

集落支援員だより

第32号

発行者 東和地域集落支援員
連絡先 66-2490
発行日 令和5年2月22日(水)



次世代のために

最善を尽くす

戸沢四区 中山間地直接支払制度協定代表
本多 進さん

当地区で20年近く中山間地直接支払制度交付金制度に携わり、また集落の先輩方の指導なども受け、その様を見ながら実践として学んできました。そして集落の方向性を考え、また担い手などの問題を考える

と、現状、高齢者が農地を守るには、気力そして、体力的にも無理が生じてきている様に思え、是が非でも機械化が喫緊の課題と考え機械化に力を入れてきました。

当地区の田圃は、基盤整備以後、作業効率や労力軽減等を考えたとき大型機械の導入には無理があるのではないかと思っていました。しかし、次世代の農業事情を踏まえ、完全な形で引き継げる様にするには、農道から田圃への取り付道の改良や水路の整備などを常々考えていました。田圃の整備には、畦畔の水きれ防止など、水の要不要に適時対応出来るように暗渠排水工事も満遍無く施工して作業の効率、そし

て機械のトラブル防止にも役立てきました。

また、当地区でも多面的機能支払交付金協定にも加入していますので、補助金の活用により農道などの整備(砂利引き)を行い、ここ数年の改良で安全で使いやすい農道となってきました。これもひとえに集落の皆様の協力とやる気の現れと思っています。



竹林整備の様子

近年、集落でも田圃の耕作者の高齢化が進み、土手法面の草刈りもままならない状況となり、低農薬農法も用いて何とか現状を保っているところですが。

農地を守るには、市道、生活道路、農道などの大きな土手の除草と獣害避け用の電気柵の設置も必要に感じて進めてきました。今後は、今まで同様集落で話し合いを持ち、必

要に応じて改善を進め、誰もがやっけて良かったと言え合える様な地域づくりと農地を守っていければと願っております。

農業は健康であれば生涯現役です。健康が一番、いつも誰もが健康で楽しく話し合えればこの上なく、これからも、集落全員が気兼ねなく話し合える場所、話を出せる雰囲気作りをしていきたいと思っています。

無病息災願う

どんと焼き

どんと焼きは、地域の住民がその年に飾った正月飾りなどを持ち寄りあらかじめ笹などで作った室に火を入れ、また餅や野菜などを焼き食すことで、その年の健康、長寿などの願いが叶うと言われています。



太田西谷区のどんと焼き

太田西谷区恒例の「どんと焼き」も1月8日(日)、西谷橋付近の休耕田で行われました。夕方、集落の方々はおれやお供え物などを持ち寄り、御神酒をいただき、室に火入れを行い、やがて大きな火柱が夕空を焦がし、そして焼きあがった野菜などを食して、今年も良い年になるようにと燃え盛る炎に手を合わせていました。

防火知識向上に向けて

女性防火クラブ太田支部長
本田 千代子さん

今年度、女性防火クラブ太田支部長を務めさせていただいています。太田寺坂区の本田です。東和に嫁いで30年近くになりますが、支所と子供たちの学校以外、ほとんど東和を知らずに過ごしてきました。先日、消防団の方々と防火パレードを行い、初めて地名と場所が一致したところばかりでした。

コロナ禍のため、なかなか思うように活動ができませんが、1年目は勉強の年、次年度が活動の年と考えて、頑張っていきたいと思っています。

たくあん(糠漬け) 安部千代さん(木幡)

楽しみにしている人がいるから作る

10月末に大根抜いて、葉の芯を取り結わえて、大根がしんなりするまで干して漬ける。

親がやっていたのを見よう見まねで覚えて作っている。



こんにやく 菅野基子さん(針道)

こんにやくや漬物、人にくれたりする
のですぐなくなる

こんにやく玉は、こんにやく作るまで3年かかる。



切り漬け 和田トミ子さん(太田)

