

今月のテーマ：各地域の物作りについて

梅雨があけだんだんと夏本番になってきました。

熱中症には十分お気をつけください！

さて今月は各地域の物作りと地域おこし協力隊の関わりをご紹介します。

浦田地区

浦田ではクロモジ茶と家持楊枝（クロモジで作った菓子楊枝）の販売をしています。クロモジはクスノキ科で、枝をお茶や爪楊枝に加工して使われることが多い植物です。クロモジ茶は身体に良いといわれており、浦田のクロモジ茶もとても香りが良く美味しいです。家持楊枝は浦田の職人の方が一つ一つ様々な模様をつけて丁寧につけており、遊び心のある仕上がりになっています。クロモジの商品を作るきっかけになったのは、浦田で行っている地域活性化事業「いつとききてみね会」でした。そこで発足したクロモジグループの取り組みでクロモジを商品化し、現在は販売を行っています。七月十日には、十日町の分じろうで行われた「とおか市」に出店し、クロモジ茶や家持楊枝を販売してきました！当日はとても暑か



△浦田のクロモジ茶



△とおか市出店の様子

松之山かわら版

Matsunoyama Kawaraban

Vol. 07

2023年8月

編集

志水八千代
ローラン・アントワヌ
上村祥太郎
平本大輔
平本菜緒

「松之山かわら版」は、松之山の地域に所属している地域おこし協力隊の活動広報誌です。

川手地区



下川手のもの作り

担当 ローラン・アントワヌ

下川手集落はわずか二十四軒の小さな集落ですが賑やかです。たくさんのお米があり、美人林があり、もちろんキヨロロもあるので集落の人々に大きなインスピレーションを与えています。集落で何が作られているのでしょうか。集落の人口は減少していますが、九十歳以上のお母さんたちも積極的に生産活動に関わっています。

例えば、美人林の前にある森森市と青空市の二つの直売所向けに野菜を生産し、下川手の方々は毎日、どくだみ茶やキハダ茶などを準備しています。手作りのフクロウのマスコットや小物入れ、コースターなども販売されています。冬には、市場や松之山商店街の店向けの野鳥こけし、藁ぞうりや布ぞうりを作っている一人暮らし



△ぞうり作り

のお母さんもいらつしやいます。集落の一番重要な生産物はもちろんお米ですが、そばを作っている人もいます。森の中の池で鯉や金魚を育てる人もいます。竹細工、山竹や山ぶどうなどを使ったカゴの制作も見られます。また、松口や三桶では美しく咲いている花をあちこちで楽しむこともできます。そして何よりも、下川手の田んぼでできたお米を使った大人気の日本酒、松風を味わうことができます！私は全てに魅力され、皆さんについていけるようにレーザー加工機で木を作ったり、野鳥こけしを作ったり、集落の生産に微力ながら貢献したいと思っています。よく考えると生まれたフランスの田舎ではこのような積極的な集落はあまりないことを思い出しました。



△竹細工とかんじき作り



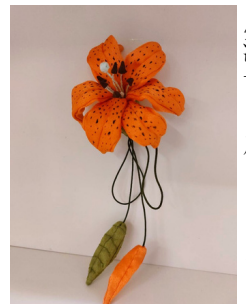
△森森市の商品、フクロウ、小物入れ、ドクダミ茶、キハダ茶

布川地区

一年前に「布川にラベンダーの花を咲かせよう」とあてま高原から株分け頂いたラベンダーをイベントに来てくれた地域のみなさんにもお分けしてそれぞれのご家庭に少しずつ植えてもらっていたのですが今、そのラベンダーが綺麗に咲いて見頃だと嬉しい報告を頂きました。手作りの香り袋に地域の中で育てたラベンダーの花を入れて香らせるのも素敵ですね。



△色とりどりの花袋



△淑子さん作・オニユリ



△げんき会の体験教室



△TUKURO布川てしごとカフェ

先日は上鰯池集落の「げんき会」でドライフラワーや押し花を使って作るハーバリウムボールペンの体験教室を開催しました。上池げんき会の皆さんと、今回は夏休みということで横浜から帰省で遊びに来ていた中学生のお孫さんや、うちの三男も参加しました。子どもたちも一緒に地域の皆さんと交流できたことがとても嬉しいです。私がこの土地に来ていちばんよかったと思うことは、ものをつくることの楽しさを知れたことです。ここに来てすぐの頃に出会ったクロモジの枝葉でアロマオイルを作りたいという夢が今、ようやく形になりつつあります。一緒にクロモジ採取を手伝ってくれたり、委託蒸留先まで運ぶのに付き合ってくれたり、地域の方の協力のおかげで製品化までと少し。松之山産クロモジアロマオイル、来月にはお披露出できるように頑張ります！



作るって楽しい！

担当 志水 八千代

TUKUROつくろうく布川てしごとカフェで

五月から地域のみなさんと作り始めた花袋が出来上がってきました。中でも、今まさに咲いている山ユリやオニユリの出来栄は本物と見間違えるほどです。花袋は昔から健康や長寿を願ったり、縁起物として江戸時代から琴爪やお香を入れる香り袋としても親しまれてきました。

一年前に「布川にラベンダーの花を咲かせよう」とあてま高原から株分け頂いたラベンダーをイベントに来てくれた地域のみなさんにもお分けしてそれぞれのご家庭に少しずつ植えてもらっていたのですが今、そのラ

黒倉集落



黒倉集落の特産物が
教えてくれること

担当 上村 祥太郎

黒倉集落は、お米や自家消費の野菜に加えて、多様な特産物があります。販売されているものもあれば、一般的には販売されていない特産物もあります。

黒倉のお母さんチーム「山鳩グループ」が作る「山鳩味噌」と「しょうゆの実」、栽培期間中農薬不使用の黒倉産ターメリックとキクイモパウダー、「まつのやま茶倉」の「神目箒茶」も黒倉集落の自慢です。さらに一般的には販売していませんが、日本蜜蜂の蜂蜜やブルーベリー、黒倉の山で取れた野草や花を用いたドライフラワーなど、魅力的な特産物が数多く作られています。

集落内で作られる特産物の種類だけでも驚きますが、私がさらに感銘を受けているのはその裏側のお話し。なぜその特産物を作ろうと思ったのか？どのように試行錯誤しているのか？どのように販売を行っているのか？その話を聞けば聞くほ

ど、黒倉という場所についてや、植物・生産物の利用法など、黒倉の自然や農業に対する自分の無知を知るのです。

もうすぐ黒倉に来て2年経ちますが、黒倉の風土を熟知し、自らのアイデアを活かし、周囲が喜ぶものを創り出す黒倉の先輩方の姿勢に常に刺激を受け続けています。これらの特産物を通じて、黒倉で生きることの喜びや苦勞、自然と共に生きることについて学ばせていただいています。



△山鳩味噌としょうゆの実



△日本蜜蜂の蜂蜜



△ターメリックパウダー



△神目箒のほうじ茶