加茂里山通信（かもさとやまつうしん）

平成２７年
春号

発行　市原商工会議所
加茂里山通信編集部
編集長　征矢貫造

加茂里山街道

花満つる

里山の魅力大いに発信！

今年の冬は積もるような雪は降らなかったものの、冬らしい冬で寒い日が続きました。それがよかったのかどうか、今年の桜と菜の花は見事に開花し、多くの人の目を楽しませました。ただ残念なことは天候に恵まれなかったことで、桜が満開になった時に晴れ間が見えたのは1日くらいしかなく、カメラマン泣かせでした。

しかし、今年は昨年にも増してカメラマンが多く、ことに飯給駅、月崎駅、高滝駅周辺は場所取りをして列車の到着を待つ人たちがたくさんいました。飯給駅では車を止めるスペースが埋まり、手前側の道路端にまで車があふれていました。週末ではなく、平日でのことでした。高滝駅も今年の菜の花の出来は昨年より良く、子供たちの蒔いてくれた成果も出て、踏切から踏切までの長く広いスペースが菜の花で埋まりました。里見駅も若い桜が年々大きく見ごたえのあるものに育ち、ここも菜の花が長く広い範囲で見ることができます。月崎駅もカメラマンが多く、女性の姿も多く見かけました。

飯給駅を菜の花畑から

石神の菜の花を芋原の山道から

駅脇の森ラジオの苔の壁面の小屋も桜の木に囲まれ雰囲気がありました。石神の菜の花畑は小茶自動車さんの脇に立つと菜の花の香りに包まれ、その見事さに圧倒されます。芋原の山道から見えるところがあって、ここからの眺めも最高です。平野の与市郎桜は2年前のソメイヨシノがみんな駄目だった時も満開の花を咲かせていましたが、今年も大木の端々まで桜の花に満たされていました。手前の菜の花との共演は、備え付けられたベンチでゆっくり堪能できたらと思いました。

菜の花プロジェクトの成果がここにきて実を結んできていると実感します。互いに競い合い、時に交流し、それぞれの場所でそれぞれの花を咲かせる。そんなことが毎年当たり前のようになってきていて、これは活性化に他ならないと思います。

（征矢里山通信員）

高滝駅を里見寄りの踏切あたりから

第７回 房総丘陵トレイルランレース

冷たい雨の中、熱い戦い！

※トレイルランとは山道を走り抜けるワイルドなアウトドアスポーツ。ここ数年のマラソンや登山ブームの影響でいま急激に競技人口が増え注目を集めているスポーツです。

小雨の降る3月8日（日）今年で7回目を迎える房総丘陵トレイルランレースは、市原市南部の養老渓谷を発着地点とする新コースで開催されました。昨シーズンは房総地方を襲った大雪の影響を受け第6回大会は中止され、これまでの清澄山系コースは未だ復旧のめどが立たず、今大会は養老渓谷に移して開催。コースは渓谷沿いのトレイルや林道セクションが加わり、房総地方特有の細い尾根や縦横に張り出した根っこのトレイルを走る新コース。千人を超える申し込みがあり、事前に講習会が行われているそうです。

主催者の山岳協会代表の挨拶。市原市経済部長の挨拶の中で「アートミックスの企画の中でトレイルランが行われた。これを機会に市原市の自然を満喫していただき、菜の花と桜の時期にまた訪れてください。」小湊鉄道さんは「足湯をわかして待ってます。気を付けていってらっしゃい。」続いて大会主催者からの連絡事項。「天候のため足場が悪く３０㎞コースは２０㎞に変更。１０時スタート。２０㎞コースは１１時スタート。気温が低いので暖かい服装で走ってください。低体温症を起こしますよ。途中スタッフが待機しているのでアクシデントがあったら申し出てください。」等々。そのあと準備体操をしてからスタート地点へ向かいましたが、みなさんにけがのないことを祈るばかりです。その後のレース結果は出走者数８０２名、完走者数７８９名、完走率９８．４％だったそうです。下は１８歳から７３歳の方までみごと完走されたそうです。田舎暮らしの運動不足（生活に車が欠かせない）を反省して、運動習慣を始めたいと思います。

