

森の記憶

vol.100

雪の日の諸塚山溪流の里

令和4年度 冬号(通巻100号)

12月27日発行 まちむら応援倶楽部 Mori no Kaze no Kioku

100号によせて

令和4年が終わろうとしていますが大変な1年でした。

コロナ感染が高止まりで終始する中、9月17日から18日にかけて諸塚村を襲った台風14号は、未曾有の被害をもたらした。山林の土砂崩れ、道路の決壊、増水による家屋の浸水、停電と重なり作業道など含めたら未だ、その全容はつかみきれていない。幸い、人的被害は無かったものの復旧には時間がかかりそうです。

とは言え、1歩ずつでも出来ることから始めて前向きに進んで行かなくてはなりません。諸塚村が一つにまとまって、力を合わせ必ずや復旧する事を信じています。

皆様方、来年も色んな事があるでしょうが、お身体に気を付けて良き1年に成ることを御祈念致します。

尾形

画像で振り返る 森の風の記憶



H17年 台風災害後の創刊 6ページ

H22年2月 50号 編集ソフトを変更して 若干のリニューアル



H22年7月 号外発行 やま学校通算100回記念のお知らせ



R1年7月 86号 紙面リニューアル



H27年6月 70号 紙面構成リニューアル 6から4ページに

やま学校日記

飯干溪谷散策

秋

秋のやま学校ぶらっとは、11月3日県内は日向市・都農町・宮崎市及び大分市からの参加者8名で行われました。白土々呂滝上退避広場から谷筋におり大水に洗われてより白くなった石灰岩床を滝つぼ上まで歩き、広場に戻りめんば弁当と味噌玉で作る味噌汁の昼食を頂きました。その後白土々呂滝を見に森の散策道を歩きました。散策道も途中水に洗われてえぐれている所や風倒木で障害になっている所、土砂崩れで迂回が必要な所や増水で飛び石を渡る所もあり今回の参加者にはアドベンチャーコースさながらになってしまいました。それでも終点の飯干童子前退避広場に着くと皆で協力してクリアーした満足感で仲良くなり、コーヒーとクッキーで一服して名残惜しそうに別れを惜しんでいました。



農家民宿「新家」ののぶちゃんと

しいたけ収穫と石窯で手作りピザ

えんぱく

12月4日、11日と2週に渡って行われた、農家民宿「新家」での体験には、県内から4名ずつお迎えしての開催となりました。しいたけの館21に集合後、体験会場となる小原井地区の新家へ移動。道中に現れる台風の爪痕におっかなびっくり進み、のぶちゃんと合流。新家自慢の多品種少量生産の畑や鶏小屋を見学し、大豆あやし(脱穀)も少し体験。昔ながらの道具での作業で、作物を作る大変さと楽しさを感じてもらえたようです。みんなの緊張がほぐれたところで、ピザづくりを開始。事前に火を入れておいた自慢の石窯に、思いおもいに伸ばしたピザ生地を入れて一度焼き、炒めた椎茸やチーズをこんもり盛って焼き上げたピザは絶品!のぶちゃんお手製のサラダやスープと一緒に美味しくいただきました。食事のあとは運動!インターン生が作ってくれた地図を元に黒岳の麓でフットパス。道々の草花や虫などを発見しながら景色を一望できる場所までのんびり登りました。降りた後は椎茸の収穫体験。丸々した椎茸を原木からもいで、お土産に。帰りは特産品販売所のまろっこはうすで解散。2日とも雄大な自然の中で楽しく過ごせた体験となりました。



池の窪だより

山に還るキャンプ飯

諸塚を訪れるお客さんに、とことん自然を味わえるおもてなしをしよう!そんなことを思ってチャレンジした野外調理。竹をくりぬいて鍋をつくり、アズキの原種といわれる野生のヤブツルアズキを採ってきて赤飯を炊きました。山の水で育ったお米と旬の食材が竹の中でふくらんでいくおこわ。もう絶品でした。食材を木板の上で焼くウッドプランクBBQも野外料理を盛り上げてくれますね。木の香りが食材に染みこみ、まるで木を食しているような不思議な風味。木の板はまな板として使い、グリル板として使い、お皿として使った後、薪として燃やして暖かい火を楽しめます。そして最後に残った灰を土に還せば、美味しい野菜が育ちます。ごはんを炊いた竹も土に還ります。土に還らないお皿で食べるより、土になる木や葉っぱの上で食べるキャンプ飯は楽しいな、と思いました。

