



黒岳・キレンゲショウマ

エコツアー
諸塚でやま学校しよう!

第179回

古の技を知る!
日帰りコース

稀少植物をめぐる旅

黒岳登山とキレンゲショウマ鑑賞会

諸塚村で一番高い山、黒岳(くろだけ)。登山道から少し外れた山深い谷には、環境省のレッドリストにおいて絶滅危惧II類に分類されるキレンゲショウマの群生地がありました。うつむいて黄色い花を咲かせるこの可憐な花の新芽や蕾は、森に住むシカの大好物。あっという間に数を減らしたキレンゲショウマを守るため、今では幾重にもネットが張り巡らされ大切に保護されています。

普段の黒岳登山では入れない、保護区域の厳重なネットの中へこのツアーだけ特別にご案内。少しずつまた数を増やしてきたキレンゲショウマの姿と、山全体に及ぶシカによる食害の実態をご覧ください。今年は季節の進みが早いようですので、いつもより少し早めの日程となっています。

黒岳登山口をご存じない方はお知らせください。当日スタッフが先導いたします。

詳細

開催: 8月7日(土)・8月8日(日)

時間: 9時30分～15時 黒岳登山口集合

定員: 各日10名※先着順 最少催行 5名
※現地ガイド同行有

会場: 諸塚村内／黒岳

代金: 4,000円/人

(昼食代・ガイド代・体験料込)

※料金は全て税込です。

※小学生までのお子様の代金はお問合せください。

申込期限 各日1週間前

エコツアー
諸塚でやま学校しよう!

第178回

古の技を知る!
日帰りコース

森の青い滴♪ブルーベリーで ジャム&バームクーヘン作り

標高600m以上!見晴らしの良いブルーベリー園&古民家で、夏の思い出づくり。くるくるバームクーヘンも作ります。

詳細

開催: 7月17日(土)

時間: 10時～15時
しいたけの館21集合

定員: 10名※先着順
最少催行人数 5名
※現地ガイド同行有

会場: 森の古民家 よしや

代金: 4,000円/人

(昼食代・ガイド代・体験料込)

※料金は全て税込です。

※小学生までのお子様の代金はお問い合わせください。

申込期限 7月10日(土)

エコツアー
諸塚でやま学校しよう!

第180回

古の技を知る!
日帰りコース

森を探検! 知人ぞ知る秘密の滝へ

森の中を探検!森林浴を楽しみながら、知人ぞ知る滝へ向かいます。「諸塚山 溪流の里」での川遊びも!

詳細

開催: 9月4日(土)

時間: 10時～15時
しいたけの館21集合

定員: 10名※先着順
最少催行人数 5名
※現地ガイド同行有

会場: 諸塚村内／溪流の里

代金: 4,000円/人

(昼食代・ガイド代・体験料込)

※料金は全て税込です。

※小学生までのお子様の代金はお問い合わせください。

申込期限 8月28日(土)

お申込・詳細はコチラ

「もろつかナビ」で検索 🔍

〈発行元〉 送付をご希望の方、送付中止をご希望の方は下記へ
〒883-1301

宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代 3068 しいたけの館 21 内
一般社団法人 諸塚村観光協会 まちむら応縁倶楽部

TEL:0982-65-0178 FAX:0982-65-0189

ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp



情報発信中! /

もろつかストア
Instagram
twitter
facebook
YouTube



しぜんと、
つながる。



諸塚村
Morotsuka Vill.

昔日のリアルやま学校

コラム連載 vol.7 『さのぼり』

田植えも、ほぼ終わりさのぼりの時期となってきた。さのぼりは、田植え作業後のだれやめ(飲み会)ではなく、地域全体で集まり田植えの労いと豊作を願うイベントだったのであろう。昭和30年代頃までは、田植えは一大行事で機械化も進んでなく牛を使ったりほとんど人力で行う重労働だった。

昭和30年代半ばまでは、我が集落も公民館(地区の事)総出のさのぼりを行っていた。男衆は昼まで、村の下を流れる「柳原川」にかなつき(銚の事)と水中めがねを持って魚突きに行き、獲物を昼からのつまみにしていた。食べ物は持ち寄りで、大半はお店(当時集落内にあった)から缶詰めを買ってきていた。