（大會根R里山通信員）

寒い日でしたが戦いの前の心は熱く

スタート地点への移動中です

加茂学園１年生は次号で紹介

春号恒例の加茂学園1年生の紹介を今年度は次の夏号で行います。新学期のあわただしい中での先生方のご負担と、まだ学校に馴染んでいない1年生の硬い表情を考慮しました。夏号では生き生きとした1年生たちの姿を紹介したいと思います。

（里山通信編集部）

古敷谷に西川あり
甌穴（おうけつ）のある川

古敷谷の湯原観音からかずさカントリー入り口を過ぎて月出に向かう道の、右手の下側を流れる西川は古敷谷川へと合流し、古敷谷川は不入で養老川へと合流しています。おそらく富山地区以外の方でこの西川に降りて川面を見たという人は稀ではないかと思います。

この後にまだまだ積み上がります

この西川が注目されたのはここにある甌穴という川底に生じたえぐられた穴がいくつもある点です。3年前の千葉日報に一面特集のような形で報道されました。最近ではシティライフに遠山あきさんが甌穴について詳しく書かれていました。川底や河岸の軟岩質などの硬い表面の弱い部分があるとそこが水流によって侵食されくぼみとなり、このくぼみに礫（れき）が入ると渦流によって礫が回転し丸みを帯びた円形の穴に拡大します。ポットホール、またはかめ穴とも言うそうですが、地元では「どんぶり」と呼ぶそうです。

気を付けながら少しずつ

この西川の表面がほぼ平らで緩やかに傾斜している場所があってそこは平滝と呼ばれています。「上古敷谷里山の会」が1日がかりでここの覆いかぶさっていた竹を切り川の清掃をしたことは、平成23年夏号に矢代通信員の記事として載りました。この時初めて西川と甌穴のことを知った人も多かったと思います。

かなりの分量を燃しました

里山からの発信

川の整備をする

昨年2月の2度の大雪はここにも大きな被害をもたらしました。主に竹の倒伏ですが、川のあちこちに孟宗竹が倒れこみ、景観を台無しにしているばかりではなく、水をせき止め、流れを変えているところもありました。昨年立ち上げた「NPO法人加茂活性化推進機構」（通称『ウエルカモン』）のまず手始めの活動としてできるところからということで、ここの整備を始めました。平滝の下部に当たるところにテントが何張りも張れるような大量の砂が堆積した場所がありますが、ここを中心に界隈の竹を切り、チェーンソーで倒れこんでいる木を切り崩したりして、それを山のように積み上げました。都合2度にわたりその作業をして、間に一度草刈りをして、4回目に積み上げてあった竹を燃しました。1日掛かりと思われた作業も半日で終え、徹底した消火をして終えたところ、それまでとは違う景色がそこに現れました。初めてここに行ったのですが、その時に「ここが本当に魅力ある場所として認識できるかどうかでやる気は全く違ってくる」ということを言われました。目の前の川の岸の篠竹の藪がなかったら、また川近くまで押し寄せている竹がなかったらと考えてみると、片側が崖で前は杉林、そして人家の全く見えない渓流地と、景観として素晴らしいことに気がつきます。平滝も浅くさらさらと流れ、そこのあちこちに存在する甌穴を含めて、整備されれば本当に良い場所になることもわかります。今回は古敷谷から月出に向かう江孫の右手下側の長屋門のある小宮さんの私有地を通るルートで川に降り整備しました。メンバーでもある小宮さんもある時は水に浸かりながらも整備に携わりました。このルートは途中に湿地帯があり、また水路と一体となった坂を下りるということもあり、アクセスがいいとは全く言えないのですが、なんとかしようということも話題に登りました。（このルートの途中には熱帯雨林にあるような大きなシダが生えています）いずれアクセスが良くなり、子供達も行けるようになれば、上流へと沢登りもできるかもしれません。西川は魚もいるしとても魅力的な川です。

甌穴の一つ

陽光きらめき光る平滝

魅力的な場所はまだ他にも

この西川に限らず、加茂地区には他の地域の人があまり知らない魅力的な場所がまだあると思います。

NPOの活動とはいえ、そこには楽しい要素がないと続かないものです。次回は川周りの整備をし、夕方にはバーベキューでもして酒を飲み、みんなでそこに泊まろうかという案が事務局からありました。なかなか楽しみなアイデアです。

