

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. 51 「食べもので地球を救う方法」

通巻 第51号

平成22年3月31日発行

目次

| | |
|-------------|---|
| やま学校日記 | 2 |
| 特産品モニターツアー他 | |
| 諸塚を食べる | 4 |
| ニョキニョキ竹の子! | |
| NEWS | 5 |
| イベント案内 | 6 |

～樺の森の歳時記～



ツバキ
(農家民宿水車にて)

大西洋クロマグロの漁獲規制が話題です。多くのマスコミが寿司や刺身が食べられなくなると不安をあおった上で、会議で禁輸案が否決されると、日本政府をあげての水面下の工作の成功をたたえる報道も見られました。調べてみると、世界のマグロ漁獲量の28%が日本で消費され、日本の消費量の64%は輸入品のようなのです。クロマグロに限ると実に80%が日本で食べられ、その1/4は輸入品。

冷静に考えると、クロマグロはいつ食卓からなくなってもおかしくない食べ物なのです。それを買う側が「輸入させてください」という無理な交渉をしている不思議さ。問題は、規制する輸入元にあるのではなく、輸入しないと食べられないものを求める日本の側にあるのではないのでしょうか。

寿司や刺身は日本の食文化だと言っても、ないものねだりはホンモノでしょうか。もともとは身近にあるものを、美味しく工夫して食べることが文化のはず。世界中の資源を探し、食い尽くす実態の恐ろしさ。日本のタコより、柔らかいアフリカ産タコは、日本のタコ焼きチェーン店向けの乱獲で、絶滅を危惧されているらしいし、輸出用にビクトリア湖に放流した外来種のスズキは日本のファミレス向けですが、湖の生態系を破壊してしまっただけです。

マスコミの論調は、「安くてうまい魚がなくなると困る」。でも「安い」には、理由があります。経済格差を利用し、食べることを経済行為に変え、世界中に大きな犠牲を強いる実態は隠されています。買う方も売る方も、本当は「安くて良い物」などないのだと解っているはずなのに、聞こえの良い言葉に揺さぶられ、自分の欲望を満たしつつ、お金という形で責任転嫁をする時代。本質を見ずに、我慢したくない人達がゲーム感覚で、食べ物を買っています。

命をつなぐ食べ物こそ、値段だけで決めるのではなく、自分たちで責任を持てる地域のものから選びましょう！（矢）

2～3月の出来事

- 2月13～14日 大豆応縁倶楽部 味噌仕込みツアー
- 2月27～28日 特産品モニターツアー
- 3月4～5日 宮崎県GTネットワーク交流会
- 3月7日 諸塚山山開き
- 3月14日 森の恵みの感謝祭

全村森林公園 諸塚
百彩の森づくり

諸塚村

やま学校日記 1

第10期「大豆応縁倶楽部」 味噌仕込みツアー
平成22年2月13～14日 参加者 4人



こだわりの味噌仕込みに挑戦！

2月14日、第10期の大豆応縁倶楽部の味噌仕込みが行われました。宮崎市と日向市から会員さんにお越しいただき、地元七ツ山の加工グループの元気なお母さんたちと一緒に味噌つきを行いました。今回の講師は、甲斐種子さんと日吉美智子さんでした。この日仕込む味噌は、合計10樽です。今年は大豆が豊作で100kgを超える収穫がありました。

まずは大豆を圧力釜で蒸すこと約20分。竹で作った大きな“しょうけ”に広げて人肌くらいにさまし、機械で潰します。今度は、つぶした大豆を攪拌機に移し、麴を加えて混ぜ合わせます。



米と麦のあわせこうじ

お母さんの知恵がいっぱい

はじめに、米こうじを2樽、米と麦のあわせ味噌を6樽。最後に、麦こうじを2樽仕込みました。使うこうじの順番にもきちんと意味がありました。麦こうじは米こうじに比べて、ペタッとくつきにくいそうなのです。そう、麦こうじを最後につくると後片づけがかんたん！楽ちん！お母さんたちの知恵に脱帽です。

