加茂里山通信（かもさとやまつうしん）

平成２４年 新年号

発行　市原商工会議所
加茂里山通信編集部
発行責任者・編集長
征矢　貫造

加茂の初夢　ジビエレストラン繁盛記

加茂に春よ来い！

平成25年春。加茂の地に新しいレストランが開店した。地元の野菜と里山の山菜で作った、普段から加茂の地で食べられていた料理を出そうというのだ。市政50周年事業の芸術祭の一環で、役所と観光協会が「やってくれ」と勧めるから「そんじゃ、やってみっぺか」とその気になった。

スタッフは今年80才になるバーさんを筆頭に、一番若い人でも60才を超えている。東京のレストランのコックだという人が料理指導に来てくれたが、盛り付けに口を出すくらいで、味はこのままでいこうと言っていた。だから、みんな不安そうな顔をしている。普通の田舎料理なんかがレストランの名前で売れるわけがないとみんなが思っているからだ。

お店の名前を決めるときにも東京のコックともめた。みんなは「加茂食堂」が良いと言った。レストランなんて気恥ずかしくて呼べない。メニューを決めるときもっぱりもめた。都会の人が来るのに自分たちが普段食べてる料理なんかが商売品になるわけがない。もっとしゃれた料理を出した方がいいんじゃないか、というのがみんなの意見だった。値段もみんなが思っているより高い。食材を決めるときもやっぱりもめた。自分の家で食べるか余ったものを近所に分けるのが楽しみだから作っているバーさんの野菜や、ジーさんが山で採ってくる山菜は、見た目も悪いし売るほどの量が揃うのか自信がない。

練習を兼ねて試食会もやった。天ぷらも田んぼの土手で採れたふきのとうやヨモギやら、山で採ってきたタラの芽と筍ばっかりで、エビもイカもない。季節的に筍がいっぱい採れるからとはいえ、筍ほんと筍の味噌汁と、筍の煮物じゃ笑われるんじゃないかと心配している。ワラビも付けるけどワラビを都会のモノがそんなに喜ぶとも思えない。ふきも煮付けたりキャラブキにしたりぬか漬けにしたりしたが、そんなものが商売品になるだろうかと疑っている。東京のコックは「美味い。自信を持っていい」と言ってくれたがお世辞じゃないかとみん思っている。

みんなが大きな不安を抱えているが、それでも今日から開店である。強みは失敗しても大きな損はしないことだろう。食材はみんなの持ち寄りだから売れたら金を払う事にしてあるし、建物にしたって、空き家を借りてみんなで掃除しただけだから、「赤字が出たら家賃も払わなくていい」と言ってくれている。働きのみんなも、元々年金暮らしだから売れた分だけで給金を払う事になっている。

午前10時、開店である。若い家族連れが第1号のお客さま。縁側に4人が座った。お茶セットが注文だ。キャラブキとヨモギのあんころモチに普通のお茶を付けて五円は高いとみんなが言ったが、東京のコックがそれで良いというもんだからそのままにしておいた。いきなりそれを注文された。心配したが「美味い、美味い」と楽しそうに食べて行った。

11時を過ぎるとポツポツ食事の注文が入りだした。定食で千円の値段を付けてあったがみんな文句も言わずに注文してくる。サービスとばかりに筍ほんを大盛りにしてやった。13時、お勝手から大きな声がする。どうやら用意した分が全部売り切れてしまったようだ。まだお客が待っていたが仕方ない。みんなの昼用に残しておいた握り飯と漬物を配って帰ってもらう事にした。

開店初日でみんなの不安は吹き飛んだようだ。何よりお客さんの「おいしい」という言葉と、うれしそうな顔がやる気を出させてくれる。なんとか役所と約束した7ヶ月間をやっていく自信が出てきた。

そんなレストランができたらいいかも。

（大曽根中里山通信員）

自給自足のぜいたく

昨年、加茂地区の過疎化の問題や買い物弱者の問題の会議などに出席したりして、どちらかといえば加茂地区のマイナス面について考える機会がありました。若い人がどんどん去り、高齢化と買い物の不便さが指摘され、住み難さが強調されました。しかし、同時にここのよさをもっと考え、アピールすることも必要なのではないかという声もありました。自分たちのいるこの加茂地区のよさを自分たちも再認識し、もっと多くの人にも知ってもらい、過疎化の歯止めにしたいというものでした。

