

地域おこし協力隊・しげちゃん通信

C'est jolie.

木頭地区担当地域おこし協力隊・重 陵加(しげりょうか)がみなさまへ送る不定期通信です。C'est jolieは「セ・ジョリ」と読み、フランス語で「それってステキだね」という意味です。木頭や那賀町にあるすてきなもののやことをたくさん発見し、すてきな暮らしを紡いでいきたいと思ひます

●みなさんこんにちは、地域おこし協力隊の重 陵加(しげりょうか)です。2020年度4月から主に木頭地区で活動しています。木頭のみなさんには、この活動報告を2020年9月から回覧板にて挟み込んでいただいておりますが、このたび那賀町全町への配布に切り替えさせていただきました。できるだけ毎月発行してまいりたいと思ひています。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



しげちゃん

●私の活動は多岐にわたっており、主だったところでは、木頭北川の大城地区の古い集会所を改修して飲食営業許可を取り、地域の場づくりの拠点とすることを目指しています。前職では京都で飲食店(ガレット(そばクレープ)の専門店)をしていたのですが、その経験を活かしたいと考えています。できるだけ地域の素材で改修することを目指し、驚敷の中山の赤土で土間をたたき、地域の製材所などにある材を使って造作したいと思ひています。コロナの影響で工事自体は大変ゆっくりとしたものですが、各方面を調整しながらじっくりと進めてまいります。

●また、もともと農山村の疲弊・衰退に関心がありこれまでも様々な活動をしてきました。ここ那賀町でもみなさんご存知のように少子高齢化・過疎化が進んでいますが、耕作されなくなった畑地の利活用を少しでもできればと思ひ、放置柚子園への関わり、ソバ栽培、ホウキグサ栽培などに取り組んでいます。地域の方々のみならず遠く離れた街に住む方々へ、木頭や那賀町の魅力を知ってもらい、継続的に関わりを持ってもらうことを目指して、今後も取り組んでまいりたいと思ひています。

●今年度に取り組むプロジェクトとして、次のようなものをおもっています。

① 大城集会所改修プロジェクト

古い集会所を改修し、飲食店営業・菓子製造許可をとり、地域の場づくりの拠点となるようにする。協力隊活動期間中に完成を目指す。

② 耕作放棄地の利活用

高齢化などにより耕作が困難となった畑地を少しでも次世代につなげることを目指して利活用する。具体的には、放置柚子園への働きかけやふるさと学習での利用、また大学生やボランティアなど地域外の方々の関わりへの企画、ソバの栽培と食品への加工、ホウキグサの栽培とマイほうき作りの企画、など。

③ 用水の調査 (主に木頭地区)

生活に必須の水について関心があり、特に用水については各集落ごとに異なる谷の水源から引いていて住民が主体となって維持管理しているということに、来た当初は大変驚き感動した。しかしながら高齢化とともに用水の維持管理が困難となっているケースもあり、現状把握の調査の必要性を感じている。主に聞き取りと現地観察の調査を予定。

④ ふるさと学習コーディネーター

木頭小中学校のふるさと学習のサポート。地域の方々との調整を行い、より深みのある学習内容の実現を目指す。また地域進出を目指す学校のサポートもする。

⑤ 商品開発を目指した食品加工の研究

木頭の柚子や小麦、ソバ、そのほか地域ならではの食材を使った食品の加工を通して将来的に力のある商品となるように研究する。

そのほか、母子支援、都市と農村の交流(「きとうの宝箱」プロジェクト)なども予定しています。

●しげちゃん通信「C'est jolie. (セジョリ)」について



先述のとおり木頭地区では2020年9月より配布を開始し、毎月発行してきました。C'est jolie.は「セジョリ」と読み、フランス語で「それってステキだね」という意味です。かつて飲食店をしていたときに提供していたのが、ガレットで、そば粉を水で溶いてクレープ状に薄く広げて焼き、そこにハムやチーズなどをのせた、お菓子ではなく食事として食べるフランスの食べ物でした。ガレットを家でも楽しめるように道具も開発し、そのブランド名に「C'est jolie.」をつけていました。私にとっては思い入れのあるこの言葉を通信のタイトルにつけたのは、木頭や那賀町での暮らしの中でステキなことが本当にたくさんあると感じているからです。