潰した大豆とこうじが混ぜ合わさったら今度は樽つめの作業です。空気の入る隙間をなくすように、注意して樽に詰めていきます。ここがカビを発生させないポイント。カー杯押し詰める意外と大変な作業です。樽つめの仕上げは、これもカビ予防に表面にたっぷり塩をふり密閉して保管庫へ。次会う時は、じっくり熟成した一年後。お味噌のご希望をいただいた会員さんには、2011年2月頃、味噌開きののち順次配布をいたします。



隙間なく樽に詰めます。けっこう力がある作業！

ゼンゼホッホ ゼンゼホッホ♪

この日は、旧暦のお正月にあたる日でした。七ツ山の地区内では旧正月におこなわれる様々な行事に触れることも出来ました。五穀豊穡を願う、餅飾りをつくって飾ります。日中は、弓道大会も開かれていました。

旧の大晦日に当たる13日の晩には、鳥追い行事「ゼンゼホッホ」が行われます。子どもたちが家々をまわって一年の豊作を祈願します。この日は、七ツ山地区の外に出ている子どもたちも帰ってきて村が賑わいました。これからも、ずっと残していきたい行事です。



「うちのせど屋のアワヒエ食うなもちらモチは掘るなゼンゼホッホ」

～やまの風 まちの風～ 昨年仕込んだ「大豆応縁倶楽部」第9期のお味噌は、2月に樽開きを行い会員さんにお配りしました。まろやかな甘みと風味があると好評をいただいております。→

やま学校日記 2 癒しの奥日向 諸塚村を訪ねて ~あなたが主役になって食を開発する旅 平成22年2月27~28日 参加者 16人 満員御礼!!

諸塚の人と食を訪ねる1泊2日のモニターツアー。福岡市内から16名の方を集めて開催されました。諸塚村内の加工グループと交流しながら、特産品のモニタリングをお願いしました。

加工グループめぐり

貸し切りバスに揺られ、お昼過ぎに諸塚村内に到着したモニターツアー一行。どんこ亭のランチバイキングを食べ、早速加工所めぐりに出発です。

1日目は、「しいたけドレッシング」で有名な「やかた婦人」と「しいたけ寿司」の「どんぐりハウス」を訪ねました。やかた婦人ではゆずの酢を使った「ゆずマヨネーズ」が好評でした。どんぐりハウスでは、モニタリングの商品ではなく、お茶請けに用意していた漬け物に注目が集まり、「これを買って帰りたい!」という声も。

田舎料理を囲んで夜なべ談義

夕食は諸塚村内の6箇所の加工グループがそれぞれ自慢の料理を持ち寄り、山の幸がたっぷりの食卓となりました。ずらり並んだ料理は、お煮しめ・しし汁・豆乳入り糸こんにゃくのサラダ・しいたけ寿司に山菜おこわのおにぎり、お漬物など盛りだくさんです。

偶然にも、ツアー参加者の方と地元加工グループメンバーに、なんと今日がお誕生日という方がいらっしゃいました。急ぎょケーキを用意し、ささやかなお祝いの会も行いました。初めて会った方の誕生日を集ったみんなで祝う、とても温かな時間でした。

セツ山加工場で特産品作業体験!

2日目は、よもぎ団子づくりの体験からスタート。下地のこね方から、計量・配分、あんこを入れて丸め、セイロに入れるまでを全員で行いました。自宅でも実施したいとの声があり、レシピをお配りしました。

商品開発 作戦会議

1泊2日のツアーの締めくくりは、6グループから2品ずつ、合計12品の商品についてご意見を伺いました。ご参加の皆さんからは「ターゲットを絞ったほうがいい」「パッケージにストーリー性を」など多くのご意見をいただきました。まるで企業の戦略会議のような、真剣なやり取りでした。

ご参加いただいた皆さん本当にありがとうございました。



テイastingをしながらご意見を伺います。



料理を囲んで話はつきません



お団子づくり 好評でした!



