

大潮だより

まる 円山 やま

第13号

発行年月日
平成21年11月1日
発行者
大潮地区
活性化推進協議会



お達者さん紹介



福原良子さん
大潮倉谷

今回のお達者さんは倉谷の福原良子さんです。福原さんは昭和2年生まれ、82歳ですが、とても若々しく、何時もニコニコ笑顔で頑張っておられます。娘さん夫婦と一緒に住んでおられますが、畑仕事から家事一切、周りの草刈まで元気にこなしておられます。その笑顔と元気の源はと聞けば、何事もくよくよしないこと、子どもや孫が時々顔を出してくれ、帰りに取れたての野菜を持ち帰らせると嬉しく、また生きがいがあることと近所の皆さんとも仲良く交流されている様子でした。笑顔の素敵な福原さん、これからも元気に頑張ってください。

田舎の店に一言



武嶋悦子さん
防府市真尾

田舎の店と私たち夫婦の出会い、今年5月、主人が30年ぶりに友人に会い、筋ヶ岳登山に誘われたときのことでした。友人から「この豆腐を食べたら他所のものは食べられん」と聞き、せせらぎ

豆腐を食べると本当に美味しく、一緒に買った蒟蒻の味もよく、ほぼ毎週店を訪れています。私たちがこの店に惹かれたのは美味しい食材があるからだけではなく、ここでおばちゃん達の笑顔や、大潮地区の人達の優しさに訪れるほどに心が癒される、つつい足が向いてしまふのです。美しい大潮の自然と温かな人々、田舎の店のおばちゃん達に会い、これからも通いたいと思います。皆さん元気で頑張ってください。

大潮田舎の店からお知らせ

近づくルーラルフェスタ

ことしも恒例の国道315・376号線の朝市を結ぶルーラルフェスタが11月7・8日におこなわれます。

大潮田舎の店では丹精こめて作られた新鮮野菜をはじめ、特産品ブランドに認定されたせせらぎ豆腐とちらし寿司など、そして身体の温まる美味しいうどんや、造ってその場で食べられるソバ打ち体験と、8日には2回に分けて行う野菜釣りコーナーも用意しています。どうぞお立ち寄りください。



先生に教わりながら

「油揚げ」始めました
田舎の店加工部では豆腐を造っていますから、以前から油揚げの製造にも取り組みたいと思っていました。今、回鹿野の特産品とも言える人気の油揚げを造っておられ、今

早く前田さんのような立派な製品を造りたいのですが、本当に微妙な製造技術が必要な作業で、とても短時間ではマスターできず、毎回手探りの状態で取り組んでいます。それでもたまには販売可能なものもできますので店頭にも並べていますが、ありがた

いことにお客さんに喜んでいただいています。まだ、1回にできる数も少なく注文に応じきれない状態ですが、早く技術をマスターし、指導して下さる前田さんのご恩に報いるとともに、田舎の店の商品を増やせたらと頑張っています。

編集後記

山々を緑一色に染めていた木々も、間もなく迎える長い眠りの季節を前に、今年最後の輝きを見せる好季節になりました。不作の情報が流れた今年のお米の収穫はいかがでしたでしょうか。

記事にもありますが、第2期中山間直接支払い制度の事業が今年でおわり、来年から新事業が始まる予定です。地域を上げての取組の協議が急がれます。向寒の時期、やはり風邪に注意を！

みんなで収穫

大潮地区では農産物を田舎の店で加工販売することで中産間直接支払い制度の交付金を100%受け取ることができるところから、各集落（協定）では、大豆やソバを共同で栽培されています。

10月下旬になると大豆やソバは成熟し収穫の時期を迎えますが、写真は小潮協定の皆さんと一緒に育てられた大豆の抜き取りをされているところです。

採れた大豆は当然田舎の店で豆腐に加工されます。

2期目の中産間直接支払いの事業も今年で終わりますが、新たな事業の取組に向けて大潮地区全体での話し合いが行われることでしょう。（3ページに関連記事）

小潮では大豆の収穫

小潮集落（協定）では、10月25日朝8時から共同で栽培された大豆の抜き取りとハゼ架けをされました。

まだ、露のある内からハゼの準備をされ12名の方がそろって抜き取ったり束ねたり、ハゼに架けたり気持ちを合わせて作業されていました。

先輩から昔の束ねかたを教わったりしながら、しかも手際よい仕事ぶりで作業は見る見る進み2時間で終わりました。

大豆がハゼで乾いたら脱粒してまた乾燥し、田舎の店で豆腐や豆乳パバロア、油揚げに加工し販売されるとのことです。

この他桶山地区でもソバを栽培され、既に刈り取りされています。



片山集落では交流ソバ刈り

片山では約10aの休耕田にそばを栽培されていましたが10月24日に集落の皆さんと大潮ファンクラブみなさん12名で刈り取りをされました。長年作物を作ったことのない圃場のため、1m以上に成長したソバは倒れていて、作業は難航を極めました。

