



今月の内容：今月のトピックス／ひとくち普及情報／南会津再発見（都市と農村を結ぶ交流活動（南郷村））／ふるさとを顧みて（星昭二さん（館岩村出身））／今月のコラム／農林事務所からお願い・お知らせ／研修会・講習会等お知らせ

今月のトピックス

ふるさと水と土ふれあい 活動コンクールで下郷町 「中山区」表彰

福島県中山間ふるさと水と土保全基金を活用して毎年行われている「ふれあい活動コンクール」において、下郷町中山区が奨励賞を受賞しました。

このコンクールでは、土地改良施設等の持つ多面的機能を良好に保ちつつ農村地域の景観・環境づくりにも積極的に取り組んでいる住民活動団体を表彰しておりますが、第3回目となる今回は県内8団体の応募がありました。

中山区では、ふるさと水と土ふれあい事業で整備した「中山花の郷公園」の管理を町から受託し、全戸が参加して公園の除草等の管理を定期的に行い、さらに、区内の町道等の除草や花の植栽も自主的に行っています。これら農村の環境保全に積極的に取り組む姿勢が評価



されたものです。

表彰式は昨年12月20日（金）に郡山市の県ハイテクプラザで開催された「ふるさと水と土再発見2002」のなかで行われ、県農林水産部次長より表彰状が手渡されました。

（農村整備部）

ひとくち普及情報

寒さと雪の中でも、 がんばっています。



田島町の田部集落でアスパラガスと花き栽培に取り組む湯田浩仁さん（認定農業者）のパイプハウスでは、厳冬期の今「アネモネ」の花が出荷最盛期を迎えています。

冬期間ほとんどの農家では、次年度に向けての計画づくりをしたり、農業以外の収入を求めて他産業に従事していますが、浩仁さんは、以前から冬の間活用していないハウスの利用はできないものかと考え、地域の仲間や花き担当の普及員と検討を重ねてきました。

そして昨年、当地域でも栽培可能な「ランキンキュラス」や「アネモネ」に注目し、取り組みを始めました。

1m近い積雪の中、家の裏にある浩仁さんの50mハウス2棟では、12月中旬から始まった色とりどりの「アネモネ」の出荷が3月中旬まで行われています。

雪と寒さで農地の利用が制限される中、ハウスを活用して一般の勤労者並みの所得を得ようと頑張っている浩仁さんの取り組みが注目されています。

（農業普及部）

都市と農村を結ぶ 交流活動

(南郷村農林課)



過疎化や少子高齢化が進む農村では、後継者の花嫁対策が大きな問題となっています。そこで、平成11年から14年度まで福島県や町村から地域づくりサポート事業の補助金を受け、只見町と合同で

商工会と農業委員会が事務局となった実行委員会を組織し、出会いふれあいフェスタの事業を実施してきました。なお、平成13年度は伊南村も参加しました。

事業の内容は、首都圏や地方都市在住の、真面目に結婚を考える独身女性を招き、豊かな自然の中で地元の独身男性と素敵な出逢いを求めて交流するものです。

平成14年度は9月14日から16日まで2泊3日の日程で、さゆり会館での歓迎セレモニー、自己紹介、高清水公園での散策や餅つき、只見町での観光施設見学、バーベキュー、親善花火大会、田子倉湖遊覧、そばうち体験などがあり、お互いの親睦を深めました。

その結果、4年間の実績では女性の参加者が述べ人数で132名、地元男性が167名あり、52組のカップルができ、そのうち14組がゴールインして3名の子供も誕生しています。なお、現在も交際を続けている方もおり、今後の成果が期待されています。

また、南郷村と姉妹都市を締結しているさいたま市の女性も結婚しており、ますます都市との交流も活発になっています。

ふるさとを顧みて

ふるさとの郷愁

埼玉県蓮田市 星 昭二さん
(館岩村熨斗戸出身)

残雪の多い中山峠を長靴を履いて歩いて越した。雪道は馬の背になっていて歩きにくい事この上ないのである。6時間も掛けて峠を下ると滝の原、東京まで二日間の時間を要した。

中山峠には頂上小屋が建っていて、冬の峠を越す人々の避難的な小屋で、米や味噌なども置いてあった。それでも一冬に2~3人の行き倒れの死人があり、大自然の恐ろしさが存在していた。

中学卒の給料が四千五百円ほどで、それでも国策においては金の卵といわれた時代でもあった。

そんな時代、山に生まれ、山に育った懐かしく、楽しかった時代(小四~中三)の自然界との遊んだ思い出について語ってみたいと思います。

昭和三十年頃の館岩村は大変な豪雪地帯で2m位の積雪は珍しくありませんでした。少年達の冬の遊びはスキーが主でしたが、野兎を針金で作った輪で狩るという捕り方がありました。一度通ったところを二度通るといふ、野兎の習性を利用して狩る訳です。

