡る稽古の成果もあり、堂々と見事な神楽を奉納していました。頼もしい存在です。

うみゃ～なMOROTSUKA ～しいたけ 原木栽培編～

しいたけってどうやって育てているのでしょうか？今回は栽培方法を紹介します！

椎茸栽培には「原木栽培」と「菌床栽培」の2通りの方法があり、中でも諸塚の原木栽培の椎茸で品質の高いものには「霧六峰」というブランド名が付けられており肉厚で非常に美味しいです。個人的には菌床栽培のものも食べやすく美味しいと思いますよ。今回は原木栽培にスポットをあてます。前回のしいたけ歴史編で、元々の栽培方法が原木栽培だったことは、おわかりいただけたと思います。それでは、原木栽培とはどういうものか。手順や管理方法を説明していきましょう。

①原木の伐採

10月下旬～11月中旬頃（葉が3～7分紅葉してきた頃）コナラ、クヌギ、シデ、クリ等が原木に適している。これらの原木は、貯蔵養分が多く、樹皮がはげにくい。

②原木の玉切り。

生木状態ではしいたけ菌が成長しにくいので、一定期間倒したままで乾燥枯死させてから、適度な長さに玉切る。

原木の玉切り



③コマ打ち。

植菌ともいい、玉切りしたらすぐに、椎茸のタネゴマを埋め込む。原木1本当たり、末口直径の約1.5～2倍程の個数のタネゴマを植菌する。（例 直径10cm、長さ100cmなら15～20個）植菌する穴の深さは、タネゴマの長さよりやや深めにし、コマと材部に隙間をつくと、種菌の活着がよくなる。（図A）諸塚では、タネゴマの密度が高い（数が多い）ものを「あつい」、低い（少ない）ものを「うすい」という。

④伏せ込み。

コマ打ちした原木は、1～2年寝かし、椎茸菌糸を蔓延させる。

直射日光を受けると原木内の椎茸菌が弱ったり、死滅したりする。伐採した枝葉や遮光ネットで覆い、日光がチラチラ差し込む程度で、風通しの良い場所に伏せ込む。



コマ打ち

⑤ほだ越し

4～5月。伏せ込んで1～2年経過すると、椎茸が発生する。ほだ場（椎茸を発生させる場所）へ入れる。新しく立てたものは、その年の冬から椎茸を収穫することが出来る。

⑥収穫 → 食卓へ。

簡単！おいしい！焼き椎茸の作り方

- ①好みの大きさに切った椎茸をごま油で炒める。塩を少々振り入れ、椎茸の水分を引き出すのがコツ。
- ②水分が出てきたらフタをする。水分がなくなるまで、火にかけておく。
- ③好みの味に調べ、出来上がり！！

【やまの風 まちの風】しいたけの館21前の駐車場では、村立診療所の建設工事がはじまりました。工事の影響でしばらくご不便をかけることもあるかと思ひます。今年中には、

NEWS 里山広葉樹活用プロジェクトフォーラム

都市と山村の心を潤すものづくりの薦め～東京・表参道から森を思う

日時：平成23年2月19日（土） 場所：諸塚村中央公民館

衣食住のあらゆる局面で、「おしゃれな」現代の都市生活を支えるものは世界中から環境破壊して集めた物資ばかり。街や家庭で家具や雑貨に使われている木材の多くは、グローバルなサプライチェーンを通してどこかの森を破壊しているかもしれません。

そのアンチテーゼとしてニッポン人が自らの故郷にあるコナラやクヌギなどの里山の広葉樹を活用していくプロジェクトに取り組みました。これこそ私たちが太古の昔から厳しい自然の中で長い歴史を生き続けながら自らのDNAに刻んできた智恵です。

現在の日本は、輸入品の増加や国内メーカーの生産拠点の海外移転が進み、肝心の生産技術も失われつつあります。いざものづくりをしようとしても、自国製は困難な社会をつくってしまいました。地域の素材と地場産業の技術を融合させ、メイド・イン・ジャパンが支える都市生活を再興し、それにより、日本の国土の過半を占めるふるさとの再興を図りたいと願っています。

諸塚村の「でっかくなりすぎたシイタケ原木が活かさないか？」という里山広葉樹活用プロジェクト。実は、家具材に適するコナラ、クヌギ材などの広葉樹を使ったモダンな家具やインテリア小物の企画・開発・販売を目指しています。このプロジェクトは、FSC認証の諸塚村、家具産地の雄・福岡大川の(株)中村製材所、東京の環境家具のトップ・ブランド(株)ワイスワイス、全国の百貨店等にギフトショップを展開する(株)ロジエ、熊本の松下生活研究所が結集した、ネットワーク型の製品開発の試みです。

