



高原の風だより

2017（平成29）年3月 発行 <第8号>
～木曾の地酒とすんき料理を味わう会～

おいしいお酒とすんき料理に舌鼓

木曾町商工会や観光協会などが主催して第9回すんきまつり「すんきde元気 2017」が今年の12月9日から今年の2月12日まで行われました。期間中、道の駅やスキー場などですんきの振る舞いなどが行われたほか、木曾町と王滝村の協賛店ではすんきそばやすんきピザなど様々なすんき料理が提供されました。

「すんきおやきを食べたい」「すんきピラフも味わってみたい」いろいろなすんき料理を味わうためには、

それぞれの店へ行かなくてはなりません。そこで私たちのまちづくりグループ・開田高原倶楽部（坂口和芳会長）と開田森林のクラブ（稲垣康会長）では、これらのすんき料理を一堂に集めて、木曾のおいしい地酒と一緒に味わおうという、ちょっと贅沢な催し「木曾の地酒とすんき料理を味わう会」を2月12日、木曾福島会館で行いました。



木曾の珍しい地酒がずらり



当日は町内外から30人余りが参加し、町内のお店から取り寄せたすんきを使った餃子や玉子焼き、パスタ、ピザ、ピラフ、おやき、春巻き、パン、シフォンケーキ、ヨーグルトなど10数種類のすんき料理に舌鼓を打ちながら郡内4つの酒蔵のおいしい地酒を味わいました。参加者からは「すんきチャーハンがおいしい」「春巻きもいける」「やっぱりすんきはとうじそばが一番」等々さまざまな声が聞かれました。



木祖村の北川会長（中央）らと歓談

テーブルにずらりと並んだすんき料理

また、当日は特別ゲストとして木曾すんき研究会の北川聡会長（木祖村）にも参加いただき、無塩の漬物・すんきの素晴らしさやその魅力について熱く話していただきました。今後もこれらの催しを通じてすんきの魅力や木曾の地酒のおいしさを郡外にも広め、誘客に少しでもつなげていければと考えています。

無塩の漬物『木曾のすんき』～おいしく食べよう植物性乳酸菌～

木曾御嶽山麓に古くから伝わるすんき、その歴史は古く元禄年間の松尾芭蕉の俳句集にも詠われている。先人の知恵が生んだ無塩の漬物、すんき。研究会では「複数の乳酸菌で発酵させた無塩の漬物」と定義。先人の知恵が生んだすんきは、県伝統野菜のかぶ菜と自然界の乳酸菌をうまく利用した素晴らしい保存食である。

平成9年に結成されたすんき研究会では、いろいろな勉強を重ねると共にすんきコンクールを開催して、よりよいすんき作りを目指している。本書ではすんきを使った30種類ほどのレシピをカラー写真付きで詳しく紹介している。

編集・発行：木曾すんき研究会 会長 北川 聡（第1刷発行 2014年2月）

事務局：木曾農業改良普及センター 電話 0264-25-2230

定 価： 1300円（税込み）



華やかなおひなさんが観光客を迎える

冬場の町並みに活気

観光は大きな地域産業の一つですが、冬期間の誘客が大きな課題。スキーやスノーボードなどウインタースポーツ以外ではイベントが有力になります。木曾町でも福島では「雪灯りの散歩道」や開田高原の「かまくらまつり」など、冬の雪や寒さなど地域資源を生かし、住民が主体的

に関わってイベントが行われました。他町村でも各々特性を生かしながら実施されています。

そういう中で先日、愛知県豊田市足助町を訪れる機会がありました。あの足助屋敷や愛知県屈指の紅葉の名所・香嵐渓でとても有名な所です。ここでは観光客が激減する冬期間「中馬のおひなさん」というイベントを1か月余りにわたり開催し、観光客を呼び込んでいます。始めた当初、訪れた観光客は3千人余りだったといいますが現在は1か月の期間中に5万人余りが訪れる一大イベントになっています。しかもこのイベントを始めたのは行政ではなくAT21倶楽部¹というまちづくりグループだったというのが大きな特徴です。同倶楽部の会長は佐久間章郎さんという和菓子屋のご主人です