地域に根差して活動していくためには、まず私がどんな人であるかを知っていただく必要があると感じました。表面の①のコーナーには「しげちゃんのセジョリ物語」として、私が2003年に木頭を初訪問してから2019年に再訪し2020年協力隊として活動し始めるまでの期間の物語をお伝えしています。

【おもて】

2021年3月 第7号

地域おこし協力隊・しげちゃん通信

C'est jolie.

① しげちゃんのセジョリ物語 その7

2008年から京都で暮らし大学院で勉強しながら、友人が主催していたソバを自分で育てて自分で販売して食べるという活動に足をおき込んでいきました。手打ち蕎麦にするにも前に蕎麦作りがあり、私が覚えるようになってからお菓子にしたり他の国の食べ方を試してみたりするようになりました。ソバは収穫までは比較的楽いのですが、食べられるようになるまでが大変。製粉はそば専門の製粉会社に持ち込んでいました。学生たらずは製粉の費用をまかなうのも大変です。それに加工費までの交通費もバカにならないことと、そば粉で食品を作ったことになりました。幸いにも大学の近くのそば「百方蕎麦手づくり市」が毎月15日に開催されていて、福袋が買えないくらいで応募競争がものすごく高いところ蕎麦粉を取ることで、毎月お出せさせていただきました。その実ドーナツ・そば(バンドゥケーネ・そば(ウツレー)に、少しづつ常連さんが増え手厚いがありました。サークルも「チームそば」という名前にも親近感には10名くらいで動いていました。そしてある時、手づくり市主催者のEさんが放ったひとことが、私の今後の人生を大きく狂わすことになったのです。『君は学生でもらうが、ここはプロを目指している人が集まる場や。学生で買収維持してたらいかんぞ』…うそか！プロを目指すということもアリなぞ！(笑)

② 私が見つけた木頭のセジョリ — みなさんの研究熱心さ

今回ご紹介する、私が本気で「おいしいそばだな」と思ったのは、みなさんの研究熱心なことを通覧されるお姿です。みなさんのことを拝見したりお話を聞かされていると、前からこうしているから、とこれまでを疑問なく受けつけているだけではないようです。いろいろなところで「なんですか？」「ではどうしてみはどうかしら？」と疑問を持ち、工夫をこらしてちよつと改良を加えておられます。それがあつからる、手し物かこれほどまでに美しく仕上げられ、キュウリは漬物も漬物が生れて作り分けられ、川の音があつてもアメンゴを釣ってこれれるのだと思えます。

研究は文字通り「研ぎまわし究める」の意味で、決して研究室や学校の机の上だけにあるものでもありません。これまで無数の方が暮らしのなかで気づき探して繰り返して研ぎまわして研ぎまわして来たものが、知恵や技術や実務のさまざまな物として今も暮らしの中になつて居る。本意でやらなければそのほんの一部もできないかもしれないかもしれませんがみなさんと共有されていけると大変うれしいです。どうぞよろしくお願ひします。

また、②のコーナーには、私の出会った木頭や那賀町の「あ、ステキだな」というモノやコトをご紹介します。これまでは、廃村になってしまった地域のトチとイチヨウの大木、大きな淵、秋のカヤ刈りと落ち葉集め、ゆず料理の数々、夕日に見られた郷土愛、かきまぜ作りにもみられた民主主義などをご紹介します。たとえばまだ多くの人に知られていない景勝地や、おいしいもの、地域のみなさんの考え方や、それによって守られ維持されてきたもの、など、今後お伝えしていけるといいなと思っています。