冬の雪の上を歩いた足跡はハッキリと残ります。まず、細い針金で首吊り輪を30本ほど作り、その輪を煙でいぶし、近くの小枝と同じ色に見せかけます。

ウサギが通ってまだ帰りの足跡が無いことを確認してその輪を小枝に巻きつけて一夜を待つのです。30本ほど取り付けるのですが、それはそれなりに楽しいのです。翌朝早くその仕掛けを見廻るのですが、早く見廻らないとキツネやタヌキに食べられてしまいます。

一冬に十羽以上は捕れたものです。冬のウサギの肉は柔らかくて無臭でとても美味しく、当時の動物性タンパク源としては大変な栄養だったのですが、今思うと残酷な話でもあります。

冬の遊びをもう一つ紹介してみましよう。小生の村での呼び名は雪もみと称して、大寒のアイソという魚を捕る漁法がありました。

川の水量は現在の何倍もあり、想像を絶するほどの魚がいました。大寒の川は一面に厚い氷が張ります。そこで、ノコギリ、スコップ、雪を運ぶソリを用意します。冬の魚は深い溜まりに集まる習性があるのですが、勝手知ったる川、2.5~3メートル位の深さの溜まりを(毎年ほぼ決まっている)選んで岸より半円形に7~10メートルの氷を切り取り、半円形の穴を作ります。その穴に雪ソリで大量の雪を運んで、岸より遠いところの穴をめがけて雪を投げ入れます。やがて雪が川底まで届き、雪が入らなくなります。今度は投入した雪をスコップでかき回すのです。上のほうの雪が川底へ、川底の雪が表面に

(3ページに続く)



(2ページから続く)

上がってくるようにかき回します(雪もみ)。すると川底にいた魚は寒さと雪で動けなくなって雪の中に混じって表面に上がって魚が捕れるのです。その溜まりの魚は一網打尽となります。

小生が中学一年生の時、我が家の近くのよどみで長兄と二人で米を入れる「カマス」に二俵ほど捕れたことを今でも鮮明に覚えています。捕った魚の内臓を取り出し、炭で焼くのが一仕事で母や姉にも手

伝ってもらいました。大寒のアイソは身が締まり、脂がのり、少し苦味があって甘露煮にすると特に美味しかったことを忘れられません。

冬のこの遊びについて述べましたが、いずれにせよ小生にとって忘れられない、懐かしくそして楽しかった思い出であります。

あの頃の自然が再生しないと二度と味わうことのできない事と思います。もう一度豊かな自然を蘇らせる運動をNPOの中で励んでいる今日です。

今月のコラム

むかし昔の・・・私にとっておきの体験

私の動物とのつきあいは馬から始まりました。見上げるばかりの大きさで、おとなしく、人なつっこい馬でした。餌やりは子供の私の仕事で、餌の準備をしている間、少し青みを帯びた大きい目を開けて前足で餌をねだるのが常でした。働き者の馬で、私のつたない鼻どりにもあわせてくれ、お礼に夕方、川でどろんこに汚れた体をたわしで洗い流してやると気持ちよさそうにしていたものでした。そんな馬でしたから、事情があって売られていくときは、止めどなく涙が溢れて仕方がなかったことが昨日のように思い出されます。

馬と一緒に綿羊もいました。餌は何でも良く、特に豆からは大の好物でした。春の彼岸を過ぎた頃になると、どこからか電気バリカンを持った毛を刈り取る業者がやってきて、手際よく毛を刈り取っていきます。春とはいえ未だ寒い日もありましたから、丸坊主にされて風邪など引かないものか心配もしました。

馬がいなくなって程なく牛を飼いました。3・4年は飼っていたでしょうか、馬と同じに餌はやっていたのですが、何故か牛の記憶だけ抜け落ちていて、先の馬ほど鮮明に残っておりません。牛の次は山羊と豚を飼っています。山羊の乳搾りは随分とやりました。子ヤギが生まれると途端に乳の出が良くなり、子ヤギがいなくなってからは(子ヤギは2ヶ月足らずでソーセージ加工用に売ってしまう。そのことがわかってからソーセージはあまり口にしなくなりました。)、おっぱいで乳房がばんばんに張って乳搾りに倍の時間がかかるようになり、学校に出かけるのが遅れることもあり。直接一升瓶に絞っていたのですが、難しいんですよこれが。乳はちょっと青臭みがあってなれるまで時間がかかりますが、こくがあって大変うまいですね。冬に与える山羊の餌は、夏の間に田圃の畦の草を刈って干したものを小屋の二階に貯蔵しておくのですが、母が刈り干しておいた草をリヤカーで取り込むのは子供の仕事でした。草を濡らさないため、夕立の気配があれば誰に言われなくとも干し草あげに行きました。山羊は草であれば何でも根こそぎ食べてしまいますが、何時のことだったかあまりに米ぬかをうまそうに食べるので、続けて食べさせていたら腹の中で醗酵し