（征矢里山通信員）

あそうばらの谷「おもいでの家」オープン！

3月22日（日）あそうばらの谷で「みんなの深沢幸雄展」を見て来ました。3月21日～4月12日の土日のみ開催。そして昨年秋に期間限定で営業し、好評だった「おもいでの家」がこの春再オープンしました。入り口付近では大量のフキノトウを洗う作業中。飾られた花は庭の花木を大胆に活けた感じが建物に合い、庭のベンチで休む家族づれもまったりとくつろいでいます。

JA女性部の皆さんは、朝8時前には集まりその日のお餅をつき、小豆を煮て11時の開店に備えるそうです。メニューはコーヒー、おしるこ、山菜のまぜごはん。山菜のまぜごはんには地元でとれたシイタケ、にんじん、切り干し大根、セリなどが入り、加茂菜の漬物とみそ汁が付きますが、もう一品おもてなしの一皿が付きます。この日は里芋の煮物とフキノトウの佃煮でしたが、フキノトウやタラの芽の天ぷらの時もあれば、季節によってコゴミやクレソン、タケノコ等々、まさにおもてなしの一品ですね。「人の声がして皆さんにくつろいでもらえたらそれが一番ですね」と笑顔で話されていました。

スタッフの皆さん

袋の中全てがふきのとう

「おもいでの家」は5月17日までの土日・祝日のみ、午前11時～午後3時までの営業です。

（大曾根R里山通信員）

春の山菜 ふき

以前、老人ホームで栄養士をしていた頃、入居されている方に「嗜好調査」で食べ物についてお聞きする機会がありました。出身地や子供の頃食べていた物、今食べたい物、食べたくない物というような質問です。富山県出身の方は「日本海の魚は千葉県と違う、富山の魚はおいしい」と力説されます。元料理屋のおかみさんだった人には、「魚の焼き方がなってない、板前をここへ呼べ」としかられ、「戦時中にさつま芋ばっかり食べていたから、もう食べたくない」という方もいれば「物のない時代に育ったから食べられないものなんか無い」「じゃが芋のみそ汁を出してくれ」「もっと天ぷらを出してくれ、ひからびちゃうぞ」といろいろ話が出た中に「ふきのとうの焼きみそがあればなんにもいらない」と答えた女性がいました。市原市高滝のお生れだそうです。季節になると思い出す味があり、作ってくれた人の顔が浮かんでくる。食べ物の思い出を聞きながら、一人一人の人生が垣間見える思いでした。

『ふきのとうの焼きみそ』

ふきのとう5～6個は生のままよく洗い、まな板の上で刻む。ツナ缶の水気を切り、種を除いた赤唐辛子1本、みそ（ツナ缶と同量位）とともにまな板の上で混ぜ合わせる。よく混ざったら、皿に入れる。熱した焼き網もしくはオーブントースターで焼く。（オーブントースターで約15分）うっすら焦げ目が付くくらいです。分量は適当です。ツナ缶を入れずにかつお節という人もいればサバの味噌煮缶やなまり節を使う人もいます。

『ふきのとうみそ』

①ふきのとうを刻んで油でいため、みそ、みりん、砂糖で練ったみそ風。

②ふきのとうを一度茹でてから水にさらし、刻んでからすり鉢ですり、みそ、砂糖、みりん、すりごまを加えたあっさり系。

まだまだ我が家の味は違うという方がいると思います。是非とも「うちレシピ」をお寄せください。

（大曾根R里山通信員）

復興支援事業

加茂のタケノコを被災地に！

昨年実施しました「加茂のタケノコを被災地に贈る」事業を今年も実施します。東日本大震災と原発事故から4年が経過しましたが、被災地ではまだ出荷制限が続いているところがあります。

加茂のタケノコを福島県いわき市四倉町に届けます。1000本を目標に、朝堀りのタケノコをその日のうちに運び込みます。タケノコとともに加茂の心意気も届けたいと思います。

