

この数年来恒例になつた紅葉見物の大渋滞が加茂地区を襲つた。養老渓谷から里見近辺までの車の列は午後になつても繋がり、夕方には牛久から高滝までの渋滞を見せつけてくれた。千葉、習志野ナンバーは言うに及ばず、品川やら春日部やらの車はもちろん、横浜、湘南あたりはアラライン効果だろう。「日光や箱根へ行けばいいのに」などという地元生活者の声も聞かれたが3日間の人出は2万人とも3万人ともいわれ、見せてくれた。

され、「養老川のせせらぎや滝の風情が夏の暑さにいいじゃないか」となり、年間を通じ人が訪れる観光地へ。箱根や日光より近くて変に観光地化されていない自然に癒される里山の風情が出来上がる。

駐車場はせめて千台確保。要所要所を結ぶ工コロジーシャトルバスが走り、そこ此処に土産物屋が軒を連ね地元のおばちゃん達が元気な姿で接客をする。こうなると地元の旅館も黙つていられない。春には荀や山菜三昧、夏は鮎辰くし。秋には山芋、冬は歐鍋。塵でも猪でも何でも出しぢやう。駄ステーキなんかも面白い。季節毎には

久々参拝したのではなく、と思われます。二十
番住宅もあれば、同じ敷地内に別棟を建てて、生
活も全く別という家族も増えてきています。ま
た家族それぞれが車を持ち、テレビも何台もあり、
それぞれが過ごす時間も別といふ家族もあり、個々
のつながりが希薄になつてきています。そして
また、老人の一人住まいもこの地区では目立つ
てきてします。ストーライフと表現される緩や
かで艶のある生活からは遠のいてきているので
はないか。そんな気がします。田舎に住んでいる
からストーライフな生活たとは限らないのです。
ストーライフに至るアプローチはいくつかあ
るでしょうが、そのひとつにはものを作ることい

たゞなくとも、おなじいなし、ほんまに、なんとかして、今の生活を豊かにする」とは可能です。里山のあるこの地区では春に山菜やたけのこ、秋から冬にかけしきの、や自然薯をとることで、夏でも冬でも里山の恩恵を受けることができます。それは当たり前のよう、生活の一部になつて、ますが、考えてみればそれもまたとてつもない贅沢な」とです。

里山のあるところにいるからスローライフそのではなく、スローライフだから里山はさりげなく輝きを増してそこに存在するのではないでしょか。(かんちやん)

私はビリヤードが好きで、よくその関係の本
一ムページを覗くのですが、試合の様子や新製
品の紹介などで写真が多い事がよくあります。
ダイアルアップ接続だと時間のかかる事。(返)
待ちくたびれてしまいります。

市原市内では五井地区には「チャンネル」と
いうケーブルテレビの回線があるし、お隣の韓
国では早い時期から光ファイバー回線が整備さ
れて、どんなになかに行つても光接続が可能の
ようです。うらやましいつたらありやしない。加
茂に光回線が整備されるのはいつたいつにな
るんでしょうか?ね、お願いだからさ電話会社
のエライ人たち、早くなんとかしてくださいな。
だけちゃん

ります。だつてあの大陸滯。4時間も5時間も車に乗つて着いた先がどこが観光地かわからぬ。お土産物屋もないただの山。同じ溝滯で紅葉を見るなら日光や箱根のほうがはるかに観光地化しておられます。

そこで初夢。

観光ルートをハツキリさせる。たとえば梅ヶ瀬ルートや栗又の滝ルートはもどり旅館街から戸面コース。林道などが線コース。果ては「オラが裏山コース」なんでものがあつてもいいはず。1時間のお試しルートや半日コース。下手すると遭難コースなんてのも面白いかもしねない。初めて来た人にも良ぐわかるような看板が設置され、ガイドブックに載せやすい観光資料も出来上がる。インターネットでも話題になり、テレビを始めマスコミにも注目され旅番組の定番見光せによ。

