

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. 52 「社会はみんな助け合えるようにつながっている」

通巻 第52号

平成22年6月5日発行

目次

やま学校日記 2

エコツアー
第96回・97回

諸塚を食べる 6

ハーブのお話し

NEWS 7

森林づくり協定調印式

イベント案内 8

～樫の森の歳時記～



アケボノツツジ
(諸塚山登山口にて)

4月に宮崎県中部で口蹄疫が発生、5月18日に知事が非常事態宣言を発令しました。その被害の広がりとスピードは凄まじいものです。隣国で流行する家畜の伝染病程度の知識しかなかったのですが、危機管理には、正確な情報の把握とそれに基づく迅速な判断による対処が大切なことを、いまさらながらに痛感しています。

家族同然の家畜を処分する苦悩、移動・出荷制限により収入を失っている厳しさ、辛く終わりの見えない消毒作業、いつ起こるとも知れない感染への恐れ、そして外出の自粛による疎外感…農家の皆さんの苦難や精神的な打撃は計り知れないものがあります。さらに、殺処分や消毒のために、獣医さんや県や役場やJA職員などが、連日昼夜を問わず作業をされています。周辺の商店街も客が途絶え、車の移動も減り、イベントの中止・延期、移動の自粛で宿泊キャンセルが続いています。運送業や牛乳屋さんも仕事がないそうです。

諸塚村でも、九州玉入れ選手権の中止や交流事業の延期を決め、エコツアー98回目も延期しました。制限区域から離れていますが、決して人ごとではありません。農家も厳しいし、来訪者が減るなど生活のいろいろな面で影響は大きい。今回の件は、私たちの生活は人間だけで成り立ってはいなくて、みんなつながっていることを教えてくれています。

玉入れ選手権の常連さんから「今年の玉入れ参加のための積立金を寄付します。私たちの地域も災害のときに、暖かいご支援をいただきましたので…」というお手紙をいただきました。諸塚村も、台風災害の時は多くの方に助けられ、人のつながりの大切さを知りました。

犯人探して責任の所在を押しついたり、選挙の懸け引きに終始するのではなく、みんなで相互扶助して苦難を乗り越えること。地域の危機管理能力が問われるのはこれからです。(矢)

3～5月の出来事

- 3月14日 森の恵みの感謝祭
- 3月28日 吉野宮神社座頭神祭り
- 4月18日 諸塚クロスカントリー大会
同時開催 フォトコンテスト
- 4月21日 森林づくり協定調印式(福岡市にて)
- 4月24～25日 第96回エコツアー
- 5月8～9日 第97回エコツアー



やま学校日記

第96回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」
平成22年4月24～25日 参加者 10人



息を合わせて、団七踊り



桂神楽は、今年5年ぶりに大神楽を実施予定。



ほら、あそこにも！だんだん「山菜眼」になってきた？



エコツアーの台所はとっても賑やか

団七踊りと神楽の競演！？

久しぶりの晴天の中はじまった、4月のエコツアー「諸塚でやま学校しよう！」。今回はいつもより早めの11時に集合し、諸塚神社(立岩)の春祭りに出かけました。立岩までは、新緑が眩しい爽やかなドライブでした。このお祭りでは、神楽の奉納と団七踊りの2つが楽しめます。地元の方から、踊りや神楽の解説を聞き興味深く観賞しました。神楽ぜり唄を歌うおばあちゃん達の姿に興味を持った方もいました。桂神楽保存会からは、今秋に行う大神楽にもぜひお越しくださいとの案内がありました。

山菜摘み 意外なものまで拾いました！

子どもも大人も夢中になる餅まきが終わると、祭り会場を後にして宿泊場所となる桂地区の「学びの館」へ向かいました。桂の氏神さん「正八幡神社」を見学した後、集落の周辺を散策し山菜採りに精を出しました。フツ(ヨモギ)にサド(イタドリ)、セリ・ワラビ・ゼンマイ・タラの芽を少々。なんと、子猪のアゴの骨まで拾いました！ 猟師さんの落とし物でしょうか。