一品ずつに真剣なご意見をいただきました。

→農薬を使わないで育てた諸塚産大豆を使い、一年熟成させました。お塩は宮崎県北浦産を使用しています。このこだわりのお味噌を数量限定でお分けします。先着順(800円/kg 送料別)

諸塚を食べる！ 第51回 「たけのこ」



諸塚はもうすっかり春がやってきました。春の味覚のご紹介

福寿草が1月末に開花を始め、岩ツツジも例年より早く咲きました。入学式の花であるサクラは卒業式に満開となり、まだ3月だというのに、ゼンマイやタラの芽も出はじめました。そして、なんと筍も本格的に出てきています。今年は全てが早い！ようです。

さて、今回は筍について語ってみたいと思います。筍はなんとイネ科。暖かい気候が大好きで南方ほど種類も多く、土壌がやわらかいほど筍もやわらかいものができます。筍の原産は中国・日本の2つの説があるようです。

これからの季節は、どの家庭でも竹の子料理が登場します。はじめの頃は、湯がきたてを酢味噌で食べたり、みそ汁に入れたり、煮物にしても。初物で珍しくいただきます。それが朝から晩まで竹の子料理となりますと、さすがにハシが進まなくなるようです。それでも、モウソウ竹が終わると「サンチク」に「ハチク」「クロダケ」と生えてきます。我が家ではクロダケを食べると今年の竹の子料理は終わりがなとといったところですよ。

どの筍も、酢味噌であえたり、煮たりが一般的な食べ方ようです。皆さん、苦竹は食べたことがありますか？名の如く『苦い』のです。皮ごと焼いて、何も付けずにそのままいただくのが通の食べ方ようで、焼酎の共にぴったりだとか。私はどうも苦手なのですが・・・。たけのこと聞くと、ある詩を思い出します。小学2年生でこの詩の勉強をします。筍が一瞬にして力強く地中からやっとう土を割って目を出した様子を詩にしています。筍の生長は猛烈に早く、なんと一日に1m以上も伸びることがあるそうです。（聖）

| | | | | | | | | | |
|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-------|---------|---------|--------|
| たけのこのびろぐん | あたまにきらり | つゆをのせてる | あさのおほしさんに | もらったのかな | たけのこがぐん | せのびして | つちをわったよ | たけのこがぐん | たけのこ |
| | | | | | | | | | 作 |
| | | | | | | | | | ぶしかえつこ |



NEWS! グリーンツーリズムでむらを、まちを元気に!

みやざきグリーンツーリズムネットワーク交流会 開催 (2010.3.4~5)

宮崎県内でグリーンツーリズムを盛り上げようと活動している、みやざきグリーンツーリズムネットワーク交流会。平成21年度の第3回交流会が諸塚村を会場に1泊2日で行われました。1日目は、講演会と事例発表を行いました。県内でグリーンツーリズムに取り組んでいる方が20名、諸塚村内からも40名近くの方が集まりました。夕食交流会の後には、小原井・セツ山集落の農家民宿へ。それぞれの宿で、交流会第2部が盛り上がりました。

2日目の午前中は、宿泊先での農林業や食の体験メニューを行いました。豆腐づくり、しいたけ採り、こんにゃくづくり、子牛の世話などなど、内容は様々です。



基調講演は、大分県佐伯市蒲江の橋本正恵さん。漁村の資源を活かした、ユニークなブルーツーリズムに取り組んでいます。



こちらは、なば(しいたけ)とり。諸塚村と言えば、やっぱりしいたけ!お土産にと抱えて帰って行かれました。

民泊のご感想

お寺の鐘の音で目覚める朝がとても新鮮でした。なかなか無い体験です。

ご夫婦の話がとてもおもしろかった。なんでも自分で手作りする、とても豊かな暮らしだと感じました。



朝起きて見た景色にびっくり!!こんな所に来ていたとは!