スピード的などだけを表しているのではなく、学習塾なども含めて、精神的なゆとりの方が大きい要素ないようで、精神的なゆとりの方が大きい要素を占めていると思われます。

少年の頃、ゲームも携帯電話もなく、学習塾などもなく、学校が終われば友達や近所の子達と一緒に遊び、何をして遊ぶかということだけを考えていた頃。日が暮れるまでみんなで野や山で遊び回っていた頃。人生のある種の黄金期を生き生きと過ごしていた頃。あのころは緩やかな時間の中でまだ何も知らず、それでいて充実した日々のストーリーライフではなかつたのか。大人が大人としての責任と自覚を持ち、子供にこびす、友達親子などといういい加減な関係もなく、大人が大人として親が親として毅然としていた頃、やはりそこにはストーリーライフがあつたのではないか。そういうことを思い、今生活している里山の

加茂の初夢

J E F 市原が優勝争いをしたホーム最終戦の
臨海競技場(11／23)で官民協力のもと動員し
た観客が1万3千あまり。差老渓谷には動員は
おろか自分で運転をして、燃料代を使って、勝
手に来る人が紅葉時期には1日1万人。
地元では「あいつら金を落とさないでゴミだ
け落としていく」という人もいますが3日間で
3万人を集客するイベントはめつたにあるもん
じやありません。ただし、このままでおけば
リープはミニミニ成るこぼれで

平成16年
新年号

發行
市原商工會議所
加茂青年部

各旅館の板長さんが腕を振るつた料理コンテスト。

「アリ」とあるのではないでしょうか。ものには

お年玉プレゼント

ダチョウ肉 ステーキ

ジャンボ エビフライ

が味わえる レストラン

低脂肪・低カロリーで高タンパクなダチョウ肉のステーキ、
20cm以上で味もボリュームも大満足のジャンボエビフライ
ぜひご賞味ください!

レストラン高滝
高滝ダム記念館 2F
TEL 98-0807
(営業時間) 9:00~15:00
(休業日) 月曜日



中央一222-25 市原商工會議所
「加茂里山通信プレゼント係」迄

加茂地区読者の皆様の中から抽選で1名の方に豪華商品満載の「加茂青年部特製年賀状」をプレゼントいたします。応募方法は必ずハガキに黒山通信へのご意見・ご感想を書いて、住所、氏名、年齢を忘れずに記入して下さい。〆切は1月31日
の消印まで有効 当選は発送をもって代えます

加茂の未来へ

不登校となれば当然留年から退学。自ら選んで辞めてしまう人もいるでしようが後からついてくるのが後悔では：

今の世の中やり直しのチャンスはなかなかありません。(そこ所をよく考えてください)

しかしここでも拾う神はまだいるんです。通信制高校というのをご存知でしょうか。

最近甲子園の常連校になった青森山田高校などは有名どころですが(1)レポート提出(2)スクーリングの出席(3)定期試験の出席(4)特別活動への参加を条件に3年間で高校卒業資格が与えられるというもの。ただし普通の学校へ通えないものがフリーな通信制で最後まで続くはずもなく卒業する割合は1～2割程度だ

かくして、小中学生にはフリースクールもありま
うです。大人から見れば些細なことで大き
い心の傷を負つた子供たちが親の勝手な世間体や無関心、無作為で
引きこもりへ追い込まれていくケ
スも多いと思います。子供たちの未
來のためにがんばつてゐる大人たち
が加茂の地に活動の場を求めてくれ
たことは素直にうれしいことだと思
うし、この地から新たな第一歩を踏
み出す子供たちにエールを送りたい
と思います。

お問合せは0436(98)1511
(南総ふれあい学館直通)
0436(95)2631
(NPO法人エノター)