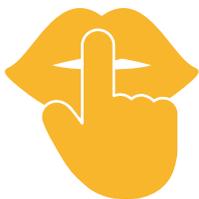


もろつか方言かるた

第3回 **さ**行の巻

そうがまし
いが!しずかに
しちよぎない

“そうがましい”
…騒々しい



せんべんぐり
もう
あきた

“せんべんぐり”…
何度もくりかえし

すぼがたつ
から
走りんでね
そこで

“すぼ”…ごみ

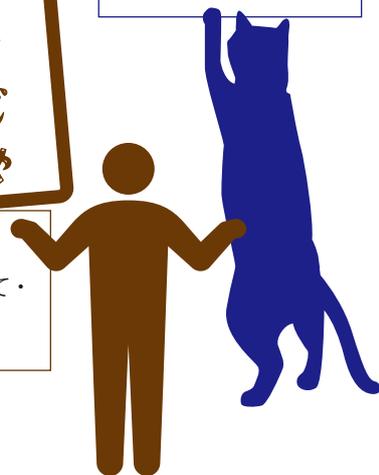


しゃっちじゃ
にゃあつ
ちゃけど

“しゃっち”…
ことさらに・しいて・
いつも

ちゃんぎゃあ
ちよぶも
ちつて来た
あ猫

“さんぎゃあ”…
あちこちうろつく



もろつかニュース



今年もなばツリー登場!



商工会青年部によるイルミネーション

もろつかカレンダー

- 1**月
3日(火) …第77回成人式
5日(木) …諸塚村観光協会仕事始め
6日(金) …消防出初式
9日(月) …市町村対抗駅伝
- 2**月
11日(土) …冬のやま学校ぷらっと①
12日(日) …冬のやま学校ぷらっと②

※事前告知なく変更になる場合があります。



諸塚村で今冬初雪!

季節のやま学校 ぱらっと参加者募集中!



和紙作りと原料作り

詳細

ミツマタ刈りと和紙漉き 2月11日(土) ミツマタ皮剥と和紙漉き 12日(日)
時間:10時~15時 会場:諸塚村内 集合:しいたけの館21
大人 5,000円/人・子ども 4,000円/人(3歳以上)※村民は500円引き
※体験料・ガイド料・昼食代・消費税込 申し込み受付:開催日の1週間前まで

●2月11日(土)

一万円札の原料にもなるミツマタの枝を刈りに行きましょう!ナタやノコギリを使って、親指程の太さの枝を集めます。ミツマタの木は斜面に生えていたりもするので、ちょこっと山師(林業従事者)気分。※刃物を扱います。お子さんと参加される場合は、十分にご注意ください。

●2月12日(日)

11日に刈ったミツマタを蒸して皮をはぐところを体験!しっかり蒸すと、つるりとむけて新感覚を味わえます。はいだ皮は乾燥させて、いろいろ処理をした後に翌年の和紙の原料になります。

●両日

和紙漉き体験をどちらの日程も行います。簡単なハガキやメッセージカードから、難易度MAXの職人さん御用達の大判サイズまでご用意!少しずつ白が濃くなり、紙になっていく様子をお楽しみください。出来上がった和紙は持ち帰りOKなので、自分で漉いた和紙で作品を作ることにも出来ます♪(当日乾かなければ後日ご自宅へお届けいたします)

乾燥させたミツマタの皮もご用意していますので、どんな手順を経て和紙の原料になるのかを実演を交えながら見てみましょう。参加はどちらか1日だけでももちろんOK!

必要なもの

・作業用手袋 ・動きやすく濡れたり汚れたりしてもいい靴、服
お昼は、どんこ亭特製のめんぱ弁当をご用意します♪



大判サイズの和紙漉き



黄色くてかわいいミツマタの花



はいだ後のミツマタの皮

👉お申込・詳細は「もろつかナビ」👉

〒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

情報発信中! ☎ 0982-65-0178 📠 0982-65-0189

✉ ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp

🌐 https://www.morotsuka-tourism.jp/

もろつかストア
Instagram
twitter / YouTube
facebook



しぜんと、
つながる。

諸塚村
Morotsuka Vill.

慌ただしい年の瀬に原稿を書きましたが、振り返れば余りにもあれやこれやの1年でした。

尾形

山に雪が降り、久しぶりにふかふかの雪を触りました。童心に帰っていつまでも遊んでいたくなりました。

金子

久々に飯干溪谷へ出掛けましたが、紅葉が美しかった〜森の中で何もしないでぼーっとするひとときを過ごしたい

田辺

今冬初めて雪が積りました。久しぶりに見る雪景色はとても綺麗でした。今年もあっという間の1年でした。

黒木

あっという間に第三四半期が過ぎてしまった。体調を整えて、新たな気持ちで新年を迎えよう。

那須

朝起きて窓の外が真っ白だと、寒さを忘れてしまいます。家の中なら、もう少し裸足で過ごせる…はず…!

岩切