潮流×DE すがね 合併号

イラスト＝渡邊　あゆ子

大津島×須金　移住者対談
ＣＣＳ放送決定！！

福本　直樹
NAOKI FUKUMOTO

古城　涼太
RYOTA KOJYO

大津島で漁業を継ぐためＵターンした古城涼太さん（２６才）。須金でぶどう農園の経営を始めた福本直樹さん（３８才）。

「潮流」と「ＤＥ　すがね」の合併号を記念して、シティーケーブル周南様のご協力により、お二人の対談が放送されることが決定しました！

両地域の紹介を織り交ぜながら、ＵＩターンの経緯や山間地・離島で暮らしはじめての感想、第一次産業の未来、そして地域を元気にするために共に協力できることなどについて、熱いトークが展開されます。

大津島と須金地域の皆さんのみならず、全ての周南市民、いや、全ての山口県民にご覧いただきたい番組となっています！お見逃しなく！！

テレビ局	シティーケーブル周南（ＣＣＳ）11 チャンネル
放送日時	平成 26 年９月１日（月）から９月 15 日（月）まで
放送時間	６時～　10 時～　14 時～　18 時～　22 時～

合併号発刊の経緯と展望

潮流編集委員　末兼正純

両紙の交流は、昨年二月、「DEすがね」一周年記念号に応募し「潮流」として一文を寄せたところ、須田さんが夢をふくらませるような呼応をされたのがきっかけでした。

寄稿のなかで…「潮流」を一新するに際して市内のコミュニティ紙を全部調べたが大きなところのものはすべてつまらない、それに反し、「DEすがね」は面白い、大いに参考にさせて戴いた…とエールを送りました。

須金と大津島は長年にわたる深い交流がありますが、寄稿する気になったのはそのためではなく、「DEすがね」を本当にいいと思ったからでした。

両紙とも出色の出来映えだと思いますが、それは編集者のセンスがいいためというより、素材がいいからでしょう。

素材とはコミュニティそのものです。

紙面に登場する人たちも読む人たちも皆知り合いの親密で暖かいコミュニティ。

いわゆる「発展性」には欠けるが、古いものを大切にする、郷愁に満ちたコミュニティ。

このような失われつつある価値を大切にし、それを外に向かっても発信して行くことを目指し、両紙切磋琢磨して、より素晴らしいコミュニティ紙を作って行きたいと願っています。

今までの交流の様子

文＝須田　浩史
写真＝大津島本浦にて

平成２５年3月24日、両誌の交流会が大津島で開催されました。きっかけは、大津島のコミュニティ誌「潮流」の編集委員である末兼正純さんが、DE すがね1周年記念号へお祝い文を寄稿していただいたこと。その時の意見交換会の中で、両紙の合併号を是非とも作ろうという話になり、今回の発刊となりました。

過疎化・高齢化が進む両地区ですが、たくさんの宝物（人・もの・食・歴史・風景など）が眠っています。地域の情報はもちろん、それらの宝物を外へ発信し、その魅力を知っていただくのも、地域情報紙の大切な役割です。自分達の地域に誇りが持てる、そしてお年寄りも、若い人も、いきいきと暮らすことができる。私達も、そんな地域作りの一翼を担えるよう、魅力的な紙面作りに励んでいきたいと思います。須金と大津島、日本一の里山・里海を目指して、これからも力を合わせて頑張りましょう！

平成２６年１月14 日、須金地区にて交流会が開催されました。昨年、須金の皆さんが大津島に来た際に、「次は須金でやりましょう！」とお誘いを受け、訪ねました。

今回は、須金の中でも標高が高い“北山地区”に行き、「廣實申し」についてお話を伺いました。その後は、地域のどんと焼きに参加させていただき、さらに美味しい山の幸をごちそうしていただきました。

大津島と須金は古くから姉妹縁組を交わし、現在も老人クラブの交流会を毎年開催しています。そして、去年からはコミュニティ紙を通じ、新たな“若い世代の交流”が始まりました。

先輩方が繋いできた交流のバトンを、若い世代の私達がしっかり引き継ぎ、更には今の子供たちにも、このバトンを繋げていければと思います。

今後も、良き友として、良きライバルとして、互いに助け合いながら頑張っていきましょう。

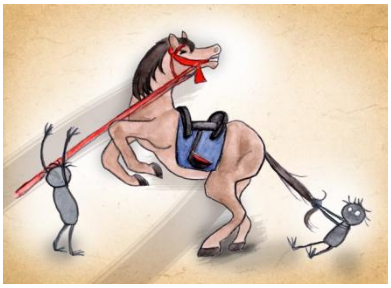
文＝大友　翔太
写真＝須金北山にて

須金にはカッパの伝説があり、紙芝居も作られています。その基となった資料にはとても詳細な描写がされています。今回はそれを紹介いたします。

『猿猴は猿に似ていると言ってもさにあらず、毛の色は青黒く、体の内手足はここかしこに毛十本二十本程あり、頬は薄赤く、目は丸く鼻は少しある。頭の格好は猿に似たところもある。手は耳の根元から付いていて肩は少しもない。もとより手は生まれつき丈夫で、大きくなると体の高さ一尺、体長二尺になる。』