米ぬか・魚粉を発酵させて美味しい野菜作り

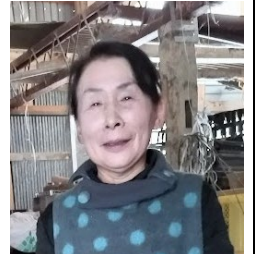
夏にナス・キュウリを切って塩漬けにし、早い大根を切って入れ、秋にミョウガ、ニンジン、紫蘇の実を足していき作る。



ゆず巻き大根 菅野二美子さん(針道)

民謡やフラダンスの仲間と楽しく活動中

大根をスライスして塩漬け、水が上がったら水気を切り、砂糖をかけていく。ラッキョウ酢をひたひたになる位入れる。



東和の 冬の食の 手仕事 漬物

切干大根

引地ヨシ子さん(木幡)

道の駅での販売が励み

大根を12~15cmの長さに切り、千切りにし、一晩水に浸しておいて干す。

1週間位で食べられる。



ヤーコン漬け 紺野タヨさん(戸沢)

ヤーコンは柔らかく甘みもあり美味しい

塩と酒粕だけで漬けた。皮をむいて酢と水であく抜きして塩漬けた。ヤーコンは甘みがあり、やわらかいので食べやすい。



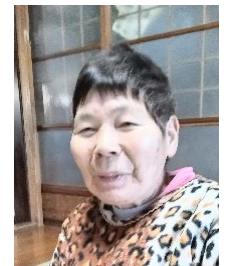
蕪漬け

佐久間岩子さん(戸沢)

野菜づくりも楽しむこと

も一生懸命

切って塩漬けし、1晩おき酢と砂糖を入れるだけ。蕪は「聖護院蕪」で、赤いのは「中国大根」。

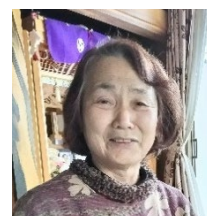


キュウリの佃煮 佐藤徳江さん(戸沢)

きゅうりをいっぱいもらうので作る

キュウリの佃煮は、年間15回位、15年作っている。キュウリ・ゴーヤいろんな野菜をもらう。

もったいないので漬物や佃煮を作って、お返ししたりしている。



自分の作った大豆と米で作る 自家用味噌づくり



主催：東和支所産業建設課

東和の味噌加工の歩み

昭和 56 年に農林業の振興等を目的に建設された「ふるさとセンター」（現：戸沢住民センター）では、1 回に 150kg の味噌加工もできる本格的な設備を備え、現在まで約 40 年にわたり、自家用味噌加工所として地域の人々に重宝がられてきました。

加工者は年々減っているとのことで、令和 4 年度の参加者は 41 名。今年も自家用の大豆と米を持ち寄り、味噌加工をしています。

日本人は、昔から水田で稲を育て、その田んぼを囲む畔には大豆を植えた、食の原風景がある。そして「国菌」である「麹菌」がある。

味噌の原料の大豆は、極めて豊富なたんぱく質を含んでいて、味噌にすると発酵によってスタミナ源となるアミノ酸になる。味噌の持つ効能は、様々な機関で研究され、その保健的機能は目を見張るものがある。

～「醤油・味噌・酢はすごい」小泉武夫著より～

添加物が入っていないから安心して食べられる。麹がいっぱい入っていて美味しい！
みんなで作るから楽しい。

2/9～11 第2グループのみなさん

味噌加工の工程

<1日目> 前日に洗って水に浸しておいた米を持ち寄り、米を蒸し、蒸した米を冷まし、麹菌を混ぜて、箱に詰めて麹室へ



<2日目> 麹の切り返しをし、大豆を洗って水に浸す。



<3日目> 大豆を蒸す。麹を室からだしてほぐす。蒸した大豆を冷まし、麹・大豆・塩を混ぜる。合わせたものを機械で潰して出来上がり！



自分が作った味噌は美味しくて、家族にも大人気だから毎年作っている。
毎日みそ汁を食べている。
ほかにも夏はキュウリにつけて、ご飯にネギみそ、大葉みそ、柚子みそ、ふきのとうみそがあれば何もいらぬ。
斎藤康雄さん（太田）

