

とうかい

水土里フォーラムかわら版



第40号
2007. 12月

～農業・農村耳より情報～



Contents

- お祭り探訪・・・三寺まいり（岐阜県飛騨市）
- 農家れすとらん・・・せいわの里 まめや（三重県多気町）
- 特産品あれこれ・・・八事五寸にんじん（愛知県名古屋市）
- ふれあい広場・・・おぼあちゃん市・山岡（岐阜県恵那市）
- 農地・水・環境対策・・・万場用水系地域農地・水・環境を守る会（岐阜県郡上市大和町）
- 農村むかし話・・・みつねの転居（三重県木曽岬町）

● 冬にむけてずらりと並んだ大根（大根のはさがけ：三重県小俣町）

小俣町では、12月頃になると、「伊勢たくあん」の大根干しが始まります。この地域では、気候・水利に恵まれ、宮重大根と練馬大根とを交配してできたと言われるきめの細かい白首の「御菌大根」が育ちました。

昭和10年代には、ほとんどの農家で御菌大根が作られ、「伊勢たくあん」の生産地として全国に知られるようになりました。しかし戦後、連作と化学肥料の使用によるウイルス病の発生などにより、昭和40年頃にはほとんど栽培されなくなりました。

現在でも、わずかではありますが御菌大根は栽培され、「伊勢たくあん」の生産は続けられています。このため、このはさがけの風景もあまり見られなくなりましたが、葉のついた大根がはさにかかけられずらりと並ぶのは、この地域ならではの風景になっています。



アクセス図

おまつり探訪

三寺まいり ~岐阜県飛騨市~

飛騨古川に、200年以上も前から続く独特の伝統風習、三寺まいりについて紹介します。

三寺まいりは毎年1月15日の夜、親鸞聖人のご恩を偲び町内の3つの寺、円光寺・真宗寺・本光寺を詣でるならわしです。冬の飛騨古川、三寺まいりは、雪深い山里の静寂を破って町中に賑やかな人波が生まれます。その昔、野麦峠を越えて信州へ糸引きの出稼ぎに行った年頃の娘たちが着飾って瀬戸川の川べりを歩いて巡拝し、男女の出会いが生まれたことから「嫁を見立ての三寺まいり…」と飛騨古川の小唄にも唄われ、縁結びが叶うおまいりとして全国に知られるようになりました。今日でも恋の御利益があるということでたくさんの若者が訪れています。

雪の降る当日はそれぞれのお寺に、「三嶋和ろうそく店」が作った高さ80cmのろうそくが灯されます。また、NHK朝の連続ドラマ「さくら」でも大ろうそくの作成風景が放映されました。目抜き通りには、高さ2mを超す雪像大ろうそくが立ち並び、瀬戸川沿いには千本ろうそくの炎が揺れ、雪化粧の古い町並みを幻想的に彩ります。



冬の幻想 白壁を揺らす灯火



雪像大ろうそく

写真提供・飛騨市商工観光部商工観光課

飛騨市古川町へのアクセス

- ・JR名古屋駅から(高山線)特急で飛騨古川駅まで 2時間26分
 - ・東海北陸道「飛騨清見IC」から飛騨市古川まで車で25分
- お問い合わせ
岐阜県飛騨市商工観光部商工観光課
TEL 0577-73-7463



農家れすとらん

せいわの里 まめや ~三重県多気町~

「農村料理 まめや」は三重県多気郡多気町(旧勢和村)の「せいわの里」内にあります。「まめや」では次のことにこだわりを持ち、旬の食材の味を大切にした素朴で、昔懐かしく身体にも心にもやさしい田舎料理をお召し上がりいただけます。

(まめやのこだわり)

- ・地元の大自然の中で育ち収穫した、おいしい「純こしひかり米」を使用。
- ・遺伝子組み換えをしていない地元で栽培した「勢和産丸大豆」を使用。
- ・地元で採れた旬の「新鮮な野菜と山菜」を使用。
- ・肉や魚のたんぱく源を「豆から摂取する」。

料理の種類は、デザート類を含め25~30種類あり、ごはんはまめや自慢のおくどさん(かまど)で炊いています。

お店のすぐ近くには、農業用水の立梅用水が流れているので、是非歴史ある用水をご覧ください。



バイキング料理 1000円

【立梅用水】

立梅用水は、約180年前、農民たちが新田を開くために櫛田川をせきとめて作った、全長30kmの農業用水路です。

用水は森を抜け、山と平地の間を縫うように流れ、大小さまざまな水路に枝分かれして農家の庭先を巡り、田畑を潤してから再び櫛田川へと流れ込んでいきます。



三重県多気郡多気町丹生5643番地(せいわの里内)
TEL・FAX 0598-49-4300
HPアドレス: <http://www.ma.mctv.ne.jp/~mameya/>
営業時間: 午前10時~午後5時 木曜定休日
アクセス: 伊勢自動車道 勢和多気ICから車で10分