里山のある加茂地区にあっての良さの一つはなんといっても自給自足率の高さです。完全な自給自足というのは離島にでもいかなければできないかもしれませんが、自給自足率を高めることはできます。自給自足の中でも最も大きな位置を占めるのは、誰がなんと言っても食料です。そうすると田んぼや畑があって米や野菜や果物を作っている人たちはこの自給率が高いことになります。里山では春になればタケノコやフキやワラビなどの山菜も採れます。農山村に暮らす人たちは当然のごとくこれらの恩恵を受けていますから自給率は更に高くなります。生活道具を作り、家まではいかなくても必要な小屋くらいは作り、修理なども出来るだけ自分で行い、着るものも工夫してまかなうなどすればこの自給率はさらに上がります。生活道具の中には椅子やテーブルやタンスといった基本的なものから、箸や皿などの食器であったり、カゴやザルといったものまで含まれます。

エネルギーと水の問題がありますが、電気は初期投資にお金はかかりますがソーラー発電があり、水は井戸という手があります。井戸がなくても雨水をためることにより天水をうまく生活の中に生かすことは出来ます。ガスは長生地区に行けば田んぼなどを掘って出てきたりしますが、この加茂地区では無理なので、出来るだけ少なく使うように工夫していけばいいと思います。炭を作るという手もあります。

生活に必要なものとして以前は衣食住と言われましたが、今は医食住の時代といわれます。特に高齢化が進む加茂地区にあってはまさにこれです。この医の分野は自給というわけにはいきませんが、医にかかる率を下げるよう食生活を改善することはできるはずです。カロリー摂取量を減らした粗食が、がんや心疾患・糖尿病などの加齢に伴う病気の発症を抑えられることが、アカゲザルを使った二〇年間の追跡調査で明らかになったと、米ウイスコンシン大などのチームが一昨年の七月に米科学誌サイエンスに論文を発表しました。

自給率を高め、自足する生活はそこに知恵が必要です。知恵は単なる知識ではなく、生活の中で身につけた、生きていく上で必要なワザみたいなものです。この知恵は多くの人が共有できるものです。知恵を生かした生活は生活効率を良くします。

また、自給自足にはいろいろな楽しみがあります。育てる楽しみ、作る楽しみ、食する楽しみ、使う楽しみ、それぞれに楽しみが詰まっています。人によって贅沢の基準は異なり、ある者は旅行をしたりお金や物質に満たされた生活をいい、ある者は遊びの時間を多く持つことを言うかもしれません。しかし、私にはこの田舎で質素でありながら自給率を高めた生活こそがとても贅沢で優雅な暮らしに思えます。そういう生活をしている人がたくさんいると思います。

加茂地区には条件が揃っています。とびっきり優雅で贅沢な暮らしを目指しましょう。

桜と菜の花に満たされる加茂の里山の春よ来い！

（征矢里山通信員）

高滝小学校　ふれあい学習発表会

平成三年二月七日、高滝小学校で「ふれあい学習発表会」がありました。普段お世話になっている地域の方々や父兄に集まってもらって、日ごろの成果を見ていただくために全学年の発表会を行いました。

小学校一年生から三年生は合同で「お祭りワッショイ」や詩の朗読を行いました。神輿の練り歩きなども元気よく行いました。小学校四年生は「高湯寄席」ということで、一人ひとり落語を披露しました。五年生は演劇を披露し、六年生は墨絵の会場を行いました。

この行事は十五年くらい続いています。今では高滝小の子供たちにとって欠かせない行事になっています。

ご存知のように、来年度を最後に加茂地区の四つの小学校が閉校になって、小中一貫校として一つにまとまります。統合されてもこのような行事が加茂地区全体の行事として行われてほしいと思います。そして加茂の子供たちの元気な姿をこのまま継続してもらいたいと思います。