山菜料理づくりの食卓

「学びの館」にもどったらみんなで夕食の準備。地元のご婦人達に習って山菜料理を作ります。今そこで摘んできたばかりの山菜がおいしそうな山菜料理に変身してゆきます。地元から煮しめや手作りの漬け物も提供していただき、参加者の方は作り方を熱心に聞いておられました。

今宵のメニューは、天ぷら(タラの芽・サド・ヨモギ・からいも・しいたけなど)、サドの炒め物、煮しめ、手作り漬け物(大根・高菜・ワラビ・タラの芽)、タケノコの芽味噌和えなど。旬の食材・地元で採れた食材に参加者の方からの差し入れも加わり、とても贅沢な食卓となりました。桂地区の皆さんや、春祭り会場から駆けつけてくださった立岩公民館長さんも加わり、にぎやかな交流会となりました。

- ・山菜とタケノコの煮しめ
- ・ワラビの酢漬
- ・しいたけ天ぷら
- ・からいもの天ぷら
- ・手作り漬け物・地卵焼き
etc...

今月のやま学校ごはん

セツ山婦人加工グループ謹製 山菜弁当



～やまの風 まちの風～ こんにちは。今月も隔っからつぶやく、はみ出しすみっコラムです。前号で月一回発行を目指すと言いながら、少々ご無沙汰をしてしまいました。山菜三昧のあの頃がなつかしい…。

やま学校日記2日目 4月25日(日)

2日目の朝はゆったりとはじまりました。防災無線放送から流れるラジオ体操を行ったり、散歩をしながら野鳥探索をしたり、朝風呂に浸かったりと、思い思いの朝をすごしました。朝ご飯をいただき、片づけを済ませたら、いざ諸塚山へ出発です。出掛けに「学びの館」のお隣の甲斐光幸さんが、今朝採ってきたといういたけを持ってきてくださいました。お土産に皆さんで分けて持ち帰りました。ありがとうございました。

今年のアケボノツツジは？

諸塚山登山口に着くと、そこにはすでにたくさんの車。お天気も良く、たくさんの方が見えていました。お目当てはアケボノツツジです。登山口から歩き始めて2～3分のところに、群生地があります。この日の開花状況は、1～2分咲きといったところ。途中の六峰街道沿いでは3～4分咲きの木もありました。例年ですと、五月の連休頃が花の見頃でした。しかし、去年は開花が早く1年前の同じ日にあったエコツアーの時はもうほとんど散りかけでした。4月中旬から下旬に雨と低温が続いた今年。その影響からか、アケボノツツジの開花は平年並みかやや遅れ気味というくらいです。

春の諸塚山を楽しみました！

登山口で今日の案内人、岡田昌人さんと合流し諸塚山登山のスタートです。この日は絶好の登山日和で、阿蘇の山並みや久住、遠くは雲仙まで見る事が出来ました。岡田さんの解説を聞きながらゆったりペースでの山登りでした。久々の山登りという参加者の方も安心して歩けたのではないかと思います。山頂で、七ツ山婦人加工グループの山菜弁当をいただきました。山の上で食べるご飯は格別です。

帰りは南斜面のルートを通り、ブナの大木が見られる森を歩きました。昼食時間も含めて、往復2時間半程度。諸塚山は気軽に自然を楽しめるいいコースです。(田)



登山口は鳥居が目印。山中には諸塚神社の元宮があります。



アケボノツツジの背景に阿蘇や久住の山並みが！絶景かなっ！



登山記念の1枚。無事に登れたことを山の神様に感謝！

やま学校生の声 参加された皆さんの感想です

★昔の伝統が残っており、私の小さい頃が思い出された。参加している人、踊っている人たちが楽しみながらやっていると見ているものも楽しくさせてくれた。(春祭り)

★こんなにくつろがせていただきありがとうございました。明日からまた日常頑張ろう！とたくさんの元気をいただきました。

★アケボノツツジのかれんさには感動です。こんなに人が多いとは思いませんでした。

★季節柄山菜料理づくしで、様々な工夫を学ばせていただきました。

～やまの風・まちの風～ 諸塚山のアケボノツツジ、今年の見頃はGW中でした。冬の気温が低めだったのでいくらか濃いピンク色に色づきました。しかし、花が例年よりも少なかったような気がします。