ご協力のほど、よろしくお願い致します。

実施日時　4月26日（日）8：30～9：00AM
集荷場所　市原商工会議所加茂支部（月崎　高山商店裏）
対象　出荷可能生産者証明書をお持ちの方
主催　市原有志の会（代表　藤田和利）
共催　市原商工会議所加茂支部
加茂里山通信

竹山のタケノコがイノシシにずいぶんやられているという話は正月以降あちこちで聞きました。26日あたりは孟宗竹のタケノコの最盛期です。イノシシにも負けなかったタケノコや、またそのままでは竹山がさらに荒れてしまうという心配のあるタケノコなど、事情はあれど鮮度がすべてです。新鮮なタケノコをお願いいたします。

（里山通信編集部）

アートいちはら2015春

アート×ミックス番外編あり

高滝から里見に向かう本郷の線路脇

開催日時　5月2日～6日
会場　IAASS（旧里見小）
月出工舎（旧月出小）
アートハウスあそうばらの谷
入館料　各施設　200円
3施設鑑賞チケット　300円
中学生以下　無料
障がい者手帳お持ちの方　無料
その介添者（1名）　無料
駐車場　各施設周辺の無料駐車場

IAASS（旧里見小）
・おにぎりのための運動会（会期中1回）
・ワークショップ
「フォーク磁石を作ろう」
「絵画教室」

月出工舎（旧月出小）
・ツボ焼き芋の販売
・土壁塗り
・染色
・よほろ～養老舞踏バラエティショウ！の上映会

問い合わせ先　0436・23・7005
いちはらアートミックス実行委員会事務局

読者からの便り

今回の「宝船プレゼント」には多くの方に応募いただき、その際の通信の感想やご意見を編集部一同読ませていただきました。これは今のところ一年に一度の読者の方々の考えをうかがう貴重な機会です。ご意見ご感想は抽選とは全く関係ありませんから、どんな内容でもいいのですが、やはり遠慮されてか辛辣なご意見はあまりありません。

しかしながら、次のような指摘もいただきました。「文字が小さい」「文字が多くて読みずらい」「漢数字のほうが読みやすいのでは」などです。読みやすさは字の大きさだけではないので、今回、行間を少し広げ今までつまり過ぎていた字と字の間隔も少し空けてみました。写真も多めにしました。これ以後も試行錯誤してみます。

算用数字を多用しているのには理由があります。算用数字は一種の画像なので見た瞬間に情報として判断できます。たとえば「三二」の表記と「32」の表記を比べてみるとわかりやすいと思います。

石神の菜の花を県道わきから

そのほかにも各コーナーごとの執筆者に対する激励や期待も寄せられました。「ぺっぺ語」氏への復帰を望む声は前回もありました。果たしてこれを機に再起なるか、奮起が期待されます。記事にしてほしいという情報を提供してくれた方もいました。

この通信は加茂地区以外に市内の商工会議所会員に配られ、公民館でも手にすることができますので、応募はがきは加茂地区以外の方からもいただきました。「楽しみにしています」という何よりの励ましもありました。編集部一同、皆様の声を大事にし、加茂地区からの発信を続けていきたいと考えています。

（征矢里山通信員）

加茂菜漬講習会

寒い雨の日の熱い作業！

いちはらクオードの森と呼び名が変わった月崎地区の市原市市民の森（旧名）で、3月8日に加茂菜漬けの講習会が行われた。関係諸団体の協力を得て開催されるこの講習会も、今回で7回目。安田美会、喜動房倶楽部、一九会等のメンバーのサポートによって、応募されていた二十数名の方々がゼロから加茂菜漬けの作業を行った。リピーターであったり、初めて参加される方だったり、友達に誘われて参加された方などなど。

男の人たちもたくさん

高滝地区で収穫された大量の加茂菜を一握りの束にする作業から始まる。根を除き、茎より出た若い葉を残し輪ゴムで束を作る。これを一人約20束ほど作る。今回は、天候が不順だったという事で、屋根のある炊事場の下での作業だった。天候が良ければ、炊事場の前でブルーシートを敷いて作業が行われているが、今回のような狭いのではないかと思われた状況も、細部まで目が行き届いて結果良好のようだった。