先生方を始め関係者の方々のご尽力に深く感謝いたします。

（酒巻誠里山通信員）

おめでとう！輝け！新成人

一月八日（日）市内一斉に成人式が行われました。市原市の新成人は2,926名。初めて、3,000人を割り込むことになりました。

加茂地区の新成人は住民票の登録では対象者が50名でしたが参加は60名となり、出席率は120％となりました。やはり、ふるさとで級友や恩師と一緒の成人式を望んでのことだろうと思います。

人数は少ないながら、式に臨む新成人の態度は立派の一言。おしゃべりや携帯をいじる人もなく、厳粛な中にも心温まる式典になりました。

式典後に喫煙所で一緒になった10人ほどの新成人たち。灰皿を囲んで楽しい談笑ができました。派手な羽織・はかまの若者たちの中に、仮衣装じゃなく自前の晴れ着の青年がいたのが新鮮でした。

（大曽根中里山通信員）

魚屋の戯言

しじみがおいしい季節になりました。

現在、日本で商品として流通してるしじみはヤマトシジミとセタシジミの二種類しかありません。もうひとつマシジミがあるんですが、量がかなり市場に出荷されることは殆どないようです。万葉集の昔から歌に詠まれている事でも分かるように、しじみは長い間日本人に親しまれてきました。江戸時代には黄疸で苦しむ人たちの薬になったとも言われているくらい大変栄養がある貝なのです。古いことわざに「蜆十より法螺貝（ほらがい）一つ」小さなシジミを千個集めても、法螺貝の用をなさないという意で、役に立たないものをいくら集めても何の役にも立たないことの例えですが決してそんなことはないと考えています。

しじみに含まれる蛋白質は非常に吸収力が良く、肝臓に負担をかけません。さらに肝機能を保持するために必要なメチオニンという必須アミノ酸の一つやビタミンB12等を多く含んでいることもしじみの特徴です。旨味のもとであるコハク酸が豊富なので他のだしを使わなくても十分に美味しお椀ができるのも嬉しい事で、いくら沢山あっても役に立たないなんてことでもない事です。

選び方は他の貝類とほぼ同じで口が大きく開いているものは良くありません。全体にぼんやりしたのもは避けて見た目にもしっかりしたものを選んでください。商品として売られてるしじみの身の部分に砂が残ってることはまずありませんが、貝殻に砂がこびりついてる場合があるので、調理前に真水が薄い塩水でよく洗うことも重要です。

産地として有名なのは島根県の宍道湖が筆頭でしょう。当店で扱うしじみも殆ど宍道湖のものです。宍道湖産のしじみは数年前の連続ドラマですっかり有名になりました。粒が大きく非常に美味しい出汁が出るのでお客様に大変喜ばれています。また茨城の涸沼、青森の十三湖も美味しいしじみの産地としてよく知られているのは読者の皆様もご存知のことでしょう。

調理の際の最大のコツは火を通しすぎないこと。あまりいつまで火にかけておくと固くなるので口が開いたらすぐに火を止めて下さい。「あさりやはまぐりは身も食べるけどしじみの身は食べない。あれは汁だけを飲むもの」と考えていらっしゃる方も多いのではないかと思います。実は私の父親もそうでした。しじみにはカルシウムや鉄分といったミネラルが多く、タンパク質に含まれるアミノ酸の中には肝臓の働きを助け、コレステロールを取除くタウリンも多い為、肝臓に非常にいいことを考えれば身を食べないのはもったいないことこの上ありません。是非ともしじみの恵を無駄にしないで頂きたいものです。最後に万葉集にある歌を、紹介します。