加茂の豊かな自然環境の中で不登校児童が学校生活に復帰できるよう活動している「南総ふれあい学館」にお邪魔しました。

運営はNPO法人エンター。旧市原市立富山保育所を市原市から借り受け、炭焼き教室や竹細工教室。また農作業体験など、幅広いカリキュラムで不登校になってしまった子供たちに体験学習の場を提供しています。

見正、市原市こはうつりんらまつり下学校

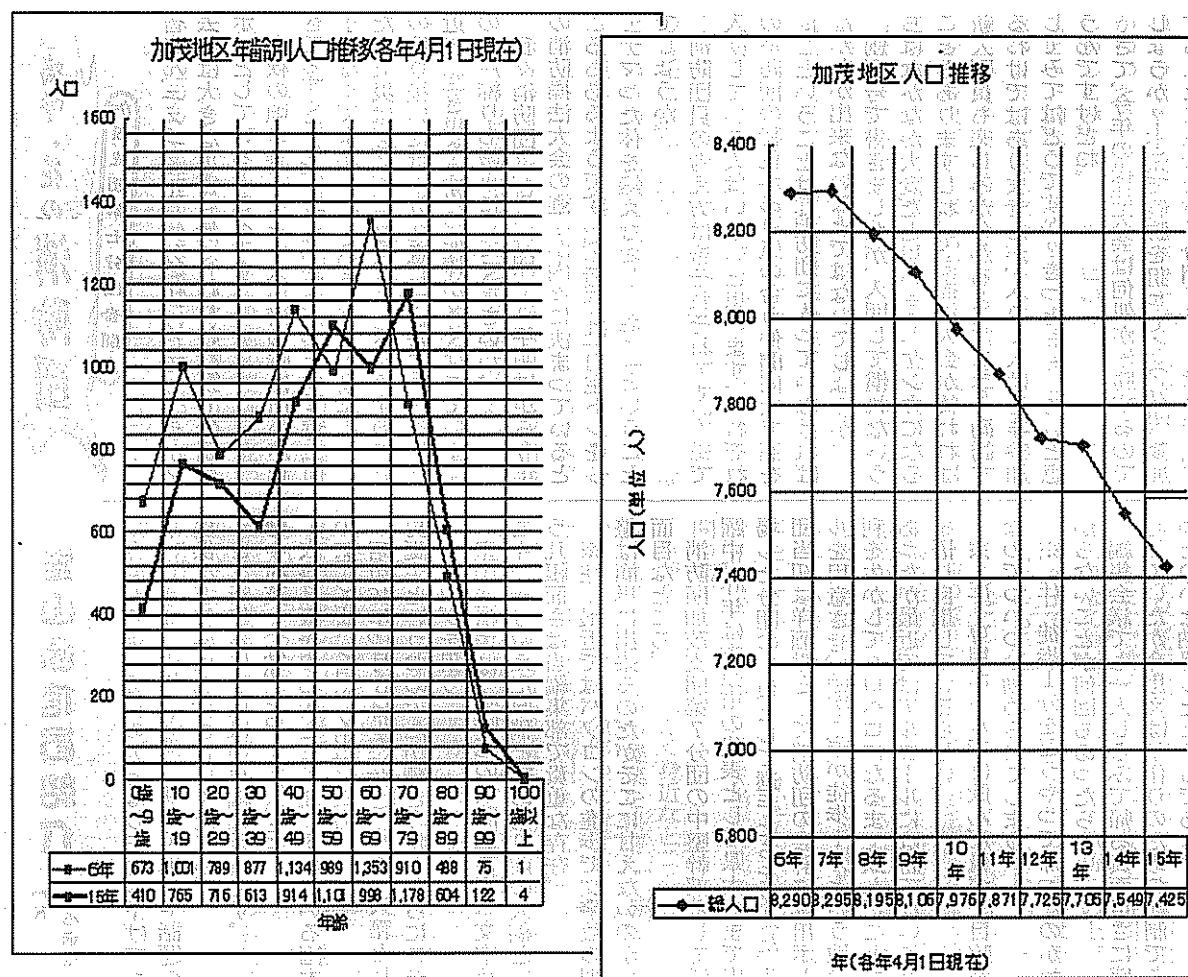
南總ふれあい学館

輝け！ 未来の大人们

そうです。そこで登場したのが通信制高校のサポート校。通信制高校と提携しながら一人ひとり

加茂いろデータ

據者六十五歳以上の人口は男九九三人、女一四四八人、合計二四四一人で全人口七四二五人の三二・九%を占めています。この数値は「日本の将来推計人口」平成一四年一月推計国立社会保障。



加茂商工奉仕会旅行のご案内 大島椿祭り・河津さくら鑑賞の旅

期　　日：平成16年2月18日(水)～19日(木)

宿泊先：伊東温泉「ホテル聚楽」

0557(37)3161

参 加 費： 壱仕券52冊または現金26,000円

申込締切日：2月5日(木)

申込場所：商工会議所加茂支所又は最寄りの役員

豪集人数：45人（定員になり次第締切ります）

※旅程表は後日お配りします。

市原商工会議所加茂支所 (96) 1058

市原商工會議所加茂支所 (55) 1055

信頼に誠意と技術で応えます

太陽工業株式会社

代表取締役

大曾根 友三

元290-022

市原市馬立414-1

TEL 0436-95-3023

FAX 0436-95-2235

HP: <http://www.taiyo-i.co.jp>

E-mail: info@taiyo-i.co.jp