メイン会場の一つ、足助交流館に設置されたおひなさんが、私もまちづくりの関係で以前からとても親しくさせていただいており今回もおじゃまして話を伺うことができました。

■中馬（ちゅうま）街道 ～太平洋岸と中部山岳地帯を結ぶ交通の要所～

愛知県の北東に位置する豊田市足助町。人口8千人余りの小さな町で、古くから太平洋岸と中部山岳地帯を結ぶ交通の要所でした。戦国時代には武田信玄をはじめとする戦国武将の軍兵が行き来した道でもあったといえます。また、三河湾で取れた塩を信州に運んだことから「塩の道」とも呼ばれ、その物資の運搬に馬が使われたことから「中馬街道」とも呼ばれるようになったようです。足助の町はこの街道とともに栄えてきましたが、今でも各所に往時をしのぶことができます。（写真右）



店内に飾られたおひなさん

手仕事の体験も可能で、職人との会話も魅力の一つになっています。

■にぎわう香嵐渓や足助屋敷 ～年間120万人～

足助町の観光の目玉は何と言っても香嵐渓と三州足助屋敷。香嵐渓は東海随一の紅葉の名所で約4千本のもみじが織りなす圧巻の光景を求め年間120万人を超える観光客が訪れるといえます。毎年11月、紅葉の期間中の夜はライトアップされ、昼間とは違った幻想的な光景が来訪者を魅了します。

また、三州足助屋敷は明治から昭和初期の豪農をモデルに昔の山里の暮らしを再現したもので、紙すきや炭焼き、わら細工、機織り、傘屋など11種類の手仕事の実演を見学できます。実際に

¹AT21は「アット21」と称し、「Asuke Tourism 21世紀 倶楽部」の略。この会は1992（平成4）年、足助の観光の将来を考え、そのために何をすべきかということ話し合う仲間の集まりから始まり、翌5年4月に賛同者36名の仲間立ち上げた、一種のまちおこしグループ。町内の知られざる資源の勉強会や県外の活動グループ等との交流を通じ、独自のイベントを作り上げ町の活性化に寄与している。

■中馬のおひなさん ～冬場の町並みに活気を取り戻す～



店先に展示されたおひなさん

わなくても工夫とアイデア、そして熱い思いと行動力で実施することもできる好事例だと思いました。中馬のおひなさんは今年すでに19回目を数え、2月11日から3月12日まで1か月間行われました。

グリーンシーズンは大勢の観光客でにぎわう足助町ですが、紅葉が終わりを告げ冬がやってくると足助の町は一気に観光客が減り寂しくなってしまいます。そこで冬場の閑散期、町に活気を取り戻そうとAT21（アット21）が始めたのが「中馬のおひなさん」でした。足助の古い町並みに並ぶ民家や商家に古くから伝わるおひなさんや土びな（土人形）を玄関先や店内に華やかに飾り、道行く人々に町並み散策を楽しんでいただくというイベントです。イベントを行うということとたく多額の経費を必要としますが、ここでは案内マップとポスターの作成などが主な経費で、それらもマップ裏に掲載する協賛店の広告代でほとんどまかなえるということです。多額のお金を使

■見つめられると美しくなる ～高齢者の生き甲斐づくり～

このイベントの効果は、観光客増による経済的メリットばかりではありません。注目すべきは多方面に様々な波及効果を及ぼしているということです。「訪れてくれた人たちとの交流が楽しい」「観光客との交流機会が増え、地域のことについて学習するようになった」「おばあちゃんが化粧して店先に出るようになってとても生き生きしている」等など、特にお年寄りが元気になって地域に活力が生まれているということです。以前聴いた内田教授（愛知学泉大学）の言葉が思い起こされます。「見つめられると美しくなる。娘もお年寄りも、町も村も・・・」。



■さまざまな体験イベント ～絵手紙コンクールや土びな絵付け実演など～

AT21の佐久間会長と

1か月の期間中、おひなさんを展示する主要イベントのほかに様々な催しを行って魅力づくりに努めています。おひなさんをテーマにした絵手紙コンクールをはじめ、人形作家による土びな絵付け実演、商店街のスタンプ3個でオリジナルピンバッジや特産品がもらえる町並みスタンプラリーなど。そのほか



絵手紙コンクールの作品



区民館に飾られた土びな

この地方に古くから伝わる風習で、おひなさんの日に子供たちが「おひなさん見せて」と言って家々を回るとお菓子をもらえる「がんどう」という催しや足助中学校や足助高校によるブラスバンドの演奏会なども行われ、多くの住民が深い関わりを持ってこのイベントが行われていることが分かります。

高年齢者が活躍 ～ZiZi工房・バーバラはうす～

足助町にはホテル、フレンチレストラン、足助ハムの ZiZi 工房、ベーカリーバーバラはうす、日帰り入浴などの機能の他、社会福祉協議会による介護デイサービス施設も兼ね備えた、福祉と観光をミックスさせた新しい形の施設「百年草」があります。