住吉の粉浜のしじみ　開けも見ず　隠（こも）りてのみや　恋わたりなむ

意訳　住吉の粉浜のシジミが殻を開けないでこもっているように、私も想いを打ち明けもせずに、じっと心にこめたまま恋続けるのだろうか・・・。

（鈴木里山通信員）

宝船プレゼント

今年も読者の皆様に、宝船のプレゼントです。

「大当たり賞」　3名様
「お年玉賞」　7名様
「超日本賞・福袋」　3名様

計13名様に当たります。みなさん奮ってご応募ください。

住所・氏名・電話番号と里山通信へのご意見・ご感想を添えて「宝船希望」と明記してハガキでご応募ください。

〒290-0081
市原市五井中央西1-22-25
市原商工会議所
「加茂里山通信宝船プレゼント」係まで

締め切りは2月10日　当日消印有効

当選の方には直接ご連絡いたします。

賞品の引き渡し式は
2月19日(日)　午前10時
月崎の商工会議所加茂支部前で行います。

取りに来られない方は無効になりますのでご了承ください。

情報提供・取材依頼はお安くの通信員へメールでも受け付けます。

紙面及び記事に対する意見・お問い合わせは左記へ

市原商工会議所
0436（ファクス）43305　担当　霜崎まで
Eメール　shimozaki@ci-cci.or.jp

次回は4月25日発行予定です。

編集後記

・今年は本当に寒い冬になりました。しかし、厚い氷が張ったり長いつららができた子供の頃の寒さに比べればまだそこまでには至っていないなと思います。

・それでも東北の寒さは厳しいものと思われます。被災された方たちのところに早く春がやってくることを願わずにはいられません。このところその被災地で職を失った方たちの失業保険が切れるということが問題となっていますが、零細な自営業者などはそもそも失業保険などはなく、被災した後、全くの無収入のままに年を越した人たちも多いと聞きます。同じ自営業者の一人として、切にその人たちの救済のあらんことを願わずにはいられません。

商工会議所の賀詞交歓会が一月一〇日にありました。その時に会った五井のメンバーの一人が春に福島にタケノコを持って行ってやりたいと言っていました。

・里山通信も今号で三五号となります。来年の春号で四〇号を迎え、一〇周年を迎えることになります。この年の平成二五年は市原市にとっても記念の年となり、この加茂地区にとっても特別の年になります。最近では原稿をぎりぎりまで書かなかったり、落としたりする通信員も増えてきて少したるみも見えてきましたが、通信員みんなで加茂の里山の移りゆくさまを伝え、発信を続けていきたいと思います。

・今年の加茂里山街道はどのように彩られるのか、とても楽しみです。

（征矢里山通信員）

寒中お見舞い申し上げます

お買い物は地元の商店で！

市原商工会議所
会頭　榊原義人

市原商工会議所加茂支部
支部長　小茶常夫
役員一同

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　小茶自動車
全日本ロータスクラブ加盟店
市原市石神２２７
TEL０４３６－９６－０４８２
FAX０４３６－９６－１２９３

皆様と共に歩む観光
ワカサギのシーズン真っ盛り
たくさん釣れてます
高滝湖観光企業組合
TEL　0436-98-1277

里山からの発信

井上ひさしの残した言葉

二人の劇作家

二〇一〇年、二人の劇作家が相次いで亡くなりました。四月に井上ひさし、七月につかこうへいが惜しまれながら亡くなったのです。惜しまれながらというのはまさに言葉通りで、もう二人の新しい芝居を見ることができないという事実にありました。二人の芝居は台詞が忘れ難く残り、つかこうへいは現場で台詞をどんどん変えていき初日と千秋楽では異なったものになるといわれたくらいです。井上芝居ではキッチリとした舞台セットと衣装をまとい、つか舞台ではほとんどセットなどはなく衣装も時には練習時のジャージそのままであったりしました。

実力のある俳優を使い明確な台詞を発するオーソドックスなスタイルでじわじわと深く心にしみ込んでくる芝居を作った井上ひさしと、無名の役者たちを徹底的鍛え上げ、速射砲のような長ゼリフと場面転換の大音響の音楽を多用して汗もつぼも飛び散る昆虫的な舞台で観客を圧倒したつかこうへいは、観客を魅了したという一点において共通していて、時を同じくして二人とも世を去ったということが本当に惜しまれます。また、二人の芝居の印象は異なり、井上芝居は台詞が忘れ難く残り、つか芝居は場面場面が強く心に刻まれるのですが、劇場という非日常的な空間で芝居を堪能したという充実感に満たされた点に関しても共通していました。