特産品あれこれ

やごとごすん 八事五寸にんじん ～愛知県名古屋市～

八事五寸にんじんは名古屋市昭和区八事を中心とする丘陵地に大正時代から栽培されてきた品種です。

その名の通り15cmほどの長さで愛知の伝統野菜に選ばれています。

八事は都市化してしまいましたが、産地はさらに東南の名古屋市緑区大高町や大府市に移動しています。

特徴としては、肉色が濃く芯が小さい、柔らかく早く煮えるが煮崩れしない、甘味が強く味つきがよい等があげられます。

旬は12月から3月で、食べ方は煮物のほかサラダなどに適しています。

五寸にんじん生育の適温は18～21℃。比較的低温の好きな作物で、夏の暑さに弱く、夏場の出荷は北海道・青森など冷涼地が主体になっています。



(出典: 愛知県公式HP「愛知の園芸農産」より)

『おいしいにんじんの選び方』

- ① 全体的に色が濃く鮮やかで、肌がなめらかでつやのあるものを。
- ② 切り落とされた茎が細いものほど、芯も細く柔らかくておいしい良品です。

ふれあい広場

おばあちゃん市・山岡

～岐阜県恵那市～

自然豊かな里山の中、ひっそりとたたずむ小里川ダム湖のほとりに、大きさ日本一の木造水車が目印の道の駅「おばあちゃん市・山岡」があります。

地元山岡町のおじいちゃん、おばあちゃんたちが丹誠込めて作った新鮮な野菜や手づくり品、山岡細寒天をはじめとする山岡町の特産品などを販売しています。地元のおじいちゃん、おばあちゃんたちは生きがいの場を得て、いきいきと元気に活動することで、地域の農業振興、地域全体の活性化に一役かっています。

併設されたレストランでは、80歳の最高齢者をはじめとしたスタッフによる、山岡町の郷土料理を中心とした愛情たっぷり「おふくろの味定食」、地元特産の細寒天を使った低カロリーの「寒天ラーメン」などを味わうことができますので、是非ご賞味ください。



店内は地元産と手づくりにこだわった商品が並び、野菜は一日を通して入荷され、品揃えも量も豊富です。

道の駅では、特産品の販売ばかりではなく、郷土文化や遊びを伝承するための各種イベントや、竹馬などの遊具の貸出も行われているので、家族で楽しむことができます。

現在、道の駅「おばあちゃん市・山岡」は、旅の通過点ではなく目的地として親しまれ、山岡町と都市をつなぐ大事な交流の場となっています。



おふくろの味定食 600円

問い合わせ先

道の駅「おばあちゃん市・山岡」

〒509-7606 恵那市山岡町田代1565-169

TEL 0573-59-0051

FAX 0573-59-0053

HP <http://oba-chan.enat.jp>

営業案内 営業時間 9:00～18:00 (レストランは17:00まで)
(12～2月は17:00まで)

お休み 年末 (12月29日～31日)



万場用水系地域農地・水・環境を守る会では、農村環境向上活動の中で、寺川排水路の生物の生息状況把握などを行って、生態系の保全に取り組んでいます。

この水路は、県が平成15,16年度に県営中山間地域総合整備事業の一環として生態系に配慮した工法で整備したものです。7月に県の希少生物保全検証事業と連携して地元小学生らと生き物調査を実施し、生き物の捕獲後には水槽に小分けし捕まえた生き物の解説を行いました。今回の調査では前回の調査より生き物の数が増えていることが確認されています。

参加した地元の小学生からは「トビケラが住んでいるので綺麗な水路だと分かった。」という感想も聞かれました。また、調査後の意見交換会では今後の保全について検討されています。



たもで捕獲



水路にいた生き物の説明

農村むかし話

きつねの転居 ～三重県木曾岬町～

昔、木曾岬にも狐が住んでいました。今と違って村の中には松原や竹やぶや雑木林等があつて、日中でも薄暗く狐のすんでいるような気味の悪い場所が各所にありました。

ある夜、船頭さんの家に水も滴るような美しい人が訪ねてきて「明晩大勢で何処やら行きたいので、船賃は十分払いますので、船を出してください」との頼みでした。船頭さんは快く引き受けたそうです。

当日となり、船頭さんが待っていると、老若男女がぞろぞろと多数船に乗り込み、「あの燈火の方向へ漕いで行ってほしい」と言ったそうです。船頭さんは一生懸命櫓を操りましたが、なかなか到着しません。東の空が白みかけてきた頃ようやく船が着きました。そのとたん多数の狐が船から飛び降りてかけて去っていったそうです。着いた所は「ツタゴオリ」と言つて、今の知多半島のどこかだそうです。それから木曾岬には狐がいなくなったそうです。もちろん船賃は木の葉でした。狐がなぜ引越をしたのかはわかりませんが、もしかしたら、よく水の入るところだから逃げ出したのかもしれない。江戸時代には、村全部が水浸しになったことが何度もあつて、その度に堤防を作り直していたので動物もえらい目にあつていたそうです。



日本各地には狐にまつわる昔話が数多く残っています。その中の一つのお話です。
昔、木曾岬にすんでいた狐たちが、度重なる水害に嫌気がさしたのか、ある時引越しを思いつきました。狐たちはどうやって海をわたったのでしょうか？

(出典：木曾岬町公式HP「町の昔話」より)

●お問い合わせ先

東海農政局整備部設計課 水土里フォーラム事務局

〒460-8516 名古屋市中区三の丸1-2-2 TEL052-223-4634 FAX052-219-2667

E-mail アドレス：NNmagazine@tokai.maff.go.jp HPアドレス：http://www.tokai.maff.go.jp/