やま学校日記

第97回エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」
平成22年5月8～9日 参加者 9人



この日はとってもいい、お茶摘み日和でした。



↑これが『かるい』です。
重たいものをいれても軽～い



ベテラン講師、甲斐光さん（前）と立山キミ子さん（奥）



夕食は、ウド・茶の葉・柿の葉・タケノコなどなど天ぷら盛りが好評でした！

タケノコを美味しく食べるコツ

よく晴れた連休明けの土曜日、絶好のお茶摘み日和のもと第97回のやま学校がスタートしました。県内や遠く兵庫県からのご参加もありました。会場である「やましぎの杜」についたやま学校生は世話人の甲斐光さんの指導でまずは今日の食材調達。竹林にタケノコ堀りに出掛けました。竹林に行ってみるとびっくり！新緑眩しいこの時期にも関わらず、竹の葉っぱは茶色で元気がありません。どうやら今年は、タケノコの裏年のようです。数がだいぶ少ないとの事でした。それでも、なんとか食事に使う分のタケノコを確保出来ました。掘ったらすぐにゆがくのが、タケノコを美味しく食べるコツ。皮をはいで下処理をしたタケノコをグラグラ沸いている釜に入れたら、あとはじっくり湯がきます（1時間半～2時間）。

お茶摘みにでかけましょ

さあ、この間にお茶摘みに出掛けましょう。外は、雲一つ無い青空。一人づつ「テゴ」をさげてお茶摘みスタイルとなったやま学校生は茶園へと向かいました。快晴のもとすがすがしい気分でのお茶摘みです。どこからともなく聞こえてくる『諸塚茶もみ唄』に気分はノリノリ(?)で、摘む手が進みます。一時間弱の作業で「かるい」に二つ分のお茶を摘みました。

♪お茶は揉めもめ～揉みさえすればよお～

つづいては、やましぎに戻って製茶の作業。今日は、「荒炒り」と「揉み」の作業を行います。大釜にを熱して、まずは「荒炒り」。生葉を投入するとパリパリと音が聞こえ、お茶のいい香りが立ちこめます。焦げ付かないように全体をかき混ぜ・かき混ぜしていると、水分が飛びぐつとかさが減ります。釜から上げたら、広げてあら熱をとり「揉み」の行程。「お茶はもめもめもみさえすればどんなし茶もよれてくる」と唄に歌われるほど。揉めば揉むほど、お茶の葉がよれて針のような形になっていきます。この後は、炭を炊いた熱で乾かします。ここからは、明日の作業です。

今月のやま学校ごはん 竹づくしの昼食

- ・竹で炊いたご飯を
竹の器によそって
- ・タケノコと鶏肉のうま煮
- ・そうめん汁
- ・みんなで炒ったお茶



やま学校日記2日目 5月9日(日)

いよいよお茶の仕上げです

今日も朝から美味しいご飯をいただいて、お茶仕上げの作業に入ります。2日目の講師は、日吉光春さん。お茶工場での加工が主流になった今でも、自宅で飲むお茶は手作りの釜炒り茶！という釜炒り茶づくりの経験豊富な方です。お茶の製法について詳しい解説をしていただきますが、ユーモアのセンスも抜群。お話しの中に、笑いをちりばめることも忘れません。おかげで、単純になりがちな作業が楽しく笑顔で続けられました。

さて、肝心の作業はお茶の葉を熱した大釜に入れて炒りあげます。この作業、少しでも手を休めると、お茶の葉が焦げ付いて香りが落ちてしまいますから気が抜けません。参加者の皆さんで交代しながら根気強く作業を続けます。ひたすらに炒り、冷ましたらまた炒る。これを繰り返して4番炒りまで行えば、茶の葉がしまってくるのです。「こうしたら楽に作業が出来るのでは？」「3番炒りと4番炒りのお茶を飲み比べてみよう！」参加者の皆さんから楽しいアイデアも出てきました。最後に、唐箕にかけて選別を行い今年の「やま学校茶」が完成しました。