井上ひさしの言葉から

その一人、井上ひさしは日本語の持つ力と表現の可能性を信じ追求した人でもありました。芝居のなかには時に一度聞いたら忘れることのできない強い印象に残る台詞がありました。その台詞がある時ふと思い浮かぶことがあります。昨年のように大震災と原発事故というかつて味わったことのない過酷な状況が多くの人の命を奪い、運命を狂わせ、仕事や土地を奪い、今もなお心的後遺症とストレスで多くの人を悩ませている時、私たちは人の運命とか命というものについて考えさせられます。そんな時に。また、日本では年間3

万人もの人間が自ら命を絶っています。その数は交通事故死の数を上回っています。そこに至る過程は様々でしょうがいい知れない孤独の中で自らの命を絶つという現実はあまりに重く、軽々しくそのことを責めることはできません。そんな時に。さらにまた、私たちは生きている間に多くの人間と出会います。偶然とも必然とも思える出会いは喜びや悲しみをともない、時に別れを伴うこともありますが、その出会いそのものが奇蹟だとは思いません。しかし、命は命からしか生まれてこなくて、その命は生命の誕生の太古から今この時まで続いてきたものであること、一番最初の生命がどうやって生まれたのかという不思議もまることながら、連綿と続いた生命のリレーの最後のところに今生きている生命があるという、普段は全く考えもないと意識もしない事実を考えさせられる状況がうまれた時、そんな時ふと井上ひさしの芝居の台詞が思い浮かぶのです。

「きらめく星座」から

この言葉は「きらめく星座」という芝居のなかで子を身ごもった若い母親が戦争という状況下にあって絶望し、自らのお腹の中の子を重い石を抱いて殺そうとした時に、そこにいた広告文案家が人間というものについて広告文を考えるとしたらこうなるのではないかしらと次のように語ります。

「この宇宙に四千億もの太陽が、星があると申します。それぞれの星が平均千個の惑星を引き連れているとすると惑星の数は約四兆。その四兆の惑星の中に、この地球のように、程よい気温と豊かな水に恵まれた惑星はいくつあるでしょう。たぶんいくつもないでしょう。だからこの宇宙に地球のような水惑星があること自体が奇蹟なのです・・・。

・・・水惑星だからといってかならず生命が発生するとはかぎりません。しかし地球にある時小さな生命が誕生しました。

これも奇蹟です。

その小さな生命が際限ない試練を経て人間にまで至ったのも奇蹟の連続です。そしてその人間のなかにあなたがいるというのも奇蹟です。こうして何億何兆もの奇蹟が積み重なった結果、あなたもわたしもいま、ここにこうしているのです。私たちがいる、今生きているというだけでもそれは奇蹟のなかの奇蹟なのです。こうして話をしたり、誰かと恋だの喧嘩だのをすること、それもその一つ一つが奇蹟そのもの。人間の一挙手、一投足も奇蹟そのもの。

だから人間は生きなければなりません。」

いろいろな人と出会う時この言葉が頭をよぎります。自分が関わっているいろいろな会で人が集まる時、できるだけ楽しく過ごしたいと思います。仲間と酒を酌みかわす時、おいしく楽しく飲みたいと考えます。一期一会（いちごいちえ）という言葉も時々思い出されます。昨年亡くなった地域の会の世話になった先輩のことを思う時、やはりこの言葉が浮かびます。人は人によって支えられているんだと思う時やはりこの言葉がどこかから出てきます。それほどに深く、心のうちに沈みこむ程にしなやかで強い台詞だったのだなと思います。

（征矢里山通信員）

ついに発足か！ 炭焼音頭　保存会

富山小学校で踊られている炭焼音頭が富山地区で作成されたものだということは、知られることとなりました。

その炭焼音頭の保存を行うという動きがあります。炭焼音頭は、昭和22年に富山村の健全な歌と踊りを広めようという思いを込めて作られました。当時のSP盤のレコードはありますが、現在それを再生するプレーヤー（蓄音器）がありません。このレコード盤は、回転数78と特殊（昨今のレコードは33回転と45回転）で、両面盤ではありますが回転数が2倍ということもあり、再生時間は短いものです。製作メンバーは当時の有名な方々です。