それでもファンクラブの皆さんと地元の皆さんで会話も弾み、腰の痛いのも忘れて作業され午後3時には刈り終えられたそうです。

束ねたソバは圃場に立てて乾かしてありますが、1週間くらいしてから足踏み式の機械で扱ぎ、乾燥して粉にされます。

できたソバ粉は田舎の店でソバ饅頭に加工したり、ルーラルフェスタ会場でソバ打ち体験用に使われるほか、ファンクラブの皆さんとソバ打ち交流もされるそうです。



昔の束ね方の手ほどき

各集落協定でソバや大豆の収穫

大潮地区の各集落では中山間地域直接支払い制度の共同取り組み活動として、ソバや大豆の栽培に取り組みされていますが、10月の下旬に刈り取りなどの収穫作業をされました。

大潮地区 むらづくりビジョン案 完成



熱心に協議する検討委員会

大潮地域では各自治会から選出された委員で構成する「大潮むらづくり検討委員会」を立ち上げ、地域づくりのアイディアを出し合ったり各自治会からの意見や他出後継者の声を聞きながら地域づくりビジョンの案を練り上げました。各自治会で行ったこのビジョンの説明会での「意見を取り入れながら成案としてまとめあげること」にしています。

検討委員会でまとめたビジョンの主題は、「大潮の美しい自然を守り、みんなが安心して住み続けられる地域づくりをめざして」で、次のような活動の六つの大きな柱を立てています。

- 1、美しい自然を守り、快適な地域にしていこう。
- 2、みんなが集い、助け合える地域にしていこう。

- 3、地域の伝統を後継者に引き継いでいこう。
- 4、農地を守る仕組みをつくらう。
- 5、施設を有効活用して地域を活性化しよう。
- 6、地域の資源を生かし、地域の人が活躍できる交流活動をしていこう。

今後の予定は

10月中旬に各自治会での説明会を終わりましたが、11月に説明会を出たご意見を取り入れて修正協議をし、よりよいビジョンにするともに行動計画づくりをします。

12月2月までかけて実施体制づくりとビジョン発表会の準備をおこない、3月に大潮むらづくりビジョン発表会を開く予定にしています。完成した目標を地域のみならず共有し、一人ひとりが小さなことからでも何らかの形で活動に参加・協力して、住みよく魅力のある大潮になるよう実践していけたら良いですね。
(むらづくり検討委員会報告)



片山公民館での交流会

去る10月16日に下関市豊田の台地区から一行14名が片山地区の中山間地域直接支払い制度の取組状況の視察に来られました。はじめに片山地区の取組について説明をした後意見交換をし、台地区の取組についてもお話を聞きました。台地区は小屋川ダムの上流にあり、43戸で43haを耕作し、交付金は695万円もあるとのこと、1000万円を積立ており、集落営農での共同利用の機械を購入することでした。片山地区の環境整備の良さに感心しておられました。

片山へ下関から視察に

大潮散策

はこの松によって街道であったことがうかがうことができた。現在、この街道の一部が片山地区の裏山に残っていて、かなり荒廃していますが、道標も復元され僅かに当時を偲ぶことができます。



昔が偲ばれる街道

山代街道

近世（豊臣秀吉の時代）以降、時の為政者は中央集権の実を上げるため、全国的に道路の整備を進めたそうですが、鹿野を通る主要な道路は佐波郡柚木村から須万へ通じる道が主要道路で山代街道と呼ばれていました。

この街道には一里塚という小塚を設け、その上に萩松本からの距離を示す標柱を立て、松などの標識樹が植えられていたそうです。

大潮地区には、河内峠、田の原（葉の内）、娘鹿野の三ヶ所に一里塚があったそうです。が今では確認することが出来ません。

また、この街道沿いには街道松（道松）が植えられ、昭和30年ごろに伐採されるまで