今は、昔ほど盛んではなく行わない地域も増えている。我が集落も、公民館総出のさのぼりは行わず実行組合(集落の事)単位のさのぼりとなっている。田植えも機械化が進み重労働から解放されて楽になった分さのぼりの意味合いも薄れたのだろう。(因みに昼酒は酔いが早く回ります、気を付けて)

尾形



▲牛を使って田んぼの代掻き



▲馬も大活躍していました

インタビュー

森の村から未来を描く

新時代を生きる諸塚のわけもん達

vol.7

株式会社吉永林業 取締役専務 吉永 成勲さん



—YouTubeでの発信を始めたきっかけは？

林業の現場は、普段の生活の中ではなかなか触れる機会が無いもの。林業の仕事内容や面白さを動画でリアルに伝えて、身近に知ってもらいたいです。動画を見て、林業に興味を持って応援してくれる人や働いてみようという人がでてくると嬉しいですね。また、誤伐・盗伐が宮崎県でも発生しています。林業会社としての目に見える発信が、予防につながればとも考えています。

—どんな内容を発信しているの？

Kigocoro CH(キゴコロチャンネル)では、諸塚から世界へ、林業機械の紹介や、林業HOW TOシリーズとして、伐採など作業方法の解説をしています。他にもキャンプで楽しむアウトドア料理の紹介をしたり、最近の動画では、一般の人ではなかなか耳にしない業界専門用語の解説もしました。視聴者からの応援や感想コメントも入ってきて、チャンネルのファンも少しずつ増えてきている様子です。国外の方々も増えてきました!!ぜひ皆さんも動画を観て、チャンネル登録や「いいね」をお願いします!!

村のご案内をする中でも、林業の仕事はなかなかそば近くまで行って見るのが難しいもの。プロが自ら撮って発信する映像は、一見の価値あります。

諸塚村南川出身 34歳

大学卒業後、Uターンして家業の林業会社へ。親子4世代で諸塚村南川に暮らす。最近はInstagramやYouTubeでの情報発信にも力を入れている。学生時代は空手で汗を流し、現在も続く趣味はスニーカー収集。

YouTube「株式会社吉永林業」で検索!



インタビューア：田邊

諸塚の人と自然に出会う日々

vol.2 自然の美味しさ

移住者の目で見ると諸塚の人と自然をお届けします。

山暮らし、自然の香りが呼吸を美味しくしてくれています。季節の移り変わりと共にその時々、山に、日本一の密度で道路が通る諸塚村。ここでは、ドライブが森林浴です。都会では排気ガスの臭いに息苦しさを感ずることが多かった私も、村では窓はいつも全開、いろんな香りが舞い込んでくるのを楽しみながら胸いっぱい深呼吸をしています。植物が持っている香りは其々だから、多種の植物が生息する山の香りも場所によって様々。甘い花の香りが森の香りになり、小川の香りと共に水の音が聞こえてくるドライブが毎日の通勤だなんて、贅沢ですよね。同じ道を通っても時間帯や天気によって香りは変わり、多様な生命が営む自然界にいるのだということを実感させてくれます。美しい風景や音を写真や映像で残そうとしても、そこにある香りは映せないから、その瞬間を味わうしかありません。全てを忘れて胸いっぱい香る空気を味わう瞬間が私の至福のとき。この村に来て一番美味しいと感じたものは、この新鮮な空気かもしれません。

そう言ってみたものの、舌で味わう食の方もすっかり楽しんでます。村で数々の美味しいものに出会いました。すっかり好物となったのは椎茸。肉厚で香りが凝縮された山の椎茸がこんなに美味しいなんて知りませんでした。湯がいた竹の子を乾燥させた干し竹の子は、この地域に来て初めて食べましたが、コリコリした食感が独特で、また食べたくります。そんな椎茸と竹の子がネタになったしいたけ寿司が私の大のお気に入りとなり、もろっこはうす(諸塚村の食材が並ぶ物産館)にしいたけ寿司が並ぶ毎週金曜日を心待ちにしています。こんなに好きなのだから、自分で作れるようになりたいと、料理上手な農家民宿「新家(しんえ)」の甲斐信子さんに教えてもらうことにしました。お寿司のネタは、しいたけ・大根・きくらげ。どれも信子さんが育てたもの。煮物のようにしっかりと味をしみこませて、酢飯に乗せれば、わさび醤油がなくても美味しいお寿司。すし職人になった気分でしたが、信子さんの自家菜園で採れた食材ばかりでできた贅沢な品です。味は格別でした。料理を美味しくいただくために、愛情と鮮度に勝るものはないのではないのでしょうか。自分たちが食べるものを栽培し、何でも手作りしてしまう村の人たち。多才で元気な方々が暮らす集落には季節折々の花々が咲き、手入れが行き届いています。「今日の夕食何にしようかな。」と畑を眺めて考える暮らしを私も送りたいくて、種をまきはじめました。