唄、小唄勝太郎　伊藤久男　作詞　藤浦　洸　作曲　古関　裕而

レコード盤には上総炭焼唄と明記されています。作曲家はことに有名な方で、福島県に古関裕而記念館が設立されています。記念館には作曲された曲がリストアップされていましたが、「上総炭焼唄」はリストアップされていませんでした。

オリジナルを是非聴きたい！

聞くところによると、宴会の席で唄う人もいるということです

今後、小中一貫校で閉鎖になってしまう富山小学校ですが、生徒たちが炭焼音頭が踊れるように、保存会の方々が集まりいろいろ情報を収集することになると思われます。

その時は、ご協力をよろしくお願い致します。

（矢代里山通信員）

忌服について

明けましておめでとうございます。今年も氏子・崇敬者様のご多幸をお祈りいたします。年末年始はお陰様でたくさんの方にお参りに来ていただき、また鳶さん達のはしご乗りの奉納もあり賑やかなお正月でした。

ところで、身内に不幸があった時に神社参りやお札を受けない方がよいと思っている方が多いのではないでしょうか。今回はそれについて少しお話しようと思います。「家は今年はぶくだからお参りはなぁ」ということを聞くこともあると思いますが、一言にぶくと言っても正しくは「忌」と「服」の二つの期間があり、「忌」とは故人の祀りに専念することを、「服」とは喪に従い死者への哀悼の気持ちを表す期間のことをいいます。皆さんがぶくと考えているのはこの「服」にあたると思います。

戦前までは服は江戸時代に武家の間で定められた忌服令が公的な制度と用いられていました。これによると父母の場合、忌が五十日、服が十三カ月と最長で親族の範囲により期間が短縮されています。戦後この制度は廃止され、官八庁に於いて職員の服務規定の中で配偶者は十日間、父母は七日間などと忌引き期間を定めていますが、前者の期間の方が一般的ではないでしょうか。

今年も鳶の心意気！

また多くの皆さんが誤解をされていると思いますが、神社参拝等は「忌」の期間が過ぎれば問題はありません。神棚のお祀りに関しても亡くなってから四十九日或いは五十日まで正面に白い紙をはりお祓えは遠慮し、その期間が過ぎてからお祀りをして下さい。もしそれでも気になるようでしたら神社にてお祓いを行いますので、詳しくは神社までお問い合わせください。

昨年は震災・台風等多くの災害に見舞われた一年でした。神様に手を合わせ一日でも早い復興と無事息災をお祈りしたいと思います。

（平田里山通信員）

アート漫遊いちはら 参加して楽しもう！

紅葉シーズンの加茂地区を中心に11月23日（祝）から12月4日(日)の12日間、5組の現代アートの作家が「遊」「食」「光」「自然」の4つのテーマを基に、参加・体験型の作品やパフォーマンスなどを取り入れた6つのプログラムを展開しました。このイベントには白鳥小学校の児童や国本一心会、月崎安由美会、喜動房倶楽部、里山連合などの市民団体が作家と一緒になって作品の制作や展示などに参加しています。

お手伝いされた皆さんは「アート」って何？という人がほとんどだったと思いますが、参加することに意義がある！自分が関わったことが形になって、それを喜んでくれる人がいるとそれだけで幸せな気分になってきます。「遊」がテーマの「こども列車」。白鳥小学校の子ども達と一緒に実際に線路の上を走らせることが出来る列車を作りました。

子供たちの自由な発想から、小鳥やカブトムシ、鉄棒や跳び箱の絵が飾られた「子供列車」は、11月23日（祝）のイベント当日、白鳥小の子どもたちも大勢乗りに来て大きな歓声が上がっていました。養老渓谷駅前も観光客で賑わい、どこからともなく聞こえてくるラッパの音「ちんどんプログラム」。海外公演もこなす著名な舞踏集団によるパフォーマンス！一発勝負のドキドキ感は「Throwing Machine」「光」がテーマの「紅葉のたからもの」「食」がテーマの里見駅の立恵駅弁やハイボールガーデン。市民の森で星取りアミで星を捕まえる「木もれ陽プロジェクト」。「大変だ、大変だ」と言いながらもみんなで集まり、お茶菓子を持ち寄りながら一緒に作業したことは、参加した人にしかわからない楽しい経験になりました。