竹を使ってご飯も炊きました！

お茶炒りと並行して、竹を使って昼食のご飯炊きにも挑戦しました！竹を伐りだしてきて、竹の節を利用しご飯を炊きます。他にも、竹の器をつくりました。さらに、世話人の光春さんの手にかかれば、あっという間にしゃもじの出来上がり！なれた手つきでとても鮮やかなナタ捌きでした。(光春さんは諸塚の匠が集う「木工教室」のメンバーでもあります。)

昼食は、竹で炊いたご飯を竹の器に盛り、タケノコのうま煮をおかずいただきました。竹づくしの食卓です。竹の器を気に入って持ち帰る方もいらっしゃいました。この時期に切り出した竹は虫が付きやすいので、持ち帰られたら一度熱湯で煮てくださいね。最後に完成した「やま学校茶」を皆さんで分けて、今回のやま学校はこれにて終了。お家に帰ってゆっくりとお茶を楽しんでくださいね。



大釜でお茶を仕上げます。かき混ぜる、その手を止めないで！



根気のいる作業です。森の賢者フクロウも後から応援してます



竹で作った炊飯なべ(上) 名人の手にかかればあっという間にしゃもじも出来ます(下)

担当のつぶやき・・・

今回は、昔ながらのすべて手仕事でのお茶づくりに挑戦しました。長年の経験を重ねた手仕事・手業。お茶摘みに限らずこの諸塚にはまだまだたくさんの宝物が残っています。エコツアー「やま学校しよう！」ではこうした大切なムラの宝物を、みなさんと楽しみながら受け継いで行けたらと思っています。(田)

諸塚を食べる！ 第52回 「ハーブ ～ナスタチウム～」

かわいっ！ けれどピリっと刺激的

さてさて、うらかな春から恵みの雨をもたらす梅雨時期へ移ろうとしています。比較的肌寒い日が多い春となりましたが、植物たちはしっかり春を感じとって、芽を出し花を咲かせてくれました。

今回、私がクローズアップするのは山菜、ではなく「ハーブ」。

村内にある池の窪グリーンパーク・ハーブ園。施設に入ると、まず色とりどりの花々と葉が視界いっぱいに広がります。すると、すぐにさまざまな香りが身体を包みます。いろんな感覚で楽しむことができるのがハーブです。

そして、食。ここでは、多種あるハーブの中でも「ナスタチウム」をご紹介します。ナスタチウムは、「和名：きんれんか」葉は蓮のような付き方で、黄、赤、オレンジなどの花を咲かせます。こんなかわいいナスタチウムですが、一度口に入れて噛むと「ぴりっ」と刺激的なお味。



ナスタチウム

ハーブコーディネーターの資格も持つ、まあ夢の店長古本明子さんは、「ナスタチウムを使った料理では葉や花をちぎってそのままサンドウィッチに挟んで、マヨネーズをかけて食べるとナスタチウムがマスタード代わりにになっておいしいよ～」と言われていました。また、「夏になると実をつけるっちゃけど、それをすりつぶすとわさび代わりにもなるよ～」とも教えてくれました。

池の窪グリーンパーク・ハーブ園には、販売用の各種苗木も揃っています。ご自宅で育て、料理や癒しグッズとして利用したい方、ぜひご来園ください！（健）



ハーブピザ

ハーブティー

ハーブカレー



NEWS! 諸塚村の森林でカーボンオフセット!

