

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

① しげちゃんのセジョリ物語 その2

18年前に木頭を訪れ3週間滞在したとき、栩ざこのAさん宅の仏壇にあった納経帳で四国八十八か所参りを知りました。木頭の後には四国を見て回るつもりでしたので、そのままお遍路の旅をしました。バイクで約1か月かけてじっくりと回りました。あちこちでいろいろな方にお世話になったり、よくしてもらったり、不思議な体験をしたりしました。四国の方々が温かいのはお接待文化があるからかなとその当時から感じています。そしていつかバイクではなく自分の足でお参りしたいと当時思いました。

四国のあとは、フェリーで北海道へ渡りました。ライダーが一度は行きたいと憧れる北の大地。農家さんでアルバイトをしながら2か月滞在して、広く大きく時々ひたすらまっすぐな道を行いました。北海道は自然資源が豊富で、美しい滝や山川、キャンプ場やライダーハウスというライダー向けの宿泊所

(ほぼ無料)や勝手に湧いている温泉などがたくさんあります。摩周湖の源泉といわれる神の子池は森の中で澄み切った水の中に倒木が重なりこの世のものとは思えない幻想的な場所でした。大きなオレンジ色の富良野メロンをまっぴたつに割ってくり抜いて、そこに濃厚なソフトクリームをたっぷり巻いたB級グルメ?は、まだあるのでしょうか、今はもう完食する自信はありません・・・(続く)

→Aさんの納経帳。これがきっかけで八十八か所参りをする事になった。



←荷物満載でバイク遍路。当時21歳のまだうら若き娘(?)だったころ。

②私の見つけた木頭のセジョリ

—— 畦が野のガラガラ淵と落合橋

今回ご紹介する、私が木頭で「あ、いいな！すてきだな！」と思ったのは、畦が野のガラガラ淵と落合橋から見る那賀川です。

巨岩と水の織り成す絶景に、初めて訪れたときには息をのみました。水の透明度は高く、淵は土砂に埋もれておらず深く、岩々が川を蛇行させ、ときには浅く流れを急にし、はねる水しぶきに陽があたり輝き・・・ずっと見ても飽きません。こんな場所があるのかと信じられませんでした。そしてこれが川というものなのかと、初めて知りました。

さらに驚いたことは、ここで子どもたちが遊ぶということ。え！どうやって!? そう、泳ぐのです。今はもう10月で朝晩の冷え込む木頭では想像するだけで震えてしまいそうですが、今年の8月テジアブをおそれながらも、木頭の子もたちの(あるいは木頭のみなさんのかつて子ども時代の)川との付き合い方を、実感をもって体験させていただきました。深い淵をめがけて思い切って(目をつぶりながら!)飛び込んだ時には、すべてを忘れてしまいそうでした。かつてはこのような場所が川のいたるところにあったと聞きます。こんなことを子どもの頃に体験していれば、川を正しく恐れることも身に付き、故郷を熱く思う気持ちも育まれるのではないかと思います。魚を突いたり掴んだりもしてみたいです。

←落合橋からの眺め。川の水に削られて地形ができたことがうかがえる。自然の力の大きさに目を見張る。



●今月はこんなことがありました

ホウキ草を収穫しました

南宇のNさんに苗をいただいて、放置畑を耕し、5月頃から育てていました。

今年の1月のカジ蒸しを見学しに木頭を訪れたとき、Nさんの仕立てたホウキを見せていただきました。なんと種から育てて作るとのこと。

木頭の方々には普通のことかもしれませんが、ホウキを種から作るなんて想像もしたことがない私はこのとき大変驚きました。

友人にこれを話すと、ぜひとも自分も作ってみたいということでした。街に住む人で、こういうことをしたい人は他にもいるはずだと。それで始まった実験です。

台風で倒れたりもしましたが、先日無事収穫できました。少し干したのち、ホウキに仕立てるようです。

来年にはプロジェクト化できると良いなと思っています。



収穫したトウキビを粉にしてパンを焼いてみました

木頭ではみなさん「昔のとうもろこし」を植えておられますね。私も苗をいただいて植えてみました。もちもちした実は最後にはカチカチの乾燥した実になり、無事収穫できました。ただし、実を外すのが大変！爪がはがれそうになりました(涙)。調べると良い道具があるようです。パイプにビスを止めて作ります。来年は収穫時期にぜひこれをみなさんにご紹介したいと思います。

外した実を電動のミルで挽いて粉にして、パンに混ぜて焼いてみました。トウモロコシのほんのり甘い香りがしました。



お料理教室をさせていただきました

西宇の方に声をかけていただいて、お料理教室をさせていただきました。

今回の内容はサンドイッチ。パンを焼き、ハムを仕込み、ハーブをきかせたサラダやフライドポテトも作りました。いつもある食材に、少し何かを足すことで、普段とちょっとちがう味わいになって、食卓が豊かに彩られるようなものになるように心がけました。

これまでの飲食経験がみなさんのお役に立つことができるといいなと思います。

●来月は初めてのゆずシーズンです。

木頭が黄色く色づき、香りいっぱい包まれるのを楽しみにしています。

見かけられたらお気軽にお声かけください。(重)