▲見かけたアジサイ

金子

VIEW SPOT

仕事の行き帰りに毎日見る景色。丸2年経っても飽きません。

日々色が変わるモザイク林相、透き通った川、谷を渡る風と諸塚の素敵な所が濃縮されたような景色です。 岩切

ご報告

茶摘みと釜炒り茶体験

2021年5月1日 開催

エコツアー
諸塚でやま学校しよう!

第176回

古の技を知る!
日帰りコース

昔は全国で作られていた釜炒り茶も、今日では九州の一部の地域でしか生産されない希少なものとなりました。大正時代に建てられた古民家で、昔ながらの道具を使い、まるでタイムスリップしたかのような気分になって手しごとを楽しむ釜炒り茶づくり体験。今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、村内から5名の参加者のみで行われました。

標高約600mのやましぎの杜の茶畑では、農薬を使わず、今年も元気な新芽が青々と生え揃い、小川のせせらぎ、鳥のさえずりをバックミュージックに茶摘みの時間が気持ちよい森林浴になりました。カルイ(竹の背負い籠)いっぱい新芽を摘み採った後は、古民家の土間で火をおこし、鉄の大窯で摘みたての茶葉を炒る作業。また棒(フォークのように枝分かれした木の枝)と手を上手にを使って、茶葉を空中に舞わせるように回転させる技を「熱い!熱い!」と言いながら、皆さんしっかり習得していました。茶葉から上がる湯気とともに漂う甘い香りは、お茶を作るときにだけ味わえる贅沢な香り。香りでお茶を味わえるのも手仕事ならではの。

しんなりとした茶葉をしっかり体重をかけて揉み、ホウロで茶葉の水分を飛ばしている間に、お昼ごはん。木の香りと一緒にいただくめんぱ弁当と昨年やましぎの杜で採れたお茶を、縁側に座っていただきました。

午後は、しとしと降り出した雨音を聞きながら、皆で交代しながら茶葉を炒り続けました。時間をかけて丁寧に炒り上げた釜炒り茶の味は言うまでもなく格別。香ばしい香りにほのかな茶葉の甘味も感じられ、ほっこりできる釜炒り茶ができました。来年は、制限なく沢山の方々にお越しいただき、皆さんと一緒にこの季節を味わえますように。



▲茶畑は山の中!



▲お茶を揉む工程も大切



▲火加減に気を付けながら、ひたすら炒る

ご報告

最古の調味料!

摘みたて梅で梅しごと

2021年6月5日~



諸塚村の自然の中で、のびのび育った梅をお届けしたこの企画。全国あちこちからお申込みいただき、摘みたての梅の実が飛び立っていました。

講師役にお迎えしたのは、森の民宿「樹の里」の女将、黒木むつ子さん。村内でも評判の料理上手で、お料理を目当てにリピートされるお客様も多数。レシピ動画では、むつ子さんが実際に梅しごとをされている様子を撮影してお届け。

これからも、遠く離れていても諸塚を近く感じていただけるようにオンライン企画頑張ります!



梅ジュースも♪▶



▲梅の実のへたを取る様子

編集後記

今年、九州南部は5月11日に入梅、例年と比べたら2週間も早かった。異常気象が段々、身近に感じられる気がする。 尾形

昨年5月から開設したInstagramのアカウントが無事に(炎上することもなく!?)1周年を経過しました。

「日めくりカレンダーのように、毎日一枚」諸塚村の“今”を写真や動画でお伝えしています。 田邊

日中暑くなってきましたね。熱中症にはくれぐれもご注意ください。こまめな水分補給を! 黒木

早すぎる梅雨の訪れを喜ばずにいた梅雨嫌いの私ですが、ホタルが舞うのもこの時期。

いつまでも眺めていたいホタル飛び交う風景に、梅雨嫌いとは言えなくなりました。 金子

今年も家から蛍が見えました!季節の移り変わりが五感に押し寄せてきます。特に、頂き物が美味しくて...! 岩切