（大曽根里山通信員）

高滝湖マラソン 寒風の中 駆け抜ける

第38回市原市民マラソンが今年も高滝小学校を「場」に開催されました。全国から応募のあった2355名の参加者が高滝湖の周回コースで健脚を競った今年の大会では、すでにおなじみになった朝健会の椎葉スープやライオネスの甘酒のほか、高滝老人クラブの産直を始め、多くの売店屋台が増え、楽しい会場づくりに進化していました。

参加スタイルも様々で、上位入賞を目指す本格派から参加して楽しもうという人たち、少しでも派手な格好で受けを狙いたいといった人たちもいました。中には学校の先生に無理やり出させられたらしい生徒までいたようでしたが、それぞれにこのマラソンを楽しもうとしていたようです。今回最も注目を集めたのはなんといってもスーパーマリオ。生徒たちの注目を一身に浴び、いちはらケーブルテレビの取材まで受けていました。また、水戸黄門のご一行様もいて、着物とカツラで駆けていきました。

加茂橋と市原高滝湖マラソンの文字が

コースには選手の応援をしようと小旗ならぬハンカチを振っての高滝地区の住民の皆さんの姿もあり、年の初めを飾るイベントに育っていることを伺わせてくれました。

今年から始められたハンカチを振っての沿道応援は「小旗は捨てられてゴミになるがハンカチなら記念に持って帰ってくれるだろう」との狙いがあるそうで、高滝湖マラソンの新しい名物になりそうな予感がします。

（大曽根里山通信員）

第六回町会紹介 石塚町会

ここ石塚は市原市で最も標高の高い集落です。君津市と市原市にまたがる市道八五号線は四季折々の景色を楽しませてくれます。天気の良い日には富士山はもちろん、アクアラインやスカイツリーも見ることができます。周辺には梅ヶ瀬・大福山県立公園が広がり、山頂には歴史を秘めた白鳥神社（天照大神）が祀られています。境内には数百年経つ市指定の大杉がそびえ立っています。

初冬の一一月三日には、多くのハイカーがにぎわう中、神社では秋季祭典が行われます。神輿とともにハイカーの皆さんと楽しくにぎやかに行われます。この祭典に、集落の有志により豚汁が平成七年から一六年間振るまわれています。この時期の豚汁は神輿の担ぎ手やハイキングでこられた方から「いい味だよ、おいしかったよ、温まったよ、来年もまた食べに寄せてもらいます」と声をかけられたり、多くの喜びの声が寄せられています。一一月に入ると豚汁の準備の打ち合わせで「今年はどんな具材をどれくらい用意しようか」などと話し合いをして、前日までに担当を振り分けて公民館に持ち寄ります。そして三日の夜に全員で豚汁の下準備をします。皮を剥ぐ人、具材を切る人、洗い物をする人、それぞれがバタバタとしながら一時間ほどの仕事をします。そして翌日早朝に準備した材料を神社境上まで手作業であげるのですが、これがまた大変な作業となります。

石塚は長寿な集落です。老人部では市の支援を受けて、集落の環境美化運動の一つとして道路沿線に花の種まきや、プランター造り、水やりなどの作業を行い、毎年きれいな花を咲かせる活動を行っています。

青年部では三年前に「福山会」を発足させ、道路沿いの側溝掃除や立ち木の伐採を行い、道路の保全や交通安全に寄与するため、毎月一回程度の活動を行っています。作業中は多少のご不便をおかけしますが、お許しいただきたいと思います。

（宮居保宏里山通信員）

大福山に白鳥神社　とてもめでたい名前です

フィンランドからの理想の住まい、ホンカログホーム
モデルハウス公開中！
開館時間　10:00～17:00
バレンタインデー企画
チョコフォンデュパーティー
2月11日(土)
1:00～4:00PM
ぜひお越しください
ホンカ房総　太陽工業株式会社
市原市馬立414-1　tel.95-5641
HONKA

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/