塩もみ段階です

束を作った後は、洗濯板でゴリゴリと塩もみを施し、ぬめりが出たところで樽に入れる。これを20束ほど繰り返す。束ねる作業も大変だが、塩もみの作業も中々の作業のようにも思えた。後は、帰宅後に重石をして漬ける。

北部から来た方は、種がほしいと関係者に交渉していた。高滝地区以外での栽培ではどのような結果になるのだろうか？それはともかくとして、味を伝授するという事は大切なことだと思う。今後もおふくろの味、おばぁちゃんの味をしっかり伝えていってほしい。

（矢代里山通信員）

人と環境が一体となって大切な未来へ
自然環境と人間との調和を目指して
杉田建材株式会社
本　社　市原市万田野 26　TEL 0436(96)1311
市原支店　市原市惣社1－1－22　TEL 0436(24)0511
南総支店　市原市牛久450－1　TEL 0436(50)0111
URL http://www.sugita-group.com/

「中房総ふたり旅」
歌 梅ケ瀬ようじ
カラオケ DAM:5054－57

問い合わせ
（株）音楽プロデュース NO MOSS
居酒屋 大ちゃん 2
市原市迎田229－3
TEL 090－2629－9600

魚屋の戯言
仲卸の人々

市場というのは不思議な空間で、同じような品物を同じような値段で売ってる仲卸問屋さんがたくさんあります。
あじやするめいかなど、ごくごく一般的な魚を扱って我々のような魚屋やスーパーマーケットが頼りにしてる鮮魚問屋。
まぐろがメインの大物専門店。
干物や塩鮭などの塩干（えんかん）。
希少で比較的値段が高い魚介類を扱い、料理屋さんや鮨屋さんが集まる特種。
その他にも加工食品・冷凍など問屋さんの専門は数種類に分かれてはいるものの、広い市場の中には競合するケースも決して少なくありません。

与市郎桜と菜の花と

一つの問屋さんが数種類を取り扱ってることも多いので、仕入れる側は水産棟だけで約40店舗ある問屋さんの中から数社と取引すれば大抵の商品は揃えられます。

この記事を書くにあたって改めて数えてみたら、千葉中央卸売市場に37年通っている私なんかでも一度も行ったことのない問屋さんが25社あり、いつもお世話になってる問屋さんより多いことが分かりました。
これだけ多くの問屋さんの中からどうやって仕入先を決めるのかと言えば私の場合はサービスです。仕入れる商品を決めてから車に積んでもらえる早さや、水に濡れてはいけない商品をきちんと取り扱いに注意してくれる丁寧さなど、様々な要素がありますが最後は人です。

私が魚屋になった時から途切れることなくお世話になってる問屋さんがあります。元気に市場中を飛び回ってる先代社長ご夫妻。先代社長には時に優しく、時に厳しく魚屋の心構えを教えて頂きました。まだ本気で魚屋をやる自覚が薄かった20代の頃、何も考えずに短パンで市場に行ったら「これから遊びにでも行くのかい?」と一喝されてものすごく恥ずかしかったことは今でも心に残ってます。

山桜はやはりきれいです

また別の日には、帳場にいる奥さんが電話で注文を受けながら全く別の計算のそろばんを入れてる光景を見てその能力の高さに驚かされました。支払いの際もこちらが出す金額を瞬時に察知しておつりを用意してくれるので、もたもたする事なくあっと言う間に終わります。その他にも素晴らしく聡明な事を知るに十分な出来事が数々ありました。

顔を合わせるといつも魚とは全然関係ないことをにこやかに話しかけて来て、これから始まる一日の活力の素をくれる現社長。かつては市場の名物と言われた競りが無くなり、迷惑かなと思いつつも少々早い時間に行く私に嫌な顔ひとつせずに迅速に積んでくれるように指示を出してくれる鮮魚売り場の若き責任者。その日のその日で変わる商品の情報が豊富で的確に説明してくれる特種担当のベテラン社員。加茂地区の人口も少なくなり、それに連れて仕入れる量も昔と比べてずいぶん少なくなってしまいました。それでも全く変わる事なく笑顔を向けてくれる問屋の人たちはとても魅力的で、これからも身体の続く限りお世話になりたいと思う春真っ盛りの魚屋なのです。

