

発足!! 地域づくり「なごみの郷 高野」

平成 22 年 2 月 28 日(日)

和水町高野地区(本村・古閑・前野・榎原)の地域づくり団体発足式を行いました。

高野地区では、昨年 9 月から国土交通省の「過疎地域の安心・安全の暮らし維持構想策定事業」により、地域と行政が連携し、地域住民の安心できる、安定した暮らしの維持を図ることを目的として、集落調査やワークショップ、先進地視察研修を行い、この日に至りました。

当日は、子どもからお年寄りまで約 60 人が参加し、地域シンボルとなる大看板に地域づくり団体の名称「なごみの郷高野」の文字入れや大正琴の演奏、地元食材をふんだんに使った「しし鍋」がふるまわれ、和やかな雰囲気で開催されました。

また、「なごみの郷高野」の名称は地元住民から公募したものを 5 つに絞込み、当日参加された皆さんで決定しました。(名称は大字の「高野」と、旧菊水町になる前の「東郷村」の「郷」の字を使って付けられました。)



地域のシンボル看板の設置

平成 22 年 4 月 25 日(日)

看板は縦 50cm、横 2.4m のクスの板 2 枚をカイズカイクキの木に打ち付けました。木の滑らかな曲線が印象的で、地区を貫く県道 16 号線沿いに設置しました。

なごみの郷高野の米川会長は「地域の和を広め、活性化につなげていきたい。」と看板設置に大喜び…。

翌日が同会長の誕生日でもあり「2 倍うれしい」とにっこり。



大豆の種まき

平成 22 年 7 月 10 日(土)

活動を予定していた 7 月 11 日(日)が、大雨の予報であったため、急遽前日の 10 日(土)に活動を変更。

(なんと決定したのは、前日 9 日(金)の定例会の中で…。)

活動日を変更したため参加者が心配でしたが、当日集合の午前 9 時に集まった人数はなんと 22 人。

2 台の人力用播種機を使って播種作業を行い、およそ 1 反の畑を 1 時間半程度で完了しました。また、畑の法面、畦の草刈も同時に行い無事作業も終了しました。

次回の活動予定は、8 月 8 日(日)に草取りなどをする予定です。



※なごみの郷高野では、地域内にある休耕地を活用した農産物(大豆、そば)の生産・販売を行い、高齢者の技術や経験を活かしたコミュニティビジネスの実現を目指しています。



そばの種まき

平成 22 年 8 月 28 日(土)

なごみの郷高野地域づくり 第2弾「秋そばづくり」の最初一歩

そばの種は、県内でも有名な阿蘇市波野産。(阿蘇市波野の平野さんから少しだけ分けて頂きました。平野さんありがとうございました。)

午前9時からの作業に地域の方々総勢 20 名が参加。早速種まき作業に取り掛かりました。まず手始めに昔懐かしい牛馬用のすきで思い出体験!!

種まき作業は、約 700 m²の畑に畦幅 50cm 程度の間隔ですじまき(条播)、その上に土をかけ、ならしていきます。

種を均等にまくのは結構難しく、多くまき過ぎた箇所もありましたが、あっという間に無事作業も終了。(並行して 7 月から栽培している大豆畑の除草作業と周辺の草刈作業も行いました。)



そばは雷雨や台風等により倒伏しやすいので、今年は台風等が来ないよう願いたいものです。ちなみに収穫予定は約 70 日後(目安です)ということですので、今から実りの秋が本当に楽しみです。



視察研修（そば打ち体験）

平成 22 年 10 月 24 日(日)

阿蘇市波野の『やすらぎ交流館』を訪れました。

※やすらぎ交流館は、廃校となっていた旧波野村小池野小学校を再活用し、都市と農村の交流を行うための体験型交流施設で、子どもから大人まで年間多くの団体を受け入れています。

今回参加された方々のほとんどが、そば打ちは初体験!!

「そば粉に水を加えて、こねる。延ばして、切る。」とシンプルな作業ではありますが、奥の深いそば打ちに皆さん四苦八苦!!

指導(地元の方)を受けながら、約50分。うどん麺やきし麺サイズのそば麺もりましたが、自分で打ったそばの味は格別だったとのこと...