薪で炊いたお風呂がとっても暖まりました。薪のにおいが落ち着きます。

民泊で家族の暖かさを感じました。自分も実家に帰ったら親孝行をしたいと思います。

(→つづき)でしたが、それでも来場者は600人ほど。ご来場いただいた皆さんと一年間の山の安全を、諸塚山のご神体にお祈りしました。また来年も諸塚山で元気に再会できますように。

イベント情報

いよいよ100回!

エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」

諸塚の食に触れ、人に出会い、自然に遊ぶ。山村の魅力満載で開催するエコツアー「諸塚でやま学校しよう！」おかげさまで、いよいよ通算100回を迎えます。今年は今までの感謝の気持ちを込めて、特別企画満載の100回記念イヤーを計画中です。年間8回の定例ツアーに加えて、スペシャル企画も準備中です。

初めての人も、おなじみさんも。

まずは、ここから参加 わいわい交流コース

定例ツアー 平成22年計画

4月24～25日 学びの館 (定員15人)

山菜採りと料理 春祭りに参加 諸塚山を楽しもう!

5月8～9日 やましぎの杜 (定員20人)

お茶摘み 手揉み釜炒り茶づくり 竹を使って食べる

6月5～6日 へいだの里 (定員15人)

古代米を植えよう! 梅干しこみ ひょうたん田散策

7月24～25日 溪流の里・民宿福朗 (定員20人)

田んぼのお世話 天然ウナギ捕り 幻の源流歩き

9月4～5日 村内各所 (定員100人)

100回記念 諸塚でやま学校しよう!

10月16～17日 農家民宿 (定員25名)

ムラ歩き 秋のむらスイーツづくり 秋祭りに参加

11月27～28日 やましぎの杜 (定員20名)

そば脱穀 10割そば打ち 和紙漉きに挑戦

2月12～13日 へいだの里 (定員15名)

しいたけ狩り 冬のむらスイーツ 夜神楽観賞

参加費 5,500円/人(別途材料費などがかかる場合があります)

中学生以下4,500円 3歳児未満無料 ご家族3人目より割引

集合 しいたけの館21 1日目の12時半

解散 2日目の13時ごろ

申し込みは開催の5日前まで お名前・住所・電話番号・生年月日をお知らせ下さい。

編集後記

◆福寿草が咲き始める頃に準備を始めた今号。あれよあれよという間にイワツツジが咲いたかと思えば、サクラが散り始めています。新年度からは、ほぼ月間をめざしタイムリーな話題を皆さんにお届けできるように頑張りたいと思います。(田) ◆よし!今年はこのことやって、あれもこれも!と思っていた矢先の異動の内示。志半ばにして・・・でも皆さんとの出会いは私の財産です。またどこかお会いすることを楽しみにしています。(聖) ◆今年花の時期が早く、第25回諸塚山山開きは、ヤマザクラが山を彩るなかでの開催でした。世界森林認証祭り、卒業式、吉野宮神社大祭... 4月に入ると諸塚の集落の祭りが始まり、本格的な春の訪れとなります。(矢)

今後の予定・お知らせ

3月28日 吉野宮神社例大祭
 県北三大祭りの一つ 目の神様
 4月18日

第7回諸塚クロスカントリー大会
 同時開催! フォトコンテスト大会
 4月24～25日 エコツアー第96回

5月8～9日 エコツアー第97回

季節の見所・おすすめ情報

山菜シーズン到来!!

ダラ・フツ・サド・ゼンマイ・ワラビetc
 諸塚山のアケボノツツジ(4月中旬頃)
 4～5月は各集落で春祭り開催
 連休中のログハウス予約はお早めに!

〈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

Mail ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp

諸塚村HP

<http://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp>

諸塚村ブログコーナー

<http://blog.morotsuka.jp>

最新情報はこちらからどうぞ

全村森林公園 諸塚
 百彩の森づくり

諸塚村