

「案内看板」の補修作業

平成 23 年 5 月 15 日(日)

平成 21 年 1 2 月に設置した案内看板の補修作業を行いました。全 15 箇所、汚れを落としキシラトールを塗っていきます。

シンボル看板では、今後の活動が少しでも多くの方に周知できるようにシンボル看板に新たに掲示板を取り付けました。

これで終わらないのが、今年の「なごみの郷高野」!! 町道（米渡尾前野線/約 1 km）の草刈作業。

担当地区の前野区では高齢化により草刈作業もなかなか出来ない状況であったため、5月の定例会において前野区長さんの悩みを「なごみの郷高野」がお手伝いすることに・・・。



地域おこし協力隊の中田さんも草刈作業を初体験!! 約 1 km の町道もあつという間にきれいに!!



大豆の種まき

平成 23 年 7 月 17 日(日)

「暑かね〜！」集合するやいなや皆口癖のように・・・。
というのも今年は梅雨明けから猛暑続き!!

気温 30 度を超える中、今年の大豆の種まき作業がスタート!!

今年の作付けは、去年の 2 倍の広さ（約 1500 m²）

地域おこし協力隊の中田さんも初体験。人力用播種機「ごんべい」の活躍もあって、あつという間に作業も終了（2 時間程）

今年は大豆以外に黒大豆にも初挑戦。「今年も実りの秋となりますように・・・」



※黒大豆は、おせち料理などに見られる黒豆のこと。必須アミノ酸や12種類のイソフラボンとアントシアニンが含まれることから、様々な病気の予防効果があると言われています。



大豆の種まき(再)

平成 23 年 8 月 10 日(水)

「先月播いた大豆が、なかなか芽が出ない!!」
大豆畑は、まばらな発芽。(黒大豆は失敗のようです。)

なごみの郷高野の近隣は、梅雨明けから雨が降らず晴天続き。夕立すら来ない状況でした。

緊急事態ということで、早朝より別農地で大豆の種まき作業を開始!!

前日(8月9日)の定例会で作業が決定したため、参加者は少なかったものの、どうにか大豆を播くことが出来ました。

『次こそ、実りの秋を願って…。』



そばの種まき / 流しそ〜めん大会

平成 23 年 8 月 28 日(日)

7月の晴天続きから一転。8月はお盆明けから毎日のように夕立続き!! 案の定、畑は水気が多く、長靴は泥まみれ。

足元はゆるかったものの、地域の方の意思は断固と固いものでした。

多くの方々の参加のおかげで、約 1500 m²ほどの畑もあつという間に「そば」の種を播くことができました。

(今年も阿蘇市波野からそばの種をいただきました。)



今年のなごみの郷高野は、ここからが本番!!

場所を榎原区の熊野座神社境内に移動し、「流しそめん大会」を開催!!

真夏の気温とは一転し、湧水が流れ出ているため、境内はひんやり爽快。

自然のマイナスイオンを浴び、足湯ならぬ足を湧水につけながら、大満足・大満腹の1日となりました。



除草作業

平成 23 年 9 月 18 日(日)

大豆畑・そば畑の草刈を行いました。多く方の参加があり、あっという間に作業も終了。

7月に播いた大豆も早くも実をつけだしています。ビールのおつまみ（枝豆）ができるまで、もう少しのようです。



視察研修

平成 23 年 10 月 23 日(日)

宇城市三角町の『食と農の体験塾』を訪れました。

※電気・ガスを一切使わず、約 2 時間の体験で 5 種類以上の料理を作ることができます。ロコミのみで広まり、今では年間 1 万人を超える体験工房です。お忍びで芸能人も来客しているようです。

到着するなり、目の前には毎日の風景とは別世界が広がる高野山の山頂。



地元産・自家製にこだわる素材でパン・バームクーヘン・ピザ・クッキーなどを作り石釜へ。

あっという間に焼き上がり、あっという間に胃袋へ。

私たちの他に当日は別に 3 団体（全体で約 100 名程）の団体の受け入れでしたが、塾長の宮田さんをはじめ、従業員の皆さんが段取りよく、各団体へ気配りをしながら、次々と体験メニューをまわしていく姿が印象的でした。

「地産地消」にこだわり「食育」を伝える「食と農の体験塾」。今回の体験では、自らが作りそして自らが味わうことで、11月に開催予定のモニターツアーの受け入れに何かしらのヒントになったのでは・・・。



そば・大豆の収穫

平成23年11月6日(日)

今年は天候に悩まされるなあ〜。4週連続で週末は雨模様。

当日も朝から秋雨が降りしきる中でしたが、そばの実が落ち始めていたこともあり、収穫作業を決行することに・・・。

昨年も手作業での刈取作業でしたので、今年も問題なしと思っていましたが、雨続きの畑はぬかるみ、皆泥だらけ・・・。(おまけに作付量は昨年倍)