右の紙芝居の絵はまさしくそこにいたかのような描写ではありませんか。皆さんは想像できましたでしょうか？

物語は紙芝居で楽しんでくださいね。



文＝高橋　勝己

絵＝紙芝居「カッパの詫び証文」

～山と海の伝説～

文＝松本　千恵子

写真＝洲島（すしま）

馬島の東の端に洲島ちゅう、瓢箪型の小さな無人島があるんじゃが、ここにはその昔、山姥が居ったと言われちょる。その山姥は上は裸で下は腰巻きひとつ、白髪頭を逆立てた出で立ちじゃったそうな。しかもその山姥は　乳がとてつもなあ大きゅうて、日頃は邪魔になるから、右の乳は左の肩に　左の乳は右の肩に斜めにひっかるうちょったそうないね。その山姥は日暮れ時、辺りが薄暗うなる頃、洲島と馬島の間、水場の瀬戸を船が通り掛かろうもんなら、ちゅうに山からかけり下りて来て、担いじょった乳を肩から下ろしたと思うたら、その乳がビョーンとものすごい勢いで伸びて　沖を通りよった船につし当たって　船をひっくり返しよったちゅうでね。ひょっこりひょうたん島のような　小さな小さな島に伝わる話じゃいね。

「大津島産ひじきのコロッケ」

「須金産柚子胡椒のラタトゥイユソース」

材料

【コロッケ】

●じゃがいも 中４個 ●玉ねぎ大１/２ ●ひじき（水で戻す）２０g ●塩こしょう　適宜 ●バルサミコ酢 小１ ●小麦粉 適宜 ●卵　一個 ●サラダ油 適宜 ●パン粉　適宜

【ラタトゥイユソース】

●玉ねぎ大１/２ ●ズッキーニ１本 ●人参１/２本 ●なす１本 ●トマト缶１/２缶 ●塩こしょう 適宜 ●オリーブオイル 適宜 ●味噌大さじ１ ●柚子胡椒 小さじ１/２

「監修/山の中の小さなおべんとうや Bamboo（須金）」

作り方

★ラタトゥイユソース

１・玉ねぎ、ズッキーニ、人参、なすを１～２センチ角に切って、オリーブオイルで炒める

２・２～３分炒めたら、トマト缶を入れて、さらに炒める。

３・４～５分ふたをして煮たら、塩こしょうで味を整え、味噌、柚子胡椒を入れる。

★コロッケ

４・水で戻したひじきとみじん切りの玉ねぎをオリーブオイルで炒める。塩こしょうで味を整え、バルサミコ酢を仕上げにまわしかける。

５・ジャガイモは皮をむき、ゆでて、つぶす。

６・２に１を入れて、塩こしょうをして混ぜる。

７・小判型に成形し、小麦粉、卵、パン粉をまぶし、１８０度のサラダ油できつね色に揚げる。

８・コロッケにラタトゥイユソースをかけて、付け合わせにキャベツの千切りや季節の野菜を添えて、出来上がり。

瀬戸の花嫁

～大津島と須金のつながり～

老人クラブの交流会で仲良く歌ってます。
須金の前田芳孝さんと大津島の安達敏子さんです。
よく似てますね！実はこのお二人、御兄妹なんですよ。
須金の松室で育ち、大津島の天浦へ嫁ぐ様子を聞いてみました。

Q　敏子さんが大津島へ嫁がれたきっかけは？

敏子　私は看護師として働いていました。患者の娘さんと、夫の妹が、近鉄松下の同僚で仲が良かったそうです。そして、その職場の上司が、よく大津島にお越しになっており、夫を知っていたとのこと。そこで、会ってみないかねという話がきました。初めて出会った日は、夫が船で迎えに来てくれました。安達家で昼食をとり、回天記念館へ散歩した後、また船で徳山へ戻って、お寿司を食べに行きました。その時すでに、運命の赤い糸を感じていました。なぜなら、誕生日が一日違いだったからです。(笑)

芳孝　よくよく話してみると、父親同士が地区の民生委員で顔見知りでした。会ってみてお互い気に入ったんでしょうね。

Q　結婚式では、どんな思い出がありますか？

芳孝　安達家が会場だったんですが、溢れるほどの方々がお祝いに来てくれていました。島の人は酒をよく飲みますね。後で「お兄さん酒が強いねぇ」と島の人が言っていたと妹から聞き、人のことは言えませんが（笑）。帰りに天ヶ浦から船で帰る時は、妹を置いて帰る淋しさから父と号泣したのを覚えています。酒もかなり入っていたので（笑）。

敏子　私は、この格好のまま、須金から、でたちをしました。仕事仲間に、写真撮影をお願いしてたのですが…とても楽しくて、いい式だったらしく、お酒をずいぶんお召しになられた結果、すべての写真がピンボケでした。とてもいい思い出です（笑）。

大津島 VS 須金　絶対に負けられない。5番勝負！！

5番勝負！		大津島		須金	
その1	消防団員	42名		43名	
その2	徳山駅までの交通料金	710円		1420円	
その3	自動販売機	5台		6台	
その4	泊まれるところ	5ヵ所		2ヵ所	
その5	信号機	0機		0機	

～潮流×DEすがね合併号制作委員会～

潮流編集委員
・末兼　正純　・屋野　廣志　・松本　千恵子
・安達　照子　・渡邊　あゆ子　・六郎万　淳一
・大友　翔太

DEすがね編集委員
・須田　浩史　・福田　陽一　・高橋　勝己
・周山　健太郎

撮影協力
・田中　紘司（シティーケーブル周南）