22年度のプロジェクトの成果発表を兼ねるシンポジウムでは、その経緯と試作品の発表、コナラ・クヌギ材の特徴と課題、そして諸塚村の魅力をお伝えしました。

シンポジウムの様子



パネリストの皆さん



エコプロダクツ2010にも
出展しました。

このプロジェクトは、採算性とか、技術面など多くの課題がありますが、「東京・表参道から森を思う」ことから始まりました。山村が東京ばかりを見る時代から、都市が自分たちにはないものを山村に求め始めたこと、人々が商品の向こう側にあるものを見つめだしたことは、大きな変化の象徴です。

行き詰まった大量生産大量消費のシステムでは、人々が求める、使う側の視点にたった顔の見える流通は実現できません。逆に、一つ一つものづくりをする多品種少量生産なら可能で、それが実現できる可能性があるのは、地方の中小企業やそこで働く技術者、そして手づくりの残る農山村です。このシステムは、大きなスケールではとても非効率ですが、小さな社会ではとても融通が利いて暮らしやすいものになります。誰かが大儲けをすることはできませんが、協力し合ってみんなでやっていくことはできるはずで。

今の激動の時代に、みんな自分を守るのに精いっぱいですが、自分のことだけ考えることをやめ、森を守ること、生活を守ること、技術を守ることなどを、みんなで来年以降も少しずつ取り組んでいこうと思います。

(→つづき) 工事が終了し、諸塚の木材をつかった新たな診療所が完成する予定です。工事期間中の来村者の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

イベント情報

エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」 新年度年間計画のお知らせ

週末1泊2日 わいわい交流コース

やま学校 平成23年度 カリキュラム

四季折々の諸塚を満喫するプログラム

諸塚の人と自然に出会うエコツアー

- 第104回 4月2～3日 藤屋（定員15人）
山菜採り 春祭りに参加 春の諸塚山をゆく
- 第105回 5月7～8日 やましぎの杜（定員20人）
山茶摘み 手揉み釜炒り茶づくり 竹林整備
- 第106回 6月11～12日 へいだの里（定員15人）
古代米田植え 梅ちぎり 山寺の座禅修行
- 第107回 夏休みスペシャル 2泊3日
7月29～31日 溪流の里ログハウス（定員15人）
川遊び・源流散策 ウナギとり バームクーヘンづくり
ドラム缶風呂などなど 詳細は近日発表
- 第108回 9月3～4日 やましぎの杜（定員20人）
地そばの種まき あくまきづくり 清流カヌー教室
- 第109回 10月2～3日 へいだの里（定員15人）
古代米の稲刈り 秋の味覚を楽しむ 手作り竹炭
- 第110回 11月26～27日 やましぎの杜（定員20人）
そば脱穀 10割そば打ち やましぎの正月準備
- 第111回 1月28～29日 藤屋（定員15人）
猟師さんと山を歩く 田舎味噌仕込み 神楽舞入れ鑑賞

【参加費】 一般 5,500円（1泊3食）中学生以下 4,500円
3歳児未満無料 ※一部別途料金が発生する場合有り

【集合】 時間：12時30分 場所：しいたけの館21

予約制フリープラン

好きな体験を希望の日程・時間に合わせて実施するフリープランも充実しています。
～山菜採り、お茶摘み、しいたけ採り、そば打ち、木工、ハーブ講座など
四季折々の内容をご用意します。詳しくは、お問い合わせ下さい。

●今後の予定・お知らせ

3月28日 吉野宮神社大祭
県北三大祭りの1つで、平安時代から続く由緒あるお祭りです。薩摩琵琶奏者北原香奈子さんの公演も。

4月2～3日 エコツアー第104回
春の諸塚山・山菜採り・春祭り

4月17日 諸塚クロスカントリー大会

5月6～7日 エコツアー第105回
お茶摘み・手揉み釜茶・竹林整備

●季節の見所・オススメ情報

命輝く春が、やってきました！

諸塚山のアケボノツツジは例年、4月下旬から5月上旬が見頃です。諸塚村が世界に誇る、モザイク林層の新緑も楽しみです。

各集落では、春祭りのシーズン。素朴な村祭りもいいものですよ。

【編集後記】

◆事務局の対岸、ホテル橋エコパークの池に、今年もオタマジャクシが孵りました。寒いのか、外敵から身を守るためか身体を寄せ合ってひよろひよろと尾を振っています。さあ、そろそろ田んぼの準備も始めなければ！（田）

◆月末開催のラップフェスティバルのため練習が毎日続いています。車内で練習したり風呂場で鼻歌鳴らしてみたり、そろそろ夢にも出てきそうです。音を楽しむ、そうそれが音楽！言い聞かせます。（健）

◆恒例の森林認証祭りは、震災対策を最優先し、警報や避難指示下であり、断腸の思いで中止としました。関係者の皆さんには大変ご迷惑をおかけしました。また別な形で皆様に森の恵と感謝の思いをお届けできればと思います。（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