↑「蕎麦粉が均一にみれたら、丁寧な作りは美しさをさらに増します。

↑「蕎麦粉の中がどんな状態か知ってるか。粉と水と練りあつたらんぞ」とお話をききました。持ていれるのをきかせるくらいに水を加えてみて確認する。研究熱心と習字が似て居る。

→地味な顔のそばを目指し選別を重んじられ赤い葉を付けたソバ。その原産地に繋がる。

【うら】

●こんなことがありました

大城建設事務所ニュース「大工さんと赤土」

お世話になる大工さんが決まりました。京都伝統建築専門学校卒業生の田本さんです。かつて木頭に生まれ育ち現在は徳島県におられる田本さんです。田本さんは口ひげの影がまだよくは来ていたけれど、細川さんも仕事状況と調整しながらなのですが、スケジュールを振り合わせ進めていきます。大工さんがおられるのは地域の方々と私で進めていきます。田本さんと赤土を和らした土を築き上げる予定で、そのための赤土は、那賀町賢敷山中山でものを分けていただくことになりました。

ゆず酢でパンを漬作りました

粗子と蕎麦で蕎麦を包んで、これでパンが作れたらいつか蕎麦屋のパンができる。結果は…まだ小麦やその他の調整が必要ですが、まずはゆず酢の出発です。

ゆず酢のパン

① 粗子を入れた粗子1個を漬作したパンに入れ、水はゆず酢1杯を加えて振り、1日1回ぬれた状態で空気を入れ、1週間くらいは粗子で漬作する。

② 強力粉300g、砂糖10g、①の酵母液80g、水100gを加え、よく混ぜる。

③ 28度で1時間発酵させ、20度くらいに調整し、均質にする。

④ 5倍にふくらませ、数時間置く。

⑤ 成形して、5倍にふくらませる。

⑥ 切り込みを入れ、28度で19分焼成。

裏面には、活動で取り組んだことや今後の予定など様々な情報を書いています。ときどきみなさんにお聞きしたり研究したレシピをご紹介しますこともあります。

次号からこのスタイルで発行させていただきます。「読んだよ〜」の声を聞くのがうれしくて書かせていただいています。ありがとうございます。ご意見ご感想お気軽にお寄せ下さい。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

文責：地域おこし協力隊(木頭地区) 重 陵加

ソバ畑予定地を標旗しました

折子でソバの栽培に挑戦しました。ディーゼルエンジンの排煙機をお借りしました。長年選手！操作がものない。もう1度耕す予定で4月上旬に播きまの予定です。

放置ゆず酢のお掃除をしました

折子の方の体調不良で収穫できないままになってしまった入口菜が原因で放置ゆず酢はあつちで捨ててきていますが、本当に難しいことだと思います。もう取り除くのはいいの、どんな仕上がりか見たいの、みなさんと共に考えていきたいです。せめて木頭の子どもたち学校の目の前だけでも…との思いで放置ゆず酢を処分しようとしたのですが、広いのでもまだお掃除できません。一緒に作業しませんか？

●一年を終えて・・・

木頭へ来て1年となりました。初めは不安も多かったですが、少しずつ地域に馴染んでいくことができ、今では毎日とても楽しく過ごせていただいています。これもみなさんのおかげです。ありがとうございます。

個人的なことですが、長野が2023年3月までこの月までさうことお話を準備し、4月から木頭小学校に入学します。無事一つの区切りを迎えられることができ、本当に良かったです。春からは子どもの世界がとまらぬのだからと、そして親としてもまだまだ自分自身の世界もまた、新たな方々との出会いによって広がるのだからと、わくわくしています。また来年もいろいろな取り組みが、楽しいものが準備されていると思います。何を重んじることにしようかと悩んで収穫がつかなくなりつつありますが、どうぞお付き合いください。ご意見ご感想もお待ちしております。それでは引き続きどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

▷しげちゃん通信バックナンバーはこちらからどうぞ！▷