私が東和に嫁に来た時から味噌加工をやってきました。
農家のお母さんが、自分で漬けた漬物や干芋・干柿を持ち寄り、食べながらの作業が楽しかった。

若いからと力仕事をさせられたが、東和のことを知らなかったから、一緒に作業して東和のことを知ることができた。情報交換の場でもありました。
菅野まゆみさん（太田）*味噌加工でお世話になりました。

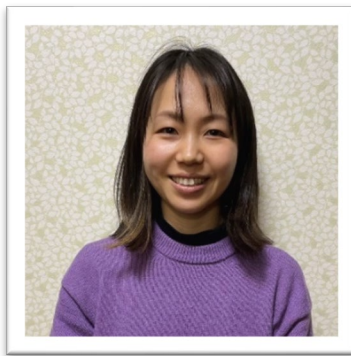


とわやかな風コーナー

たくさんの人とつながり楽しい！

これから、竹細工作り・美味しい野菜を育てていきたい！

渋谷里さん（針道）



私は、自然豊かな東和が好きです。美味しいものや心があたたかい人がたくさんいて地元が東和でとても良かったと思います。

私は、休日になると祖父にくっついて畑の手伝いをして、時間がある時は家の周りにある竹で父と竹細工を作っています。最初はあまり納得のいく物をなかなか作る事ができず、大変な思いをしましたが、試行錯誤をして今では、少しずつ納得のいく商品たちになったと思います。

竹細工の事を友達に話したら「とうわつななるマルシェ」を紹介していただいて参加を決めました。マルシェでは竹細工を

こどもたちが作ったものを こどもたちが販売!!

— 『こどもマルシェ』開催しました！2/5—

主催：とうわつななるマルシェ

道の駅ふくしま東和にて、小物・洋菓子販売、スライム等ワークショップ、大縄跳び、キッズスペース、綿あめ等販売、針道町若連の太鼓演奏など、子どもさんからおばあちゃん世代まで、多くの方が遊びに来てくれました！



店員さんをやって楽しかった！
また、お店を出したい。
～スライムやさん～



友達と一緒に参加することがうれしかったです。作っているときは「自分で作ったものが売れるかどうか？」心配でしたが、お客様に買ってもらった時は、お金のやり取りが楽しかったです。ありがとうございました。

～レジくりーむ～

販売しています。昨年そのマルシェで私は本当にたくさん人と繋がる事ができました。同じ子育て中のママさん達、同じ竹細工をしている方、農業関係の方。
その関係で、昨年から「あぶくまの里農産女子」という団体に入ることを決めて、少しずつですが農業について自分なりに知識を深めています。今年家の畑を一部借りて自分だけで野菜を育てています。美味しい野菜を育てられるように張り切っています！
私にとって本当につながるマルシェになりました！
最初は自分が商品売れるか不安がありましたが勇気をだして一歩踏みだして良かったと思います。これからも、たくさんの人と繋がって行けたらと思います。

大学生が集落と協働し地域活性化

— 令和4年度活動報告会参加 2/11 ホテル福島グリーンパレス —
(県内23グループが発表、東和地域から受入4集落が大学生と合同発表)

福島大学岩崎ゼミ×戸沢七区

荒れた竹林を大学生と一緒に整備し、里山の整備と利活用を考えることができました。あばれ山車との連携も検討。(石井信夫さん)



桜美林大学渡邊ゼミ×高槻集落

大学生と意見交換・現地調査し、竹細工の加工販売・集落の認知度を高めるため(農家民宿PR)HPを作成することができました。

(高柳武男さん)

前橋工科大学×竹ノ内集落

空き家活用プラン作成、竹林整備のため竹のベンチなど利活用を図りました。自分の子どもたちと同じ世代の大学生の意見を聞いて、とても心温まる交流をすることができました。

(渡辺正栄さん)



東北文化学園大学×針道九区

あばれ山車の担い手不足のため、山車制作から祭り当日と一緒に活動しました。(写真) 地域外の若い人と地元の人と一緒に集落の在り方を考えていきたいと思っています。

(宗形常夫さん)