てガスがたまり、とうとう死なせてしまいました。うまそうに食べるからとくれたことが徒となり、結果的にかわいそうなことをしました、それ以来山羊を飼うのはやめました。

豚は繁殖豚を1頭飼っていました。豚は一度に10頭前後の子豚を生みますが、乳房は14くらいしかありません。乳の出のいい乳房は真ん中あたりで、尻に近い方は良く出ません。生まれて程なく子豚同士の熾烈な乳房争いが起き、そのうち乳房の場所が固定し、乳の出の善し悪しによって子豚の成育に大きく差が出てきます。これはお産の度に繰り返され、必ず腹ぺこの子豚が現れます。動物の生存競争は厳しく、母豚などは一向にお構いなしですから、腹ぺこの子豚は乳が欲しくて私のもとに近づいてきます。仕方なく哺乳瓶に牛乳を入れ、毎度飲ませてました。口をならすと気配を察知して寄ってきますからかわいいものです。ランドレースは歯が牙のようにとがっていますから、ゴムの乳首はかじられてすぐに駄目になってしまいました。豚は肉質を良くするため生後30日くらいで去勢しましたが、麻袋の中に後ろ足をつかんでぶら下げ、カミソリで切り込みを入れ取り出しました。暴れるのでよほど強く足をつかんでいないと失敗します。傷口にはヨードチンキを振りかけるので、あれは豚でもさぞ痛かったに違いありません。豚のお産はいつも夜に決まっています。産まれるとすぐに、窒息しないよう口の周りをぼろ布で拭き取ってやらなくてはなりません。予定日が近づくとぼろ出しをやって、お産に備えます。押し切りで普段より稲わらを細かく切って、お産に備えるのも大きな仕事でした。

これらは皆つい最近までやってきたことで、ここから実にいろんなことを学びとりました。南会津にはついぞ見かけなくなってしまったこれら動物たち、人々に安らぎと感動を与えてくれるばかりか、子供の教育、勤労意欲、療養効果等様々な面で大きな作用があることは間違いありません。景観作物と同様、南会津地方の山里にあたかもしっとりと溶け込み、人々と共存する景観動物がもっともっといいのではないかと、最近つくづくそう思うようになりました。

(地域農林企画室長 田村 万)



南会津・郷土の食を考える講演会

『郷土の食』は、他にはない。

昔から日本人の食生活は、地元で採れた食材、地元で伝わる食材を料理して食する健全なものでした。しかしながら現在、全国的な食の画一化、洋風化の流れの中、各地で伝統的な食文化が失われつつあります。

南会津地方も、この地方ならではの食文化を脈々と築き上げてきましたが、今のままでは伝統的な食材、食文化が、その重要性に気づかれぬまま忘れられてしまう恐れがあります。

そこで今回、南会津農林事務所では、伝統ある食文化の持つ意味合いを、地域の皆さんに改めて振り返っていただきたいという願いから、「南会津・郷

「南会津・郷土の食を考える講演会」を開催します！

(地域農林企画室)

土の食を考える講演会」を開催します。

仙台市にある河北新報社の常務取締役で、毎月食に関するコラムを執筆するなど食に関する造詣も深い、小野昌和氏を講師にお迎えし、南会津地方をはじめとした各地の伝統的な郷土食について、その重要性やそれを守ることの大切さについてお話していただきます。

身の回りにある伝統的な「食」について考えてみる機会です。ぜひご参加ください。

【開催日時】

平成15年3月4日(火) 13:30~15:30

【開催場所】

田島町 丸山館
(田島町大字田島字中町甲3943)

【講師】小野昌和氏(河北新報社常務取締役)

【講演内容】

「ここにしかない『郷土の食』～伝統ある食生活・食文化の大切さ」(仮題)

【参加料】 無料です。

【お問合せ】 地域農林企画室(電話:0241-62-5866)



～研修会・講習会等お知らせ～

内 容	月 日	場 所
-----	-----	-----

- | | | |
|--------------|---------------------|--------------|
| ①トラクタ基本運転(4) | 2月17日(月)
～20日(木) | 農業短期大学校(矢吹町) |
| ②食品の色と餅加工 | 2月19日(水) | 農業短期大学校(矢吹町) |
| ③トラクタけん引(2) | 2月24日(月)
～27日(木) | 農業短期大学校(矢吹町) |

※お申込み・お問合せ先：南会津農林事務所 地域農林企画室 TEL 0241-62-5866
農業普及部 TEL 0241-62-5262



あて先 〒967-0004
福島県南会津郡田島町大字田島字根小屋甲4277-1
南会津農林事務所 地域農林企画室
TEL 0241-62-5866 FAX 0241-62-5256

E-mail minamiaizu.nourin@pref.fukushima.jp
ホームページ http://www.aff.pref.fukushima.jp/minamiaizu/
みなさんのご意見ご感想をお寄せください。

タイトル横の写真
(撮影:岸)

雪晴れの日(館岩村前沢)



古紙配合率100%再生紙を使用しています。

この広報紙は古紙配合率100%再生紙とSOY(大豆油)インキを使用しています。