さて、例の高滝小と白鳥小のその後はどうかと、昨年11月16日に五年生が中心となり、親子フォーラムという形で日頃子供達がお世話になつてゐる、加茂給食センターの山越栄養士さんのご指導で全校児童分のおにぎりを作りました。保護者の分も合わせると300個を超える数となりました。私も2個ほど頂きましたが、自分達が作ったお米で作ったおにぎりは、格別なものでした。実際質のよい米が取れたようです。また驚くことに、お借りした四畳のたんぽから四俵半の収穫となりました。長いこと耕作を休んでいた田んぼの地力には本当に驚きました。来年は、はたして何俵れるのでしょうか? 三俵くらいは取れてほしいものです。

白鳥小のもち米はというと、12月6日、全校児童マラソン大会の後、おしるこにして食べた様です。それもまた子供達の疲れた体には一段とおいしく感じられたことでしょう。とにかくにも両校の15年度の米作りは幕を下ろすことになりました。次年度春先には蛙の鳴き声とともに元気な子供達の嬌声、そして不慣れな手つきの両校の教頭先生が田んぼと格闘している姿が眼に浮かびます。見かけることがあります。冷やかし半分声などかけてくださいませ。

それではいつもの加茂地区限定会話を。

A君「あんだかんだいいつてもことしもうらもねえなつたなー」とえしていることもねかつたけど、ほんねよ! C君「おれもねえからおらがうちでやつべよーきのうつてきたやまいもがあつからおめえらブツでんかつてこいよ」という訳でうちの店にブツを賣いに來たのでした。

米米くらぶも、今回をもつて一応お休みし、春、田起しとともに楽しい話題を見つけてまたお目にかかりたいと思います。お楽しみに!

(戸沢通信員)

高滝
白鳥
米米じいば
だより

牡蠣が美味しい季節です。

ながら食べています。

市販されている牡蠣は加熱調理用と生食用に

分類されています。多くのお客様に生食用の牡

蠣の方が鮮度がいいんじゃないの? と質問さ

れます。が生食用と加熱調理用で鮮度の違いはあ

りません。出荷前に紫外線を照射して殺菌して

いるのが生食用として市販されています。しか

しパック入りで販売されているものは水に漬か

っていますので、どうしても身がゆるくなつてしま

ります。

牡蠣は

あなた

が

あなた