「頑固じいのこだわり、人のぬくもりがスパイスです」というのは足助ハム「ZiZi 工房」のおじさんたち。厳選された素材を使い、荒挽きウィンナーやスモーク、レバーベーコン、スペアリブ、ビーフジャーキー、焼豚等々一つ一つをおじさんたちが手作りしています。

また、「大切な家族のためにパンを焼くように、いい素材を真心込めてこね、丸め、焼き上げます」と PRしているのはベーカリー「バーバラはうす」のおばさんたち。素材にこだわり、心を込めてワッフルやチーズボール、クロワッサン、クリームパン、エピカツサンド、バターロール等々を作り店頭には常時20～30種類並んでいます。

このように高齢者が活躍している ZiZi 工房のハムやとバーバラはうすのベーカリーは、観光で訪れる人々にとって格好のお土産にもなっています。

はりきりご長寿列伝

し ろ は ち
岩田四郎八さん（79歳・南木曾町）⑧

NHKテレビのイブニング信州の中で放送している「はりきりご長寿列伝」で、南木曾町吾妻の岩田四郎八さん（79歳）を紹介させていただきました。（昨年11月11日放送）

最後の1個まで作り続けたいです ～ 木工玩具 工房「駒の屋」～



木工玩具職人の岩田さんは南木曾町吾妻の自宅で郷土玩具「木曾駒」を作り始めて60年余りになります。

また、昭和63年からは毎年年末になると干支の置物作りを行っています。「毎年神社に絵馬を納めていた人が高齢で亡くなり、誰か代替りの人がいないか探している」と端材の納入業者から聞いたことがきっかけです。以来、毎年10月半ば頃から干支作りを手掛け11月から販売しています。以前は2千個余りを作ったこともありましたが今は1200個程度、一日40個ほどを作っています。

今年の干支は酉（とり）。自宅の一室にはテーブルの上におにぎり型の干支の置物がずらり。一辺が約8cm、厚さが2cmで中央部分が糸ノコギリで切り取ってあり、取り外しができるようになっています。真ん中には千代紙を貼ってアクセントを付け、ゴム印で「開運」の赤い文字が押されています。これら一つ一つに岩田さんが心を込めて「福寿」「健康長寿」「無病息災」「開運招福」などの文字を筆で書き込んで完成です。



丁寧に文字を書き込む岩田さん



人気の郷土玩具「木曾駒」

作品はほとんどが卸には出さずに販売していますが、毎年県内外からわざわざ買いに来る人も大勢います。また「願い事が成就しました」と御礼に訪れるお客さんもいます。「若い人との会話やお客さんとの交流でパワーをもらっています」という岩田さん。「人の喜ぶ顔が見られるのがうれしい。作者冥利につきます」と笑みがこぼれました。

4月から6月、9月から11月半ばの間は妻籠宿のお土産屋で実演販売を行っています。これからも「体がボロボロになっても出来なくなるまで最後の1個まで作り続けたいです」と意気軒昂です。

木曾地域の魅力を伝える ～NHK長野で信州ふるさと通信員会議～

私は平成元年からNHKの信州ふるさと通信員（始めた当時は農林水産通信員）をやっていますが、もう早28年になります。この間、ラジオやテレビなどを通じて木曾の豊かな自然や伝統行事、食文化、イベントなど地域の魅力を伝えてきました。ラジオやテレビでの放送回数は、もう数え切れないほどです。

現在、県内に通信員は6名。年に1回、長野局に集まり局長や放送部長、技術・制作担当者、アナウンサーなどと意見交換を行い内容の充実と技術の向上に努めています。今年の通信員会議は3月14日に行われ、終了後には駅前の料理屋で情報交換会が行われました。



NHKのスタッフの皆さんと懇親会

編集後記

「高原の風だより」（第8号）をお届けします。最近、病院やコンビニ、スーパーなど

思わぬ所で知らない人から「会報楽しみにしているよ」と声を掛けていただくことがあります。本当に有り難いことです。これからも活力あふれる地域づくりに向けてさまざまな話題を提供していければ、と考えています。今後とも皆さんの貴重なご意見や感想などをお寄せいただきたくよろしくお願いいたします。



編集・発行者： 大目 富美雄（おおめ ふみお）

〒397-0301 長野県木曾郡木曾町開田高原末川 5190 番地

電話& FAX 0264-42-3661 携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com