泥だらけのまま、次は大豆の収穫。(この時点で結構へとへとでした。)

大豆は、「刈払機」で一気に。刈取り後は束ねて島立て乾燥。

作業が終わったのはお昼過ぎ。皆さん大変お疲れ様でした。



そば・大豆の脱穀

平成23年11月12日(土)

11月6日に刈り取ったそば・大豆の脱穀作業。ようやく晴天に恵まれ早速スタート。

まずは昔ながらの「ぶりこ(脱穀竿)」を使ってそばの実を落としました。地域おこし協力隊の中田さんも初挑戦!!
そして振るいにかけた後は、「唐箕」へ。

今年は「ハーベスター」も大活躍し、そばも大豆もあっという間に脱穀が終了。

気になる収穫量は、そばが約90kg、大豆が約60kgでした。

今年は特に天候に悩まされ続けてきましたが、11月23日(祝日)に開催予定の熊本県立大学の学生を招いての「味噌作り体験ツアー」には、なんとか間に合いそうです。

地域の皆さんのご協力に感謝!感謝!です。



味噌仕込み体験(田舎体験ツアー)

平成 23 年 11 月 23 日(水/祝日)

7月から育ててきた大豆もようやく総決算!! 味噌の仕込みができるまでになりました。

今回は熊本県立大学の学生(8人)も一緒に参加し、味噌の仕込み体験!!

当日は朝からあいにくの「雨模様」。しかし学生が到着するやいなや雨もあがり太陽ものぞきだしました。(さすが県大生パワー?)



会場の本村公民館でのオリエンテーション後、大豆が炊き上がるまでの間、集落散策へGO! もちろん案内人は地元の方々。自分たちが普段住んでいる地域を学生(都市の人)に伝えることなど、今までにない経験になったのでは?

集落散策に出ている間に、地元のおばちゃんたちが昼食の準備。

メニューは今年とれた大豆を使った「ご汁」と「新米おにぎり」「酢もの」「漬物」など、ほとんどが地産地消の品々です。「おかわり」「おかわり」の連呼!! さぞ絶品だったことでしょう。

昼食のあとは、ワークショップを開き、午前中に散策した集落の地域資源をまとめました。

「また今度もこなんぞ!!」 地元の方からのそんな一言は、後ろ髪ひかれる思いだったのでは・・・。

次回のモニターツアーは12月18日(日) メインは今年とれた「秋そば」を使って「そば打ち体験」

ようやく大豆も炊き上がり、待ちに待った『味噌仕込み体験』のスタートです。炊き上がった大豆の甘い香が漂う中、大豆をミンチにし、事前に混ぜ合わせておいた麴と塩を大豆のミンチの中へ。混ぜ合わせるうちに味噌に変わっていく姿に、学生たちは大興奮!! 地元のおばちゃんが具合を確認し、OKサイン。作業終了!!



そば打ち体験(田舎体験ツアー)

平成 23 年 12 月 18 日(日)

先月の「味噌仕込み体験」に続き、2回目の田舎体験ツアーを開催!!

今回も熊本県立大学の学生と一緒に参加し、そば打ちや納豆用の「藁つと」作りを体験した。

学生たちは、地元の方の指導のもと、そばをこね、そして慎重に包丁を入れていった。太さがまちまちの麺に笑いもあったが、昼食では「こしがあっておいしい!!」と大絶賛!!

午後からは、ワークショップを行い、2回の体験ツアーで学んだことを基に、地域交流や農業体験、空き家を活用したオリジナルな宿泊プラン「和水でなごもう」ツアーを提案した。

2回の体験ツアーに参加した学生たちには、お土産として体験ツアー時に仕込んだ「手作り味噌」をプレゼント。学生たちは予定外のサプライズに大喜びでした!!

学生たちが考えた案を今後の地域づくりに生かしていけるように、更なる地域の活性化を目指していきたいものです。



しし鍋祭

平成 24 年 2 月 26 日(日)

今年で3回目となりました「しし鍋祭」が今年もゴルフセンター菊水の広場で開かれました。当日は、あいにくの曇り空ではありましたが、地元の方々のほか、近隣集落からき、総勢約70名。

米川会長の挨拶、今年一年の活動報告に続き、「大正琴」の生演奏、カラオケと賑わいとなりました。

メイン料理の「しし鍋」のほかに、昨年収穫した「そば」を使った手打ちそば。らいも天ぷら」「そばのケーキ」「漬物」などなど…。「地産地消」の品々がテーマとなりました。

今年も、新たに「お楽しみ抽選会」も開きました。その商品はというと……。シイタケの原木や大工さん手作り「まな板」など地域ならではの個性あふれる品々。(^-^)/

祭の後は、皆で「反省会」(ワークショップ)

来年も是非開催できるよう、なごみの郷高野を盛り上げていきましょう!!