午後からは、そばの種を頂いた平野さんから、そばの収穫・乾燥方法などのご指導をいただきました。

あいにくの雨模様で、秋の阿蘇路は満喫できなかったものの、地域の連携・親睦が更に深まり、11月の収穫がますます楽しみとなりました。



秋そば・大豆の刈り取り

平成 22 年 11 月 7 日(日)

朝霧の立ち昇る中、いよいよ自分たちで種まきした「秋そば・大豆」の収穫の日です。

まずは、秋そばの収穫。

皆さん馴れた手つきで鎌を扱い、秋そばを刈り取られていくのが、なんとも印象的でした。

下を向いて作業をしていたせいか、気付いたときには、空はいつも以上の秋晴れとなっていました。

勢いそのままに、大豆の刈り取りもスタート。

秋そばの収穫は、鎌を使って刈り取りました。大豆は、「刈払い機」で一気に。あとは束ねて干していき、あっという間に作業も終了。

収穫にご協力いただいた地域の皆さん大変お疲れ様でした。



大豆の脱穀

平成 22 年 11 月 11 日(木)

深夜の秋雨で、大豆の脱穀作業の延期も検討しましたが、地域の皆さんの思いがまさったのか、汗をかくほどの秋晴れとなり、予定どおり脱穀作業を開始しました。

島立てした大豆を寄せ、ハーベスタに入れて、大豆を脱穀していきます。

約 2 時間、脱穀作業と豆拾い作業が無事終了。

なごみの郷高野の農園の大豆は、思ったより成長がよく、もしかしたら 100kg 近くは収穫できているかも…。米袋に小分けし、各家庭で乾燥することにしました。

11月23日に開催する味噌の仕込み作業が本当に楽しみです。



味噌仕込み・秋そば収穫

平成 22 年 11 月 23 日(火)

大豆づくりの集大成ともいえるべき、お味噌づくり。朝早くから地域のおばちゃんたちが大集合し、お味噌づくりのスタート。

まず、大きな釜で、大豆を茹でていきます。

大豆の茹で上がりを待つ中、おばちゃんたちの集落談義もスタート

茹で上がった大豆は機械でミンチ状にし、大豆と塩と麴を混ぜ合わせ、茹汁で調整しながら、ひたすらこねて、味噌を仕込んでいきます。

来月には、地域の各家庭に「手作りお味噌」が配布予定とのこと。（今から待ち遠しいですね。）

来月の納豆づくりに使う「藁づとづくり」も同時進行するところは、女性の方々の手際の良さ!!

その頃、男性陣はというと、先日刈り取った秋そばの脱穀作業中。（畑仕事は任せなさい!!）

まずは、掛け干したそばを「ムシロ」に拵げ、「ぶりこ」でたたいて脱穀していきます。（ぶりこは、各家庭の小屋に眠っていたものを、修理して再活用!!）

その後、そばの実は、唐箕(とうみ)にかけられていきます。初めてのそばづくりでしたが、約 40~50 kg ほど収穫できたようです。

今後は、乾燥後、そばを挽き、来月には、そばの試食会を行う予定です。（またまた、楽しみが増えました。）



そば打ち・試食会

平成 22 年 12 月 22 日(日)

8 月末に種をまき、ようやく迎えた試食会の日。集まった人数は、総勢約 50 名。

「こんなに多くの方々に参加していただけるなって…。お昼までに間に合うだろうか心配!!」(会長談)

阿蘇市波野に研修にいった記憶を思い出しながら、皆真剣にそばを打ち、慎重に包丁を入れていった。おばちゃんたちの手際のよさで、あっという間にそばが出来上がり、一足早い年越しそばの試食会がスタート。太さがまちまちの麺に笑いもありながら「こしがあっておいしい!!」と皆舌鼓。藁づとづくりに協力いただいた老人会のじいちゃん、ばあちゃんも、若いもんのがんばりにニッコリ笑顔。

午後からは、朝から茹でた大豆で「藁づと納豆」づくりと、来年 2 月に開催予定のしし鍋祭に使う「味噌」づくりで、本日の作業は終了。

今月 23 日には、地域の各家庭へ手作り味噌と藁づと納豆を配付予定。



しし鍋祭

平成 23 年 2 月 27 日(日)



<秋そば>



<大豆>