一般社団法人「モア・トゥリーズ」(本部:東京都)と諸塚村は、森林づくり基本協定を締結しました。(2010.4.20)

「モア・トゥリーズ」は日本を始め、世界各地の森林を再生させることを目的に2007年に設立されました。日本国内では、北海道下川町・長野県小諸市・高知県中土佐町・梶原町などで森づくりに取り組んでいます。4月20日(火)に福岡で行われた調印式では、諸塚村の他、熊本県小国町・大分県日田市と森づくり協定を結びました。

調印式に先立ち、18日(日)には代表を勤める世界的な音楽家・坂本龍一氏らが諸塚村を視察。実際に諸塚の山林や、しいたけの生産現場を見学していただきました。

しいたけ団地では、原木しいたけの生産者と交流し、池の窪グリーンパークの「まあ夢」ではハーブティーを楽しんでもらいました。

調印式では、代表の坂本さんから「このような環境に優しい活動が、全国・世界中に広がることを期待します」とコメントがありました。



諸塚村の森を視察後、村の樹でもあるヤマザクラの記念植樹を行う坂本龍一さん

Q. カーボンオフセットってなに?

A. CO₂ (カーボン) を相殺 (オフセット) させる仕組み

私たちの日々の暮らしの中で意識せずとも排出している二酸化炭素(CO₂)。地球温暖化の原因物質とされ、排出削減のための努力が国や自治体・企業・家庭などあらゆる場面で求められています。

その二酸化炭素の排出量を、自然の力を利用したグリーンエネルギーや森林管理によって相殺させる仕組みが、カーボンオフセットです。

今回の協定では、モア・トゥリーズが森林管理のための費用を諸塚村に支払います。諸塚村からは森林面積分の二酸化炭素排出量を証書(クレジット)の形で譲り渡します。この証書を企業が購入することで、自社の活動で排出した二酸化炭素を相殺することが出来ます。

都市の住民や企業が費用を負担し、社会全体で森林の管理を担う新たな試みとして注目が集まっています。

イベント情報

エコツアー「諸塚でやま学校しよう！」 日程変更のお知らせ

宮崎県内で流行中の口蹄疫まん延防止の為、6月5～6日に予定していましたエコツアーの開催中止を決定いたしました。また、これに伴って、7月以降の定例エコツアースケジュールも一部変更をさせていただきます。

各回にお申し込みいただいていた皆様、参加を検討していただいた皆様には、スケジュールが変更となることを心からお詫び申し上げます。

口蹄疫のまん延防止のため、ご理解いただきますようお願い致します。1日も早く事態が終息することを願っております。

ツアー日程の変更点は以下の通りです。

★変更点1 6月回の中止が決定

6月5～6日予定のやま学校は中止となります。

★変更点2 7月以降の回数変更となります

6月回の中止を受け、それ以降のツアー予定の回数を変更します。7月24～25日が第98回、9月4～5日が第99回となります。

★変更点3 100回記念は10月開催！

100回記念回が、10月16～17日となります。

あなたのリクエストに応える、「わがままプラン」も実施決定！こんな事したい、というご要望お待ちしております。

★変更点4 新たに1月の開催が決まりました

新たに1月に日程追加しました！1月15～16日に第102回エコツアー実施予定です。

※ 詳しくは別紙のご案内をご覧ください。

今後の予定・お知らせ

6月5～6日 第98回エコツアー
→延期となりました

6月27日 → 中止となりました
第11回九州玉入れ選手権大会

7月24～25日 第98回エコツアー
田んぼのお世話と川遊び
天然ウナギ捕り・源流歩き

季節の見所・おすすめ情報

新茶の季節！諸塚の山で育つお茶はおいしいですよ♪ぜひ、お試しください
川辺ではホタルの舞いが見頃
20時ごろからがよいようです。
8月のログハウス予約受付中です！

〈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
百影の森づくり

諸塚村

編集後記

◆やま学校の案内人でもおなじみの耕平さんに習って、手作り紅茶に挑戦。緑茶も紅茶も製法が違うだけで、原料は同じ茶の葉。話しは知っていても、実際やってみると！感動です。意外に簡単に出来たので、紅茶づくり企画計画中です。(田)

◆前任の伊藤聖子さんに代わり、4月より担当となりました中本健太です。一生青春予定の28歳男性です。8月に第1子誕生予定です。夏っぽい名前をつけようかな。よろしくお祈りします☆(健)

◆ツイッターが流行っているそうで、噂には聞いていたのですが、行きがかり上、よくわからないのについに始めることになりました！しかし、見る暇もなくて、まだ1回しか撮っていませんが、...。(矢)