（鈴木里山通信員）

第27回加茂地区カラオケ大会
出場者、観覧者募集中！

日時　5月23日（土）　12：00～16：00
場所　スナック　まいづる（池和田）
チケット料金（飲食込）
出場者　5000円
観覧者　3000円
申し込み・お問い合わせ
市原商工会議所加茂支部
電話・FAX　96　1058
（月・水・金　9：00～17：00）

宝船プレゼント

新春恒例の里山通信愛読者プレゼント宝船贈呈式を、2月15日に月崎の加茂支部前で行いました。応援のコメント・ご意見などなど、多くのお葉書をいただきました。編集部員一同うれしく読ませていただきました。厳正なる抽選の結果当選された皆様と豪華景品の前で記念撮影をパシャリ。祝福を！

当選者の方々　おめでとうございます　※順不同

●松賞（1名）有井 美莉 さん
●竹賞（1名）長谷川 さゆり さん
●梅賞（1名）霜崎 久美子 さん
●お年玉賞（7名）
鈴木 保 さん
波多野 伸子 さん
関 良吉 さん
瀬戸口 隆一 さん
平田 久夫 さん
吉川 里子 さん
迫田 香苗 さん
●超目玉賞（6名）
杉田 悦子 さん」
風戸 明美 さん
石川 亮一 さん
田中 彰子 さん
山崎 早智子 さん
久保田 和枝 さん

おめでとうございます

編集後記

・今年は本当に桜が咲いてからが冷えて、まさに花冷えのうちに過ぎてしまったという感じです。写真を撮るチャンスはわずか一日。その日運よく午後が空いたので高滝から大久保までを写真を撮りながら巡ってみました。以前にも書きましたが、この時期に加茂地区を車で巡ってみると駅周辺や道路わきに咲くソメイヨシノもきれいですが、あちこちに見かける山桜の美しさに魅せられます。また、民家に咲く岩ツツジや源平のモモ、そして山吹やレンギョウの美しさにも目が留まります。加茂地区全体が花に包まれる時期です。直前にNHKのBSでこのあたりのことが放送されたことも影響したのか、平日でも多くの方が加茂地区にやってきました。高滝駅で列車の警笛がなるのはその先の踏切でカメラマンたちが待ち構えているときです。他の駅でも同じようだったのではないかと思います。

・「加茂のタケノコを被災地に！」のプロジェクトは昨年に続いてのことですが、今年は商工会議所加茂支部も共催に加わってくれました。市原産のタケノコからは現在許容量を超える放射能は検出されていませんが、出荷に際しては証明書のある方をと農林業振興課から言われています。主催の藤田君からは一緒に福島に行かないかと誘われています。仕事の関係がなければ行きたいところですが、今回も難しい状況です。朝集荷して福島に行き、そこで卸してみんなに配り、交流し、その日のうちに帰ってくるという強行軍ということなので、道中の無事を祈るばかりです。
・桜と菜の花の季節が過ぎると新緑の季節です。淡い色で少しずつ大きくなっている新緑が目に鮮やかになって初夏の到来を予感させます。あたりの山々が装いを新たにして、生命の息吹を感じられる季節となります。

（征矢里山通信員）

次回は7月25日発行予定です。

情報提供、取材依頼はお近くの通信員へ。
メールでも受け付けます。
紙面及び記事に関するご意見、お問い合わせは左記へ。
市原商工会議所
0436（22）4305　担当　河崎
Eメール　kawasaki@i-cci.or.jp

房総・養老渓谷の
地酒お土産は

養老渓谷駅前
角屋商店
養老渓谷観光協会窓口
市原市朝生原181
TEL0436－96－1108
FAX0436－96－0052

愛車のある幸せな暮らし
応援します！
安全・安心
有限会社　全日本ロータスクラブ加盟店
小茶自動車
市原市石神227
TEL0436－96－0482
FAX0436－96－1293

皆様と共に歩む観光

バス釣りの季節到来！
高滝湖観光企業組合
TEL　0436－98－1277